

## **PRESSEMITTEILUNG**

**02. September 2021**

### **PROGRAMM DER ONLINE-KUNDENTAGE 2021**

#### **11 Workshops in vier Sprachen und zahlreiche Live-Maschinenvorführungen stehen zur Auswahl**

**KRONEN lädt in diesem Jahr, angesichts der andauernden Pandemie-Lage, zu rein virtuellen internationalen Kundentagen. Das Programm ist dabei sogar vielfältiger und umfassender als bei einem KRONEN-Präsenz-Kundentag oder -Messeauftritt, und bietet viel Raum für Interaktion und individuellen Austausch. Die Veranstaltung findet vom 4. bis 7. Oktober statt und Interessierte können aus 11 Video-Workshops und noch mehr Live-Maschinenvorführungen auswählen und Termine online reservieren. Unter anderem wird eine kleine Freshcut-Verarbeitungslinie live und in Funktion gezeigt.**

Das Programm teilt sich in drei Angebote auf: Video-Workshops mit anschließender Frage- und Antwortrunde, öffentliche Live-Maschinenvorführungen und individuelle Live-Maschinenvorführungen, bei denen sich die Teilnehmer im 1-zu-1-Dialog Maschinen für ihre spezielle Bedarfe und Produkte vorführen lassen können. Gezeigt werden Neuheiten und bekannte Maschinen aus dem KRONEN-Portfolio. Darüber hinaus wird anschaulich Expertenwissen und innovatives Know-how über die Verarbeitungstechnik für Salat, Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, vegane Ersatzprodukte und Backwaren vermittelt. Zudem kann, wer möchte, eine individuelle Beratung in Anspruch nehmen.

„Nachdem wir nun schon länger kein Event anbieten konnten, haben wir für die internationalen Online-Kundentage im Oktober keinen Aufwand gescheut. Denn wir wollen ein spannendes, interaktives Programm bieten, aus dem jeder nach seinen Interessen auswählen kann“ so Stephan Zillgith, Sprecher der Geschäftsleitung bei KRONEN. „Das Online-Format eröffnet sogar neue Möglichkeiten: Wir können viel mehr Maschinen zeigen als auf jeder Messe. Und mit den Video-Workshops können wir ein neuartiges Angebot mit viel Wissen und Detailtiefe bereitstellen. Sie zeigen die genaue Funktionsweise, Nutzen, Besonderheiten und wichtige Hinweise zur Anwendung, Reinigung und Wartung.“

Alle Programmpunkte und Termine sind in der Online-Anmeldung und im Programmblatt zu sehen ([www.kronen.eu/anmeldung-2021](http://www.kronen.eu/anmeldung-2021)), unten findet sich ein Auszug der Themen.

#### **1. Workshops (Auswahl)**

Die Workshops werden in Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch angeboten.

- **Einfach effiziente Paprikavorbereitung – PDS4L (Neuheit)**

Entkernen und Teilen von bis zu 3.600 Stück pro Stunde: Die PDS4L ist eine neue Entwicklung zum halbautomatischen Entkernen und Teilen von Paprika. Durch den Einsatz dieser Maschine kann der Personalaufwand im Bereich

der Produktvorbereitung deutlich reduziert werden. Der Ertrag (Gutprodukt) liegt, abhängig von der Paprikaqualität, bei rund 85 Prozent.

- **Waschen im großen Stil mit der Vorwäsche GEWA AF und mit der Helix-GEWA XL**

Mit den Großwaschmaschinen setzt KRONEN neue Hygienestandards auf dem Markt: Die GEWA AF ist eine Vorwaschmaschine, die mit dem ganz neu entwickelten „Active Flume“-Waschsystem arbeitet. Die GEWA XL ist ausgestattet mit einem Helix-Waschsystem speziell für große Verarbeitungskapazitäten. Bis zu 5 Tonnen Eisberg-Salat mit der GEWA XL bzw. bis zu 3 Tonnen mit der GEWA AF können pro Stunde gewaschen werden. Die beiden Maschinen können ideal in einer Linie kombiniert werden.

- **Automatisierter Trocknungsprozess mit dem K650 Zentrifugensystem**

Vollautomatisch, effizient und hygienisch bis zu 2,8 Tonnen Produkt pro Stunde entwässern: Geschnittenes Gemüse und Obst sowie geschnittener Salat oder ganze Blätter – die K650 verarbeitet all das im industriellen Maßstab und kann damit optimal in eine Salat- und Gemüseverarbeitungslinie integriert werden. Pufferband für eine kontinuierliche Verarbeitung, Volumenkontrolle, Reinigungsmodus – im Workshop wird das System im Einzelnen erklärt und seine Kapazitäten und Besonderheiten aufgeführt.

- **Der Chicorée Wurzelschneider CRC200 – effizient, sicher & ergonomisch (Neuheit)**

Neu – der CRC200 bietet optimale Schnittqualität bei bis zu 80 Chicorée / Minute: Die neu entwickelte Maschine wird in einer Präsentation, inklusive Aufbau und Funktion, vorgestellt. Der Workshop zeigt den automatisierten Arbeitsschritt des Abtrennens und Separierens der Wurzel – speziell an die Verarbeitung von Chicorée angepasst. Die Lösung kann auf Anfrage aber auch für andere längliche Produkte angepasst und eingesetzt werden.

- **Maximale Flexibilität beim Verpacken mit der neuen GKS MINI für kleine Packungsgrößen (Weiterentwicklung)**

Für kleine Packungsgrößen und bis zu 65 Beutel pro Minute: Verpacken in kleine Beutelgrößen und bei häufigen Produktwechseln - was ist wichtig und möglich? Die GKS Mini eignet sich mit ihrer kompakten Bauweise optimal für das Verpacken von verschiedensten Produkten in Beutel von 40 bis 160 mm Beutelbreite, zum Beispiel auch Zutaten oder Beiprodukte.

- **Anwendung von Robotern im Freshcut am Beispiel Avocado (Neuheit)**

400 bis 1.000 Avocado pro Stunde entkernen, schälen und halbieren: KRONEN bietet eine vollautomatisierte Linie für die Avocado-Verarbeitung an. Hierfür wurde eine spezielle Robotik-Lösung entwickelt – in Kooperation

mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik: ein absolutes Novum. Sie kann auch für andere Produktarten angepasst und eingesetzt werden. Der Workshop zeigt die Funktionsweise der Robotik-Lösung und ihre Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Verarbeitungsweisen.

- **Lösungen für die Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser mit dem CITROCID<sup>®</sup> System (Neuheit)**

Wir entwickeln Innovationen für mehr Lebensmittelsicherheit: Im Rahmen eines Forschungsprojektes hat KRONEN gemeinsam mit dem Partner Productos Citrosol S.A. aus Spanien ein neuartiges System zum hygienischen Waschen von Obst und Gemüse entwickelt. Ziel und Ergebnis ist, eine Alternative zur chlorbasierten Desinfektion zu bieten und dabei die Wassernutzung zu optimieren. Das System eignet sich für ungeschnittenes Obst und Gemüse sowie zum hygienischen Waschen von Freshcut-Produkten und kann auch bei bestehenden Waschmaschinen nachgerüstet werden. In dieser Präsentation und einem Animationsfilm werden Funktionsweise und Nutzen anschaulich gemacht.

## 2. Öffentliche Live-Maschinenvorführungen (Auswahl)

Die öffentlichen Live-Vorführungen finden in Englisch statt.

- **Maschinenvorführung kleine Verarbeitungslinie**

Steigen Sie neu in das Freshcut-Geschäft ein? Wir führen eine kleine Prozesslinie von der Vorbereitung bis hin zur Verpackung vor – live und in Funktion. Unsere Experten erklären dabei, worauf es ankommt und was es Wichtiges zu beachten gibt – und beantworten Ihnen und den anderen Teilnehmern Fragen.

- **Maschinenvorführung GS 10-2 Bandschneidemaschine**

Tausendfach erprobt und ein Multitalent: Die GS 10-2 Schneidemaschine ist optimiert für das Schneiden von Salat, Obst, Gemüse und Kräutern, aber auch von Fleisch, Fisch und Wurst, sowie zum Reiben von Brot, Käse und Nüssen. Sie überzeugt mit perfekter Schnittqualität und Funktionalität – und einer maximalen Kapazität von bis zu 1,5 t/h.

- **Maschinenvorführung KS-Salat- und Gemüseschleudern**

Mit der KS-Serie bietet KRONEN eine Auswahl an verschiedenen manuell zu befüllenden Zentrifugen-Modellen mit 40-Liter-Körben. Zum Beispiel: Die KS-100 PLUS, das TOP-Modell unter den Gemüse- und Salatschleudern. Sie eignet sich für kleinere Produktionsmengen von maximal 10 kg Produkt pro Schleudergang und ist ideal, wenn häufige Produktwechsel nötig sind. Bis zu 900 kg pro Stunde können dann getrocknet werden (bei 10 kg Befüllung und entsprechender Schüttdichte).

- **Maschinenvorführung CP 350 Verpackungsmaschine**  
Vielseitig und kompakt ist die CP350 zum Verpacken von fließenden Schüttgütern und Nonfood-Produkten. Für Packungsgrößen von 75 bis 350 mm und eine Kapazität bis 30 Beutel pro Minute ist die Schlauchbeutel-Maschine flexibel in industriellen, aber auch in kleinen Produktionsbereichen einsetzbar.
- **Maschinenvorführung KUJ V Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine**  
Exakte Schnitte selbst bei kleinsten Würfeln, Stiften und Scheiben – in einem Arbeitsgang verarbeitet die KUJV Gemüse, Früchte, gekochtes oder angefrorenes Fleisch, Schinken oder Fisch. Feinstwürfel mit 3 mm (Brunoise), Gemüse-Reis z.B. aus Brokkoli- und Blumenkohl-Stängeln mit 3 x 3 x 5 mm, oder feine Stifte in 2 mm für Dips, Suppen, Soßen, Salate – das sind nur einige Anwendungsbeispiele. Auch bei empfindlichen Produkten (wie Erdbeeren, Pilze, Tomaten, Zucchini oder angefrorene Produkte) liefert sie optimale Ergebnisse.

### **3. Individuelle Live-Maschinenvorführungen**

Die individuellen Live-Vorführungen finden in Englisch statt, können auf Anfrage und nach Verfügbarkeit aber auch auf Deutsch angeboten werden.

Maschinen, die für eine 1-zu-1-Vorführung reserviert werden können:

- Bandschneidemaschine GS 10-2
- Bandschneidemaschine GS 20
- Gitter- Teil- und Stanzmaschine HGW
- Pneumatische Schneidemaschine PGW
- Schneidemaschine Tona Rapid S 145
- Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V
- Waschmaschine GEWA 3800 V Plus
- Vorwaschmaschine „Active Flume“ GEWA AF (Neuheit)
- Waschmaschine Deconwa Prep
- Zentrifuge KS-100 Plus
- Zentrifuge KS-7 ECO
- Zentrifuge KS-7 Plus
- Bandentwässerungsanlage BDS 3000/800
- Paprika-Entstrunk- und Teilmaschine PDS4L (Neuheit)
- Apfelschäl- und Schneidemaschine AS6
- Entkeimungsschleuse UVC-Lock
- Versuchsaufbau Robotik für Avocado (Neuheit)
- Salat- und Feinkostmischer K120
- Verpackungsmaschine CP350

### **Wichtige Informationen zur Teilnahme**



DIE KRONE FÜR FRISCHE

Die internationalen Online-Kundentage finden in Englisch statt, wobei alle Workshops in vier Sprachen, nämlich Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch, angeboten werden.

Technisch werden die Online-Kundentage mit Microsoft Teams übertragen, das sich die Teilnehmer einfach als App auf zum Beispiel den PC oder das Smartphone herunterladen können. Von KRONEN erhält jeder angemeldete Teilnehmer dann einen individuellen Link, auf den man einfach klickt, wenn der jeweilige Workshop startet. Benötigt wird nichts, außer einem PC bzw. ein mobiles Endgerät, die Teams-App, und – wenn vorhanden – eine Web-Kamera.

**Das gesamte Programm und die Online-Anmeldung stehen unter [www.kronen.eu/anmeldung-2021](http://www.kronen.eu/anmeldung-2021) zur Verfügung.**

**Anmeldeschluss ist der 24. September 2021.**

#### **Über KRONEN GmbH**

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 120 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 100 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

**Weitere Informationen unter: [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)**

#### **Ansprechpartner:**

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [christina.maier-streif@kronen.eu](mailto:christina.maier-streif@kronen.eu)

#### **Fotomaterial KRONEN GmbH:**

Eine KRONEN Innovation: GEWA AF, eine Vorwaschmaschine für große Mengen und mit dem neuartigen „Active Flume“ Waschsystem – speziell entwickelt, um schwimmende, blättrige Produkte zu waschen, leichte und empfindliche Produkte ohne mechanische Beanspruchung unter Wasser zu bringen und um Produktionsspitzen abzufangen



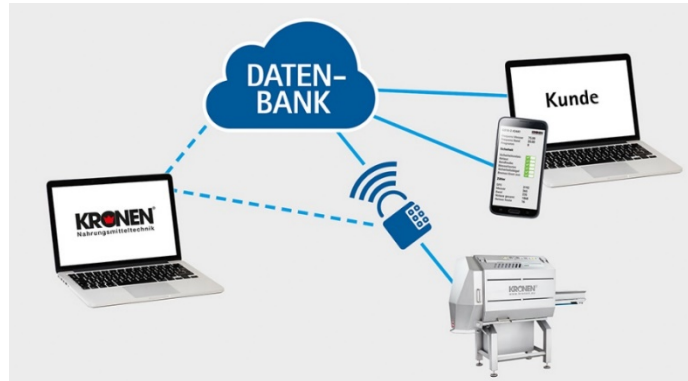
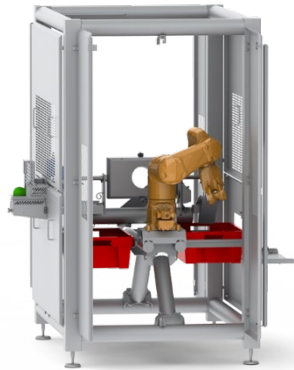
Weiterentwicklung vom KRONEN-Partner GKS Packaging: Die neue GKS MINI ist optimiert für kleine Packungsgrößen und eignet sich damit auch speziell für die Verpackung von Zutaten und Beiprodukten wie Dressings, Croutons, Ruccola oder Senf.



Neuheit: Der CRC200 ist speziell an die Verarbeitung von Chicorée angepasst und entfernt die Wurzel in einem automatisierten Schneideprozess



Vorgestellt werden auch übergeordnete innovative Themen wie z.B. Robotik oder Industrie 4.0 im Freshcut-Bereich:



Neben seinen Neuheiten präsentiert die KRONEN GmbH eine Reihe von Maschinen aus dem Portfolio, u.a. Wasch- und Hygienisierungssystem DECONWA Prep, Trocknungssystem K650, UVC-Lock Entkeimungsschleuse, Waschmaschine für große Mengen GEWA XL, Paprika-Entstunk- und Teilmaschine PDS4L und Apfelschäl- und Schneidemaschine AS6:





Das inhabergeführte Familienunternehmen KRONEN legt großen Wert auf die partnerschaftliche Zusammenarbeit und den persönlichen Kontakt mit Kunden. Hier die Geschäftsleitung v.l.n.r.: Johannes Günther, Robert Lankhart, Stephan Zillgith, Rudolf H. Zillgith, Eric Lefebvre







Logos KRONEN GmbH:

