

PRESSEMITTEILUNG

11. Februar 2025

RÜCKBLICK FRUIT LOGISTICA 2025

Premiere von neuer Krautschneidemaschine und Waschlösung

Auf der Fruit Logistica stellte die KRONEN GmbH die Krautschneidemaschine CAP 350 und die Waschmaschine HEWA 4000 für Salat, Gemüse und Obst erstmals der Öffentlichkeit vor. Zusätzlich konnten die Besucher live weitere Neuheiten und weltweit etablierte Einzelmaschinen für die Verarbeitung von Frischprodukten in Aktion erleben.

„Der KRONEN-Stand erfreute sich auch dieses Jahr großer Beliebtheit. Besucher aus 50 Ländern kamen zu uns, und wir sind begeistert über das starke Interesse der internationalen Fachwelt an unseren innovativen, neuen und bewährten Lösungen“ sagt Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Besonders groß war die Aufmerksamkeit für die vorgestellten Neuheiten wie die Krautschneidemaschine CAP 350 und die Helical-Waschmaschine HEWA 4000.“

Perfekte Schnittergebnisse bei der Verarbeitung von ganzen Kohlköpfen

Die Krautschneidemaschine CAP 350 ist zum Schneiden von ganzen Kohlköpfen, in großer Menge bis 5 Tonnen pro Stunde, konzipiert. Rotkohl oder Weißkohl können bis zu einem Durchmesser von 350 mm in optimaler Schnittqualität verarbeitet werden. Über den großen Einfülltrichter kann die Maschine kontinuierlich befüllt werden.

Die CAP 350 ist eine Weiterentwicklung der Krautschneidemaschine CAP 68: Sie verarbeitet besonders große Kohlköpfe und erreicht somit eine erhöhte Verarbeitungskapazität. Die Schneidemaschine ist dank einer offenen, benutzerfreundlichen Bauweise optimiert im Hinblick auf Hygiene und Reinigung, wobei auch besonders die Arbeitssicherheit im Fokus steht.

Das breite Zuführrohr gewährleistet eine kontinuierliche Befüllung. Durch schräggestellte Klingen auf der Messerscheibe und die speziell ausgeformte Produktzufuhr wird ein optimaler Einzug des Kohlkopfs gewährleistet, der ein mögliches Springen der Köpfe weitgehend verhindert. Durch die Verwendung von Fadenkürzern können Streifen entsprechend der kundenspezifischen Schnittlänge geschnitten werden. Es ist eine große Auswahl an Messerscheiben für verschiedene Schnittstärken verfügbar.

Zum Video: www.kronen.eu/cap350-video

Effektives, schonendes und sparsames Waschen von bis zu 4 t/h

Die HEWA 4000 ist eine universell einsetzbare Großwaschmaschine und optimiert im Hinblick auf Hygiene und Reinigung. Sie dient zum kontinuierlichen Vorwaschen, Waschen, Entkeimen und Behandeln von u.a. Salat, Gemüse, Kräutern und Obst, sowohl für geschnittene als auch für ganze Produkte. Sie ist flexibel einsetzbar, in der Regel steht sie nach einer Schneidemaschine zwischen dem Low- und High-Care Bereich.

Der Waschtank wird entweder automatisch per Zufuhrband oder manuell befüllt. Sowohl schwimmende, als auch sinkende Produkte werden durch das HELICAL-Waschsystem in einer Spiralbewegung durch den Waschtank gefördert. Die Fließgeschwindigkeit und -bewegung des Wassers im Waschtank kann an verschiedene Produkte angepasst werden. Am Ende des Waschtanks wird das Produkt mit dem Wasser mittels Überlauf auf einen Vibrations- oder Bandaustrag transportiert und mit einer Frischwasserdusche abgesprüht. Das Wasser fließt durch ein Sieb in den Pumpentank, von wo es wieder zurück in den Waschtank gepumpt und erneut verwendet wird.

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten:

- Salat (z.B. Baby Leaf, Eisberg): geschnitten und ganze Blätter
- Gemüse: geschnitten und am Stück
- Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch): lose und im Bund
- Obst (z.B. Ananas, Melone): geschnitten und am Stück
- Sonstiges: andere blättrige Produkte (z.B. Spinat), Knollen-Produkte, Hülsenfrüchte, Pilze sowie Algen oder Seetang

Im Ergebnis gewährleistet die HEWA ein unbeschädigtes, optimal gereinigtes und ggf. mit einem Waschzusatz entkeimtes Produkt. Zudem kann das Produkt durch den Waschvorgang effizient gemischt (z.B. Mischsalate) und heruntergekühlt werden.

Zur Maschinenseite: www.kronen.eu/hewa4000

Vielseitig einsetzbar und besonders benutzerfreundlich

Die Gitter-, Teil- und Stanzmaschine HGW mit manueller Bedienung lässt sich durch die Vielzahl an verfügbaren Schneideeinsätzen an die Verarbeitung unterschiedlicher Produkte anpassen. Sie ist vielseitig einsetzbar und schneidet, schält, stantzt und entstrunkt Obst, Gemüse und Salat bis zu einer max. Höhe von 270 mm.

Zusätzlich zu den Standard-Schnittarten - Scheiben, Würfel, Stifte, Ecken oder Segmente - sind viele Einsätze für Sonder-Stanzformen wie z.B. Entstrunker für Kohl oder Paprika, Ausstecher für Kiwi oder Blumenkohl sowie Mango-Entkerner erhältlich. Mit den Einsätzen zum Ablängen, Schälen, Entstrunken und Scheibenschneiden werden unterschiedlichste Produkte wie z.B. Ananas oder Kraut effizient verarbeitet. Für Sonderschnitte wie Rauten, Schiffchen und Plättchen in verschiedenen Größen sowie Figuren sind ebenfalls Einsätze verfügbar.

Die Stanzmaschine ist besonders einfach zu bedienen und sehr wartungsarm, was sie besonders benutzerfreundlich macht. Die neue, optimierte Version der HGW ermöglicht einen noch schnelleren Werkzeugwechsel und die angepasste Bauweise sorgt für eine Bedienung mit geringem Kraftaufwand, einen reduzierten Verschleiß sowie eine benutzerfreundliche Zugänglichkeit für eine noch einfachere Reinigung.

Für die Stanzmaschine sind über 200 verschiedene Schneideeinsätze verfügbar. In der Standardausführung ist die HGW ein Tischgerät, ein mobiles Untergestell ist optional erhältlich.

Zum Video: www.kronen.eu/hgw-video

Weitere Maschinen, die auf dem KRONEN-Stand live zu sehen waren (Auszug):

- Tona V Schneidemaschine
- GS10-2 und GS 20 Bandschneidemaschinen
- KUJ V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- Waschmaschine HEWA 3800
- MINI, LEAF und FLEX L Verpackungsmaschinen
- KS-100 Plus und KS7 Eco Salat- und Gemüseschleudern
- AS6 und AS4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- UVC Lock Entkeimungsschleuse

Zum Messerückblick mit Foto-Galerie: www.kronen.eu/frulo-rueckblick-2025

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

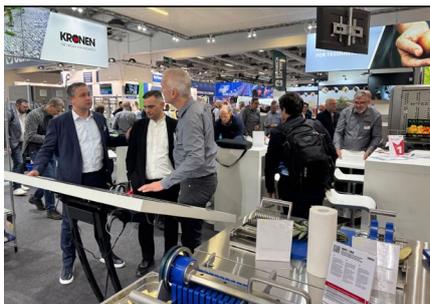
Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Videomaterial KRONEN GmbH:

CAP 350: www.kronen.eu/cap350-video

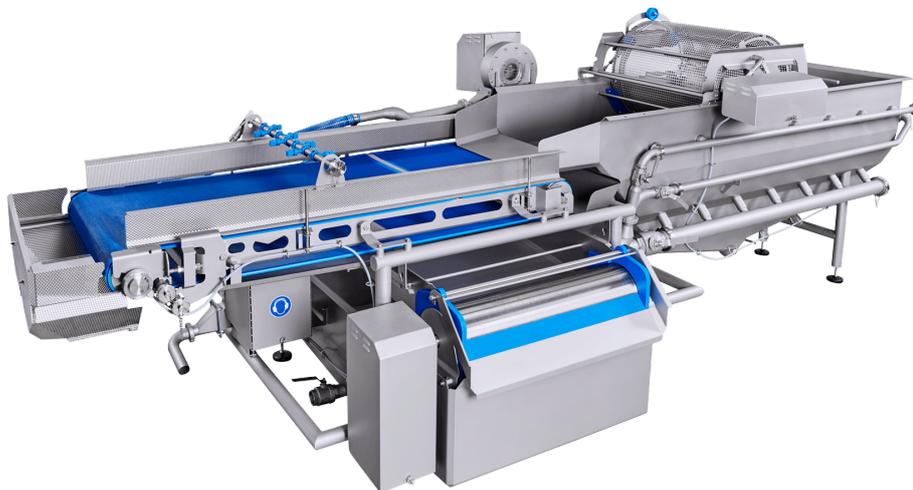
HGW: www.kronen.eu/hgw-video

Fotomaterial KRONEN GmbH:





Die Krautschneidemaschine ist eine Weiterentwicklung der CAP 68 von KRONEN. Die neue Version CAP 350 schneidet auch größere Kohlköpfe und verfügt über ein optimiertes Hygienic Design.





Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 4000 ist eine Weiterentwicklung der GEWA 4000 PLUS. Sie ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit. Die HEWA 4000 verarbeitet bis zu 4 Tonnen Produkt pro Stunde.



Die manuelle Stanzmaschine HGW wird seit vielen Jahren weltweit zur Verarbeitung von Obst und Gemüse eingesetzt. Das Tischgerät wurde nun komplett überarbeitet und ihre Bauweise und das Material wurden in mehrfacher Weise optimiert.