

VORTEX-Waschanlage – Keimreduktion und Verlängerung der Haltbarkeit von Fresh cut-Produkten

Die Vortex-Anlage wurde zum Nachbehandeln von Gemüse (z.B. verschiedene Blattsalate, Wurzelprodukte usw.) oder auch Obst wie Äpfeln und Trauben entwickelt, um eine Keimreduktion zu erzielen und somit die Haltbarkeit und die Qualität der Produkte zu steigern.



Das vorgereinigte Produkt wird mit Wasser aus seitlichen Rotationsdüsen sanft in ein Röhrensystem eingespült, d.h. ohne eine Pumpe zu durchlaufen. An verschiedenen Stellen des Produkttransports durch die Anlage können Chemikalien und Desinfektionsmittel zugegeben werden.

Die Länge des Röhrensystems kann nach den jeweiligen Kundenanforderungen an die Verweilzeit angepasst werden. Die Vortex-Anlage bietet dank frequenz geregelter Pumpen eine einstellbare Kontakt- und Verweilzeit des Produkts zwischen einer und drei Minuten. Am Vortex-Einlauf kann der Wasserfluss zusätzlich noch über Kugelhähne eingeregelt werden.

Im Röhrensystem (Innendurchmesser 150 oder 200 mm) fließt das Produkt bis zum Auslauf in einer laminaren Strömung, wodurch der Behandlungsschritt sehr produktschonend ist. Die Fließgeschwindigkeit im System hängt von der zugeführten Produkt- und Wassermenge ab.

Am Auslass wird das Produkt durch Spezialdüsen über dem Austrageband mit Frischwasser gespült. Die Ausgabe des Produktes erfolgt abhängig von der gewünschten Anwendung über einen Vibrationstisch oder ein Austrageband.

Vorteile der Vortex-Anlage:

- **Dosierstation – optional:** Zum Dosieren und Überwachen geeigneter Zusatzstoffe zur Behandlung des Produkts im Wasserkreislauf.

- **Optimale Integration in Verarbeitungslinien:** Die modular aufgebaute und platzsparende Vortex-Anlage kann einfach in existierende Prozesslinien integriert und an Kundenwünsche angepasst werden. Sie kann auch als geschlossenes Transportsystem zwischen zwei Prozessstufen oder zwei Verarbeitungslinien eingesetzt werden.
- **Einfache Reinigung:** Zur mechanischen Reinigung kann das Röhrensystem einfach und schnell mittels Schraubverbindungen auseinandergebaut werden.
- **Lebensmittelkonforme Bauteile:** Alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl oder FDA-konformen Kunststoffen gefertigt.
- **Solide Konstruktion:** Wie alle KRONEN-Produkte ist auch die Vortex-Anlage grundsolide konstruiert und eignet sich deshalb auch für den Einsatz unter härtesten Bedingungen.



Produktdaten: VORTEX-Anlage

- **Kapazität (je nach Produkt):** Eisbergsalat max. 1.500 kg/h, Baby-Leaf/Rucola max. 800-900 kg/h
- **Spannung:** 3~400 V/N/PE/50Hz
- **Leistung:** 5,9 kW
- **Gesamtvolumen (bei 2 Minuten Verweilzeit):** 1.250 l (150 mm Durchmesser)
- **Maße (LxBxH):** variabel x variable x 2.100 mm

Das Unternehmen KRONEN GmbH

KRONEN entwickelt und produziert Einzelmaschinen, Sondermaschinen und komplette Verarbeitungslinien gemäß den Anforderungen der Kunden – Hochleistungsmaschinen zum Waschen, Schneiden, Zerteilen, Schälen, Entwässern, Trocknen und Verpacken von Lebensmitteln.

KRONEN beschäftigt 100 Mitarbeiter und ist weltweit mit Vertretungen in über 80 Ländern als Lieferant von Maschinen und Systemen für die Freshcut-, Convenience-, Catering-, Feinkost- und Lebensmittelindustrie tätig. Die Produkte werden in über 100 Länder der Erde geliefert.

Weitere Informationen und Kontakt

KRONEN GmbH
D-77694 Kehl am Rhein

Esther Müller
Tel.: + 49 (0)7854 9646-161
Fax: + 49 (0)7854 9646-5161
E-Mail: esther.mueller@kronen.eu

Christina Maier
Tel.: + 49 (0)7854 9646-160
Fax: + 49 (0)7854 9646-5160
E-Mail: christina.maier@kronen.eu

www.kronen.eu