

FOOD

Produktionslinien mit optimierter Hygiene

Schonende Verarbeitung empfindlicher Salate



KRONEN GmbH

Produktionslinien, bei denen die einzelnen Maschinen miteinander kommunizieren und zentral gesteuert werden, ermöglichen eine effiziente, automatisierte Produktion mit geringem Personalbedarf. In Norddeutschland wurde im Sommer eine solche innovative SMARTe Verarbeitungslinie von Kronen bei einem großen Salatverarbeiter erfolgreich installiert und in Betrieb genommen. Die Linie ermöglicht durch die zentrale Steuerung eine kontinuierliche, schonende Verarbeitung empfindlicher Salate mit gleichbleibend hoher Qualität.

FOOD



Intelligente Steuerung und einfache Bedienung

Die neue SMARTe Linie von Kronen ermöglicht es dem Kunden, auf den wachsenden Personalmangel zu reagieren, indem sie eine kontinuierliche Salatverarbeitung mit minimalem Bedienpersonal bietet. Denn die Maschinen sind kommunikationsfähig und miteinander vernetzt, sodass sie zentral gesteuert werden können. Die Einstellungen für die Verarbeitung verschiedener Produkte wie unterschiedlicher Salatmischungen können gespeichert und jederzeit abgerufen werden, um eine gleichbleibend hohe Produktqualität zu gewährleisten. Parameter wie die Band- und Messergeschwindigkeit der Bandschneidemaschine GS 10-2 und die Einstellungen der Waschdüsen und Ventile der HEWAs werden als Rezepte gespeichert und garantieren die optimale Anpassung der Verarbeitung an die Produkte.

Durch die zentrale Steuerung der Linie über diese gespeicherten Einstellungen muss das Bedienpersonal lediglich das produktspezifische Rezept auswählen. Alle Einstellungen, einschließlich des Wasserdurchflusses in der Rückstau-, Vorschub- und Umwälzverrohrung, sind über die zentrale Steuerung mit integrierter Rezept- und Benutzerverwaltung einstellbar. Die Benutzerrollen mit unterschiedlichen Berechtigungen sorgen dafür, dass Änderungen nur durch entsprechend geschultes Personal vorgenommen werden können. Somit werden (manuelle) Fehleinstellungen bei der Verarbeitung vermieden.



FOOD



Rückverfolgbarkeit für konstante Qualität

Die Zentralsteuerung liefert zudem Maschinen- und Einstellungsdaten an übergeordnete Systeme für Auswertungen und Rückverfolgbarkeit. Qualitätsrelevante Daten wie zum Beispiel die Wassertemperatur sowie Daten zum Wasserverbrauch werden erfasst und können ausgewertet werden. Durch das spezielle Reinigungsmenü wird die Reinigung erleichtert und die erforderliche Bestätigung nach Abschluss des Reinigens sorgt für eine Rückverfolgbarkeit und vereinfacht die Einhaltung von Hygienestandards.

Effiziente, hygienische Salatverarbeitung

Die Kronen Linie ist speziell auf die Verarbeitung von empfindlichen Produkten wie Baby Leaf und Mischsalaten ausgelegt. Nach einem 4er Putztisch und einer Bandschneidemaschine GS 10-2 sorgen die integrierten HEWA Waschmaschinen mit ihrem hygienischen Design für eine hohe Lebensmittelsicherheit, das eine schnellere, gründliche Reinigung der Maschinen ermöglicht. Das HELICAL- Waschsystem gewährleistet die ideale Verteilung und Umspülung des Produktes im Waschtank und somit gründliches und zugleich schonendes Waschen.

Ein automatisches Korbkarussell vereinfacht die Handhabung und Übergabe des gewaschenen Produktes zur Trocknung und Verpackung. Vom Trocknungssystem werden die Salatmischungen an eine 2 Kopf-Waage übergeben, portionsweise abgewogen und dann mit einer Verpackungsmaschine des Kronen Partners GKS Packaging verpackt.

Artikel teilen

