

PRESSEMITTEILUNG

04. Dezember 2025

ANWENDERBERICHT:

Neue Verarbeitungslinie für Eisbergsalat bei Kanes Food

KRONEN realisiert kundenspezifischen Umbau mit innovativer Technik bei britischem Freshcut-Betrieb

KRONEN GmbH hat für den britischen Salat- und Gemüseverarbeiter Kanes Foods eine neue Verarbeitungslinie für Eisbergsalat realisiert. Hierzu wurde eine bestehende Linie umfassend umgebaut, erweitert und an die Bedingungen in der bestehenden Produktionsstätte angepasst – mit dem Ziel, die Verarbeitung von Eisberg und weiteren Salaten nachhaltig und effizient mit einer modernen Linie umzusetzen.

Maßgeschneiderte Lösung für einen langjährigen Kunden

Kanes Foods mit Sitz in Großbritannien produziert seit 1990 frische, verzehrfertige Gemüse- und Salatprodukte für den Einzelhandel und das Catering. Das Unternehmen setzt auf gesunde, frische Lebensmittel und verwendet dabei bevorzugt regional angebaute Rohwaren. Bereits seit vielen Jahren vertraut Kanes Foods auf Maschinen und Linienlösungen von KRONEN für die Vorbereitung, das Schneiden, Waschen und Trocknen von Gemüse.

Im aktuellen Projekt wurde in einer bestehenden Produktionshalle eine Eisbergsalat-Verarbeitungslinie aus bereits vorhandenen Maschinen und neuer Verarbeitungstechnik zu einer durchgängigen Linie kombiniert – unter Berücksichtigung der baulichen Gegebenheiten und Arbeitsabläufe.

Kundenspezifische Anpassung der vorhandenen und neuen Maschinen

Im Fokus des Projekts stand die Integration bereits vorhandener KRONEN Maschinen und neuer Verarbeitungslösungen zu einer individuell angepassten Salatlinie. Die Aufstellung der Linienkomponenten wurde auf die Infrastruktur vor Ort abgestimmt. Die Linie besteht aus:

- Einem sechs Personen Putztisch, der in der Höhe an die Bodenverhältnisse und die effiziente Übergabe des Rohprodukts an eine bestehende Schneidemaschine angepasst wurde.
- Einem vorhandenen Wiegeband, das zu einem Steigeband umgebaut wurde, sowie ein Transportband für den kontinuierlichen Betrieb.
- Einer bestehenden Waschmaschine vom Typ GEWA 4000 V mit angepasster Höhe, die in die Steuerung der Linie integriert wurde.
- Einer neuen GEWA 4000 B PLUS Waschmaschine mit Feinteileaustrag, Wassermanagement und -recyclingsystem, Insektentrommel und speziell

an den Einbau eines bestehenden Rohrwärmetauschers angepasster Verrohrung der Wassenumwälzung. Außerdem wurde der Austrag mit einer Absaugeinheit zur Vorentwässerung des gewaschenen Salats ausgestattet. Die Ausführung ermöglicht eine direkte Übergabe des gewaschenen Produkts auf das Pufferband des Trocknungssystems.

- Einem neuen Trocknungssystem K850 mit einem speziell konzipierten Pufferband für den stand-alone Betrieb. Der Austrag wurde so modifiziert, dass der getrocknete Salat in Kisten über eine angepasste Kistenrutsche überführt werden kann.

Mit der umgebauten und erweiterten Linie können nun bis zu 1,4 Tonnen Eisbergsalat pro Stunde verarbeitet werden – hygienisch, effizient und mit optimierter Ressourcennutzung.

Convenience Produkte mit hoher Qualität – für die schnelle Zubereitung von gesunden und schmackhaften Mahlzeiten

Gegründet mit der Vision, dass gesunde und leckere Mahlzeiten auch schnell und bequem verfügbar sein können, produziert Kanes Foods heute auf einem 30 Hektar großen Betriebsgelände mit hochmodernen Produktionslinien, zu denen nun auch die Linie zur Verarbeitung von Eisbergsalat zählt. Die Kombination aus Qualität und dem Bestreben, die Verarbeitung frischer Produkte stetig weiterzuentwickeln, macht Kanes Foods zu einem anerkannten und zukunftsorientierten Akteur in der britischen Lebensmittelbranche.

Projektumsetzung durch KRONEN und Partner vor Ort

Die komplette Umsetzung inklusive Planung, Umbau und Inbetriebnahme erfolgte in enger Zusammenarbeit mit dem britischen Vertriebspartner Lingwood, dessen Team die Installation direkt vor Ort bei Kanes Foods durchführte. Vorab besuchte das Projektteam von Kanes Foods gemeinsam mit Lingwood die KRONEN Zentrale in Kehl, um die Maschinen abzunehmen.

„Die enge Zusammenarbeit mit KRONEN und dem Team von Lingwood war entscheidend für den Erfolg des Projekts. Die technische Expertise sowie die Unterstützung beim Umbau und bei der Integration bestehender und neuer Maschinen in der Linie waren ausschlaggebend für unsere Entscheidung – und die neue Linie erfüllt unsere Erwartungen in jeder Hinsicht,“ erklärt der Projektmanager von Kanes Foods.

Die neue Linie ist seit Frühsommer im produktiven Einsatz und leistet einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung der Salatschalen -Produktion bei Kanes Foods.

Über Kanes Foods

Kanes Foods zählt zu den führenden Herstellern von verzehrfertigen Salat- und Gemüseprodukten in Großbritannien. Das Unternehmen mit Sitz in Worcestershire bietet ein breites Sortiment an frischen Fertigprodukten – von Salatismischungen und Dressings bis hin zu Wok-Gemüse und Convenience-Zutaten – die in den Regalen der größten britischen Einzelhändler zu finden sind.

Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken.

Darüber hinaus bietet KRONEN Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

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

Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:



Die Linie zur Verarbeitung von Eisbergsalat umfasst ein kundenspezifisch angepasstes Trocknungssystem K850 von KRONEN.



Der Putztisch und die Waschmaschinen wurden ebenfalls an die Anforderungen von Kanes Foods angepasst.



Das Team von Kanes Foods und Lingwood, der KRONEN Vertretung in Großbritannien, nahm die Maschinen bei KRONEN in Kehl ab.