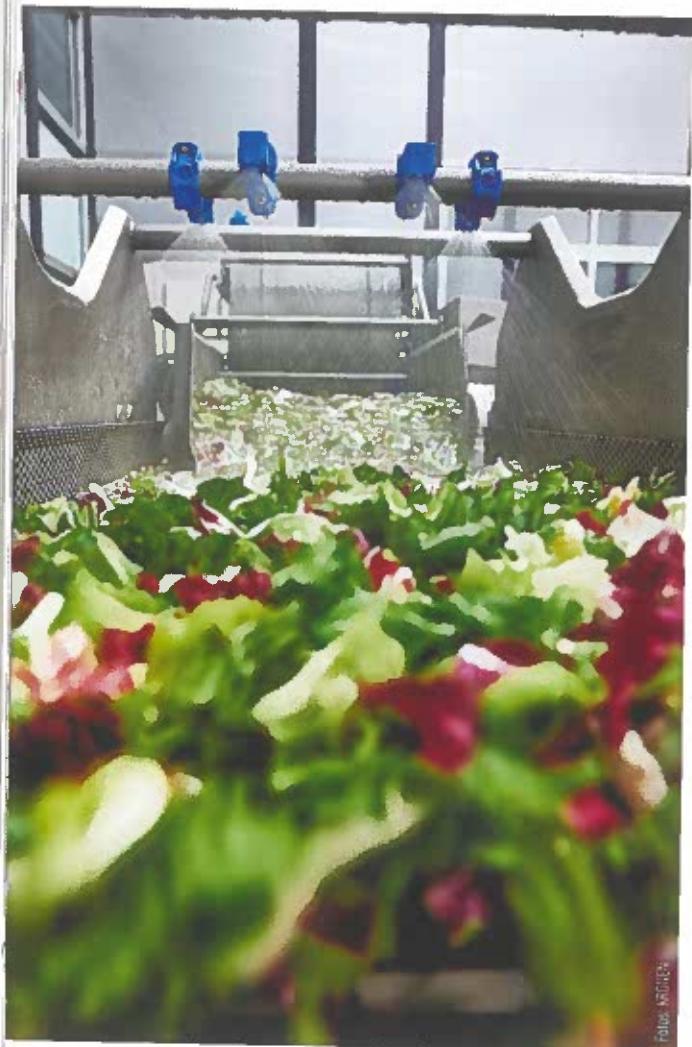


## Effiziente Verarbeitungslösungen für frische Lebensmittel

**KRONEN | Kehl** ► Vom 4. bis 6. Februar 2026 präsentiert KRONEN auf der FRUIT LOGISTICA in Berlin in Halle 1.1, Stand A-20 seine aktuellen Maschinen und Systemlösungen zur industriellen Verarbeitung von Salat, Gemüse, Obst und weiteren frischen Lebensmitteln. Mit einem breit gefächerten Maschinenportfolio und praxisnahen Neuheiten zeigt das internationale KRONEN-Team, wie moderne Verarbeitungstechnik Effizienz, Hygiene und Produktqualität miteinander verbindet.



Die HEWA 3800 wurde für das hygienische Vorwaschen, Waschen und Entkeimen von Produkten entwickelt.

KRONEN beliefert Kunden in über 120 Ländern und ist in mehr als 80 Ländern mit seinen Vertriebspartnern vertreten. Die modularen Maschinen und Liniensysteme ermöglichen eine individuelle Skalierung von teilautomatisierten Systemen bis hin zu vollintegrierten Verarbeitungslösungen. Dabei steht neben der Leistungsfähigkeit

vor allem die Umsetzbarkeit im laufenden Produktionsalltag im Fokus. „Unsere Kunden weltweit stehen vor der Herausforderung, immer höhere Hygienestandards, flexible Produktanforderungen und steigende Effizienzvorgaben unter einen Hut zu bringen. Genau dafür entwickeln wir bei KRONEN passgenaue Verarbeitungstechnik, verlässlich, innovativ und auf den Praxiseinsatz abgestimmt“, erklärt Stephan Zillgith, Sprecher der Geschäftsführung der KRONEN GmbH. „Die FRUIT LOGISTICA ist für uns der ideale Ort, um gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern neue Ideen zu diskutieren und innovative Lösungen zu zeigen.“

### Industrielle Frischeverarbeitung – live erlebbar

Im Mittelpunkt des Messeauftritts steht ein ausgewähltes Spektrum an Lösungen zur Umsetzung effizienter und hygienischer Prozesse bei der Fresh-Cut-Verarbeitung. Dabei zeigt KRONEN leistungsstarke Einzelmaschinen, die Großteils auch als Komponenten für integrierte Liniensysteme eingesetzt werden können.

Gezeigt werden unter anderem:

- Bandschneidemaschinen GS 10-2 und GS 20: Universell einsetzbar zum Schneiden verschiedenster Produkte wie Salate, Gemüse, Obst oder Kräuter – mit hoher Durchsatzleistung und optimaler, reproduzierbarer Schnittqualität
  - Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschinen KUJ V und KUJ-HC 220: Hochleistungsmaschinen für
- iWEIGH ergänzt das Portfolio**

das präzise Schneiden von Gemüse, Obst und anderen Lebensmitteln: für bis zu 2,5 t bzw. 8 t pro Stunde

- Schneidemaschine Tona V: Ideal für die flexible, halbautomatische Herstellung von Scheiben, Segmenten oder Sticks aus Obst und Gemüse
- Krautschneidemaschine CAP 350: Für die kontinuierliche und gleichmäßige Verarbeitung von bis zu 5 t Weiß- und Rotkraut pro Stunde, mit variabler Schnittstärke
- Waschmaschine HEWA 3800: Entwickelt für das hygienische Vorwaschen, Waschen und Entkeimen von Produkten bei gleichzeitiger Energie- und Wassereffizienz – leicht zugänglich für die Reinigung.
- Salat- und Gemüseschleudern KS-100 Plus und KS-7 ECO: Für das schonende Trocknen von gewaschenem Schnittgut mit optimalem Schleuderergebnis
- Verpackungsmaschinen Flex L und Flex M vom KRONEN-Partner GKS Packaging: Für flexible, automatisierte Verpackungslösungen – kompakt, zuverlässig und für unterschiedliche Verpackungstypen einsetzbar.

Automatisches Korbkarussell: Das neue System ermöglicht einen schnellen, hygienischen Korbwechsel und verhindert Produktverlust im Anschluss an den Waschprozess.



Die HEWA 3800 ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und Reinigung.

das in internationaler Besetzung vertreten ist. Für kulinarische Impulse sorgt KRONEN-Messeköch Andreas Eigner, der frische kulinarische Highlights direkt am Stand zubereitet. ●

Halle 1.1, Stand A-20



iWEIGH wird in Berlin u.a. moderne Wäge-technik für die Lebensmittel-verarbeitung präsentieren.

### Praxisorientierte Lösungen

Interessierte Fachbesucher sind eingeladen, sich in Berlin einen persönlichen Eindruck von der neuesten KRONEN-Technologie zu verschaffen. Vor Ort bietet sich die Gelegenheit, die Maschinen und Prozesse live in Betrieb zu sehen, einschließlich Anwendungstipps aus der Praxis vom KRONEN-Team,

**FRUIT LOGISTICA**

**Besuchen Sie uns!**  
4. – 6. Februar 2026 · Berlin  
Halle 1.1 · Stand A-20

## KRONEN auf der Fruit Logistica: Frische Ideen live erleben!

**NEU** Premieren & Neuheiten

**LIVE** Live-Demos vieler KRONEN Maschinen

**BERATUNG** Beratung & Expertenwissen

...und natürlich unser Live-Cooking



Innovative Maschinen für die Verarbeitung frischer Lebensmittel – live erleben!

[www.kronen.eu/frulo2026](http://www.kronen.eu/frulo2026)

