

KRONEN realisiert kundenspezifischen Umbau mit innovativer Technik in Großbritannien

# Neue Verarbeitungslinie für Eisbergsalat bei Kanes Foods

KRONEN GmbH hat für den britischen Salat- und Gemüseverarbeiter Kanes Foods eine neue Verarbeitungslinie für Eisbergsalat realisiert. Eine bestehende Linie wurde umfassend umgebaut und erweitert – für die nachhaltige und effiziente Salatverarbeitung.

## Maßgeschneiderte Lösung für einen langjährigen Kunden

Kanes Foods mit Sitz in Großbritannien produziert seit 1990 frische, verzehrfertige Gemüse- und Salatprodukte für den Einzelhandel und das Catering. Das Unternehmen setzt auf gesunde, frische Lebensmittel und verwendet dabei bevorzugt regional angebaute Rohwaren. Bereits seit vielen Jahren vertraut Kanes Foods auf Maschinen und Linienlösungen von KRONEN für die Vorbereitung, das Schneiden, Waschen und Trocknen von Gemüse.

Im aktuellen Projekt wurde in einer bestehenden Produktionshalle eine Eisbergsalat-Verarbeitungslinie aus bereits vorhandenen Maschinen und neuer Verarbeitungstechnik zu einer durchgängigen Linie kombiniert – unter Berücksichtigung der baulichen Gegebenheiten und Arbeitsabläufe.



© Kronen GmbH

## Kundenspezifische Anpassung der vorhandenen und neuen Maschinen

Im Fokus des Projekts stand die Integration bereits vorhandener KRONEN Maschinen und neuer Verarbeitungslösungen zu einer individuell angepassten Salatlinie. Die Aufstellung der Linienkomponenten wurde auf die Infrastruktur vor Ort abgestimmt. Die Linie besteht aus:

- Einem Sechs-Personen-Putztisch, der in der Höhe an die Bodenverhältnisse und die effiziente Übergabe des Rohprodukts an eine bestehende Schneidemaschine angepasst wurde.
- Einem vorhandenen Wiegeband, das zu einem Steigeband umgebaut wurde, sowie einem Transportband für den kontinuierlichen Betrieb.
- Einer bestehenden Waschmaschine vom Typ GEWA 4000 V mit angepasster Höhe, die in die Steuerung der Linie integriert wurde.
- Einer neuen GEWA 4000 B PLUS Waschmaschine mit Feinteileaustrag, Wassermanagement und -recyclingsystem, Insektenfängertrommel und speziell an den Einbau eines bestehenden Rohrwärmetauschers angepasster Verrohrung der Wasserumwälzung. Außerdem wurde der Austrag mit einer Absaugeinheit zur Vorentwässerung des gewaschenen Salats ausgestattet. Die Ausführung ermöglicht eine direkte Übergabe des gewaschenen Produkts auf das Pufferband des Trocknungssystems.
- Einem neuen Trocknungssystem K850 mit einem speziell konzipierten Pufferband für den stand-alone Betrieb. Der Austrag wurde so modifiziert, dass der getrocknete Salat in Kisten über eine angepasste Kistenrutsche überführt werden kann.

Mit der umgebauten und erweiterten Linie werden nun bis zu 1,4 Tonnen Eisbergsalat pro Stunde verarbeitet – hygienisch, effizient und mit optimierter Ressourcennutzung.

### **Convenience-Produkte mit hoher Qualität – für die schnelle Zubereitung von gesunden und schmackhaften Mahlzeiten**

Gegründet mit der Vision, dass gesunde und leckere Mahlzeiten auch schnell und bequem verfügbar sein können, produziert Kanes Foods heute auf einem 30 Hektar großen Betriebsgelände mit hochmodernen Produktionslinien, zu denen nun auch die Linie zur Verarbeitung von Eisbergsalat zählt. Die Kombination aus Qualität und dem Bestreben, die Verarbeitung frischer Produkte stetig weiterzuentwickeln, macht Kanes Foods zu einem anerkannten und zukunftsorientierten Akteur in der britischen Lebensmittelbranche.

### **Projektumsetzung durch KRONEN und Partner vor Ort**

Die komplette Umsetzung inklusive Planung, Umbau und Inbetriebnahme erfolgte in enger Zusammenarbeit mit dem britischen Vertriebspartner Lingwood, dessen Team die Installation direkt vor Ort bei Kanes Foods durchführte. Vorab besuchte das Projektteam von Kanes Foods gemeinsam mit Lingwood die KRONEN Zentrale in Kehl, um die Maschinen abzunehmen.

„Die enge Zusammenarbeit mit KRONEN und dem Team von Lingwood war entscheidend für den Erfolg des Projekts. Die technische Expertise sowie die Unterstützung beim Umbau und bei der Integration bestehender und neuer Maschinen in der Linie waren ausschlaggebend für unsere Entscheidung – und die neue Linie erfüllt unsere Erwartungen in jeder Hinsicht.“, erklärt der Projektmanager von Kanes Foods.

Die neue Linie ist seit Frühsommer im produktiven Einsatz und leistet einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung der Salatschalenproduktion bei Kanes Foods.