

PRESSEMITTEILUNG

06. Oktober 2026

ANWENDERBERICHT: PENTZ ERWEITERT READY-CUT-PRODUKTION MIT NEUER SALATVERARBEITUNGSLINIE

Schnelle Projektumsetzung für mehr Kapazität, Hygiene und Effizienz bei Freshcut-Produkten

Mit einer neuen Produktionshalle erweitert die Pentz GmbH & Co. KG ihre Kapazitäten für küchenfertige Produkte. Eine neue Verarbeitungslinie von der KRONEN GmbH übernimmt das Waschen, Trocknen und portionsweise Verpacken von ca. sieben Tonnen Blattsalaten pro Tag auf dieser Linie.

Mit dem Neubau einer weiteren Produktionshalle investiert der Familienbetrieb weiter in die Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse. Für die Salatverarbeitung suchte das Unternehmen eine komplette Lösung, die unterschiedliche Prozessschritte verbindet und hohe Anforderungen an Hygiene, Flexibilität und Bedienerfreundlichkeit erfüllt. Gemeinsam mit KRONEN wurde dafür eine Linie zum Waschen, Trocknen und Verpacken von Salaten geplant und umgesetzt.

Technischer Fortschritt für eine wachsende Ready-Cut-Produktion

Der Familienbetrieb aus Essingen wird heute in vierter Generation geführt. Neben dem Handel mit Obst und Gemüse hat sich die Herstellung von Freshcut-Produkten zu einem wichtigen Geschäftsbereich entwickelt.

Pentz bietet küchenfertige Obst- und Gemüseprodukte an, darunter verschiedene Rohkostmischungen, Blattsalate und Salatmischungen. Das breite Sortiment stellt hohe Anforderungen an die Flexibilität der Verarbeitung. Daher setzt das Unternehmen auf Investitionen in moderne Verarbeitungstechnik. Ziel ist es, effiziente und ressourcenschonende Prozesse mit einer konstant hohen Produktqualität zu verbinden.

Diese Anforderungen waren auch für die Planung der neuen Produktionshalle relevant. Pentz benötigte eine Verarbeitungslinie, die Blattsalate zuverlässig wäscht, trocknet und anschließend portionsweise verpackt. Gleichzeitig sollte die Technik für häufige Produktwechsel geeignet sein und eine schnelle und einfache Reinigung unterstützen. Die einfache Bedienung der Maschinen und ein geringer Wartungsaufwand waren weitere Kriterien des Betriebs.

Eine durchgängige Lösung für Waschen, Trocknen und Verpacken

Für Pentz war es wichtig, die unterschiedlichen Verarbeitungsschritte mit einem zentralen Ansprechpartner zu realisieren. In einem gemeinsamen Workshop zu Beginn des Projekts fand ein intensiver Austausch statt. Durch die umfassende Erfahrung in der Planung und Umsetzung kompletter Verarbeitungslinien für Salat und Gemüse und konnte das Team von KRONEN innerhalb kurzer Zeit eine auf Pentz abgestimmte Lösung planen.

Die neue Linie verarbeitet Blattsalate zu küchenfertigen Mischsalaten. Täglich werden bis zu sieben Tonnen Salat verarbeitet. Die Linie besteht aus drei Waschmaschinen, einem Trocknungssystem K650, einem Wiegepodest KWT 16, zwei Verpackungsmaschinen des KRONEN Partners GKS sowie mehreren Transportbändern, die den Produktfluss zwischen den Maschinen sicherstellen.

Hygienisches Design unterstützt flexible Produktion

Ein Schwerpunkt bei der Auswahl der Verarbeitungstechnik lag auf der Hygiene, als Basis für die Qualität der verarbeiteten frischen Produkte. Hier setzt unter anderem das hygienische Design der HEWA Waschmaschinen an. Die Maschinen sind für eine schnelle Reinigung konzipiert und die Bauweise im Hinblick auf Hygiene optimiert. Dadurch unterstützen sie Pentz dabei, die notwendigen Reinigungsprozesse auch bei wechselnden Produkten effizient in den Produktionsalltag zu integrieren.

Die Kombination aus Wasch-, Trocknungs- und Verpackungstechnik unterstützt zugleich das Ziel von Pentz, die Verarbeitung mit moderner Technik weiterzuentwickeln und dabei eine gleichbleibende Qualität der küchenfertigen Produkte sicherzustellen.

Von der Anforderung zur Linie im engen Austausch

Pentz und KRONEN GmbH arbeiten bereits seit vielen Jahren zusammen. Das Unternehmen hat bereits mehrere KRONEN Maschinen im Einsatz, darunter zwei Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschinen KUJ-V, drei GS 10-2 Bandschneidemaschinen, mehrere GEWA Waschmaschinen und Salatschleudern sowie drei Verpackungsmaschinen des KRONEN Partners GKS.

Auch die neue Linie entstand im engen Austausch. Die effiziente Abstimmung zwischen beiden Unternehmen führte zu einem schnellen Projektfortschritt.

„Für unsere neue Produktionshalle wollten wir eine durchgängige Lösung, die unsere Anforderungen an Hygiene, Flexibilität und einfache Bedienung erfüllt. Nach dem ersten Gespräch mit dem KRONEN Vertrieb fand sehr schnell ein gemeinsamer Workshop statt. Das Team hat verstanden, welche Prozesse wir benötigen, und daraus gemeinsam mit uns die passende Linie entwickelt. Die Abstimmung bis zur Abnahme und Inbetriebnahme war unkompliziert und auf Augenhöhe. Mit der neuen Linie können wir unsere Ready-Cut-Produktion nun mit moderner Verarbeitungstechnik weiter ausbauen.“ fasst Maximilian Pentz das erfolgreiche Projekt zusammen.

Vor der Auslieferung fand die Abnahme der kompletten Linie mit einem Produkttest bei KRONEN in Kehl am Rhein statt. Anschließend wurde die Anlage an Pentz ausgeliefert. Aufstellung und Inbetriebnahme in der neuen Produktionshalle erfolgten in Zusammenarbeit mit KRONEN.

Küchenfertige Salate für Gastronomie und Catering

Für die Kunden aus der Gastronomie und Catering reduzieren die küchenfertigen Produkte die notwendigen Vorbereitungsschritte und können damit insbesondere bei knappen Personalressourcen die Arbeitsabläufe vereinfachen.

Die neue Verarbeitungslinie ermöglicht es Pentz, die steigende Nachfrage nach küchenfertigen Produkten zu bedienen, ein breites Sortiment anzubieten und hohe Qualitätsstandards bei der industriellen Verarbeitung der Produkte umzusetzen.

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 Mitarbeitende, 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 / Pentz GmbH & Co. KG:



Die Abnahme der Linie fand bei KRONEN in Kehl statt. Nico Stegmaier und Maximilian Pentz (2. und 3.v.l.) von der Pentz GmbH & Co. KG testeten hierfür die Linie mit Salat gemeinsam mit Andreas Ell (l.) und Jürgen Schekat (r.) von KRONEN.



Die Linie besteht aus drei Waschmaschinen, einem Trocknungssystem K650, zwei Wiegepodesten KWT 16, zwei Verpackungsmaschinen des KRONEN Partners GKS sowie mehreren Transportbändern.



Die neue Linie verarbeitet Blattsalate zu küchenfertigen Mischsalaten. Täglich werden mit dieser Linie bis zu sieben Tonnen Salat verarbeitet.