



Fruit Logistica 2023

KRONEN zeigt neue Waschmaschine HEWA 3800

Auf der Fruit Logistica 2023 präsentiert die KRONEN GmbH in diesem Jahr diverse Neuheiten und bewährte Lösungen für die Verarbeitung von Salat, Gemüse und Obst. Der Maschinenhersteller zeigt u. a. die neue HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800, die im Hinblick auf Hygiene und eine schnelle Reinigung optimiert ist. Darüber hinaus wurde im Herbst eine neue vernetzte Salat-Verarbeitungslinie für bis zu 2 Tonnen pro Stunde fertiggestellt, die virtuell vorgestellt wird. Aber nicht alle Neuheiten werden im Vorfeld der Messe angekündigt, ein Besuch vor Ort lohnt sich auch deswegen.

KRONEN wird auch auf der diesjährigen Fruit Logistica Maschinen und Lösungen live und in Funktion, bei der Verarbeitung mit Produkt, vorführen. Darunter sind Neuheiten sowie diverse bewährte Maschinen zur Salat- Gemüse- und Obstverarbeitung. Das KRONEN-Team ist wieder, wie zu Vor-Pandemie-Zeiten, in internationaler Besetzung, mit Vertretungen aus aller Welt, auf dem Stand vertreten.

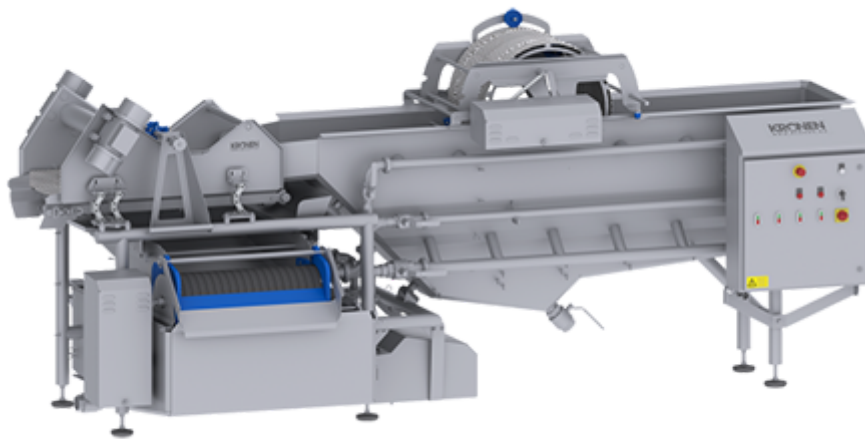
"Die letzte Fruit Logistica liegt diesmal noch nicht so lange zurück und trotzdem haben wir verschiedenste Neuheiten zu zeigen: von der Komplettanlage bis zum Handgerät" so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. "Neben der weiterentwickelten Waschmaschine und der innovativen Linie, gibt es noch mehr Neues zu sehen: Aber das wird erst vor Ort am ersten Messttag gelüftet. Ein Besuch auf unserem Stand lohnt sich also in jedem Fall."

Optimiert in Hygiene und Reinigung: kontinuierliche Waschmaschine

Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800 ist eine Weiterentwicklung der GEWA 3800 PLUS. Sie ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit. Wie die GEWA 3800 PLUS wird sie zum kontinuierlichen

Vorwaschen, Waschen, Entkeimen, Mischen, Behandeln und Abspülen von Salat, Gemüse und Obst verwendet. Die HEWA 3800 verarbeitet bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde.

Die Maschine kann vollständig zerlegt werden, so dass sie schnell und gründlich gereinigt werden kann. Die Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximale Hygiene. Es gibt z. B. keinerlei horizontalen Flächen, weshalb das Wasser ideal abfließen kann. Zudem sind alle Kanten so gestaltet, dass die Entstehung von Biofilm vermieden wird. Die Vibrationsmotoren, alle Rohrleitungen, das Pumpengehäuse, die Wasch- und Pumpentanks sowie Abdeckungen und der Hygieneschaltkasten sind aus Edelstahl AISI 304.



(<https://admin.freshpublishers.com/web/5/article/validate/1129174/#img1>)

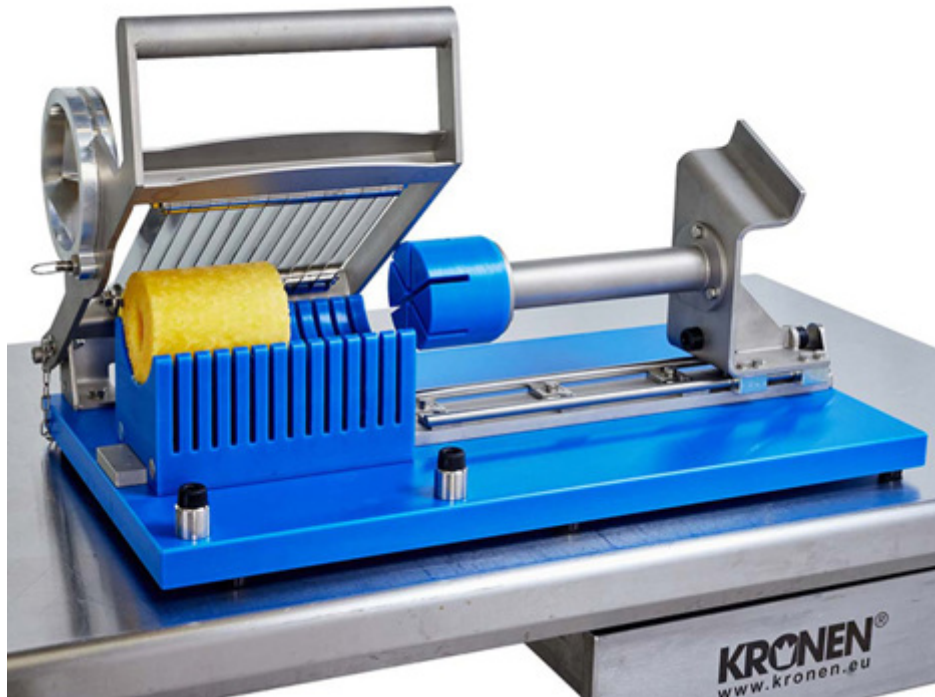
Vollautomatisierte Anlage zum Wiegen, Sortieren, Waschen und Trocknen

Im Jahr 2022 hat die KRONEN GmbH insgesamt vier komplette Verarbeitungslinien ausgeliefert. Zur letzten Fruit Logistica wurde bereits die erste Linie präsentiert. Auf der jetzigen Messe wird nun die vierte Anlage "virtuell" vorgestellt. Die vollautomatische, vernetzte Verarbeitungslinie für Salat und Blattgemüse integriert innovative Wasch- und Trocknungstechnik von KRONEN mit einem dynamischen Wiegesysteme von iWEIGH sowie mechanischen und optischen Sortierungslösungen von HiTec Food Systems. Alle Bestandteile der Linie sind miteinander vernetzt. So lässt sich eine konstante, unterbrechungsarme Verarbeitung und ein geringer Personaleinsatz sicherstellen. Gleichzeitig sind ein kosteneffizienter Prozess, hohe Kapazitäten und maximale Qualität in der Produktion gewährleistet. Im Bereich Hygiene setzt die innovative Anlage neue Standards. Die maximale Kapazität der Linie beträgt 2 Tonnen pro Stunde.

Manueller Ananas-Stückeschneider zum Schneiden gleichmäßiger Stücke

Bei dem Ananas-Stückeschneider handelt es sich um eine Weiterentwicklung des Manuellen Ananas-Scheiben-Schneider MASS. Mit dem Tischmodell MPC 100 werden frische Ananas mit einem Teileinsatz für sechs bzw. acht Stücke in mundgerechte Stücke geschnitten. Der MPC 100 erlaubt es Ananas mit einem Durchmesser zwischen 85 und 100 mm und einer Länge bis 200 mm in Scheiben

und Stücke zu schneiden. Dazu muss die Ananas vorher geköpft, gestantzt und entstrunkt worden sein. Die manuelle Bedienung des robusten Geräts ist äußerst einfach: Der geschälte und entstrunkte Ananaszylinder wird in die Aufnahme des Gerätes eingelegt. Durch das Betätigen des Hebels wird die Ananas in gleichmäßige Scheiben von 15 mm geschnitten. Im nächsten Schritt werden die Ananasscheiben mittels Schieber durch einen Teileinsatz geführt. Das Ergebnis sind perfekt geschnittene Ananasstücke - ideal zur Verwendung in Obstsalaten oder als portionsweise verpackte Ananas-Snacks.



(<https://admin.freshpublishers.com/web/5/article/validate/1129174/#img1>)

Weitere Maschinen auf dem KRONEN-Stand (Auszug):

- GS10-2 und GS 20 Bandschneidemaschinen
- AS6 und AS4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- MINI, LEAF und FLEX L Verpackungsmaschinen
- KUJ V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- S021 Gemüsespiralen-Schneidemaschine
- DECONWA Prep Dekontaminations-Waschsystem
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- UVC Lock Entkeimungsschleuse
- KS100 Plus und KS7 Eco Salat- und Gemüseschleudern

Besuchen Sie uns auf der Fruit Logistica: neue Halle 1.1., Stand B-21

Weitere Informationen:

www.kronen.eu (<http://www.kronen.eu>)

Erscheinungsdatum: Do 12 Jan 2023

