

KRONEN: Premiere von neuer Krautschneidemaschine und Waschlösung auf der FRUIT LOGISTICA

12 February 2025

Auf der FRUIT LOGISTICA stellte die KRONEN GmbH die Krautschneidemaschine CAP 350 und die Waschmaschine HEWA 4000 für Salat, Gemüse und Obst erstmals der Öffentlichkeit vor. Zusätzlich konnten die Besucher live weitere Neuheiten und weltweit etablierte Einzelmaschinen für die Verarbeitung von Frischprodukten in Aktion erleben, so das Unternehmen.



Image: KRONEN

„Der KRONEN-Stand erfreute sich auch dieses Jahr großer Beliebtheit. Besucher aus 50 Ländern kamen zu uns, und wir sind begeistert über das starke Interesse der internationalen Fachwelt an unseren innovativen, neuen und bewährten Lösungen“ sagt Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Besonders groß war die Aufmerksamkeit für die vorgestellten Neuheiten wie die Krautschneidemaschine CAP 350 und die Helical-Waschmaschine HEWA 4000.“

Perfekte Schnittergebnisse bei Verarbeitung ganzer Kohlköpfe

Die Krautschneidemaschine CAP 350 ist zum Schneiden von ganzen Kohlköpfen, in großer Menge bis 5 Tonnen pro Stunde, konzipiert. Rotkohl oder Weißkohl können bis zu einem Durchmesser von 350 mm in optimaler

Schnittqualität verarbeitet werden. Über den großen Einfülltrichter kann die Maschine kontinuierlich befüllt werden.

Die CAP 350 ist eine Weiterentwicklung der Krautschneidemaschine CAP 68: Sie verarbeitet besonders große Kohlköpfe und erreicht somit eine erhöhte Verarbeitungskapazität. Die Schneidemaschine ist dank einer offenen, benutzerfreundlichen Bauweise optimiert im Hinblick auf Hygiene und Reinigung, wobei auch besonders die Arbeitssicherheit im Fokus steht.

Das breite Zuführrohr gewährleistet eine kontinuierliche Befüllung. Durch schräggestellte Klingen auf der Messerscheibe und die speziell ausgeformte Produktzufuhr wird ein optimaler Einzug des Kohlkopfs gewährleistet, der ein mögliches Springen der Köpfe weitgehend verhindert. Durch die Verwendung von Fadenkürzern können Streifen entsprechend der kundenspezifischen Schnittlänge geschnitten werden. Es ist eine große Auswahl an Messerscheiben für verschiedene Schnittstärken verfügbar.

Effektives, schonendes und sparsames Waschen von bis zu 4 t/h

Die HEWA 4000 ist eine universell einsetzbare Großwaschmaschine und optimiert im Hinblick auf Hygiene und Reinigung. Sie dient zum kontinuierlichen Vorwaschen, Waschen, Entkeimen und Behandeln von u.a. Salat, Gemüse, Kräutern und Obst, sowohl für geschnittene als auch für ganze Produkte. Sie ist flexibel einsetzbar, in der Regel steht sie nach einer Schneidemaschine zwischen dem Low- und High-Care Bereich. Der Waschtank wird entweder automatisch per Zufuhrband oder manuell befüllt.

Sowohl schwimmende, als auch sinkende Produkte werden durch das HELICAL-Waschsystem in einer Spiralbewegung durch den Waschtank gefördert. Die Fließgeschwindigkeit und -bewegung des Wassers im Waschtank kann an verschiedene Produkte angepasst werden. Am Ende des Waschtanks wird das Produkt mit dem Wasser mittels Überlauf auf einen Vibrations- oder Bandaustrag transportiert und mit einer Frischwasserdusche abgesprüht. Das Wasser fließt durch ein Sieb in den Pumpentank, von wo es wieder zurück in den Waschtank gepumpt und erneut verwendet wird.

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten:

- Salat (z.B. Baby Leaf, Eisberg): geschnitten und ganze Blätter
- Gemüse: geschnitten und am Stück
- Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch): lose und im Bund
- Obst (z.B. Ananas, Melone): geschnitten und am Stück
- Sonstiges: andere blättrige Produkte (z.B. Spinat), Knollen-Produkte, Hülsenfrüchte, Pilze sowie Algen oder Seetang

Im Ergebnis gewährleistet die HEWA ein unbeschädigtes, optimal gereinigtes und ggf. mit einem Waschzusatz entkeimtes Produkt. Zudem kann das Produkt durch den Waschvorgang effizient gemischt (z.B. Mischsalate) und heruntergekühlt werden.



leicht einsetzbar und besonders benutzerfreundlich

Die Gitter-, Teil- und Stanzmaschine HGW mit manueller Bedienung lässt sich durch die Vielzahl an verfügbaren Schneideeinsätzen an die Verarbeitung unterschiedlicher Produkte anpassen. Sie ist vielseitig einsetzbar und schneidet, schält, stanzt und entstrunkt Obst, Gemüse und Salat bis zu einer max. Höhe von 270 mm.

Zusätzlich zu den Standard-Schnittarten - Scheiben, Würfel, Stifte, Ecken oder Segmente - sind viele Einsätze für Sonder-Stanzformen wie z.B. Entstrunker für Kohl oder Paprika, Ausstecher für Kiwi oder Blumenkohl sowie Mango-Entkerner erhältlich. Mit den Einsätzen zum Ablängen, Schälen, Entstrunken und Scheibenschneiden werden unterschiedlichste Produkte wie z.B. Ananas oder Kraut effizient verarbeitet. Für Sonderschnitte wie Rauten, Schiffchen und Plättchen in verschiedenen Größen sowie Figuren sind ebenfalls Einsätze verfügbar.

Die Stanzmaschine ist besonders einfach zu bedienen und sehr wartungsarm, was sie besonders benutzerfreundlich macht. Die neue, optimierte Version der HGW ermöglicht einen noch schnelleren Werkzeugwechsel und die angepasste Bauweise sorgt für eine Bedienung mit geringem Kraftaufwand, einen reduzierten Verschleiß sowie eine benutzerfreundliche Zugänglichkeit für eine noch einfachere Reinigung. Für die Stanzmaschine sind über 200 verschiedene Schneideeinsätze verfügbar.

In der Standardausführung ist die HGW ein Tischgerät, ein mobiles Untergestell ist optional erhältlich.

