25.06.2024

Doppeltes Jubiläum:   
Der 500. aseptische Krones Füller und die 200. Produkt-UHT-Anlage in einer Linie

Von der Preformsterilisation bis zur Ausbringung der verschlossenen PET-Flaschen - bei der neuesten Generation des Contipure AseptBloc (CAB) hat Krones eine durchgängige, bis ins kleinste Detail aseptisch sichere Prozesskette geschaffen. Ein Gesamtkonzept, das sich bereits in der Vergangenheit bewährt und Kunden in aller Welt überzeugt hat: "Seit der Markteinführung des aktualisierten Contipure AseptBloc vor rund eineinhalb Jahren konnten bereits mehr als vierzig davon verkauft werden. Dies ist ein deutlicher Beweis für die überzeugenden Sicherheits- und Nachhaltigkeitsargumente der aktualisierten Lösung. Wir spüren einfach die Akzeptanz und Wertschätzung dieser allerneuesten Krones Lösung rund um den Globus ", so Paul Schoenheit, Leiter Vertrieb Aseptiktechnik.

Auch der brasilianische Getränkehersteller Natural One hat sich für den Contipure AseptBloc entschieden - und das ist ein Grund zum Feiern: Denn der 500. von Krones verkaufte aseptische Füller ist in diese Sterilblocklösung integriert.

**Natur als Inspiration**

Inspiriert von der Vielfalt der brasilianischen Natur hat sich Natural One darauf spezialisiert, aus frischem Obst und Gemüse Säfte in fünfzehn Varianten herzustellen. Mittlerweile exportiert Natural One seine Produkte von Brasilien aus in rund elf Länder.

Um der wachsenden Nachfrage gerecht zu werden, erweitert das Unternehmen nun seine Abfüllkapazitäten – und setzt dabei auf modernste Technik und Know-how von Krones. Der Contipure AseptBloc ist Teil einer neuen, bereits dritten Krones Linie bei Natural One.

"Nachdem wir mit unseren Saftprodukten mittlerweile die Kontinente Amerika, Europa, Afrika und den asiatisch-pazifischen Raum abgedeckt haben, wollen wir jetzt auch mit unseren pflanzlichen Milchalternativen und CSD-Produkten diese Regionen erreichen und haben uns nicht nur wegen der technologischen Vorteile für die Contipure AseptBloc entschieden. Entscheidend war auch die Zusammenarbeit in den letzten Jahren. Krones hat immer wieder bewiesen, dass wir mit dem Unternehmen einen zuverlässigen und vertrauenswürdigen Partner an unserer Seite haben. Wir freuen uns, die 500. Maschine aus dem Aseptik-Portfolio von Krones in Betrieb nehmen zu können", sagt Inhaber und Gründer von Natural One Ricardo Ermírio de Moraes.

Auch in puncto Energieeffizienz und Nachhaltigkeit überzeugt der Contipure AseptBloc: Er arbeitet mit minimalem Wasser- und Energieverbrauch und dank modernster Technik ist es sogar möglich, die sterile Blasluft zu recyceln, waseinzigartig im Zusammenhang mit der Sterilisation von aseptischen Preforms ist. Das System kann in weniger als zweieinhalb Stunden gereinigt und sterilisiert werden und ist somit in kürzester Zeit wieder einsatzbereit. Die aseptische Abfüllung ist jederzeit gewährleistet, da der Contipure AseptBloc die Preforms mit gasförmigem Wasserstoffperoxid sterilisiert. Dieses Verfahren entkeimt die gesamte Preformoberfläche – innen, außen und im Halsbereich – und garantiert höchste Sicherheit für das abgefüllte Produkt. Das reduziert nicht nur die Kosten, sondern auch den CO2-Fußabdruck.

**Zwei Jubiläen zur gleichen Zeit**

Doch damit nicht genug, denn es gibt ein zweites Jubiläum: Die ebenfalls installierte VarioAsept D ist die 200. verkaufte UHT-Anlage von Krones. "Natural One hat sich bei dieser Linie für die VarioAsept D von Krones entschieden, die sich vor allem durch ihre große Flexibilität auszeichnet. Säfte, stille Produkte und KEGs sowie pflanzliche Milchalternativen können darauf verarbeitet werden. Speziell für die letztgenannte Produktgruppe verfügt die VarioAsept D über ein Modul zur direkten Erhitzung. Auch Natural One kann sich über eine zusätzliche Premiere freuen, Das Unternehmen ist unser erster Kunde auf dem amerikanischen Kontinent, der diese Lösung einsetzt", erklärt Stefan Höller, Leiter Produktmanagement Processing Units. Das Direktheizmodul ist in der Lage, das Produkt innerhalb kürzester Zeit auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen und nach der Warmhaltezeit ebenso schnell wieder abzukühlen. Diese Technologie ist daher ideal für Produkte mit hohen Qualitätsanforderungen.

**Zeitsparend und flexibel**

Die neue Anlage bietet Natural One in mehrfacher Hinsicht mehr Flexibilität bei der Abfüllung. Während die UHT-Anlage ein breites Produktspektrum abdecken kann, ist der Contipure AseptBloc in der Lage eine Vielzahl von Flaschenformaten zu verarbeiten. Mit dem optionalen Roboter erfolgt der Formatwechsel nahtlos und erfordert keinen manuellen Eingriff. Das spart mehr Zeit und die Produktion kann schnell wieder anlaufen.

"Mit diesen innovativen Lösungen unterstützt Krones seine Kunden dabei, sowohl ihre Effizienz- als auch ihre Nachhaltigkeitsziele zu erreichen", ergänzt Paul Schoenheit.

BU: Krones-Natural One

Im Juni feierte Krones das doppelte Maschinen-Jubiläum gemeinsam mit Natural One.

**Ansprechpartnerin:**

Ingrid Reuschl

Head of Corporate Communications

KRONES AG

Telefon: +49 9401 70-1970

E-Mail: [presse@krones.com](mailto:presse@krones.com)