

KRONEN GmbH

Optimierungen an der Bandschneidemaschine GS 20

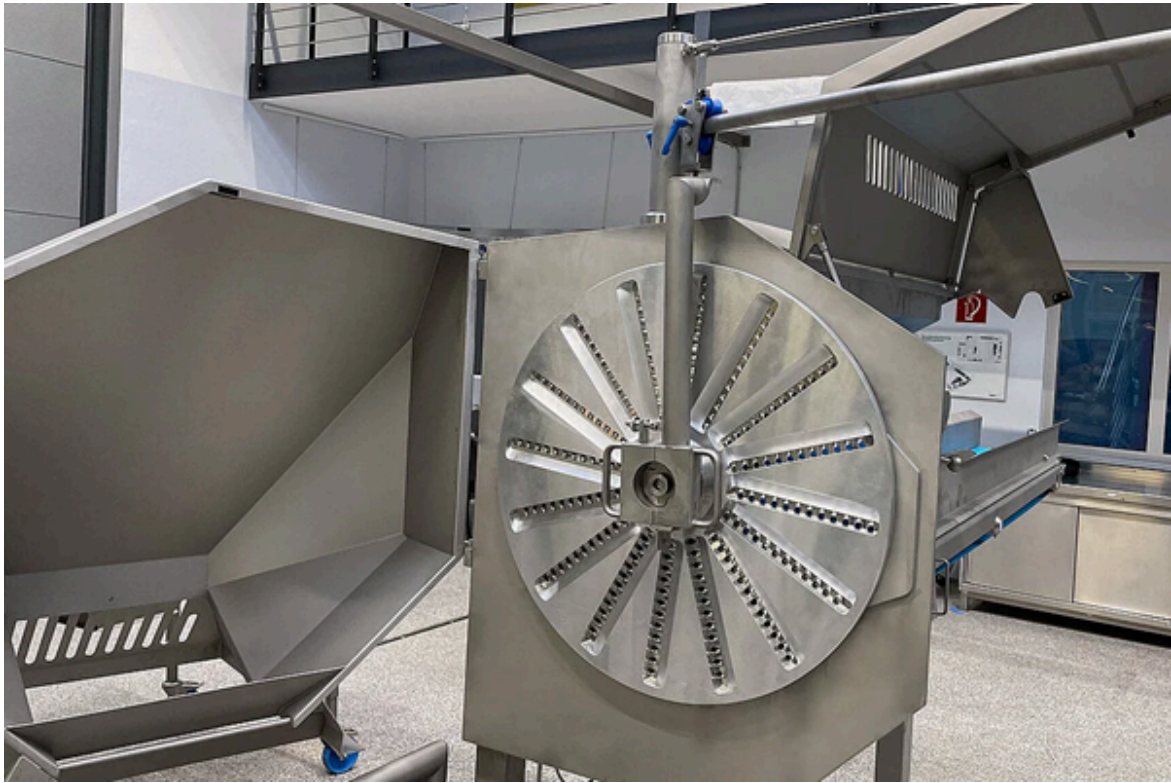
Die KRONEN GmbH hat kürzlich Verbesserungen an der Bandschneidemaschine GS 20 vorgenommen, die zu einer erhöhten Hygiene, verbesserten Arbeitssicherheit und einer Kostenreduktion für die Kunden bei wichtigen Ersatzteilen führen. Die bewährte Maschine ist ein Klassiker im Maschinenportfolio von KRONEN und verarbeitet Obst, Salat, Gemüse und eine Vielzahl anderer, unterschiedlichster Lebensmittel mit einer Kapazität von bis zu vier Tonnen pro Stunde.

Um dauerhaft ein optimales Schnittergebnis zu erzielen, müssen u.a. die Messerkante an der unteren Schnittkante und die Umlenkung am Niederhalter nach einer gewissen Zeit ausgetauscht werden. Bisher war es nötig, die gesamten Blöcke auszutauschen. Nun wurden die Messerkante und die Umlenkung so überarbeitet, dass lediglich die darin verbauten Zwischenstege ersetzt werden, was eine deutliche Kostensenkung zur Folge hat. Diese neuen Versionen sind rückwärtskompatibel, sodass durch den einmaligen Kauf der neuen Ersatzteile auch bisherige Modelle von den langfristigen Einsparungen profitieren können.



Im Rahmen des Hygienic Designs wurde die Anzahl der Verschraubungen im Bereich des Bandes und Messerkastens reduziert, der Produktaustrag verbessert und der Messerflansch überarbeitet. Der Schwenkarm, ein optionales Zubehör der GS 20 zum einfacheren Austausch der Messerscheiben, wurde ebenfalls überarbeitet, um Hohlräume zu eliminieren und Verschraubungen zu reduzieren. Eine neue Funktion zum Fixieren des Schlittens erhöht die Arbeitssicherheit, indem sie verhindert, dass sich der Schwenkarm beim Bewegen der Maschine unbeabsichtigt verschiebt.

Die GS 20 zeichnet sich durch ihre hohe Leistungsfähigkeit und die Verarbeitungsqualität, die exakt und schonend geschnittene Produkte gewährleistet, aus. Sie ist seit vielen Jahren weltweit bei Kunden in der industriellen Lebensmittelverarbeitung im Einsatz. Als Multifunktionsmaschine, die flexibel für das Schneiden, Rufen und Raspeln einer Vielzahl von Produkten eingesetzt werden kann, ist sie eine zuverlässige, flexible Lösung für die Lebensmittelindustrie.



"Wichtig ist, immer weiter dazulernen, nicht stehenzubleiben und sich nicht auf dem auszuruhen, was man erreicht hat. Ich denke, das ist etwas, was uns bei KRONEN auch ausmacht", so Eric Lefebvre, geschäftsführender Gesellschafter und technischer Leiter bei KRONEN. "Seit 40 Jahren helfen unsere Kontakte zu Industrie, Forschung und zu Expertengruppen wie dem EHEDG neue Erkenntnisse im Bereich Technik und Hygienic Design zu gewinnen und in unserer Entwicklung umzusetzen. Unser Ziel ist, Lösungen zum Nutzen unserer Kunden zu entwickeln. Die Optimierungen an der GS 20 sind ein weiteres Beispiel dafür."

Weitere Informationen:

www.kronen.eu (<https://www.kronen.eu/de/>)

Erscheinungsdatum: Mi 10 Juli 2024