Artikel vom 07.06.2023 · Ausgedruckt am 28.11.2026, 03:34 Uhr

Online: https://spargel-erdbeerprofi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kundentag-bei-kronen-am-28-29-september-2023/

Kundentag bei Kronen am 28./29. September 2023



Nachdem der letzte Kundentag im Jahr 2021 Pandemiebedingt ausschließlich online stattfand, lädt KRONEN im Herbst wieder persönlich zum Kundentag nach Kehl am Rhein ein:

Erwartet werden Teilnehmer*innen aus etwa 45 Ländern. Eingeladen sind Kund*innen und potenzielle Kund*innen: das heißt Freshcut-Verarbeitungsunternehmen, Convenience- und Fertiggerichte-Hersteller, Großgastronomie und -Cateringbetriebe, die Tiefkühl-, Trockenprodukte- und Konservenindustrie und Produzenten veganer Produkte sowie verarbeitende Landwirte.

Im Rahmen der hauseigenen Ausstellung am 29. September präsentiert KRONEN zusammen mit seinen Partnern Synergy Systems, iWEIGH, GKS Packaging, sterilAir und Citrosol seine neuesten Lösungen sowie vielfältige bewährte Maschinen auf einer Fläche von rund 3.200 qm im Ausstellungsraum und in den Produktionshallen in Kehl am Rhein.

Unter anderem werden folgende Lösungen und Maschinen – live und in Funktion – vorgeführt:

- **Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschine KUJ-HC 220** zum Schneiden großer Mengen Gemüse, Obst und weiterer Lebensmittel in Würfel, Streifen oder Scheiben, mit einer Kapazität von bis zu 8 Tonnen pro Stunde. Mit höchster Schnittqualität werden auch große Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser verarbeitet.

- **HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800**: Die universelle Waschmaschine ist 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.

- **Trocknungssystem K850:** Mit einer Großzentrifuge von 850 mm Durchmesser trocknet die vollautomatische, kontinuierlich arbeitende Anlage geschnittenen Salat und ganze Blätter sowie geschnittenes Gemüse und Obst. Im Bereich Hygiene setzt das System neue Maßstäbe.

- **Verarbeitungslinie** u.a. mit Rezepturwiegeband, zwei HELICAL-Waschmaschinen GEWA 4000B PLUS und dem Trocknungssystem K850

- Bandschneidemaschine GS 10-2 und GS 20

- Gemüse- und Salatschleuder KS-100 PLUS

- Apfel-Schäl- und Schneidemaschine AS 6

- Verpackungsmaschine FLEX M

- Paprika-Entkern- und Teilmaschine PDS4L

- Avocado Roboter Linie

Manueller Ananas-Stückeschneider MPC 100

Einblicke in das Unternehmen erhalten die Besucher bei den Werksführungen durch die Produktion von KRONEN.

Zusätzlich gibt es erneut das KRONEN-Forum mit Experten-Vorträgen zu aktuellen Fragestellungen. Alle Vorträge werden auf Englisch gehalten und simultan ins Deutsche übersetzt:

- **„Hygienic Design: Einflüsse auf den täglichen Arbeitsablauf und die Produktsicherheit“, Hein Timmermann, Präsident des EHEDG**
- „**Energieeffizienz und deren Überwachung**“, Universität Gent
- „**Schnittsalate innovativ waschen & entkeimen**“, INP (Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie e. V.) Greifswald
- **„Mögliches Potential von Ultraschall zum Waschen von Salaten"**, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
- „**Mit BIO-Lösungen die Produkthaltbarkeit verlängern und Lebensmittelsicherheit verbessern**”, Citrosol

Die Veranstaltung soll zudem eine Gelegenheit sein zum Austausch in familiärer Atmosphäre und wird von einem abendlichen Begleitprogramm abgerundet.

- Zum Auftakt am Vorabend, dem 28. September, findet der **KRONEN-Festabend in der Orangerie des Calamus Areal in Kehl statt.** Hier erwarten die Besucher nach dem Sektempfang kulinarische Highlights und Live-Musik sowie die Verleihung des KRONEN-Preises.
- Gebührend abschließen können die Teilnehmer*innen die Veranstaltung gemeinsam mit dem KRONEN-Team am Freitagabend, dem 29. September, mit einer Feier auf dem **Oktoberfest im Europapark Rust**.

Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter:
*„Die Branche erlebt unsere Neuheiten und Innovationen, und erfährt auch, womit sich KRONEN in Zukunft beschäftigen wird. Gleichzeitig möchten wir, die Geschäftsleitung und das ganze KRONEN-Team, uns mit dem Event bei unseren Kund*innen für die gute Zusammenarbeit bedanken“.*

Bei Interesse an näheren Informationen oder an einer Teilnahme wenden Sie sich bitte an: info@kronen.eu oder füllen Sie unser Kontaktformular aus.

Quelle: Kronen