

PRESSEMITTEILUNG

9. September 2024

VERNETZTE PRODUKTION IN DER SALATVERARBEITUNG

SMARTe Linie mit optimierter Hygiene in Norddeutschland in Betrieb genommen

SMARTe Produktionslinien, bei denen die einzelnen Maschinen miteinander kommunizieren und zentral gesteuert werden, ermöglichen eine effiziente, automatisierte Produktion mit geringem Personalbedarf. In Norddeutschland wurde im Sommer eine solche innovative SMARTe Verarbeitungslinie von KRONEN bei einem großen Salatverarbeiter erfolgreich installiert und in Betrieb genommen. Die Linie ermöglicht durch die zentrale Steuerung eine kontinuierliche, schonende Verarbeitung empfindlicher Salate mit gleichbleibend hoher Qualität.

Intelligente Steuerung und einfache Bedienung

Die neue SMARTe Linie von KRONEN ermöglicht es dem Kunden, auf den wachsenden Personalbedarf zu reagieren, indem sie eine kontinuierliche Salatverarbeitung mit minimalem Bedienpersonal bietet. Denn die Maschinen sind kommunikationsfähig und miteinander vernetzt, sodass sie zentral gesteuert werden können. Die Einstellungen für die Verarbeitung verschiedener Produkte wie unterschiedlicher Salatmischungen können gespeichert und jederzeit abgerufen werden, um eine gleichbleibend hohe Produktqualität zu gewährleisten. Parameter wie die Band- und Messergeschwindigkeit der Bandschneidemaschine GS 10-2 und die Einstellungen der Waschdüsen und Ventile der HEWAs werden als Rezepte gespeichert und garantieren die optimale Anpassung der Verarbeitung an die Produkte.

Durch die zentrale Steuerung der Linie über diese gespeicherten Einstellungen muss das Bedienpersonal lediglich das produktspezifische Rezept auswählen. Alle Einstellungen, einschließlich des Wasserdurchflusses in der Rückstau-, Vorschub- und Umwälzverrohrung, sind über die zentrale Steuerung mit integrierter Rezept- und Benutzerverwaltung einstellbar. Die Benutzerrollen mit unterschiedlichen Berechtigungen sorgen dafür, dass Änderungen nur durch entsprechend geschultes Personal vorgenommen werden können. Somit werden (manuelle) Fehleinstellungen bei der Verarbeitung vermieden.

Rückverfolgbarkeit für konstante Qualität

Die Zentralsteuerung liefert zudem Maschinen- und Einstellungsdaten an übergeordnete Systeme für Auswertungen und Rückverfolgbarkeit. Qualitätsrelevante Daten wie z.B. die Wassertemperatur sowie Daten zum Wasserverbrauch werden erfasst und können ausgewertet werden. Durch das spezielle Reinigungsmenü wird die Reinigung erleichtert und die erforderliche Bestätigung nach Abschluss des Reinigens sorgt für eine Rückverfolgbarkeit und vereinfacht die Einhaltung von Hygienestandards.

Effiziente, hygienische Salatverarbeitung

Die KRONEN Linie ist speziell auf die Verarbeitung von empfindlichen Produkten wie Baby Leaf und Mischsalaten ausgelegt. Nach einem 4er Putztisch und einer Bandschneidemaschine GS 10-2 sorgen die integrierten HEWA Waschmaschinen mit ihrem hygienischen Design für eine hohe Lebensmittelsicherheit, das eine schnellere, gründliche Reinigung der Maschinen ermöglicht. Das HELICAL-Waschsystem gewährleistet die ideale Verteilung und Umspülung des Produktes im Waschtank und somit gründliches und zugleich schonendes Waschen.

Ein automatisches Korbkarussell vereinfacht die Handhabung und Übergabe des gewaschenen Produktes zur Trocknung und Verpackung. Vom Trocknungssystem werden die Salatmischungen an eine 2 Kopf-Waage übergeben, portionsweise abgewogen und dann mit einer Verpackungsmaschine des KRONEN Partners GKS Packaging B.V. verpackt.

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

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:

Die Maschinen in der SMARTen Verarbeitungslinie sind miteinander vernetzt, sodass sie zentral gesteuert werden können. Die Linie besteht aus einem Putztisch für vier Personen, einer Bandschneidemaschine GS 10-2, zwei HEWA-Waschmaschinen und einem automatischen Korbkarussell.



Effektives, schonendes und sparsames Waschen von bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde: Die HEWA 3800 ist ein Paradebeispiel für das Hygienekonzept von KRONEN. Sie ist auf dem aktuellen Stand der Entwicklung im Hinblick auf das Hygienic Design und eine reduzierte Reinigungszeit.

