

12.04.2022

KRONEN: Reges Interesse der Freshcut-Branche auf der FRUIT LOGISTICA

Trotz des im Vergleich zu früheren Jahren spürbar geringeren Besucherstroms auf der diesjährigen FRUIT LOGISTICA insgesamt, zeigt sich das weltweit tätige Familienunternehmen KRONEN eigenen Angaben zufrieden mit der Messebeteiligung. Auf besonderes Interesse bei den Besuchern seien u.a. die vollautomatische, vernetzte Salat-Verarbeitungslinie, die im virtuellen Showroom vorgestellt wurde, sowie die live vorgeführte Convenience Avocado Linie gestoßen.



Foto: KRONEN

Zum ersten Mal auf einer Messe ausgestellt war die halbautomatische Convenience Avocado Linie, die optimiert ist für das schonende und effiziente Schälen, Halbieren und Entsteinen von bis zu 4.800 Avocados pro Stunde. Im virtuellen Showroom war ergänzend die vollautomatische Robotik-Lösung zu sehen, die KRONEN für die Verarbeitung der empfindlichen Früchte entwickelt hat. Deren Vorteile liegen insbesondere in der maximalen Hygiene und Zuverlässigkeit des Roboters, der auch in kalten Temperaturbereichen nicht beeinträchtigt ist und das Ausfallrisiko minimiert, sowie in seiner Flexibilität und Planbarkeit, denn der Roboter kann nach Bedarf beliebig lange eingesetzt werden und verarbeitet eine feste, planbare Menge an Früchten.

Ebenfalls erstmals auf einer Messe war der Druckentwässerer DEW 200, der dazu dient überschüssige Flüssigkeit aus Produkten wie Konservenchampignons, eingelegtem oder aufgetautem Gemüse mit einer Kapazität von bis zu 1.600 kg/h zu entfernen, sowie die Weiterentwicklung der Schlauchbeutel-Verpackungsmaschine MINI vom KRONEN-Partner GKS Packaging, der auch mit auf dem Stand vertreten war. Die kompakte MINI wurde 2021 überarbeitet und kann eine große Variation an Packungsgrößen – 40 mm bis 160 mm Beutelbreite und unbegrenzte Beutellänge – mit einer Kapazität von bis zu 65 Beuteln pro Minute verpacken. Durch die Möglichkeit für kleine Beutelbreiten bietet sich die MINI besonders auch für das Verpacken von Zutaten und Beiprodukten wie z.B. Croutons, Rucola, Salatdressing oder Senf an

Eine weitere Live-Messepremiere war die halbautomatische PDS4L zum Entstrunken und Teilen von bis zu 3.360 Paprika pro Stunde, die 2021 auf den Markt kam. Mithilfe der Maschine verarbeiten zwei bis drei Personen bis zu 750 kg Gemüse-Paprika pro Stunde. Das bedeutet, dass durch den Einsatz der PDS4L mindestens zwei bis drei Personen weniger mit der Produktvorbereitung beschäftigt sind. Die Paprika können halbiert und optional geviertelt werden. Das System gewährleistet mit seiner optimierten Funktionsweise eine perfekte Schnittqualität und einen Ertrag von rund 85 %, abhängig von Paprikasorte und -qualität. Zusätzlich zeigte KRONEN neueste Entwicklungen im virtuellen Showroom, aber auch viele "Klassiker".

Seit Februar 2022 kooperiert KRONEN mit der SPRK.global GmbH. Das Impact Start-Up verfolgt das Ziel, die Lebensmittelverschwendung in der Lieferkette weltweit zu eliminieren. Hierfür wird eine KI-gesteuerte Handels- und Distributionsplattform für überschüssige Lebensmittel in der Lieferkette aufgebaut, die eine schnelle und bedarfsgerechte Umverteilung bzw. Verarbeitung überschüssiger Ware ermöglicht. Erstmals hat KRONEN die für die Maschinenvorfürungen und Standverpflegung benötigten Obst- und Gemüseprodukte daher über das Netzwerk des Unternehmens aus Berlin bezogen.

[Diese Seite drucken](#)

[NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN](#)

[RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN](#)

Copyright © 2022 Fruitnet Media International GmbH

All rights reserved, Republication or redistribution of content, including by framing or any other means, is expressly prohibited without prior written consent.

