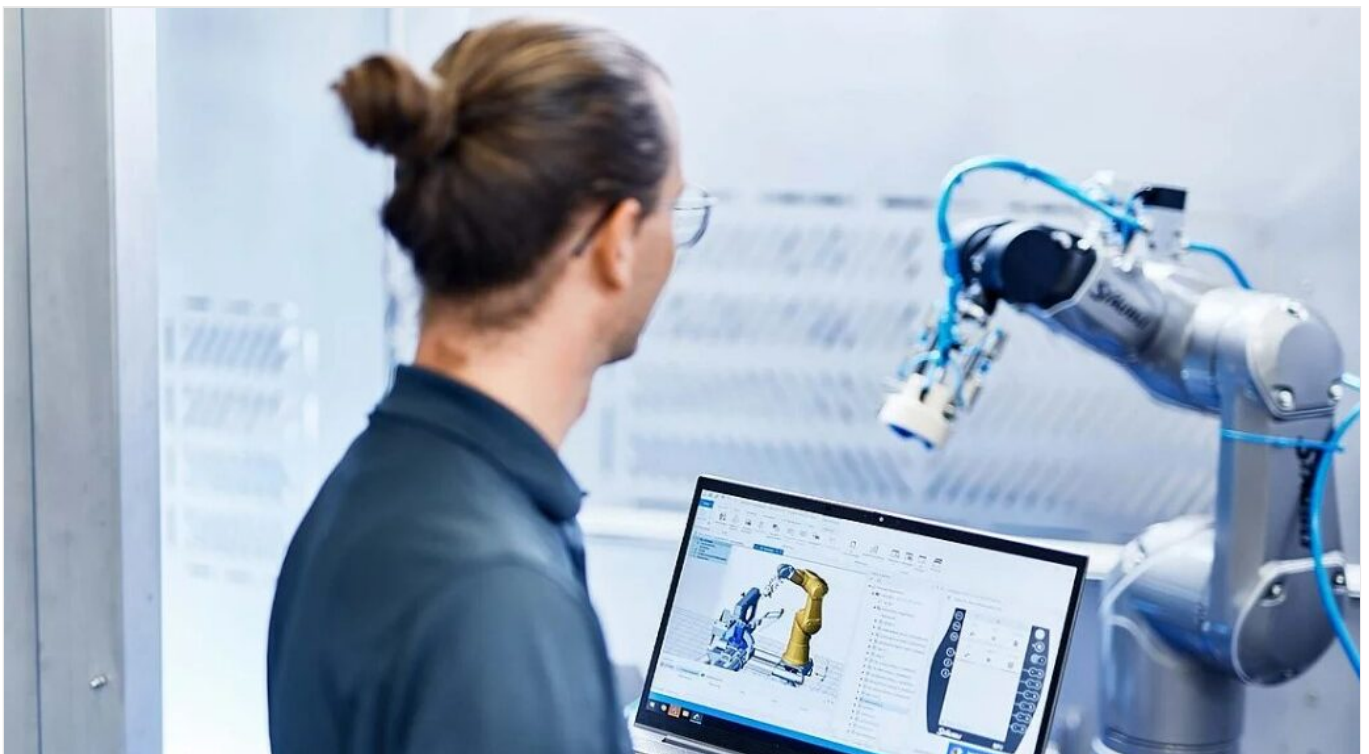




Home > Top-Thema > Food

Vollautomatische Roboter-Lösung

11. Januar 2024 in Food, Messen, Top-Thema



Kronen gibt nicht alle Neuheiten, die auf der Fruit Logistica 2024 in Berlin gezeigt werden, im Vorfeld preis. Eine Weltpremiere wird erst zum Messestart am 7. Februar auf dem Unternehmens-Stand gelüftet. Jetzt schon bekannt gibt der Hersteller von Nahrungsmitteltechnik folgende Premieren: Die Roboter

der, der in Berlin vorgestellt wird. Wie alle anderen Lösungen für die Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung werden sie live und bei der Verarbeitung vorgeführt.

Hohe Zuverlässigkeit, Temperatur-Unabhängigkeit, maximale Hygiene, flexibler Einsatz und planbare Kapazitäten – das sind einige der Vorteile, die eine vollautomatische Robotik-Lösung bei der Verarbeitung von frischen Produkten mit sich bringt. Die Robotik-Lösung hat Kronen zum Verarbeiten von Avocados entwickelt und dient zum schonenden, effizienten Schälen, Halbieren und Entsteinen. Sie kann jedoch auch adaptiert werden für die Verarbeitung verschiedener Obstsorten im Mittelsegment, die mit einem Roboter verarbeitet werden können.

Die Avocados werden durch Mitarbeiter:innen in eine Einlegeschale gelegt. Durch den beziehungsweise die Roboter werden dann die einzelnen Bearbeitungsschritte – entsteinen, halbieren, schälen – vollautomatisiert durchgeführt. Am Ausgang der Station prüft eine weitere Person auf Schalen- und Steinreste sowie natürliche Schäden am Produkt. Optional kann die Linie zum Beispiel um eine Bandschneidemaschine GS 10–2 erweitert werden, um die Avocados zu Würfeln oder Scheiben weiterzuverarbeiten.

Integriert sind Roboter von Staubli, die durch die speziell behandelte Oberfläche gereinigt werden können. Die Anlage ist über ein Gehäuse abgegrenzt und mit der Möglichkeit zur Fernwartung ausgerüstet, so dass der Anwender bei Bedarf direkt und schnell vom Service unterstützt werden kann.

Die Kapazität kann über die Anzahl der Roboter entsprechend erhöht werden: Bis zu 400 Stück pro Stunde werden mit einem Roboter, bis zu 800 Stück pro Stunde mit zwei Robotern und bis zu 1.000 Stück pro Stunde mit drei Robotern verarbeitet. Die Linie ist darüber hinaus beliebig erweiterbar. Produktvoraussetzung ist ein Reifegrad der verarbeiteten Avocados entsprechend einem Druckwert von 0,2 N/mm² bis 0,8 N/mm² (Messung der Härte mit einem Penetrometer).

Mit dem manuellen Melonen-Stückeschneider werden frische Melonen schnell und einfach in mundgerechte Stücke geschnitten. Der MMC 150 kann Melonen mit einem Durchmesser bis zu 150 Millimeter und einer Länge bis 200 Millimeter schneiden. Dazu muss die Melone vorher geschält, halbiert und entkernt worden sein. Es gibt einen Teileinsatz für 6 und 8 Segmente. Mit dem Tischgerät können bis zu 360 Melonen pro Stunde verarbeitet werden.

Die vorbereitete Melone wird auf die Auflage des Gerätes gelegt. Durch das Betätigen des Hebels wird die Melone in gleichmäßige Scheiben von 15 oder 20 Millimeter geschnitten. Im nächsten Schritt werden die Melonenscheiben mittels Schieber durch einen Teileinsatz geführt. Das Ergebnis sind genau geschnittene Melonenstücke, passend zur Verwendung in Obstsalaten oder als portionsweise verpackte Melonen-Snacks. Der MMC 150 ist für Verarbeiter von Früchten die Ergänzung zum Manuellen Ananas-Stückeschneider MPC 100, der 2023 vorgestellt wurde.

Neben Innovationen wird das Unternehmen auch auf der diesjährigen Fruit Logistica wieder zahlreiche bewährte Maschinen live und in Funktion, bei der Verarbeitung mit Produkt, vorführen. Das Team ist dabei in internationaler Besetzung, gemeinsam mit seinen Vertretungen auf dem Stand vertreten, um Interessenten aus aller Welt zu beraten.

„Es ist unser Anspruch nie stehen zu bleiben und Neuheiten nach dem Bedarf der Branche und der Kunden zu entwickeln. Entsprechend stellen wir solche auch 2024 wieder vor. Ein besonderes Highlight ist sicher die Avocado-Roboter-Lösung, ein weiteres lüften wir erst am ersten Messtag auf dem Stand: Vorbeikommen lohnt sich also“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Darüber hinaus

sind sie alle sind geeignet für die jeweiligen Anwendungen, in dem Sinne passend und gewinnbringend, eine maximale Qualität und Hygiene bei der Verarbeitung.“

PDF-Download

Fruit Logistica Kronen

Haben Sie Interesse an dem Produkt oder der Dienstleistung?

Gerne helfen wir Ihnen mit dem Anbieter in Kontakt zu treten.

<input type="text" value="Name"/>	
<input type="text" value="Firma"/>	<input type="text" value="Position"/>
<input type="text" value="Telefon"/>	<input type="text" value="Email"/>
<input type="checkbox"/> Ich bin kein Roboter. <small>reCAPTCHA</small> <small>Datenschutzerklärung - Nutzungsbedingungen</small>	

SENDEN

f Teilen

in Teilen

🐦 Tweet

📧 Senden

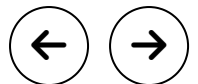
✉️ Senden

Vorheriger Beitrag

Nächster Beitrag



i Bedienung: Wischen oder Klick auf Pfeile



Newsletter Anmeldung

Diese/n Newsletter abonnieren

- PROZESSTECHNIK — News
- PHARMATECHNIK — News
- WASSER & ABWASSER — News



Ich bin kein Roboter.

reCAPTCHA

[Datenschutzerklärung](#) - [Nutzungsbedingungen](#)

Social Media



INDUSTRIE
WELT



Weitere Medien



PHARMA
TECHNIK



WASSER
ABWASSER
TECHNIK

INDUSTRY 24h

Über PROZESSTECHNIK

Die Medienmarke PROZESSTECHNIK ist die unverzichtbare Informationsquelle für Experten und Entscheider in der chemischen, pharmazeutischen und lebensmitteltechnischen Industrie. Wir setzen Zeichen, auch in Sachen digitaler Transformation.

