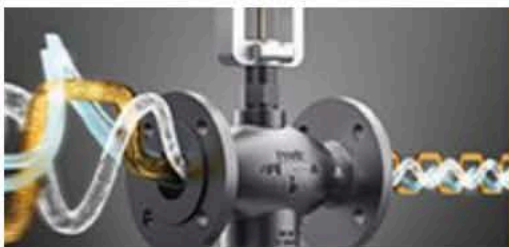


22.09.2025 • PRAXISBERICHTE

Herstellung getrockneter Ananasprodukte

Das Unternehmen Tropicaux in Guinea verarbeitet täglich rund 20 Tonnen frische Ananas der Sorte „Baron“. Für die Herstellung getrockneter Ringe kommen manuelle Maschinenlösungen der Kronen GmbH zum Einsatz. Die Technik unterstützt die gleichmäßige Verarbeitung und ermöglicht eine robuste, wartungsarme Produktion für den internationalen Lebensmittelmarkt.

ANZEIGE



Regelventile von Baelz

Für Wasser, Dampf, Thermalöl und viele weitere Medien.



Das Unternehmen Tropicaux mit Sitz in der Republik Guinea ist auf die Verarbeitung und den Export getrockneter Früchte spezialisiert. Im Mittelpunkt steht die Ananas der Sorte „Baron“, die lokal angebaut und täglich in einer Menge von etwa 20 Tonnen verarbeitet wird. Die Früchte werden in gleichmäßige Ringe geschnitten, getrocknet und anschließend weltweit vertrieben – unter anderem in die USA, die Europäische Union und verschiedene afrikanische Länder.

Die Entscheidung für die Verarbeitung vor Ort basiert auf dem Ziel, regionale Wertschöpfung zu fördern und gleichzeitig den internationalen Anforderungen an Qualität und Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden.

Tropicaux verfolgt dabei einen pragmatischen Ansatz, der auf bewährte Technik und manuelle Prozesse setzt.



Ananaszylinder, der mit der HGW geschält und entstrunkt wurde.
© Kronen GmbH/Tropicaux

Maschinenlösungen von Kronen im Einsatz



HGW-Stanzmaschine bei Tropicaux: Ananas effizient schälen und entstrunken mit Schneideeinsatz.
© Kronen GmbH/Tropicaux:

schneiden

Die Maschinen werden manuell bedient und sind auf die Anforderungen der lokalen Produktion abgestimmt. Sie ermöglichen eine gleichbleibende Qualität der Produkte und tragen zur Effizienzsteigerung bei. Die robuste Bauweise und die einfache Wartung sind weitere Aspekte, die bei der Auswahl berücksichtigt wurden.

Produktionsprozess und Erweiterbarkeit

Der Produktionsprozess bei Tropicaux ist auf Stabilität und Flexibilität ausgelegt. Die eingesetzten Maschinenlösungen lassen sich bei Bedarf durch weitere Geräte ergänzen, ohne dass umfangreiche technische Anpassungen erforderlich sind. Dies erlaubt eine schrittweise Skalierung der Kapazitäten entsprechend der Marktnachfrage.

Die manuelle Bedienung der Maschinen bietet Vorteile in Bezug auf Wartungsfreundlichkeit und Anpassungsfähigkeit. Gleichzeitig wird durch die standardisierte Verarbeitung eine gleichmäßige Produktqualität erzielt, die für den Exportmarkt erforderlich ist. Die getrockneten Ananasringe werden als Snacks oder Zutaten in verschiedenen Lebensmittelbereichen eingesetzt.

Zur Optimierung der Produktionsprozesse nutzt Tropicaux drei Maschinenlösungen von Kronen. Diese bestehen aus:

- Zwei manuellen Ananas-Köpfen vom Typ MAK, die die Vorbereitung der Früchte beschleunigen.
- Drei HGW-Stanzmaschinen mit Schneideeinsatz zur Entfernung von Schale und Strunk.
- Vier MASS-Scheibenschneidern, die die Ananas in gleichmäßige Ringe mit 10 oder 20 mm Stärke

KRONEN

LEBENSMITTEL

TROPICAUX

Anbieter

Kronen GmbH

Römerstraße 2a
77694 Kehl am Rhein
Deutschland