

Mundgerechte Melonenstücke – sauber und blitzschnell geschnitten

KRONEN GmbH ► Der manuelle Melonen-Stückeschneider MMC 150 von KRONEN ist seit der Premiere auf der FRUIT LOGISTICA 2024 bereits international in der Freshcut-Branche im Einsatz. Wie das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein mitteilt, bewährt sich der MMC 150 durch die zeitsparende Verarbeitung und einfache Bedienung.



Foto: Kronen GmbH

mäßige Stücke und spart Zeit, da mehrere Schneidvorgänge in der Maschine kombiniert werden. Die einfache Bedienung macht ihn zur idealen Wahl für Unternehmen, die nach effizienten Lösungen suchen“, fasst Heiko Schönbroich, Kronen Vertriebsleiter für Deutschland Süd, Schweiz und Österreich, die Vorteile zusammen.

Hohe Kundenzufriedenheit

Die vorbereitete Melone wird auf die Auflage des Gerätes gelegt. Durch das Betätigen des Hebels wird die Melone in gleichmäßige Scheiben von 15 mm oder 20 mm geschnitten. Im nächsten Schritt werden die Melonenscheiben mittels Schieber durch einen Teileinsatz geführt. Ein spezieller Niederhalter verhindert zudem das Verschieben des Produktes und garantiert eine saubere Messerzuführung. Das Ergebnis sind perfekt geschnittene Melonenstücke, ideal zur Verwendung in

Mit dem manuellen Melonen-Stückeschneider werden frische Melonen schnell und einfach in mundgerechte Stücke geschnitten. Der MMC 150 kann Melonen mit einem Durchmesser bis zu 150 mm und einer Länge bis 200 mm schneiden. Dazu muss die Melone vorher geschält, halbiert und entkernt worden sein. Es gibt einen Teileinsatz für sechs und acht Segmente. Mit dem Tischgerät können bis zu 360 Melonen pro Stunde verarbeitet werden.



Einsatz in Gastronomie, Hotels und Bäckereien

Seit der Vorstellung des kompakten Tischgeräts auf der diesjährigen FRUIT LOGISTICA in Berlin wurde die Schneidemaschine an Kunden in mehreren Ländern ausgeliefert und ist bei diesen Freshcut-Betrieben erfolgreich im Einsatz. Sie beliefern mit dem frisch ge-

Der MMC 150 in Aktion – wie er funktioniert, zeigte Stephan Zillgith, Geschäftsführer der Gesellschaft bei KRONEN, auf der FRUIT LOGISTICA.

Obstsalaten oder als portionsweise verpackte Melonen-Snacks. In den Betrieben wurden die Melonen vor der Einführung des MMC 150 oft von Hand geschnitten, was zeitaufwendig und war und zu ungleichmäßigen Ergebnissen führte. Kunden, die den MMC 150 erworben haben, sind nach Mitteilung von Kronen sehr zufrieden mit der Verarbeitung in der Maschine und haben oft innerhalb kurzer Zeit eine weitere Maschine gekauft. Der MMC 150 ist für Verarbeiter von Früchten die optimale Ergänzung zum manuellen Ananas-Stückeschneider MPC 100, der 2023 vorgestellt wurde, teilt Kronen abschließend mit.



Hintergründe zur Kronen GmbH

Bei KRONEN handelt es sich um einen familiengeführten, weltweit agierenden Produzenten und Lieferanten von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Programm des Unternehmens und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, haltigen, ganzheitlichen Ansatz

Der MMC 150 lässt sich leicht reinigen und ist nach Mittelteilung von Kronen optimal geeignet für eine lange und wartungsfreie Nutzung.

für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer Lebensmittel. Kronen versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz. ●

Innovative Nahrungsmitteltechnik

MMC 150
Manueller Melonen-Stückeschneider

MPC 100
Manueller Ananas-Stückeschneider



www.kronen.eu/de/loesungen/manueller-melonen-stueckeschneider-mmc-150



www.kronen.eu/de/loesungen/manueller-ananas-stueckeschneider-mpc-100

