

## Desde la preparación hasta el empacado – KRONEN lo hace todo



Soluciones de procesamiento de alimentos diseñadas  
y construídas para la industria de productos frescos



Innovaciones para las industrias de  
procesado de alimentos

2

Nuestra misión:  
¡La verdadera mezcla de  
precisión, fiabilidad e  
innovación!



Kronen GmbH es uno de los proveedores líderes para catering, platos preparados, delicatessen y la industria alimentaria. Nuestra fortaleza son las frutas, las verduras y el procesamiento de ensaladas pero también ofrecemos soluciones interesantes para carne, pescado y aves. Hemos obtenido premios y reconocimientos por nuestras innovaciones en ferias internacionales. Desarrollamos y producimos máquinas individuales y especiales, así como líneas completas de procesamiento para preparado, pelado, corte, lavado, secado y empackado de alimentos. Nuestra calidad y competencia en consultoría son apreciadas en todo el mundo.

Kronen fue fundada en 1978 como una empresa comercial de equipamiento para hoteles y restaurantes. El desarrollo y producción de nuestras propias máquinas para fruta, verdura y la industria de ensaladas empezó en 1992. En 1998, el director gerente Rudolf Hans Zillgith, asumió la dirección de Kronen con la estrategia de orientación a la exportación, lo que resultó en un considerable crecimiento de las ventas y el número de empleados.

En 1999, con Stephan Zillgith como director técnico, graduado en ingeniería, la siguiente generación entró en la empresa. En 2004 tomó la co-responsabilidad como director general junior, uniéndose a la gestión de la empresa.

Desde 2004, KRONEN ha desarrollado y producido sus máquinas en un nuevo edificio de producción y administración, con sala de exposiciones propia e instalaciones para entrenamiento en Kehl-Goldscheuer, cerca de la frontera francesa.

Siendo una empresa innovadora y de operación a nivel internacional, KRONEN hizo más progresos en su establecimiento, incluso con mayor éxito en el mercado internacional, haciendo necesario duplicar el área de producción a 5000 m<sup>2</sup> en total. En septiembre de 2008, KRONEN celebró la apertura oficial de la nueva nave de producción y su 30 aniversario con un concierto especial en vivo y un evento para sus socios estratégicos y clientes.

Hoy, KRONEN tiene 90 empleados y es un proveedor de máquinas y sistemas para el catering, delicatessen y la industria alimentaria, que opera globalmente, que tiene representaciones en más de 55 países, y que vende sus soluciones en más de 85 países en todo el mundo. Gracias a la cooperación cercana con nuestros clientes y socios internacionales, consideramos que es nuestro compromiso conservar valores tradicionales como la calidad, pero también reaccionar de forma creativa y activa ante los desafíos del mercado global.



**Rudolf Hans Zillgith**  
Director General Senior



**Stephan Zillgith**  
Director General Junior

# KRONEN

4



## KRONEN sala de exposiciones

Nuestra moderna sala de exposiciones y testeos ofrece a sus visitantes la oportunidad de probar una gran variedad de técnicas de procesamiento para ensaladas, verduras y frutas con nuevos desarrollos así como máquinas probadas de KRONEN. ¡Venga a visitarnos!

## Experiencia en asesoramiento integral

Uno de los puntos fuertes de KRONEN radica en su habilidad para responder a los requisitos individuales de sus clientes, implementando nuevos desarrollos y adaptaciones apropiadas. Todos los componentes de una línea de maquinaria KRONEN se adaptan perfectamente con el fin de aprovechar el potencial de rendimiento de cada equipo y para maximizar el rendimiento total de la línea. De esa forma se evitan atascos en los procesos de producción, así como sobrecargas. Estaremos encantados de reunirnos con usted y planificar la solución que mejor se adapte a sus necesidades. Nuestra larga experiencia y un amplio know-how en planificación, implementación y puesta en marcha de líneas complejas y específicas para clientes de la industria alimentaria, asegura una rápida puesta en marcha del proyecto y funcionamiento sin problemas. Nuestros clientes se benefician de la estrecha colaboración con nuestros socios estratégicos, quienes complementan nuestra gama de productos. Poniendo así de relieve nuestra intención de ser un proveedor de sistemas y soluciones y un socio para nuestros clientes, desde la idea inicial hasta la reposición de las máquinas y las líneas de producción. Es obvio enfatizar que nuestro equipo de ingeniería de proyectos en KRONEN toma en cuenta edificios,

condiciones y líneas existentes y también integra máquinas de otros proveedores – en estrecha colaboración con el cliente. Requisitos específicos de los clientes como por ejemplo el corte Hallal de carne o el lavado kosher de ensaladas se cumplen con alta calidad y una relación coste-rendimiento razonable. Nos enorgullecemos de nuestra capacidad para trabajar en equipo con nuestros clientes para supervisar el diseño, construcción, instalación y puesta en marcha de los equipos. En resumen, KRONEN crea soluciones que funcionan.





# Contenido

5

Alta calidad continua combinada con know-how técnico y una mezcla óptima de precisión, confiabilidad e innovación, garantizan una cooperación constructiva.

|                                                                  |       |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Corte: GS 10-2, GS 10-2 TTS, GS 20                               | 6-7   |  |
| Corte: KUJ V, KSM 100, TT 450   Corte, descorazonado: Multicorer | 8-9   |  |
| Descorazonado, corte: KSB, CAP 68, CABRO, S 021                  | 10-11 |  |
| Corte: S 195, S198, HGW, PGW, Línea Tona de estampadoras         | 12-13 |  |
| Reducción de gérmenes   Tratamiento de producto   Lavado         | 14-15 |  |
| Lavado: GEWA 3800B PLUS, GEWA 3800V PLUS, GEWA 5000V ECO         | 16-17 |  |
| Secado: K 50, Carrusel, SDS 5000, Flow Dry                       | 18-19 |  |
| Pelado: PL 25K, PL 25S, PL 40K, AS 2, AS 4, AS 16                | 20-21 |  |
| Pelado: FP 20, ORKI, AMS 220   Desgranado: GDM 35                | 22-23 |  |
| Empacado: MP 100, Serie CP, Serie UP, Flow                       | 24-25 |  |
| Preparación, clasificación, control, transporte y pesaje         | 26-27 |  |
| Líneas completas                                                 | 28-29 |  |
| Nuestros proyectos de referencia                                 | 30-31 |  |

# Corte

GS10-2, GS 20, GS 25V

6

Para el corte industrial de ensaladas, verduras, hierbas finas, frutas y otros muchos productos.



Cortadora de cinta GS 10-2

La cortadora de cinta GS 10-2, probada y testada miles de veces, no sólo tiene un nuevo aspecto sino que también impresiona por su tecnología de alto rendimiento y funciones básicas. La GS 10-2 es la más avanzada cortadora de cinta multifunciones para ensaladas de hoja, verduras, frutas, hierbas, carne, pescado, embutidos, pan, queso, frutos secos y muchos más. Es ideal para usar en grandes cocinas, catering y aplicaciones industriales.

La GS 10-2 presenta un atractivas características innovadoras y mejoras tales como:

- Superficies inclinadas para escurrir
- Diseño higiénico moderno
- Cámara de corte con expulsión optimizada (los productos no se golpean durante el proceso de descarga)
- Sujetador de producto completamente rediseñado, nuevo sistema de bloqueo de seguridad en la cámara de corte.

Están disponibles varios accesorios de corte para una amplia variedad de aplicaciones:

- Corte en tiras de delicadas ensaladas de hoja y hierbas como cebollino, eneldo, perejil, etc.,
- Corte en tiras / cubos / segmentos de hortalizas, frutas, etc.
- Rallado / triturado de hortalizas frescas, queso, pan, frutos secos, etc.
- Desmenuzado y loncheado de pollo, pechugas, carne, etc.



| Medidas                     |                      | Productos y capacidades |                 |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al                 | 1723 x 671 x 1275 mm | Lechuga                 | Hasta 1500 kg/h |
| Peso                        | 350 kg               | Verduras                | Hasta 2500 kg/h |
| Ancho cinta                 | 125 mm               | Frutas                  | Hasta 2000 kg/h |
| Máx. Altura producto        | 130 mm               | Hierbas                 | Hasta 80 kg/h   |
| Velocidad cinta             | 2,2-16,4 m/min       | Col                     | Hasta 1200 kg/h |
| Velocidad rotación cuchilla | 105-797 R/min        | Setas de campo          | Hasta 700 kg/h  |
| Grosor de corte teórico     | 1-130 mm             | Queso                   | Hasta 300 kg/h  |
| <b>Potencia</b>             |                      | Carne + embutidos       | Hasta 1000 kg/h |
| Potencia total              | 1.8 kW               | Pescado                 | Hasta 625 kg/h  |



**Cortadora de cinta  
GS 10-2 TTS**



**Cortadora de cinta  
GS 20**

Basada en la técnica probada de la cortadora de cinta más vendida en todo el mundo, la GS 10-2, la cortadora de cinta GS 10-2 TTS ha sido desarrollada para ser capaz de controlar el corte y minimizar la merma del producto cortado en combinación con la cinta de salida horizontal. Midiendo el tamaño del producto, la GS 10-2 TTS es capaz de calcular el correcto número de cortes, eliminando o reduciendo la merma al mínimo. Esto es gracias al PLC y a los motores servo que permiten a la cuchilla realizar cada corte exactamente donde lo necesitamos, siguiendo las indicaciones del usuario. Podemos alcanzar mínimos de merma en aplicaciones como trozos de melón, tidbits de piña, pechugas de pollo loncheadas y muchas otras aplicaciones. La GS 10-2 TTS ofrece también la posibilidad de cortar los extremos del producto, además de cortarlo en rebanadas (o no), según las especificaciones del cliente. Si la característica principal de la máquina no es necesaria, la máquina puede funcionar como una cortadora de cinta estándar GS 10-2. La sólida máquina industrial está completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304 y puede limpiarse y ser mantenida fácilmente.

La recientemente desarrollada cortadora de cinta GS 20 está equipada con una cinta de transporte de 250mm de ancho y un sujetador de producto para aplicar presión suave sobre el producto para su control. Esta función clave sujeta y controla el producto hasta el punto de corte. La cinta de alimentación de la GS 20 es capaz de transportar cabezas enteras de lechuga o col. Programas definibles individualmente (hasta 99) pueden ser almacenados y seleccionados mediante el simple uso de botones de control y funciones de ajuste de tamaño de corte digital de 1 a 50 mm cuando se use una cuchilla de 3 hojas. Esta nueva GS 20 se une a nuestra serie establecida de cortadoras de cinta GS con las siguientes mejoras: nuevo diseño de la puerta de la cuchilla para optimizar la salida del producto, permitiendo un trato delicado del producto; el sujetador de producto ha sido mejorado para reducir el número de recambios; las luces del monitor ahora indican el estado de todos los sensores de seguridad; un nuevo sistema de bloqueo combinado con una nueva cubierta de la cinta crea una seguridad adicional en la zona de corte. Como en todas las máquinas KRONEN, sus excelentes propiedades de limpieza son una gran ventaja.

| Medidas                     |                      | Productos y capacidades |                 |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al                 | 3800 x 630 x 1300 mm | Lechuga                 | Hasta 1500 kg/h |
| Peso                        | 275 kg               | Verduras                | Hasta 2500 kg/h |
| Ancho cinta                 | 125 mm               | Frutas                  | Hasta 2000 kg/h |
| Máx. Altura producto        | 130 mm               | Hierbas                 | Hasta 80 kg/h   |
| Velocidad cinta             | 1,7-15,7 m/min       | Col                     | Hasta 1200 kg/h |
| Velocidad rotación cuchilla | 110-800 r/min        | Setas de campo          | Hasta 700 kg/h  |
| Grosor de corte teórico     | 1-130 mm             | Queso                   | Hasta 300 kg/h  |
| <b>Potencia</b>             |                      | Carne + embutidos       | Hasta 1000 kg/h |
| Potencia total              | 3 kW                 | Pescado                 | Hasta 1500 kg/h |

| Medidas                     |                       | Productos y capacidades |                 |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al                 | 2600 x 1050 x 1490 mm | Lechuga                 | Hasta 2500 kg/h |
| Peso                        | 530 kg                | Verduras                | Hasta 4000 kg/h |
| Ancho cinta                 | 250 mm                | Frutas                  | Hasta 6500 kg/h |
| Máx. Altura producto        | 210 mm                | Hierbas                 | Hasta 700 kg/h  |
| Velocidad cinta             | 2,6-19 m/min          | Col                     | Hasta 2250 kg/h |
| Velocidad rotación cuchilla | 130-590 r/min         | Setas de campo          | Hasta 1500 kg/h |
| Grosor de corte teórico     | 1-50 mm               | Queso                   | Hasta 625 kg/h  |
| <b>Potencia</b>             |                       | Carne + embutidos       | Hasta 1375 kg/h |
| Potencia total              | 3 kW                  | Pescado                 | Hasta 1375 kg/h |

# Corte

## KUJ V, KSM 100



### Cortadora de cubos, bastones y rebanadas KUJ V

La cubicadora Kronen KUJV de alto rendimiento corta rebanadas de 2 a 12 mm, bastones de 2 a 20 mm y cubos de 3 a 20 mm con una calidad de corte precisa y perfecta. Puede procesar hasta 3.500 Kg por hora.

Accesorios de alta calidad permiten un corte en rodajas limpio sin causar daños al producto. Productos duros o delicados (como cebollas, pimientos, champiñones, tomates, calabacines o productos ligeramente congelados) pueden ser procesados. Un variador de frecuencia con 7 velocidades ajustables permite el corte delicado de productos especialmente sensibles como por ejemplo fresas o moras, etc.

Además de cubos grandes de manzanas, melones, jamón, carne cocida refrigerada y una gran variedad de verduras, se pueden cortar cubos pequeños a 3 x 3 mm (Brunoise). La KUJ V puede cortar bastones pequeños de hasta 2 x 2 mm para sopas, salsas, ensaladas y mucho más.



| Medidas                      |                      | Productos y capacidades |                 |
|------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al                  | 1105 x 978 x 1492 mm | Verduras                | Hasta 3500 kg/h |
| Peso                         | 260 kg               | Frutas                  | Hasta 3500 kg/h |
| Alimentación/Altura de carga | 1492 mm              | Carne + embutidos       | Hasta 1500 kg/h |
| Descarga/Altura descarga     | 472 mm               | Pescado                 | Hasta 1200 kg/h |
| <b>Potencia</b>              |                      |                         |                 |
| Potencia total               | 1.1 kW               |                         |                 |



### Cortadora de verduras KSM 100

La recientemente desarrollada cortadora KSM 100 es perfectamente adecuada para cortar verduras, lechugas, así como frutas. Es fácil de manejar gracias a su gran puerta de corte con dos aberturas de alimentación para cada requerimiento:

- Abertura grande para productos como col, verduras de hoja y lechugas anchas.
- Abertura pequeña para productos alargados como calabacines, pepinos, zanahorias, rábanos, etc.



| Medidas                      |                      | Productos y capacidades |                |
|------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
| L x an x al                  | 1003 x 856 x 1235 mm | Lechuga                 | Hasta 200 kg/h |
| Peso                         | 80 kg                | Verduras                | Hasta 375 kg/h |
| Alimentación/Altura de carga | 1185 mm              | Frutas                  | Hasta 187 kg/h |
| Descarga/Altura descarga     | 519 mm               | Col                     | Hasta 325 kg/h |
| <b>Potencia</b>              |                      |                         |                |
| Potencia total               | 0.9 kW               | Queso rallado           | Hasta 150 kg/h |



# Corte, división y descorazonado

## TT 450, Multicorer



**Cortadora de extremos**  
**TT 450**



**Multicorer**

La recientemente desarrollada cortadora de extremos TT 450 es adecuada para descorazonar lechugas con tallo plano (p. e. Frisee, Endivia/Escarola, Romana/Cos) y cortar las puntas de las hojas.

Permite – con una mejora simultánea del rendimiento de hasta el 6% – un considerable incremento en productividad de hasta 110% por persona (Frisee y Endivia/Escarola).

La TT 450 está equipada con un separador de desperdicios automático que puede ser perfeccionado con cintas de salida y de desperdicios apropiadas.

La sólida máquina industrial está completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304 y es de fácil limpieza y mantenimiento gracias a sus puertas con bisagras y cubiertas extraíbles.

La Multicorer descorazona lechugas y coles de forma rápida y limpia y divide productos en 2 o 4 segmentos, si se desea.

Alto rendimiento y merma mínima. Comparado con procesos convencionales, la Multicorer permite un incremento de productividad de hasta el 300% y reduce el porcentaje de merma considerablemente al mismo tiempo.

La altura de descorazonado puede regularse de acuerdo a la altura del producto a ser procesado, con el fin de optimizar los ciclos de tiempo, por ejemplo lechuga iceberg, escarola, Salanova®, lollo, repollo, radicchio, etc.

| Medidas         |                       | Productos y capacidades |                 |
|-----------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al     | 4000 x 1800 x 1800 mm | Lechuga                 | Hasta 4000 kg/h |
| Peso            | 900 kg                |                         |                 |
| <b>Potencia</b> |                       |                         |                 |
| Potencia total  | 1.8 kW                |                         |                 |

| Medidas                   |                       | Productos y capacidades |                   |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| L x an x al               | 3568 x 2024 x 2447 mm | Col                     | Hasta 2800 Pzas/h |
| Peso                      | 1877 kg               | Iceberg                 | Hasta 4800 Pzas/h |
| Altura máx. de producto   | 240 mm                |                         |                   |
| Diámetro máx. de producto | 240 mm                |                         |                   |
| <b>Potencia</b>           |                       |                         |                   |
| Potencia total            | 5,2 kW                |                         |                   |

# Descorazonado, corte

## KSB, CAP 68



10



Descorazonadora de coles  
KSB

Fácil de manejar, robusta e higiénica. Descorazona hasta 600 cabezas de col o repollos por hora. Gracias a la profundidad del descorazonado ajustable, la máquina es adecuada para un amplio rango de tamaños de coles. La eliminación directa de los residuos garantiza una forma de trabajo limpia.



Cortadora de coles  
CAP 68

La cortadora CAP 68 procesa cabezas enteras de repollo sin necesidad de precorte. Se destaca en esta máquina su construcción higiénica en acero inoxidable, y la facilidad para retirar la cuchilla y el embudo. La Cap 68 también se puede suministrar con cuchillas transversales de longitud en las cuchillas para controlar el largo de las tiras de col.



| Medidas                      |                      | Productos y capacidades |                 |
|------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al                  | 905 x 1045 x 1400 mm | Col blanca              | Hasta 1800 kg/h |
| Peso                         | 230 kg               | Col roja                | Hasta 1600 kg/h |
| Alimentación/Altura de carga | 960 mm               |                         |                 |
| Descarga/Altura de descarga  | 960 mm               |                         |                 |
| <b>Potencia</b>              |                      |                         |                 |
| Potencia total               | 0,9 kW               |                         |                 |

| Medidas                      |                       | Productos y capacidades |                 |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al                  | 1385 x 1010 x 1690 mm | Col blanca              | Hasta 2500 kg/h |
| Peso                         | 450 kg                | Col roja                | Hasta 2500 kg/h |
| Alimentación/Altura de carga | 1120 mm               |                         |                 |
| Descarga/Altura de descarga  | 545 mm                |                         |                 |
| <b>Potencia</b>              |                       |                         |                 |
| Potencia total               | 1,5 kW                |                         |                 |

# Floreteadora y descorazonadora CABRO SL, S 021



**Floreteadora o cortadora de  
ramilletes y descorazonadora  
CABRO SL**

La máquina Cabro SL es adecuada para un proceso delicado de brócoli y coliflor al ser cortados en bonitos ramilletes. El cambio de un producto a otro se puede realizar fácilmente gracias a la parada de emergencia y a la elección de programa a través de la pantalla táctil. La Cabro SL está equipada de forma estándar con 2 cortadores de cabezas/descorazonadores diferentes: 1 para brócoli y 1 para coliflor. Disponemos de diferentes tamaños según los requerimientos de nuestros clientes. Capacidad: hasta 2700 pzas/h. Se puede elegir un programa especial para brócoli: las cabezas de brócoli se colocan en posición mediante unos pinchos sujetadores de inoxidable resultando en un descorazonado óptimo. Esto es importante con el brócoli ya que éste tiene tendencia a girarse durante el transporte hacia el cortador de cabezas/descorazonador. La máquina está equipada con una unidad de corte adicional detrás de la unidad cortadora de tallos, reduciendo los ramilletes si es necesario. La máquina industrial sólida está fabricada en acero inoxidable y polietileno (todas las zonas de contacto con el producto). Ha sido concebida teniendo especial cuidado en su simple mantenimiento, fácil y eficiente limpieza y por lo tanto, es especialmente adecuada para aplicaciones profesionales. La Cabro también es apta para descorazonar iceberg y otras lechugas. Por lo tanto es posible realizar menos trabajo en el área de preparación de producto. La Cabro SL también está disponible en el modelo TWIN para procesar grandes cantidades hasta 4.800 cabezas/hora en un espacio reducido.

| Medidas            |                       | Productos y capacidades |                 |
|--------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al        | 3556 x 1480 x 1760 mm | Brócoli                 | Hasta 2100 kg/h |
| <b>Neumática</b>   |                       | Coliflor                | Hasta 2400 kg/h |
| Presión de trabajo | Máx. 8 bar            | Lechuga iceberg         | Hasta 1600 kg/h |



**Cortadora de verduras  
S021**

La nueva máquina cortadora de verduras S021 es perfecta para cortar tiras en formas de espirales decorativas (p. ej. zanahorias, patatas, calabazas, nabos, apio-nabos, remolachas, calabacines, etc.) de forma rápida y simple.

Gracias a su gran variedad de accesorios, una multitud de grosores de corte (p. ej. 2 x 2 mm, 2 x 8 mm, 2 x 10 mm – otras versiones bajo petición) pueden producirse utilizando materia prima con una longitud máxima de de 250 mm.

El resultado original está permitiendo a empresas procesadoras de verduras añadir un nuevo toque a la presentación convencional del producto en el mercado, con un aspecto muy atractivo y delicado, de hilos flexibles, parecidos a espaguetis cocidos.



| Medidas            |                     | Productos y capacidades |               |
|--------------------|---------------------|-------------------------|---------------|
| L x an x al        | 1050 x 270 x 500 mm | Zanahoria               | Hasta 20 kg/h |
| <b>Neumática</b>   |                     | Patata                  | Hasta 20 kg/h |
| Presión de trabajo | 6 bar               | Nabo                    | Hasta 20 kg/h |

# Corte

## S 195, S 198, HGW, PGW



**Estampadora de sobremesa S 195**  
**Cortadora de bastones S 198**

Usted puede usar la cortadora manual S 195 para cortar gajos, rodajas y figuras de verduras y frutas. Para el corte de bastones de vegetales, la solución sencilla es la cortadora S 198. Un aspecto práctico es que los bastones se pueden retirar en manojos. El tamaño estándar es 8 x 8 mm, pero están disponibles muchos otros tamaños.



| Cortadora de rejilla S195  |                    | Productos y capacidades |                |
|----------------------------|--------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Medidas</b>             |                    | Verduras                | Hasta 120 kg/h |
| L x an x al                | 360 x 210 x 940 mm |                         |                |
| Peso                       | 8,5 kg             |                         |                |
| Tamaño máx. de producto    | 105 mm             |                         |                |
| Cortadora de bastones S198 |                    | Productos y capacidades |                |
| <b>Medidas</b>             |                    | Verduras                | Hasta 235 kg/h |
| L x an x al                | 652 x 205 x 250 mm | Frutas                  | Hasta 370 kg/h |
| Peso                       | 25 kg              |                         |                |
| Tamaño máx. de producto    | 105 mm             |                         |                |



**Estampadoras**  
**HGW y PGW**

Estas máquinas segmentadoras, cortadoras de bastones y troqueladoras permite el corte de frutas, ensaladas, verduras y queso en multitud de formas especiales. Mientras la HGW es manual, la PGW es neumática. Ambos aparatos ofrecen más de 200 variaciones de corte gracias al amplio rango de cuchillas e insertos. La HGW o la PGW pueden trabajar con una cortadora para piña que pela y descorazona el cilindro entero, así como un descorazonador de coles, o un floreteador para coliflores. Como todas las máquinas KRONEN, estos equipos son excepcionalmente versátiles y precisos.

| Cortadora neumática de rejilla PGW |                     | Productos y capacidades |                  |
|------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------|
| <b>Medidas</b>                     |                     | Lechuga                 | Hasta 150 kg/h   |
| L x an x al                        | 440 x 530 x 1100 mm | Verduras                | Hasta 1600 kg/h  |
| Peso                               | 55 kg               | Frutas                  | Hasta 2340 kg/h  |
| Altura máx. de producto            | 250 mm              | Col                     | Hasta 1000 kg/h* |
| <b>Neumática</b>                   |                     |                         |                  |
| Presión de trabajo                 | 6 bar               |                         |                  |
| Consumo de aire                    | 17 NL por ciclo     |                         |                  |
|                                    |                     | * PGW especial          |                  |
| Cortadora manual de rejilla HGW    |                     | Productos y capacidades |                  |
| <b>Medidas</b>                     |                     | Verduras                | Hasta 550 kg/h   |
| L x an x al                        | 483 x 950 x 900 mm  | Col                     | Hasta 700 kg/h   |
| Peso                               | 36 kg               |                         |                  |



# Cortadoras estampadoras

## Línea Tona

13



**Tona Rapid,  
Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL**

La Tona Rapid ofrece una forma práctica de cortar frutas y vegetales en segmentos, gajos, bastones y otras formas especiales. Como característica especial, la Tona Rapid 3D corta los productos en rodajas horizontales antes de ser cortados en segmentos, rodajas o bastones verticales. Esto resulta en un corte tridimensional como pequeños trozos de manzanas, y muchas otras posibilidades. Un sistema de alimentación de velocidad continua asegura una alta capacidad y resultados de alta calidad. La Tona Rapid XL es más adecuada para cortar frutas y verduras grandes (p. ej. piñas, berenjenas, cebollas, etc.) en segmentos o rebanadas. Las piñas incluso pueden ser peladas, descorazonadas y segmentadas. El producto se inserta manualmente, es sujetado en el sitio por los sujetadores de producto y conducido hacia la sección de corte. El producto cortado cae directamente en un contenedor o sobre una cinta de transporte.

|                                | Tona rapid        | Tona rapid 3D     | Tona rapid XL     |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Medidas</b>                 |                   |                   |                   |
| L x an x al (mm)               | 2000 x 945 x 1700 | 2000 x 950 x 1700 | 2000 x 945 x 1700 |
| Peso                           | 460 kg            | 290 kg            | 820 kg            |
| <b>Potencia</b>                |                   |                   |                   |
| Potencia total                 | 0,55 kW           | 0,55 kW           | 0,55 kW           |
| <b>Neumática</b>               |                   |                   |                   |
| Presión de trabajo             | 6 bar             | 6 bar             | 6 bar             |
| Consumo de aire                | 34 NL por ciclo   | 34 NL por ciclo   | 36 NL por ciclo   |
| <b>Procesamiento de datos</b>  |                   |                   |                   |
| Golpes por hora                | 1800 golpes/h     | 1800 golpes/h     | 1200 golpes/h     |
| Altura máx. producto           | 100 mm            | 90 mm             | 220 mm            |
| Diámetro máx. producto         | 85 mm             | 75 mm             | 130 mm            |
| <b>Productos y capacidades</b> |                   |                   |                   |
| Verduras y Frutas              | Hasta 3600 Pzas/h | Hasta 3600 Pzas/h | Hasta 2400 Pzas/h |



**Tona S180K**

Para el corte preciso de frutas y verduras como manzanas, tomates, zanahorias, cebollas, patatas, kiwis, peras, champiñones, cítricos, etc., en segmentos, rodajas, bastones y figurines. La estampadora Tona S180K es la combinación inteligente de las testadas cortadora de segmentos Tona E y la cortadora de rodajas Tona S. La Tona S180K está equipada con lengüetas azules centradoras (en 16 soportes de producto estándar), donde se fijan frutas y verduras de forma centrada y delicada. Varios accesorios de corte aseguran alcanzar los resultados de corte requeridos. Una alimentación óptima – con la Tona S180K es posible procesar producto de máximo 85mm de diámetro a una capacidad de 20 piezas por minuto (1200 pzas/h). Todos los accesorios de corte usados en las Tona Rapid pueden usarse también en la Tona S180K. Simple operación – La clara colocación de los botones en el panel permiten un uso rápido y fácil. Los accesorios de corte son fáciles y rápidos de retirar.



| Medidas                       |                      | Productos y capacidades |                   |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|
| L x an x al                   | 800 x 1000 x 1400 mm | Verduras                | Hasta 1200 Pzas/h |
| Alimentación/Altura de carga  | 800 mm               | Frutas                  | Hasta 1200 Pzas/h |
| <b>Neumática</b>              |                      |                         |                   |
| Presión de trabajo            | 6 bar                |                         |                   |
| Consumo de aire               | 17 NL por ciclo      |                         |                   |
| <b>Procesamiento de datos</b> |                      |                         |                   |
| Golpes por hora               | 1200 golpes/h        |                         |                   |

# Reducción de gérmenes, tratamiento de producto

## Línea Vortex, KDB 120



14



### Línea vortex para la sanitización de productos cortados

El nuevo sistema sanitizador VORTEX de KRONEN se ha desarrollado para el tratamiento final de vegetales (como por ejemplo diversos tipos de lechugas, tubérculos, etc.) y también frutas como manzanas y uva reduciendo el número de gérmenes y prolongando la preservación, incrementando consecuentemente la calidad del producto.

El producto entra suavemente en un sistema de tuberías sin pasar por una bomba. Es posible añadir agentes químicos y desinfectantes en diferentes zonas del transporte del producto a través de la máquina. En la descarga, el producto es enjuagado con agua fresca mediante boquillas especiales colocadas en la parte superior de la cinta de salida.

Los tiempos de contacto y de permanencia del producto son flexibles y ajustables p. ej. de 1 a 3 minutos. El sistema modular y tubular ahorra espacio y puede ser integrado fácilmente en líneas de procesamiento de ensaladas existentes. Existen varias maneras de adaptarlas para las condiciones especiales de cada cliente. Para la limpieza mecánica, las tuberías se pueden desmontar fácil y rápidamente mediante uniones atornilladas.

| Medidas         |                               | Productos y capacidades |                 |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al     | variable x variable x 2100 mm | Iceberg                 | Hasta 1500 kg/h |
| Volumen total   | 1250 l                        | Espinacas/rúcula        | Hasta 800 kg/h  |
| <b>Potencia</b> |                               |                         |                 |
| Voltaje         | 3~400 V/N/PE/ 50 Hz           |                         |                 |
| Potencia total  | 5,9 kW                        |                         |                 |



### Tratamiento de producto cortado KDB 120

La nueva KDB 120 se desarrolló para tratar frutas y vegetales pelados o cortados. Aplicando p.ej. Nature Seal(r) u otros líquidos o polvos solubles en agua, se alarga la vida útil del producto y su calidad final.

Principio de trabajo:

- El producto será transportado mediante cangilones a través un tanque y, adicionalmente, rociado desde arriba. La construcción abierta y de fácil acceso garantiza un tratamiento muy delicado de producto.
- Tiempo de contacto ajustable de 30 a 120 seg.
- El nivel de agua en el baño de inmersión es infinitamente variable de acuerdo a la cantidad de producto y tamaño.
- Con un llenado de agua mínimo de 24 l, correspondiente a un nivel de agua de 10mm, la función de la máquina está plenamente garantizada (hasta un contenido máximo de 130 l). ¡El baño de inmersión KDB es el dispositivo que utiliza menos líquido de tratamiento del mercado!
- Al final del proceso, el producto puede ser secado por una cortina de aire (opcional) y es descargado directamente en un contenedor o sobre una cinta de transporte (opcional) para procesos posteriores.

| Medidas            |                       | Productos y capacidades |                |
|--------------------|-----------------------|-------------------------|----------------|
| L x an x al        | 2600 x 1500 x 1600 mm | Frutas                  | Hasta 650 kg/h |
| <b>Potencia</b>    |                       |                         |                |
| Potencia total     | 2.2 kW                |                         |                |
| <b>Agua</b>        |                       |                         |                |
| Volumen total agua | 24 - 130 l            |                         |                |

# Lavado

**Lavado eficiente y delicado de lechugas, verduras y frutas mediante una rotación de agua ajustable.**



## Serie GEWA ECO y GEWA PLUS

Lavado exhaustivo de ensaladas, verduras, hierbas y también de productos cortados hasta que están completamente limpios – este es el trabajo de las lavadoras continuas KRONEN GEWA ECO y GEWA PLUS. Todas las lavadoras trabajan en continuo usando una combinación de agitación del agua para limpieza y vibración para escurrir y transportar. Otras opciones incluyen cinta de salida de malla para productos delicados, en vez del sistema vibratorio y una un generador de burbujas para trabajar conjuntamente con el sistema de agitado por turbulencia, o en vez de éste. Se controla el flujo de agua, mediante válvulas direccionables y ajustando la presión para alcanzar los requerimientos específicos de su producto. Por ejemplo, ensaladas delicadas y productos babyleaf necesitan un lavado mucho más delicado que otros vegetales, como tubérculos más duros. El agua recircula en sistema cerrado, para mantener bajos los costes operativos.

Una serie de sistemas de filtrado, incluyendo un sistema para la extracción de pequeños restos flotantes tales como moscas e insectos, asegura que la calidad del agua en la lavadora se mantiene lo más limpia posible. El objetivo siempre es conseguir productos lavados a conciencia sin dañarlos – las líneas GEWA ECO y GEWA PLUS lo consiguen. Una de las mayores ventajas ofrecida por las máquinas de lavado de KRONEN es su diseño higiénico. La capacidad de limpiar las máquinas de forma rápida y minuciosa no sólo mantiene la calidad del producto sino que reduce costosas paradas de producción. Las tuberías, boquillas, placas vibratorias y placas de filtraje GEWA son extraíbles para una limpieza exhaustiva. El uso de soldaduras limpias y el uso de acero inoxidable para la construcción mejora aún más los altos estándares KRONEN. Los elementos vibratorios de salida (sin usar muelles o resortes) son todos de acero inoxidable, asegurando una ejecución fiable y alargando al vida de la máquina.

Todas las lavadoras serie GEWA están disponibles en la versión PLUS o ECO, en diferentes tamaños, con salida por cinta o por vibración y con una serie de accesorios útiles y opciones.

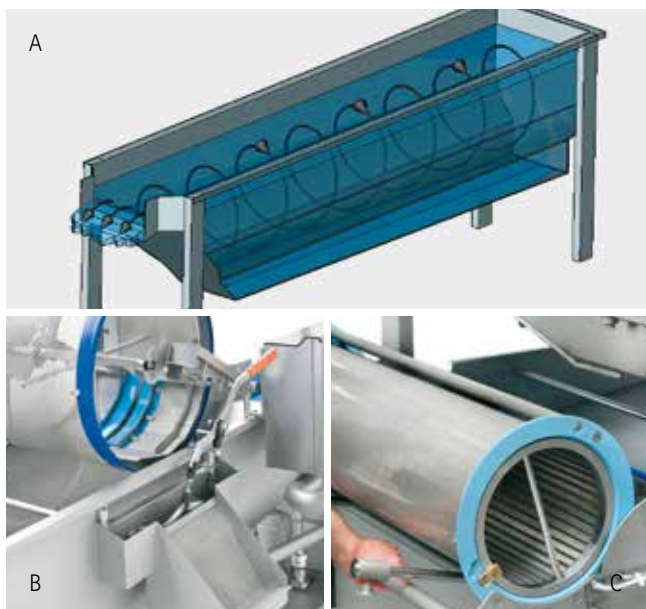
Todos los modelos GEWA ECO y GEWA PLUS pueden usarse separadamente o en combinación, dependiendo del tipo de producto y la capacidad procesada – ¡Sistemas de lavado de alta calidad para ensaladas y verduras con un historial record probado!



# Lavado GEWA 3800B PLUS

## Destaques

16



### A – Sistema de lavado helicoidal

Basado en el sistema de lavado helicoidal, el tamaño de las lavadoras es sólo 2/3 partes comparado con las lavadoras por flotación. La posibilidad de combinar el sistema de lavado helicoidal KRONEN y el sistema de aire de una lavadora por flotación normal, convierte a los sistemas GEWA KRONEN en mucho más flexibles y permite procesar tanto productos flotantes como no flotantes. Gracias al movimiento en espiral del agua, el producto hace un recorrido de 15 a 30 metros dentro de los tanques de 2,4 – 3,6 m de longitud, dependiendo del tamaño de la máquina.

### B – Sistema de eliminación de insectos

Todos los pequeños elementos flotantes emergen a través de orificios del dispositivo de inmersión hacia la superficie del tanque. El sistema de eliminación de insectos está disponible para la mayoría de la gama de lavadoras GEWA en dos versiones.

### C – Tambor de malla rotativo lateral para partículas

El filtro de tambor rotativo lateral permite una filtración continua del agua de lavado. El sistema KRONEN permite extraer completamente el tambor de malla para limpiarlo y tener un mejor acceso al tanque del filtro. Este sistema automático es opcional y fácilmente colocable en todas las lavadoras GEWA PLUS.

### Opciones y Accesorios

Otras opciones están disponibles como el WMS (sistema de gestión de agua) o el WRS (sistema de reciclado de agua), el sistema de aire, el embudo atrapa arenas, la cinta de inmersión para utilización en cascada y muchas más.



## Lavadora GEWA 3800 B PLUS

Lavadora GEWA 3800B PLUS con salida por cinta de transporte para capacidades medias, como por ejemplo 200-1000 kg por hora, dependiendo del producto. Lavado eficiente y delicado de lechugas, verduras y frutas mediante rotación ajustable del agua.

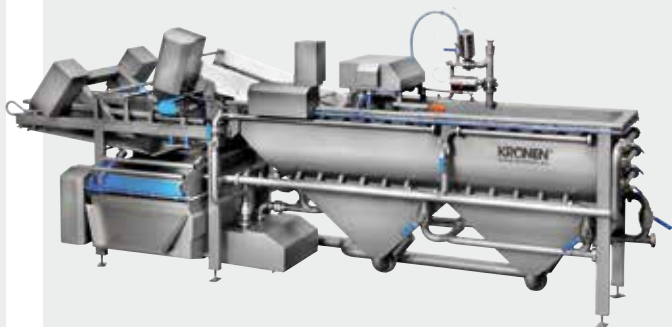
La cinta extraíble puede suministrarse recta, inclinada o de inmersión para permitir la conexión entre las diferentes lavadoras a la misma altura. Además, la cinta transportadora se suministra con una cortina de aire estándar para permitir una descarga suave del producto. Como opciones especiales, la cinta de descarga puede se suministrada con dispositivos de escurrido, tales como cintas sacudidoras o dispositivos de soplado/succión. Las cintas de descarga Kronen son fáciles de limpiar y especialmente adecuadas para procesar productos muy delicados, tales como baby leaf y Salanova®.

| Medidas                      |                       | Productos y capacidades |                |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------|
| L x an x al                  | 4209 x 1388 x 1675 mm | Lechuga                 | Hasta 700 kg/h |
| Peso                         | 590 kg                | Verduras                | Hasta 900 kg/h |
| Alimentación/Altura de carga | 1232 mm               | Frutas                  | Hasta 900 kg/h |
| Descarga/Altura de descarga  | 759 mm                | Hierbas aromáticas      | Hasta 300 kg/h |
| <b>Potencia</b>              |                       | Col                     | Hasta 900 kg/h |
| Potencia total               | 7.7 kW                | Setas de campo          | Hasta 400 kg/h |
| <b>Agua</b>                  |                       |                         |                |
| Volumen total agua           | 814 l                 |                         |                |



## Lavado

### GEWA 3800V PLUS, GEWA 5000V ECO



#### Máquina lavadora y clasificadora PAPRIKA-GEWA 3800V PLUS

La lavadora PAPRIKA GEWA 3800V PLUS ha sido especialmente diseñada para lavar y clasificar pimientos (completamente cortado con tallo, corazón y semillas). Gracias al método automático especial de separación, pueden procesarse diferentes tipos de pimientos (tiras o cuadros).

Mediante un sofisticado sistema de turbulencia de agua se logra separar el producto bueno del desperdicio, ahorrando así grandes costos.

La máquina puede ser ajustada fácilmente, por ejemplo para varios tipos de pimientos. Además, puede ser usada como una lavadora estándar simplemente levantando la cinta transversal. Se puede alcanzar una capacidad de >800 kg (producto bueno). El diseño estándar de la lavadora de pimientos incluye el sistema WMS y el embudo atrapa arena.

Ofrecemos sistemas de lavado y clasificado para procesar hasta 7 toneladas de materia prima.



#### Lavadora GEWA 5000V ECO

Lavadora GEWA 5000V ECO con salida por vibración (salida de producto sobre placa vibratoria) para grandes capacidades, por ejemplo aprox. 600-2.500 kg por hora, dependiendo del producto. Lavado eficiente y delicado de lechugas, verduras y frutas gracias al ajuste de la rotación del agua.



| Medidas                      |                       | Productos y capacidades |                |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------|
| L x an x al                  | 3815 x 1389 x 1675 mm | Lechuga                 | Hasta 700 kg/h |
| Peso                         | 560 kg                | Verduras                | Hasta 900 kg/h |
| Alimentación/Altura de carga | 1232 mm               | Frutas                  | Hasta 900 kg/h |
| Descarga/Altura de descarga  | 933 mm                | Hierbas aromáticas      | Hasta 300 kg/h |
| <b>Potencia</b>              |                       | Col                     | Hasta 900 kg/h |
| Potencia total               | 6.4 kW                | Setas de campo          | Hasta 400 kg/h |
| <b>Agua</b>                  |                       |                         |                |
| Volumen total agua           | 912 l                 |                         |                |

| Medidas                      |                       | Productos y capacidades |                 |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| L x an x al                  | 5145 x 1590 x 1600 mm | Lechuga                 | Hasta 1750 kg/h |
| Alimentación/Altura de carga | 1073 mm               | Verduras                | Hasta 2250 kg/h |
| Descarga/Altura de descarga  | 825 mm                | Frutas                  | Hasta 2250 kg/h |
| <b>Potencia</b>              |                       | Hierbas aromáticas      | Hasta 500 kg/h  |
| Potencia total               | 10.7 kW               | Col                     | Hasta 2250 kg/h |
| <b>Agua</b>                  |                       | Setas de campo          | Hasta 800 kg/h  |
| Volumen total agua           | 1400 l                |                         |                 |



# Centrifugado / Escurrido

## Serie K50, Carrusel de cestas



### Centrifugadoras K 50 ECO y K 50

Las K50 ECO y las K50 S son ideales para ensaladas, verduras y otras aplicaciones varias. Las centrifugadoras KRONEN ECO están disponibles con una velocidad (600 o 900 rpm) o con 7 velocidades (K50-7ECO) y con tapa transparente. La altura de carga es de 850mm.

Los modelos superiores KRONEN K50 están disponibles con tapa inclinada (590mm) para una carga más baja y conveniente. Estos son la K50-7S, con 7 velocidades, y la K50-100S con doble giro, velocidad ajustable desde 250 hasta 850 rpm, así como 100 programas para alcanzar la perfecta combinación de velocidad de giro y tiempo para cada producto individualmente. La traba de la tapa está incluida de forma estándar en los modelos K50 S.

El diseño higiénico fabricado completamente en acero inoxidable, garantiza una limpieza rápida y en profundidad.

### Carrusel de cestas

Este accesorio trabaja como una conexión eficiente entre la lavadora y la centrifugadora asegurando un trabajo continuo. Simplifica el cambio de las cestas y recoge el exceso de producto sobre su base de acero inoxidable. También está disponible una versión automática con control de peso.



| Turbo K50 ECO 600/900 r/min |                    | Productos y capacidades |                      |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------|----------------------|
| L x an x al                 | 869 x 580 x 923 mm | Lechuga                 | Hasta 270 / 360 kg/h |
| Peso                        | 140 kg             | Verduras                | Hasta 480 / 600 kg/h |
| Potencia                    | 0,75 kW            | Fruta                   | Hasta 390 / 520 kg/h |
| Volumen cesta               | 44 l               | Col                     | Hasta 420 / 560 kg/h |
| Velocidad de giro           | 600 / 900 r/min    | Hierbas aromáticas      | Hasta 140 / 210 kg/h |
| Tiempo de giro              | fijo               | Espicias                | Hasta 200 / 300 kg/h |
| Turbo K50-7 ECO             |                    | Productos y capacidades |                      |
| L x an x al                 | 869 x 580 x 928 mm | Lechuga                 | Hasta 360 kg/h       |
| Peso                        | 140 kg             | Verduras                | Hasta 600 kg/h       |
| Potencia                    | 0,75 kW            | Fruta                   | Hasta 520 kg/h       |
| Volumen cesta               | 44 l               | Col                     | Hasta 560 kg/h       |
| Velocidad de giro           | 250 - 850 r/min    | Hierbas aromáticas      | Hasta 210 kg/h       |
| Tiempo de giro              | libre ajuste       | Espicias                | Hasta 300 kg/h       |
| Turbo K50-100S, K50-7S      |                    | Productos y capacidades |                      |
| L x an x al                 | 928 x 588 x 938 mm | Lechuga                 | Hasta 350 kg/h       |
| Peso                        | 170 kg             | Verduras                | Hasta 560 kg/h       |
| Potencia                    | 0,75 kW            | Fruta                   | Hasta 500 kg/h       |
| Volumen cesta               | 44 l               | Col                     | Hasta 540 kg/h       |
| Velocidad de giro           | 250 - 850 r/min    | Hierbas aromáticas      | Hasta 195 kg/h       |
| Tiempo de giro              | libre ajuste       | Espicias                | Hasta 290 kg/h       |

# Escurrido, Secado, Enfriamiento

## SDS 5000, Flow Dry



**Suction Dry System  
SDS 5000**

El sistema de secado por succión SDS5000 está desarrollado para alargar la vida útil de las frutas y los vegetales. No sólo proporciona un producto final más seco sino también en condiciones óptimas. El SDS5000 es ideal para baby leaf, fruta de IV gama, lechuga picada y varios tipos de vegetales como vainas de guisantes, ramilletes de coliflor y brócoli. El SDS5000 se caracteriza por una manipulación del producto óptima. Está equipado con una banda de malla para alimentación con un dispositivo de sacudida en la sección de entrada de la unidad de succión y soplado, ayudando así a escurrir delicadamente el producto antes de la sección de secado principal. A lo largo de la banda de malla hay un número específico de sopladores y sistemas de succión trabajando conjuntamente para secar cuidadosamente el producto a medida que avanza a lo largo del sistema. El producto será secado suavemente en 2 x 6 pasos de soplado y 2 x 6 pasos de succión. Por encima de la banda de transporte principal y especialmente diseñada, se ha instalado una segunda banda de malla para asegurar que el producto se mantenga en el área correcta para el secado, y evitando que el producto sea expulsado fuera del sistema. Una gran variedad de recetas pueden ser controladas desde en panel central asegurando el logro de los ajustes óptimos para cada producto.

| Medidas                            |                       | Productos y capacidades                                  |                 |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|
| L x an x al                        | 5200 x 1510 x 1950 mm | Lechuga                                                  | Hasta 600 kg/h* |
| Potencia                           |                       | Verduras                                                 | Hasta 400 kg/h* |
| Potencia total                     | 30 kW                 |                                                          |                 |
| <b>Sist. de secado por succión</b> |                       | * Varios modelos disponibles para diferentes capacidades |                 |
| Ancho de cinta                     | 850 mm                |                                                          |                 |



**Sistema Flow Dry**

El sistema Flow Dry puede usarse para escurrir y secar fruta, verduras duras y ensaladas baby leaf, y mantener el producto en condiciones óptimas.

El propósito del sistema Flow Dry es eliminar el exceso de agua de los productos. El producto es transportado sobre una cinta de malla – dependiendo del producto 1000, 2000 o 3000 mu.

Sección de sacudida: El producto cae en la entrada y se desplaza hacia la sección de sacudida con el fin de ser extendido y escurrido.

Sección de FlowDry: Una cortina de aire es colocada sobre la sección de succión para suministrar al producto un flujo de aire extra dirigido hacia la cinta de malla. La cortina de aire puede inclinarse ligeramente para ajustar la dirección del sople. La placa de succión evita que el producto salga volando y hace que fluya más allá de los laterales del deflector de aire. Este flujo de aire mueve el producto y elimina la humedad, mientras que el agua residual es conducida fuera de la máquina mediante el módulo de succión.

| Medidas Flow Dry 1500              |                       | Productos y capacidades         |                 |
|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------|
| L x an x al                        | 1860 x 1470 x 1545 mm | Verduras y frutas               | Hasta 800 kg/h  |
| Potencia                           |                       | Lechuga iceberg                 | Hasta 400 kg/h  |
| Potencia total                     | 8 kW                  | Verduras cortadas (p.ej. dados) | Hasta 1200 kg/h |
| <b>Sist. de secado por succión</b> |                       |                                 |                 |
| Ancho de cinta                     | 600 mm                |                                 |                 |

# Pelado

## PL 25K, PL 25S, PL 40K



PL 25K



PL 25S



PL 40K

### Peladoras

### PL 25K, PL 25S, PL 40K

#### Serie de peladoras PL

La Serie PL consta de dos sistemas de pelado y un sistema de lavado para escoger.

El Sistema abrasivo pela de modo rápido y económico, ideal para tubérculos posteriormente cortados. El Sistema de cuchillas pela las patatas, zanahorias, remolachas, nabos y otros vegetales duros dejándolos como si fuera pelado a mano. Es la solución ideal para producto entero, con mayor vida útil. El sistema de botones de goma se puede usar para lavar patatas, zanahorias, etc. La cámara interior redondeada y fácil de limpiar, permite disponer de los residuos sin pérdidas, asegurando un entorno higiénico. La entrada de agua superior va lavando el producto, dejándolo listo para procesar. La apertura neumática de puerta (opcional) permite una integración sencilla de la máquina en una línea automática de producción. La descarga a través de la puerta neumática es seguida por un cierre automático para habilitar el siguiente batch.



#### Línea de pelado completa en continuo

Línea de procesamiento de tubérculos para lavar, pelar, cortar/cubeteo hasta 1.200 Kg por hora. El proceso de carga y pelado se controla centralizadamente.



| PL 25K                            |                     | Productos y capacidades |                |
|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Medidas</b>                    |                     | Zanahoria               | Hasta 250 kg/h |
| L x an x al                       | 815 x 705 x 1285 mm | Col nabo                | Hasta 300 kg/h |
| <b>Potencia</b>                   |                     | Patata                  | Hasta 400 kg/h |
| Potencia total                    | 1,12 kW             | Remolacha               | Hasta 250 kg/h |
| <b>Datos de procesamiento</b>     |                     |                         |                |
| Volumen de procesamiento por hora | 400 kg/h            |                         |                |
| Kg por lote                       | 25 kg               |                         |                |
| PL 25S                            |                     | Productos y capacidades |                |
| <b>Medidas</b>                    |                     | Col nabo                | Hasta 300 kg/h |
| L x an x al                       | 735 x 750 x 1195 mm | Patata                  | Hasta 400 kg/h |
| <b>Potencia</b>                   |                     | Remolacha               | Hasta 250 kg/h |
| Potencia total                    | 1,5 kW              |                         |                |
| <b>Datos de procesamiento</b>     |                     |                         |                |
| Volumen de procesamiento por hora | 400 kg/h            |                         |                |
| Kg por lote                       | 25 kg               |                         |                |
| PL 40K                            |                     | Productos y capacidades |                |
| <b>Medidas</b>                    |                     | Zanahoria               | Hasta 500 kg/h |
| L x an x al                       | 930 x 910 x 1395 mm | Col nabo                | Hasta 400 kg/h |
| <b>Potencia</b>                   |                     | Patata                  | Hasta 600 kg/h |
| Potencia total                    | 1,52 kW             | Remolacha               | Hasta 600 kg/h |
| <b>Datos de procesamiento</b>     |                     |                         |                |
| Volumen de procesamiento por hora | 600 kg/h            |                         |                |
| Kg por lote                       | 40 kg               |                         |                |

# Pelado

## AS 2, AS 4, AS 16



21



AS 2 + 4

### Peladoras de manzanas AS 2, AS 4, AS 16



AS 16

#### Peladora de manzanas AS 2+4

La Peladora de Manzanas AS 2 pela, corta y descorazona hasta 600 manzanas por hora. Una cuchilla con resorte se ajusta automáticamente al contorno, para ofrecer un resultado consistente en superficies desiguales. El grosor del pelado puede ajustarse. La máquina multifuncional AS 4 proporciona la opción adicional de cortar manzanas en rodajas, o gajos en pequeños trozos para pasteles de manzana, por ejemplo.

#### Peladora de Manzanas AS 16

La peladora y cortadora AS 16 es perfectamente adecuada para procesar una amplio rango de tamaños de manzanas (de 60 a 120 mm Ø) hasta 2000 piezas por hora. El cambio de un tamaño de manzana a otro se puede hacer fácilmente en 2 minutos durante el proceso de pelado (sin herramientas).

Los accesorios de corte en rodajas, gajos y pelado pueden ser cambiados fácil y rápidamente. En el primer estadio del proceso las manzanas son posicionadas en 4 soportes. Los soportes se mueven hacia delante mediante un motor de paso a paso. Los soportes son empujados hacia arriba neumáticamente para transferir las manzanas a unos espadines de forma centrada. Los espadines con la fruta se ubican a 90° para alcanzar la posición de pelado. Mediante la rotación con velocidad ajustable y una cuchilla con forma especial, las manzanas son peladas con una superficie muy fina, sin ranuras.

En el siguiente estadio del proceso, las manzanas peladas pueden ser cortadas en rodajas. En el tercer estadio, las manzanas

son descorazonadas (23, 25 o 27mm) o descorazonadas y cortadas simultáneamente en gajos (de 2 a 16 gajos). El producto final (manzanas peladas, descorazonadas o cortadas) es descargado mediante una cinta integrada en la máquina. La máquina incluye un PLC que controla el motor paso a paso (para la alimentación y los sistemas de rotación) y las válvulas neumáticas.

| Peladora de manzanas AS 2         |                       | Productos y capacidades |                |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------|
| L x an x al                       | 600 x 300 x 400 mm    | Manzana                 | Hasta 90 kg/h  |
| Peso                              | 30 kg                 |                         |                |
| Potencia total                    | 0,15 kW               |                         |                |
| Datos de procesamiento            |                       |                         |                |
| Volumen de procesamiento por hora | 600 pcs/h             |                         |                |
| Peladora de manzanas AS 4         |                       | Productos y capacidades |                |
| L x an x al                       | 660 x 300 x 400 mm    | Manzana                 | Hasta 90 kg/h  |
| Peso                              | 35 kg                 |                         |                |
| Potencia total                    | 0,15 kW               |                         |                |
| Datos de procesamiento            |                       |                         |                |
| Volumen de procesamiento por hora | 600 pcs/h             |                         |                |
| Peladora de manzanas AS 16        |                       | Productos y capacidades |                |
| L x an x al                       | 2334 x 2579 x 1889 mm | Manzana                 | Hasta 400 kg/h |
| Peso                              | 955 kg                |                         |                |
| Potencia total                    | 3 kW                  |                         |                |
| Datos de procesamiento            |                       |                         |                |
| Volumen de procesamiento por hora | 2000 pcs/h            |                         |                |



# Pelado

## FP 20, ORKI



**Peladora de mangos  
FP 20**

La peladora de mangos automática FP 20 es perfectamente adecuada para pelar mangos en segundos. Su sistema de pelado inteligente se basa en el principio de economía de pelado. Por lo tanto, el desperdicio de pelado se reduce al mínimo, y se pueden conseguir muy buenos resultados incluso con mangos planos. La merma de pelado en la máquina asciende al 21% aproximadamente dependiendo del tamaño del fruta. La alimentación de producto en la máquina es automática, sólo hay que colocar el mango en un soporte. De esta forma es posible que una persona alimente varias máquinas, e incrementar así la capacidad por persona hasta 12-16 mangos por minuto. El deshuesado y el corte de extremos se realizará manualmente en un segundo paso.



| Medidas                       |                      | Productos y capacidades |                |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
| L x an x al                   | 1420 x 800 x 1845 mm | Mango                   | Hasta 100 kg/h |
| Peso                          | 325 kg               |                         |                |
| <b>Potencia</b>               |                      |                         |                |
| Potencia total                | 1 kW                 |                         |                |
| <b>Datos de procesado</b>     |                      |                         |                |
| Volumen de procesado por hora | 240 pcs/h            |                         |                |



**Peladora ORKI  
para naranjas, pomelo y kiwis**

La peladora ORKI descorazona, corta extremos y pela en forma totalmente automática naranjas, pomelos y kiwis. Luego solamente será necesario cortar las frutas en segmentos o trozos. Tras seleccionar la fruta, el tamaño y el grosor de la cáscara en la pantalla táctil, el equipo hará el trabajo preseleccionado ajustándose al diámetro correspondiente (entre 60-120 mm). La peladora ORKI trabaja con dos estaciones de pelado y puede alcanzar las 18 naranjas por minuto. Se puede optar por el equipo con una sola estación de pelado, con una capacidad de 9 frutas por minuto. La ORKI puede suministrarse unitariamente o en combinación de 2 máquinas atendidas por un solo operario.

### Las ventajas de la peladora ORKI:

- manipulación optimizada del producto
- óptima calibración para alcanzar el máximo rendimiento  
Y óptima calidad final, fácil acceso a la máquina para su servicio y limpieza

| Medidas                       |                       | Productos y capacidades |                |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------|
| L x an x al                   | 2000 x 1800 x 1840 mm | Orange                  | Hasta 110 kg/h |
| Peso                          | 625 kg                | Kiwi                    | Hasta 80 kg/h  |
| <b>Potencia</b>               |                       | Pomelo                  | Hasta 150 kg/h |
| Potencia total                | 2 kW                  |                         |                |
| <b>Datos de procesado</b>     |                       |                         |                |
| Volumen de procesado por hora | 1080 pcs/h            |                         |                |

# Pelar, Desgranar

## AMS 220, GDM 35

23

### Peladora de Piñas y Melones AMS 220



La peladora de piñas y melones AMS 220 se especializa en el pelado de frutas grandes y de diversas formas y tamaños:

- Es posible pelar con flexibilidad diversos tipos de frutas como piñas, melones de todo tipo, calabazas (también llamados calabacines o ancos) contorneadas.
- Para piñas no solamente pela, sino también es posible descorazonar simultáneamente (opción habilitada mediante interruptor)
- Pueden seleccionarse diferentes grosores de pelado, de 1.5 a 10 mm con un recambio rápido, sin herramientas y en pocos segundos, para acompañar el contorno del producto con un sistema especialmente diseñado. Este sistema guía la cuchilla por el contorno, logrando un pelado parejo y liso siguiendo la figura de cada fruta individualmente.

La operación es fácil y sin complicaciones, con comandos a la vista del operador. El diseño compacto de la AMS 220 y su construcción sobre ruedas permite una aplicación flexible en cualquier sitio de la sala de proceso.



| Medidas        |                     |
|----------------|---------------------|
| L x an x al    | 843 x 737 x 1390 mm |
| Potencia       |                     |
| Potencia total | 0.7 kW              |

| Productos y capacidades |  |
|-------------------------|--|
| Depende del producto    |  |
| Hasta 4 pcs / min.      |  |



### Desgranadora de uvas GDM 35

Las uvas de mesa ya no tendrán que ser desgranadas manualmente. El novedoso equipo desgranador GDM 35 es perfecto para separar uvas de sus racimos, mediante un movimiento cuidadoso, sin que se dañen las uvas.

Gracias a un sistema soplador de aire integrado, se evita la eventual condensación. La máquina viene provista de un mecanismo que permite adecuar la separación entre los elementos que dan movimiento, al tamaño de las uvas y sus racimos.

Las uvas ya desgranadas caen suavemente en una banda transportadora donde podrán ser inspeccionadas y seguir su camino hacia el resto del proceso.

Capacidad: hasta aprox 240 kg por hora (depende del tamaño y tipo de uva)



| Medidas        |                       |
|----------------|-----------------------|
| L x an x al    | 1635 x 1117 x 1805 mm |
| Peso           | 500 kg                |
| Potencia       |                       |
| Potencia total | 2,5 kW                |

| Productos y capacidades |                |
|-------------------------|----------------|
| Uvas hasta              | Hasta 240 kg/h |

# Empacar

## MP, CP, UP, Flow



**Empacadora Minipack  
MP 125**

La MP 125 es especialmente adecuada para los procesos de empaque con capacidades medias a altas, para tamaños de bolsa relativamente pequeños o también para producciones, en las cuales es imprescindible que el equipo sea muy compacto. Por ejemplo: productos seleccionados a mano o combinados, muestras, etc. El largo de bolsa se determina por un encoder que garantiza una exactitud muy alta. La MP 125 produce bolsas con un largo máximo de 175mm con una sola soldadura (con posibilidad de agregar soldaduras adicionales para bolsas más largas). Opcionalmente, puede determinarse el largo de la bolsa en combinación con una fotocelda (si se utiliza folia pre impresa). La MP 125 se suministra estándar con una pantalla cromática, en la cual pueden almacenarse hasta 99 programas. La misma tiene niveles de usuario de operador y administrador garantizando un funcionamiento ininterrumpido de la máquina. Se pueden suministrar elementos adicionales, como por ejemplo: Fotocelda para la impresión del film, conexión para gas / atmósfera modificada, unidad vibratoria y sincronización con sistemas de pesaje y dosificación.

#### Datos técnicos MP 125

|                                                    |                                  |
|----------------------------------------------------|----------------------------------|
| Ancho de bolsa min./máx.                           | 40 – 125 mm                      |
| Largo de bolsa máx.                                | ilimitado (175 mm por soldadura) |
| Grosor del film                                    | 20 – 120 micrones                |
| Capacidad máxima con sellado con calor/por impulso | 60 / 35 bolsas / Min.            |
| Ancho máx. de folia                                | 280 mm                           |
| Diámetro interior del rollo de folia               | 76 mm (3")                       |
| Diámetro exterior del rollo de folia               | 320 mm                           |
| Voltaje                                            | 230 Volt / 50-60 Hz              |
| Medidas (L x an x al)                              | 688 x 450 x 1.030 mm             |



**Empacadora  
CP 350 PLUS**

CP 350 PLUS es una empacadora muy compacta, ideal para embolsar productos muy diversos. Siendo una de las empacadoras verticales más bajas del mercado, facilita la alimentación manual al formar bolsas a partir de un rollo de folia o film plano. El equipo permite llenar y soldar las bolsas, convirtiéndolas en empaques atractivos. La CP 350 Plus es adecuada para aplicaciones de todo tipo de producto que pueda fluir o correr (vegetales, frutas, ensaladas, panificados, vegetales enteros, golosinas y también productos no alimenticios). Además de las bolsas comunes, se pueden formar bolsas con base fuelle, que permiten pararse o bolsas con pliegues laterales. Entre las características sobresalientes de la CP 350 está su alta flexibilidad, amigable para el uso, como todas las empacadoras de alta gama. Con ella pueden solicitarse elementos opcionales, como por ejemplo fotocelda para la impresión sobre el film, conexión para gasificación/atmósfera modificada, vibradores, perforadores de film, detección de final de rollo, sincronización con balanza, báscula o dosificadores, etc. Se pueden agregar los componentes opcionales en equipos existentes.

#### Datos técnicos CP 350 PLUS

|                                                    |                        |
|----------------------------------------------------|------------------------|
| Ancho de bolsa min./máx.                           | 75 - 350 mm            |
| Largo de bolsa máx.                                | ilimitado              |
| Largo máx. de bolsa por soldadura                  | 230 mm                 |
| Capacidad máxima con sellado con calor/por impulso | 40 / 20 bolsas/Min.    |
| Grosor del film                                    | 25 - 120 micrones      |
| Ancho máx. de folia                                | 750 mm                 |
| Diámetro interior del rollo de folia               | 76 mm (3")             |
| Diámetro exterior del rollo de folia               | 320 mm                 |
| Voltaje                                            | 230 V, 50/60Hz         |
| Medidas (L x an x al)                              | 1.495 x 962 x 1.647 mm |

Las embolsadoras verticales forman un tubo a partir de film plano, utilizando un formador especialmente diseñado. A través de un embudo, se puede alimentar todo tipo de producto, capaz de fluir, en forma manual o automática si se utilizan balanzas o sistemas de dosificación. Luego del llenado, se sella la folia y se corta al tamaño deseado de la bolsa. Las empacadoras son adecuadas para embolsar verduras, frutas, lechugas, productos de panadería, dulces, congelados y otros productos alimenticios o no alimenticios



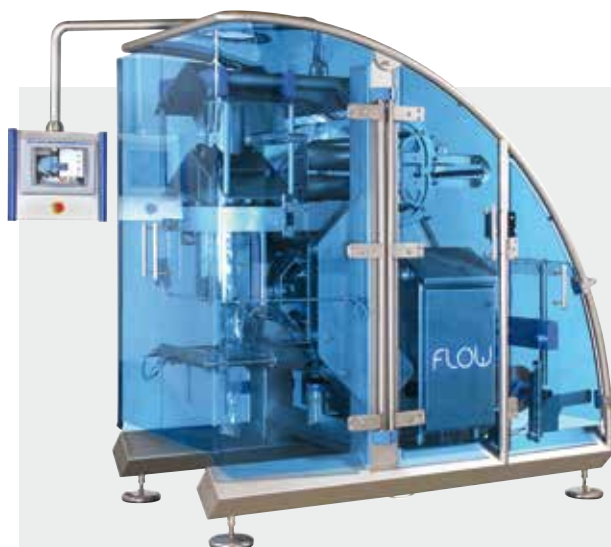
**Empacadora  
UP 350**

La UP 350 tiene un diseño higiénico en acero inoxidable y es fácil de limpiar y atender, gracias a su construcción accesible. Esta empacadora es muy adecuada para aplicaciones en la industria de comestibles. Con una gran variedad de tamaños de bolsas (75 hasta 350 mm de ancho y largo infinito) este equipo flexible puede utilizarse para una gran variedad de productos. Opcionalmente puede utilizarse para formar bolsas con base fuelle que permiten pararse.

La UP 350 se equipara con empacadoras de alta gama y es de construcción modular, de modo que cada grupo funcional (por ejemplo mecanismo de soldadura o panel de control) puede intercambiarse en cuestión de minutos. Esto permite reducir notablemente los tiempos y costos en servicios y mantenimiento. Se puede suministrar una gran variedad de elementos opcionales, ya sea en máquina nueva o para máquina existente.

#### Datos técnicos UP 350

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Ancho de bolsa mín./máx.             | 75 - 350 mm            |
| Largo de bolsa máx.                  | ilimitado              |
| Largo máx. de bolsa por soldadura    | 480 mm                 |
| Capacidad máxima                     | 50 bolsas/min.         |
| Grosor del film                      | 25 - 120 micrones      |
| Ancho máx. de folia                  | 750 mm                 |
| Diámetro interior del rollo de folia | 76 mm (3")             |
| Diámetro exterior del rollo de folia | 320 mm                 |
| Voltaje                              | 230 V, 50/60Hz         |
| Medidas (L x an x al)                | 1.495 x 962 x 1.999 mm |



**Empacadora  
FLOW**

FLOW es la generación del futuro en empacadoras verticales; se diferencia de las demás empacadoras por su diseño higiénico, su construcción totalmente en acero inoxidable (nada de aluminio) alta capacidad y operación muy amigable. La máquina viene totalmente equipada con servomotores, tanto para el transporte de la folia como para el sistema de sellado. Especialmente adecuado para aplicaciones de altas exigencias de higiene y limpieza: aquí la FLOW es imbatible. El equipo puede suministrarse con diferentes sistemas de sellado para folias en PP, PE, laminados y film de extrusión combinada. El largo de bolsa se controla con un encoder de alta precisión. El comando intuitivo de la pantalla táctil permite generar y almacenar hasta 200 programas. La interfase permite accesibilidad a nivel de usuario y de administrador, garantizando así un trabajo libre de problemas. Se dispone de una alta variedad de opcionales.

#### Datos técnicos Flow

|                                      |                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ancho de bolsa mín./máx.             | 200 - 500 mm                                |
| Largo de bolsa                       | 610 mm (más longitud con varias soldaduras) |
| Capacidad máxima                     | 90 bolsas/min.                              |
| Ancho máx. de folia                  | 1.040 mm                                    |
| Grosor del film                      | 25 - 130 micrones                           |
| Diámetro interior del rollo de folia | 76 mm (3")                                  |
| Diámetro exterior del rollo de folia | 500 mm                                      |
| Voltaje                              | 230 Volt / 50 Hz / 16 Amp                   |
| Medidas (L x an x al)                | 2.140 x 1.430 x 2.340 mm                    |



# Preparación & Clasificación, Transporte

## Mesas de trabajo ergonómicas, Transportadores

26



### Mesas de trabajo ergonómicas

Ofrecemos mesas de trabajo y de clasificación prácticas y ergonómicas para 1 hasta 16 o más operarios, con sistemas de separación de residuos y bandas transportadoras. Se adaptan perfectamente en comunicación con nuestras cortadoras de banda de la serie GS. Los transportadores desmontables de las mesas vienen con velocidad de banda ajustable mediante variador de frecuencia y con laterales removibles, mesadas y rampas para desperdicio extraíbles, etc. Ofrecemos elementos opcionales como por ejemplo embudos para llenado, banda para desperdicios, soportes para cajones, etc, para alcanzar mayores niveles de productividad en el proceso.



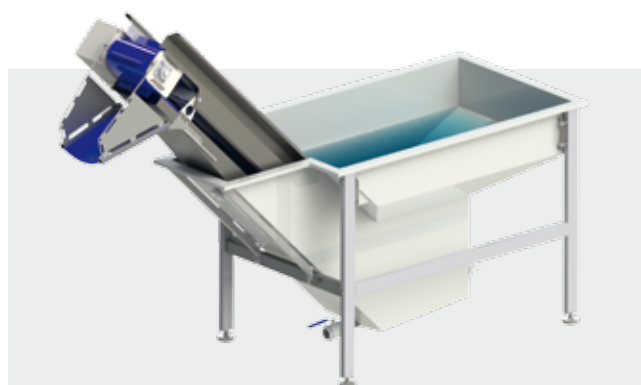
### Bandas transportadoras

Disponemos de diferentes sistemas de bandas transportadoras, para un transporte continuo y eficiente de productos alimenticios. Nuestro surtido incluye todo tipo de soluciones de transporte: desde una banda sencilla hasta un complejo sistema de transportadores con controles centralizados. La construcción compacta y modular permite retirar la banda y otros componentes sin el uso de herramientas, posibilitando una fácil y minuciosa limpieza. Todas las partes que están en contacto con el producto son fabricadas en acero AISI 304 y con materiales plásticos conformes a la FDA.



### Mesas de rodillos

Estas mesas pueden colocarse directamente antes o también después del proceso de pelado o corte, y son ideales para la inspección visual del producto. Se controla la calidad de pelado o de corte, permitiendo al operador separar elementos fuera del rango de calidad deseado. Se suministran en diferentes versiones.



### Bunker de lavado para tratamiento previo

Los productos, por ejemplo papas/patatas, ingresan al bunker de lavado, de construcción robusta, para almacenamiento temporal y prelavado o sanitización. Luego son llevados mediante un transporte elevador de cangilones hacia la línea de producción. Está diseñado para funcionar en combinación con nuestras peladoras tipo PL y los pasos subsiguientes del proceso.

## Pesaje y mezcla. Control

### Bandas pesadoras, controles centralizados



#### Sistema automático de pesaje en bandas transportadoras

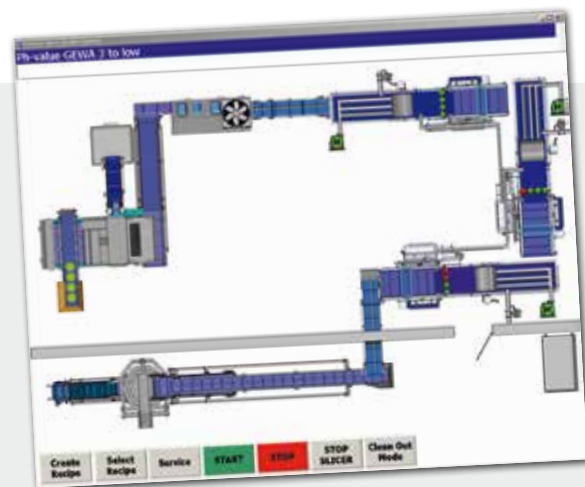
- Determinación del peso del producto
- Dosificación continua de productos diferentes permite un mezclado cuidadoso de ensaladas combinadas

La novedosa tecnología de lavado y preparación KRONEN, en combinación con las bandas transportadoras de pesaje, pueden generar productos mezclados como ensaladas de lechugas, hierbas, repollos o coles de manera precisa, automática y continua. El proceso de mezclado se produce dentro de una lavadora KRONEN GEWA o mediante otros métodos que podemos elaborar junto a nuestros clientes.

#### Ejemplo:

Lechuga Iceberg, Frisee y Radicchio junto con otras hojas, a razón de 1.300 – 1.400 kg por hora, se mezclan agregándoles un porcentaje de 5 – 45 % (dependiendo del producto) de repollo cortado u otros productos como zanahoria rallada. Se adicionan con una proporción pareja de manera continua.

Las ventajas son obvias: proceso automatizado, ahorro de personal, evitar paradas o intermitencias, almacenamiento de datos de producción (estadísticas), control de entrada de materias primas, pesaje exacto y visión sobre todos los componentes permite un ahorro especialmente con productos caros (sin sobredosificación, etc.).



#### Automatización de proceso y visualización para líneas completas

Para aplicar en líneas de producción continuas, KRONEN ha desarrollado un sistema de control central estandarizado, con un óptimo balance de costo-beneficio. Desde la central de operación se puede manejar la línea mediante una pantalla táctil o PC de manera flexible y ajustada para cada proceso en particular. Esto facilita adecuarse a producciones de capacidades diferentes, productos unitarios o mezclas de productos. En procesos complejos existe la necesidad de interconectarlos de manera inteligente. Esto se hace posible gracias a los componentes de visualización de procesos KRONEN. Estos componentes de visualización permiten interconectarse, mediante un sistema bus, y tomar datos de los sistemas como por ejemplo aviso de mantenimiento, errores, etc., localizarlos y reaccionar sin demoras. Por ejemplo, si hay una parada de un equipo determinado, el sistema produce la detención de las máquinas anteriores automáticamente, evitando así el desperdicio de costosas materias primas.

#### Ventajas en detalle:

- Calidad
- Trazabilidad
- Información detallada del proceso
- Procedimientos estandarizados
- Manejo fácil en cambio de productos
- Reducción de paradas
- Controlar el proceso desde el lugar de trabajo
- Acceso de servicios a distancia
- Mantenimiento/Mensajes de error rápidamente localizables
- Evita desperdicio de materias primas

# Conceptos para Líneas completas

28

6. Centrífugas K 50



7. Empacadora CP350



5. Carrusel de cestos



4. Dos lavadoras GEWA en cascada

## Planeamiento

Junto a nuestra oferta de maquinaria individual, ofrecemos trabajar en estrecha relación con nuestros clientes, en busca de soluciones técnicas y funcionales para procesos completos. No siempre las máquinas, con todos sus elementos opcionales, son combinables con otras, haciendo necesario evaluar algunos ajustes. Además pueden disponerse de diferentes configuraciones para mejorar su eficiencia. Planifique con nosotros su solución especial. Desde la reorganización de la planta hasta el planeamiento de soluciones completas para líneas de proceso de vegetales por ej. de hojas, tubérculos o frutas: nuestra experiencia consolidada en largos años nos hizo especialistas. Definimos junto a usted las especificaciones determinantes, los tiempos de implementación de adaptaciones y reformas, y todos los detalles a tener en cuenta. Nos ocupamos de las soluciones!

## Fabricación

Ya fue dado el importante paso hacia la fabricación de máquinas fácilmente integrables en líneas de producción y ello beneficia la productividad de nuestros clientes.

KRONEN puede integrar también las máquinas existentes, proponiendo los ajustes necesarios.

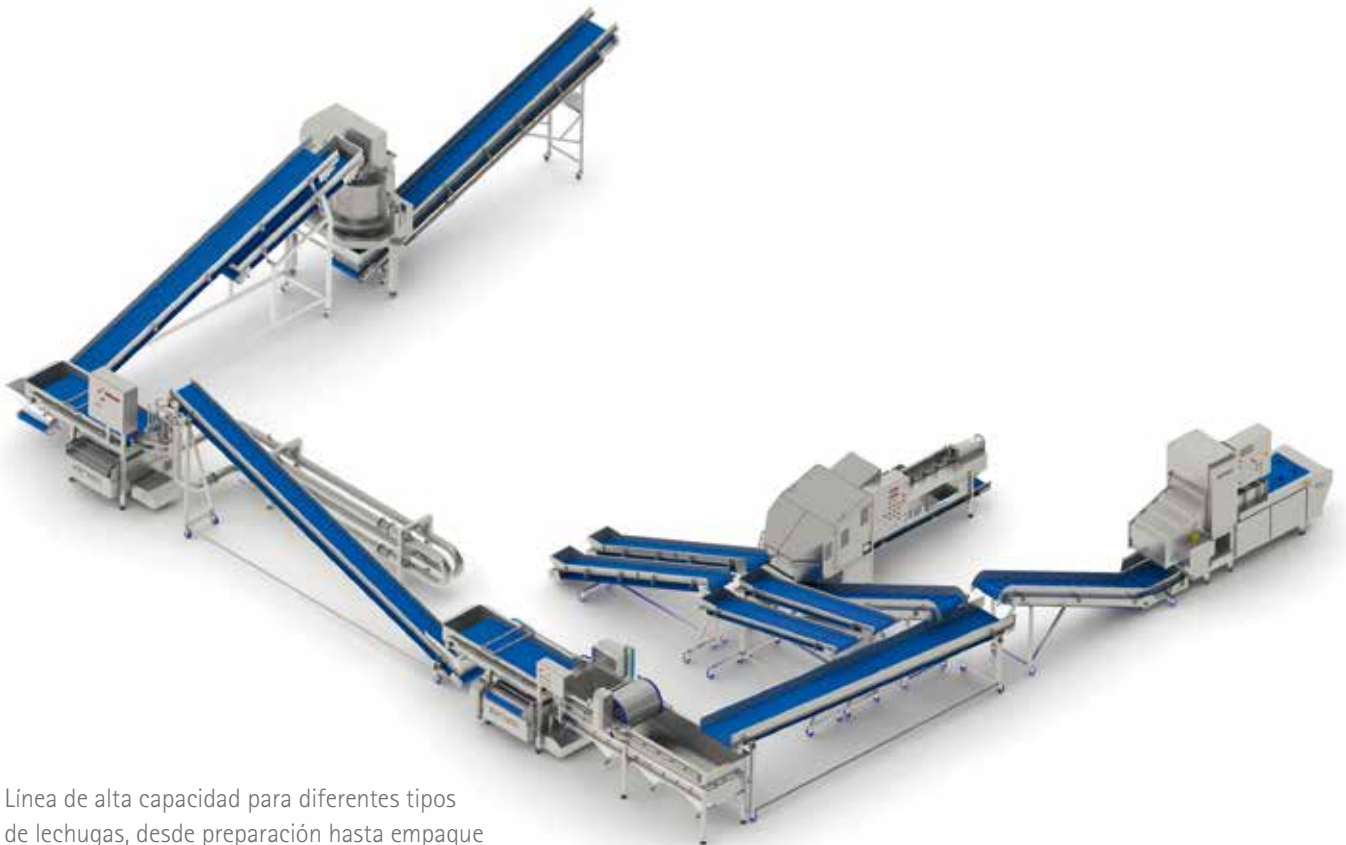
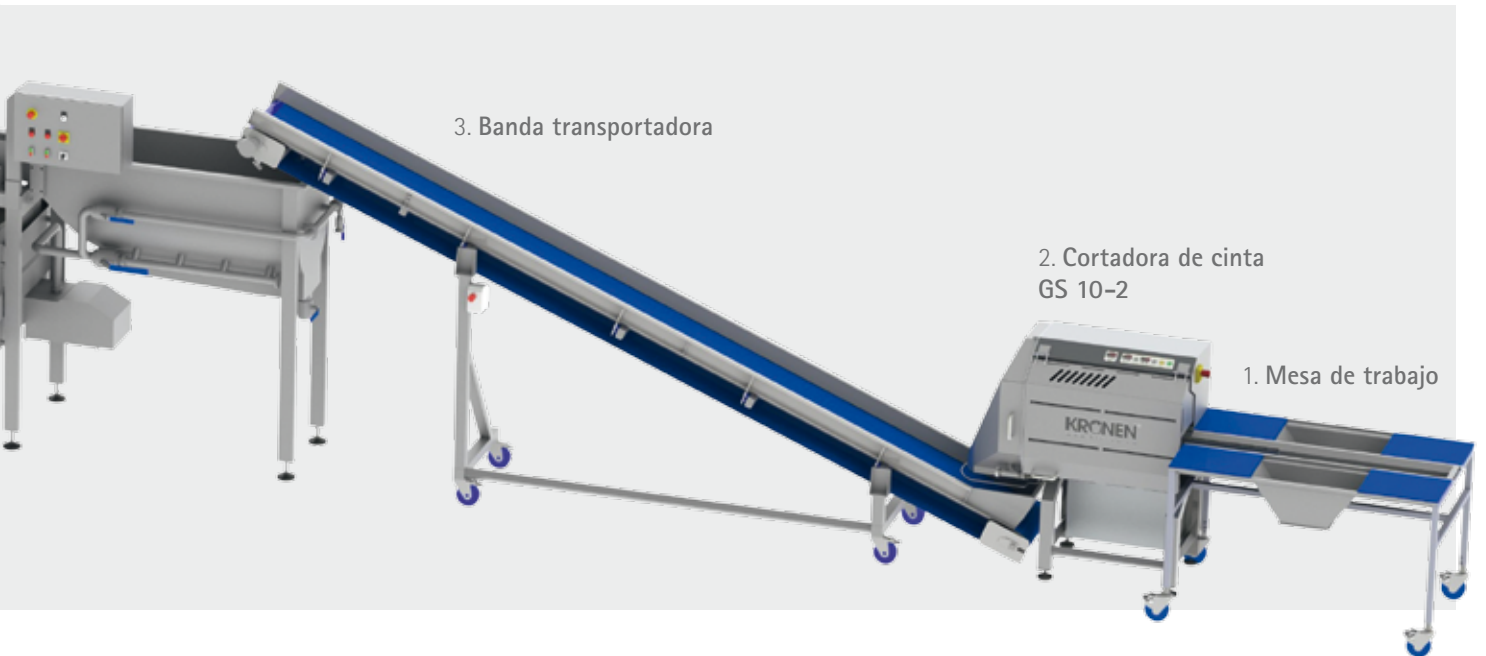
Como ejemplo de adaptabilidad, en KRONEN recientemente hemos modificado máquinas de la serie GS y las hemos adaptado a un equipo agrícola: se pudo montar las cortadoras, concebidas para un ambiente de fábrica, sobre una cosechadora de cebollín y realizar el corte en pleno campo de cultivo. Este desarrollo permitió preservar la delicada naturaleza del cebollín, eliminando la excesiva manipulación para realizar el corte, como en una planta de producción.

Los lay outs que se presentan en estas páginas son un mero ejemplo de las muchas posibilidades que ofrecemos para configurar líneas eficientes de producción. Existen siempre diferentes caminos para llegar a soluciones inteligentes, las cuales con mucho gusto deseamos discutir con usted.

Total integración, alta productividad, allí está KRONEN.

# Integrando Máquinas especiales

29



Línea de alta capacidad para diferentes tipos  
de lechugas, desde preparación hasta empaque



## Algunas de nuestras muchas referencias



**Portugal:** Línea de producción para lavar y separar tallos y semillas de pimientos – capacidad hasta 7 ton/hora



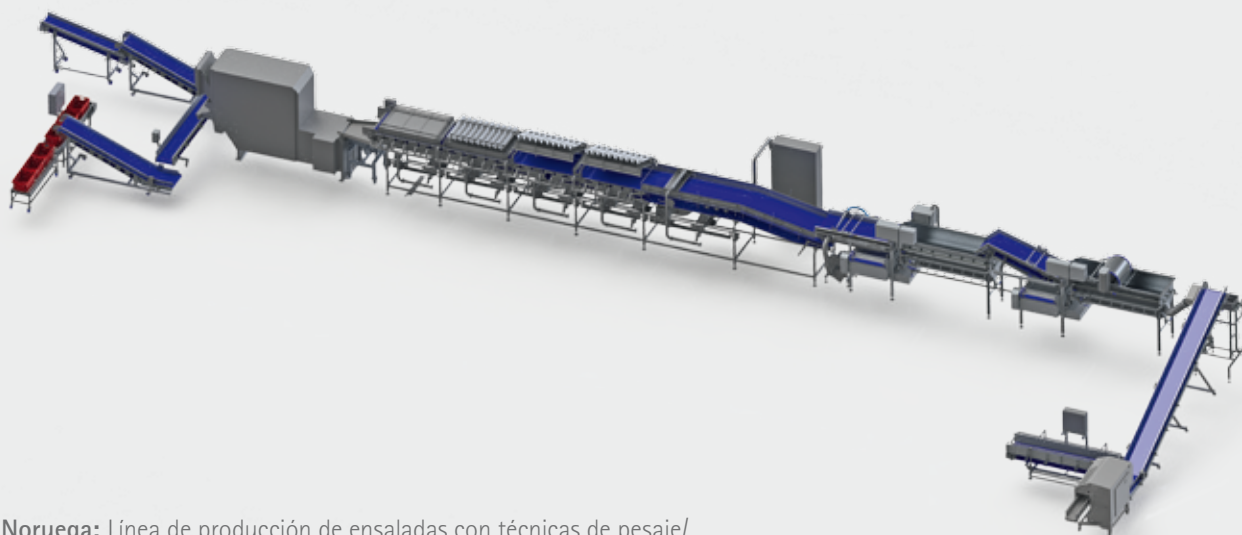
**Italia:** Proceso de papas/patatas y otros tubérculos, para despedrar, pelar y lavar con una capacidad de hasta 800 kg/hora.



**Bélgica:** Línea de producción de ensaladas baby leaf y mezclas de hojas delicadas: capacidad 300 a 800 kg/hora



**Austria:** Línea para preparar, cortar, desinfectar, centrifugar y mezclar vegetales de hojas. – capacidad hasta 500 kg/hora.



**Noruega:** Línea de producción de ensaladas con técnicas de pesaje/mezcla ó corte, lavado y secado de lechugas, con capacidad de 800 kg/hora de Iceberg y 400 kg/ hora de baby leaf.



**Reino Unido:** Gran línea de proceso de lechugas, capacidad hasta 1.500 kg/hora en Iceberg y hasta 800 kg/hora en baby leaf.



**Turquía:** Gran línea de producción de hojas combinadas, capacidad hasta 1.500 kg/hora.



**Alemania:** Cosecha y corte sobre cosechadora de cebollín, con 4 cortadoras KRONEN GS 20, capacidad hasta 1,8 t/hora.



**Cruceros internacionales:** Tecnologías ergonómicas de corte y lavado a bordo, capacidad hasta 500 kg/hora.



## Gama de productos:

- **Cortadoras de cinta**  
GS 10-2, GS 20, GS 25V
- **Cortadoras de rodajas y gajos**  
Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Cortadoras especiales y estampadoras**  
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, Multislicer, TT 450
- **Cortadora de cubos y barritas** KUJ V
- **Cortadora multiusos** KSM 100
- **Cortadora de coles** CAP 68
- **Descorazonadora de coles** KSB
- **Corte en cuadros, estampar, dividir** PGW, HGW
- **Equipamiento para lavar y sanitizar vegetales**
- **Peladoras**  
Para cítricos, melones, manzanas, piñas, mangos, tubérculos, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc
- **Centrifugadoras, sistemas de soplado y succión**
- **Empacadoras**
- **Máquinas especiales**
- **Líneas de producción completas**

Desarrollamos y fabricamos maquinaria, máquinas especiales y también líneas completas para el proceso de la industria alimenticia. Ofrecemos soluciones personalizadas para usted, incorporando exitosamente máquinas unitarias en líneas eficientes.

Nos alegramos de su contacto con nosotros.



Una empresa del grupo  
Zillgith Beteiligungs GmbH



### KRONEN GmbH

Römerstraße 2a  
D-77964 Kehl am Rhein  
Teléfono: +49 (0) 7854/96 46-0  
Telefax: +49 (0) 7854/96 46-50  
info@kronen.eu

[www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)