

## **PRESSEMITTEILUNG**

**10. Juli 2024**

### **OPTIMIERUNGEN AN DER BANDSCHNEIDEMASCHINE GS 20**

**Die vielfach bewährte Schneidemaschine für die Verarbeitung von Salat, Gemüse, Obst und anderen Lebensmitteln mit hoher Produktionskapazität wurde im Hinblick auf ein hygienisches Design sowie einen kostensparenden und ressourcenschonenden Austausch von zwei wichtigen Ersatzteilen optimiert.**

Die KRONEN GmbH hat kürzlich Verbesserungen an der Bandschneidemaschine GS 20 vorgenommen, die zu einer erhöhten Hygiene, verbesserter Arbeitssicherheit und einer Kostenreduktion für die Kunden bei wichtigen Ersatzteilen führen. Die bewährte Maschine ist ein Klassiker im Maschinenportfolio von KRONEN und verarbeitet Obst, Salat, Gemüse und eine Vielzahl anderer, unterschiedlichster Lebensmittel mit einer Kapazität von bis zu 4 Tonnen pro Stunde.

Um dauerhaft ein optimales Schnittergebnis zu erzielen, müssen u.a. die Messerkante an der unteren Schnittkante und die Umlenkung am Niederhalter nach einer gewissen Zeit ausgetauscht werden. Bisher war es nötig, die gesamten Blöcke auszutauschen. Nun wurden die Messerkante und die Umlenkung so überarbeitet, dass lediglich die darin verbauten Zwischenstege ersetzt werden, was eine deutliche Kostensenkung zur Folge hat. Diese neuen Versionen sind rückwärtskompatibel, sodass durch den einmaligen Kauf der neuen Ersatzteile auch bisherige Modelle von den langfristigen Einsparungen profitieren können.

Im Rahmen des Hygienic Designs wurde die Anzahl der Verschraubungen im Bereich des Bandes und Messerkastens reduziert, der Produktaustrag verbessert und der Messerflansch überarbeitet. Der Schwenkarm, ein optionales Zubehör der GS 20 zum einfacheren Austausch der Messerscheiben, wurde ebenfalls überarbeitet, um Hohlräume zu eliminieren und Verschraubungen zu reduzieren. Eine neue Funktion zum Fixieren des Schlittens erhöht die Arbeitssicherheit, indem sie verhindert, dass sich der Schwenkarm beim Bewegen der Maschine unbeabsichtigt verschiebt.

Die GS 20 zeichnet sich durch ihre hohe Leistungsfähigkeit und die Verarbeitungsqualität, die exakt und schonend geschnittene Produkte gewährleistet, aus. Sie ist seit vielen Jahren weltweit bei Kunden in der industriellen Lebensmittelverarbeitung im Einsatz. Als Multifunktionsmaschine, die flexibel für das Schneiden, Rupfen und Raspeln einer Vielzahl von Produkten eingesetzt werden kann, ist sie eine zuverlässige, flexible Lösung für die Lebensmittelindustrie.

„Wichtig ist, immer weiter dazu zu lernen, nicht stehen zu bleiben und sich nicht auf dem auszuruhen, was man erreicht hat. Ich denke, das ist etwas, was uns bei KRONEN auch ausmacht.“ so Eric Lefebvre, geschäftsführender Gesellschafter und technischer Leiter bei KRONEN. „Seit 40 Jahren helfen unsere Kontakte zu Industrie, Forschung und zu Expertengruppen wie dem EHEDG neue Erkenntnisse im Bereich Technik und Hygienic Design zu gewinnen und in unserer Entwicklung umzusetzen. Unser Ziel ist, Lösungen zum Nutzen unserer Kunden zu entwickeln. Die Optimierungen an der GS 20 sind ein weiteres Beispiel dafür“.

## 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 Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde.

Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer 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:



Der Schwenkarm dient zum einfacheren Austausch der Messerscheiben. Er wurde überarbeitet, um Hohlräume zu eliminieren und Verschraubungen zu reduzieren. Die neue Funktion zum Fixieren des Schlittens erhöht die Arbeitssicherheit.



Der Schwenkarm ist ein optional erhältliches Zubehör zur Bandschneidemaschine GS 20. Mit seiner Hilfe können die Messerscheiben einfacher gewechselt werden.



Die GS 20 ist eine flexibel einsetzbare Bandschneidemaschine mit hoher Verarbeitungskapazität.