

## **PRESSEMITTEILUNG**

**11. Januar 2021**

### **BERICHT: Internationale Nachfrage nach speziellen Lösungen zum koscheren Waschen**

**KRONEN liefert nach erfolgreicher hybrider Produktabnahme eine weitere Waschlinie aus**

**Weltweit sind bereits mehrere Waschlinien im Einsatz, die speziell an die Anforderungen des koscheren Waschens angepasst sind. Nun wird eine weitere Waschlinie ausgeliefert, deren Eignung für das koschere Waschen von Salaten und weiteren Produkten in einer Mischung aus online und Präsenz-Produktabnahme geprüft wurde.**

In den letzten Jahren hat KRONEN eine international gefragte Kompetenz in der Anpassung von Waschlinien bzw. Waschmaschinen an die Anforderungen des koscheren Waschens aufgebaut. Die Waschmaschinen sind durch spezifische Filtrationssysteme und weitere spezielle Anpassungen für die Herstellung von z.B. gewaschenem koscheren Salat geeignet. Die mit den Waschmaschinen verarbeiteten Produkte erfüllen die strengen Kriterien für koschere Lebensmittel – deren Einhaltung vor Auslieferung bzw. Inbetriebnahme der Maschinen durch Rabbis geprüft wird.

Eine solche Überprüfung durch Rabbis und die Produktabnahme durch den Kunden fand nun aufgrund der aktuellen Situation als hybride Veranstaltung statt. Hierfür waren bei KRONEN vor Ort zwei Rabbis anwesend, die die probeweise verarbeiteten Rohprodukte vor und nach der Verarbeitung kontrollierten. Außerdem waren die Mitarbeiter des nordamerikanischen Kunden und die zuständige KRONEN Vertretung sowie die Vertretung aus Israel per Videotelefonie zugeschaltet, sodass das KRONEN Team die Funktionsweise und Bedienung live demonstrieren und Fragen beantworten konnte. Im Rahmen der Produktabnahme wurden Tests mit allen vier beim Kunden zu verarbeitenden Produkten durchgeführt. Hierbei kontrollierten die anwesenden Rabbis die Rohware vor und nach dem Waschen, um sicherzustellen, dass das Waschergebnis den Anforderungen der koscheren Produktion entspricht.

Die drei GEWA 3800 PLUS Waschmaschinen, davon zwei mit Vibrationsaustrag, die mittlere Maschine mit Tauchband sowie alle drei mit Luftgebläse und weiteren Optionen ausgestattet, sind Teil einer kompletten Produktionslinie. Mit der Linie wird Grünkohl und Romanasalat geschnitten, gewaschen, geschleudert und verpackt sowie Rucola und Spinat gewaschen, geschleudert und küchenfertig verpackt. Weitere Bestandteile der Linie sind eine GS 10-2 Bandschneidemaschine mit Bandverlängerung, kombiniert mit einem 4-Personen-Putztisch, zwei KS-100 PLUS Gemüse- und Salatschleudern sowie eine UP 350 Servo Verpackungsmaschine mit 14-Kopf-Waage inkl. Zuführband, Plattform, Ausfuhrband und Drehtisch.

Nach diesen Tests wurde die Produktionslinie vom Kunden abgenommen und wird nun von KRONEN ausgeliefert. Durch die Zuschaltung der Mitarbeiter des nordamerikanischen Kundenunternehmens per Videotelefonie konnten diese umfangreich über Funktion und Bedienung informiert werden und auch in der aktuellen Situation live bei den Funktionstests dabei sein. Sowohl der Kunde als auch die KRONEN Vertretungen waren mit dem Ablauf des Termins sehr zufrieden und Dank der stetig wachsenden Erfahrung des KRONEN Teams mit der Nutzung



DIE KRONE FÜR FRISCHE

digitaler Formate konnten auch Details zur Funktion und Bedienung problemlos per Video vermittelt werden.

## 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 über 100 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)

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [esther.mueller@kronen.eu](mailto:esther.mueller@kronen.eu)

**Bildmaterial KRONEN GmbH:**  
**Die hybride Produktabnahme mit den zwei Rabbis und dem KRONEN Team in Kehl und den per Videotelefonie zugeschalteten Mitarbeitern des Kunden und der KRONEN Vertretungen war erfolgreich:**



Die Verarbeitungstests wurden per Videotelefonie übertragen



Es wurden Tests mit allen vier Produkten Grünkohl, Spinat, Rucola und Romanasalat, die beim Kunden verarbeitet werden durchgeführt.



Die Produktionslinie umfasst neben den Waschmaschinen auch eine GS 10-2 Bandschneidemaschine sowie ein Verpackungssystem.



Die anwesenden Rabbis prüften die Rohware vor und nach dem Waschprozess.



Die Waschmaschinen sind speziell an die Herstellung koscherer Lebensmittel angepasst.



Die Produktabnahme war erfolgreich und die Linie kann nun ausgeliefert werden.





Mit der GS 10-2 werden beim nordamerikanischen Kunden zukünftig Grünkohl und Romanasalat geschnitten



Die Waschlinie besteht aus drei GEWA 3800 PLUS, die speziell für koschere Waschen angepasst wurden. (Abb. zeigt eine Standard GEWA 3800V PLUS).



Die zwei KS-100 PLUS Gemüse- und Salatschleudern schleudern die gewaschenen Produkte, bevor diese verpackt werden.



Mit der UP 350 Servo werden die Produkte verpackt