

## PRESSEMITTEILUNG

03. Mai 2022

### RÜCKBLICK ANUGA FOODTEC 2022

#### **Innovative Nahrungsmitteltechnik von KRONEN findet Anklang bei internationalen Messe-Besuchern**

**Auf dem Stand in Köln stellte die KRONEN GmbH Klassiker und neue Maschinen vor, darunter die DECONWA Prep für die Dekontamination von ganzem Obst und Gemüse sowie die Großzentrifuge K850 für Salat, Gemüse und Obst. Die Trocknungsanlage für große Kapazitäten von bis zu 5 Tonnen pro Stunde kommt bereits in Großbritannien zum Einsatz und war im virtuellen Showroom zu sehen, wo auch die neueste Verarbeitungslinie gezeigt wurde. Die Resonanz der Besucher, von denen viele von außerhalb Deutschlands kamen, war positiv. KRONEN zeigt sich mit dem Messeauftritt zufrieden.**

Rund 80% der Standbesucher kamen von außerhalb Deutschlands, der Messeauftritt der KRONEN GmbH auf der diesjährigen Anuga Foodtec 2022 fand also bei den internationalen Besuchern großen Anklang. „Die Besucher auf unserem Stand kamen aus rund 55 Ländern. Wir freuen uns auch über die Quantität und Qualität der Kontakte, die wir auf der Messe begrüßen konnten. Die Bilanz von der ersten Anuga Foodtec nach der Pandemie ist für KRONEN durchweg positiv“ sagt der Sprecher der Geschäftsleitung, Stephan Zillgith.

Wie es bei KRONEN-Messeauftritten üblich ist, wurden viele Maschinen live gezeigt, so dass die Besucher sie bei der Verarbeitung der Produkte erleben können. Die Großzentrifuge K850 konnte, anders als geplant, nicht ausgestellt werden, sie war im virtuellen Showroom zu sehen. Eine K850 ist bereits in Anwendung, sie ist in die neue Verarbeitungslinie integriert, die seit Anfang des Jahres in Großbritannien in Betrieb ist. Eine weitere befindet sich in der finalen Produktionsphase und wird dann direkt an einen britischen Hersteller von Frischeprodukten ausgeliefert.

#### **Innovative, sichere, hygienische Verarbeitungstechnik für Lebensmittel**

Bei dem **Trocknungssystem K850** handelt es sich um eine Weiterentwicklung des Trocknungssystems K650, wobei vor allem der Antrieb und das hygienische Design weiterentwickelt wurden. Daraus ergeben sich Neuerungen wie zum Beispiel eine erhöhte Kapazität oder ein zusätzliches Absprühsystem. Die vollautomatische Anlage zur Entwässerung von geschnittenem Gemüse, Obst und Salat sowie von ganzen Blättern verarbeitet große Mengen von bis zu 5 Tonnen pro Stunde. Die **innovative Verarbeitungslinie für bis zu 1.000 kg Baby Leaf und die entsprechende Menge Mischsalate**, in der die K850 bereits zum Einsatz kommt, beinhaltet weitere Neuentwicklungen wie die Vorwaschmaschine GEWA AF und die Helical-Waschmaschine GEWA XL.

Live zu sehen war die **DECONWA Prep zur Hygienisierung von ganzen Früchten und ganzem Gemüse**. Das von KRONEN entwickelte einzigartige Waschsysteem verbessert die Hygiene und damit die Haltbarkeit von Endprodukten. Es dient der Dekontamination von Rohprodukten vor ihrer Weiterverarbeitung wie Schälen und Schneiden. Die Maschine kann in den Low-Care-Bereich gestellt werden, während sie das dekontaminierte Produkt in den High-Care-Bereich abgibt. Die Rohprodukte werden mit kaltem Wasser und einem Waschzusatz wie zum Beispiel CITROCIDÉ® PLUS, Chlor oder Zitronensäure gewaschen. Die Kapazität ist

abhängig von Produkt und Verweilzeit. Bei einer Verweilzeit von 30 s werden zum Beispiel 980 kg/h (Ananas) oder 2.400 kg/h (Kartoffeln) verarbeitet.

Die halbautomatische PDS4L zum **Entstrunken und Teilen von bis zu 3.360 Paprika pro Stunde**, die 2021 auf den Markt kam, hatte in Köln Premiere. Mithilfe der Maschine verarbeiten zwei bis drei Personen bis zu 750 kg Gemüse-Paprika pro Stunde. Das bedeutet, dass durch den Einsatz der PDS4L mindestens zwei bis drei Personen weniger mit der Produktvorbereitung beschäftigt sind. Die Paprika können halbiert und optional geviertelt werden. Das System gewährleistet mit seiner optimierten Funktionsweise eine perfekte Schnittqualität und einen Ertrag von rund 85%, abhängig von Paprikasorte und -qualität.

Erstmals auf der Anuga Foodtec war auch der **Druckentwässerer DEW 200**, der dazu dient überschüssige Flüssigkeit aus Produkten wie Konservenchampignons, eingelegtem oder aufgetautem Gemüse mit einer Kapazität von bis zu 1.600 kg/h zu entfernen. Darüber hinaus waren viele Klassiker aus dem umfangreichen KRONEN-Portfolio auf dem Messestand zu erleben: die Bandschneidemaschinen GS10-2 und GS 20, Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V, Salatschleudern KS-100 Plus und KS-7 ECO, Apfel-Schäl- und -Schneidemaschinen AS4 und AS6, Kartoffelschälmaschine PL40-4 K, der Ananas-Melonenschäler AMS220, die Schlauchbeutelverpackungsmaschine CP 350 PLUS des KRONEN-Partners GKS Packaging u.v.m.

Einblicke in die neuesten Entwicklungen gab es im virtuellen Showroom auf dem KRONEN-Stand, unter anderem:

- die **Vorwaschmaschine GEWA AF** mit dem neuen „Active Flume“-Waschsystem, geeignet für große Kapazitäten von z.B. bis zu 1500 kg Babyleaf, bis zu 3 t Eisberg oder bis zu 1000 kg Babyspinat pro Stunde und optimiert im Hinblick auf Hygiene und geringen Wasserverbrauch,
- das KRONEN CITROCID® Waschsystem, eine effektive und zugleich für Deutschland **Bio-zertifizierte Lösung zur Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser**, ist eine Alternative zur chlorbasierten Desinfektion und reduziert zudem den Wasserverbrauch deutlich
- die **UVC-Lock Entkeimungsschleuse** ermöglicht Oberflächenentkeimung ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Additive und Rückstände und hygienisiert so bis zu 3 Tonnen Kohlköpfe, bis zu 2 Tonnen Karotten oder Zwiebeln oder bis zu 900 Transportkisten pro Stunde.

## 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 120 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

### KRONEN-Messestand auf der Anuga Foodtec 2022:



Besucher konnten eine Vielzahl an Maschinen live erleben und sich über weitere Neuheiten im virtuellen Showroom informieren.

## Live auf dem Messestand (Auswahl):

KRONEN zeigte eine Auswahl an Maschinen aus dem umfangreichen Portfolio für die Lebensmittelverarbeitung, darunter zum Beispiel das von KRONEN entwickelte Waschsystem DECONWA Prep, die 2021 gelaunchte Paprika-Entstunk- und Teilmaschine PDS4L, die vielseitigen, bewährten Bandschneidemaschinen GS 10-2 und GS 20, die Kartoffelschälmaschine PL 40K und die Schlauchbeutel-Verpackungsmaschine CP 350 PLUS:

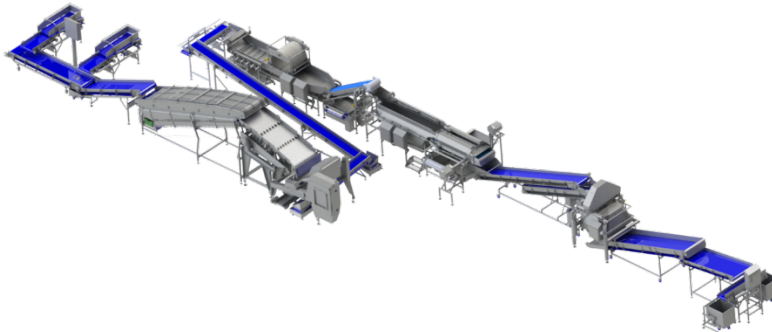


### Im virtuellen Showroom (Auswahl):

KRONEN stellte in diesem Jahr mit der K850 die Erweiterung der Produktfamilie der Großzentrifugen vor. Das weiterentwickelte Trocknungssystem ist für die Verarbeitung von großen Mengen an geschnittenem Salat, Gemüse und Obst konzipiert. In einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess können mit der K850 bis zu 5 Tonnen Produkt pro Stunde getrocknet werden.



Die innovative Verarbeitungslinie ist technisch auf dem neuesten Stand und setzt besonders im Bereich Hygiene neue Maßstäbe. Enthalten sind auch diverse Neu- und Weiterentwicklungen, u.a. die Vorwaschmaschine GEWA AF, die Helical-Waschmaschine GEWA XL und die Trocknungsanlage K850. Bis zu 1.000 kg Baby Leaf oder die entsprechende Menge Mischsalat können mit der Linie pro Stunde verarbeitet werden.



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



Bio- zertifizierte Lösung (D) zur Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser: Das KRONEN CITROCID<sup>®</sup> System ist ein innovatives System zum hygienischen Waschen von ganzem Obst und Gemüse und Freshcut-Produkten und eine Alternative zur chlorbasierten Desinfektion.



Trockene Oberflächenentkeimung mit der UVC-Lock Entkeimungsschleuse – ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Additive und Rückstände. Die UVC-Lock entkeimt Nonfood-Artikel, Gemüse oder Fleisch mit der hocheffektiven Entkeimungstechnik des Schweizer Systempartners sterilAir.

