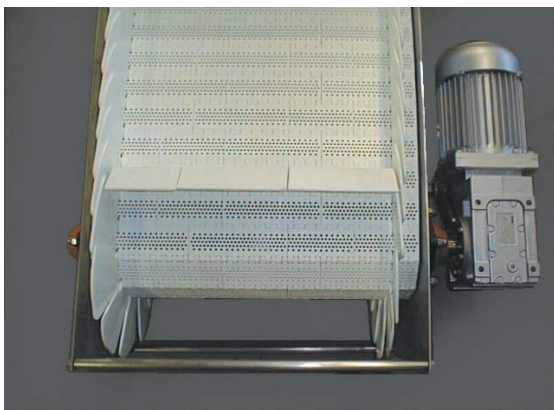




**Gronemeyer**  
VORSPRUNG DURCH IDEEN

# FÖRDERTECHNIK SÜSSWAREN INDUSTRIE



## **GRONEMEYER Maschinenfabrik GmbH & Co.**

P.O. Box 10 02 53  
Rohrweg 31

D-37652 Hörter  
D-37671 Hörter

Germany  
Germany

Phone +49 (0) 5271 9756-0  
Fax +49 (0) 5271 33866  
eMail [info@gronemeyer.org](mailto:info@gronemeyer.org)  
[www.gronemeyer.org](http://www.gronemeyer.org)



### Hohe Hygiene - einfache Reinigung

GRONEMEYER fertigt sowohl Standard- als auch Sonder-Maschinen in rostfreier Ausführung. Alle Anlagen werden so gefertigt, daß sie den FDA-Anforderungen für direkten Kontakt mit Lebensmitteln entsprechen.

Glatte Oberflächen aus Edelstahl (wahlweise poliert, geschliffen oder glasperlen-gestrahlt) verhindern Schmutzablagerungen und ermöglichen daher auch eine problemlose Reinigung.

Die Fördersysteme basieren auf einer offenen Struktur ohne Hohlräume und können daher auch innen gut gesäubert werden. Zudem sind die verwendeten Materialien resistent gegen Reinigungsmedien.



**Spiral-Förderer** für empfindliche Verpackungen  
**Spiral Conveyor** for extreme fragile packagings



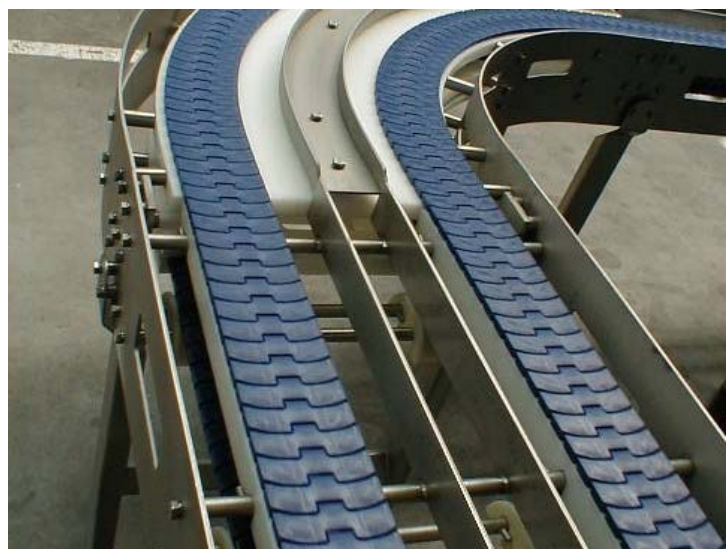
**Verteilstation** für befüllte Papp-Trays  
**Distribution Device** for filled carton trays

### High hygienic - Easy to clean

GRONEMEYER constructs standard as well as tailored machines in stainless execution. All installations are manufactured in a way that they accomplish the requests of the FDA for machines, which are directly in contact with food.

Smooth surfaces made of stainless steel (selectively polished, smoothed or glass pearl blasted) avoid dirt deposits and that is why an easy cleaning is feasible.

The conveying system is based upon an open structure without cavities so it can be cleaned well also on the inside. Furthermore the materials are resistant against the general applied detergents.



**2-strängige Förderanlage**  
für unverpackte Lebensmittel  
**Double-strand Conveyor**  
for unwrapped food



# DURCHLAUF- KÜHLER-SYSTEM

Für die Kältetechnik wird im Falle der Kühlung mit Umluft >0°C sowohl die autarke Lösung über ein Direktverdampfer-System als auch die Einbindung eines Umluftsystems in vorhandene Eis-, Kaltwasser- oder Wärmeschaukelsysteme angeboten.

In case of cooling by ventilation >0°C a self-sufficient cooling technique will be offered as solution by means of a direct evaporation system, as well as an integration of a ventilation system into the existing system by means of iced or cooled water or heat swing systems.

Je nach Produkt sowie Kühlzeit beträgt die Kapazität des Systems 500-6.000 kg/Std.

Depending on the product, as well as on cooling duration, the system's capacity is 500-6,000 kg/h.

## Einsatzbeispiele/Example Data:

Produkt	Nußnougat Brotaufstrich	Gebäck-Kissen	Trüffelkugeln	Fruchtgelee-Stücke	
Leistung	2.400 St./Std.	2 m³/Std.	2,14 m³/Std.	15.000 St./Std.	15.000 St./Std.
	1.600 kg/Std.	1.100 kg/Std.	500 kg/Std.	330 kg/Std.	330 kg/Std.
Produktabmessungen	Ø 100 mm Höhe 140 mm	L x B x H 15 x 18 x 10 mm	Ø 19-20 mm	L x B x H 30 x 60 x 6 mm	L x B x H 30 x 60 x 6 mm
Verpackung	Gläser	Schüttgut	Schüttgut	Schüttgut	Schüttgut
Inhalt / Gewicht	700 g	–	–	–	–
Eintrittstemperatur	45°C	50°C	23°C	22°C	60°C
Austrittstemperatur	20°C	25°C	10°C	60°C	20°C
Kühldauer	50 min	20 min	20 min	6 Std.	3 Std.
Abmessungen (L x B x H)	7,0 x 2,7 x 4,5 m	3,0 x 3,0 x 3,5 m	7,7 x 3,3 x 3,6 m	9,2 x 4,2 x 3,4 m	4,2 x 4,2 x 3,4 m

Product	chocolate cream	pastry pads	chocolate truffles	fruit jelly pieces	
Capacity	2,400 pc/h	2 m³/h	2.14 m³/h	15,000 pc/h	15,000 pc/h
	1,600 kg/h	1,100 kg/h	500 kg/h	330 kg/h	330 kg/h
Product dimensions	Ø 100 mm height 140 mm	L x W x H 15 x 18 x 10 mm	Ø 19-20 mm	L x W x H 30 x 60 x 6 mm	L x W x H 30 x 60 x 6 mm
Packaging	glass jars	bulk material	bulk material	bulk material	bulk material
Content/Weight	700 g				
Infeeding temperature	45°C	50°C	23°C	22°C	60°C
Discharging temperature	20°C	25°C	10°C	60°C	20°C
Cooling duration	50 min	20 min	20 min	6 h	3 h
Dimensions (L x W x H)	7.0 x 2.7 x 4.5 m	3.0 x 3.0 x 3.5 m	7.7 x 3.3 x 3.6 m	9.2 x 4.2 x 3.4 m	4.2 x 4.2 x 3.4 m



Ein- / Auslaufsituation  
Infeed / discharge situation



Kettenwaschstation (optional)  
Chain washing device (optional)



# IN LINE COOLING-SYSTEM



**Durchlaufkühler** mit Fruchtgelee-Stücken  
**Cooling-system** for fruit jelly pieces



**Durchlaufkühler** mit Nußnougat-Gläser  
**Cooling-system** for glass jars with  
chocolate cream

## **GRONEMEYER Maschinenfabrik GmbH & Co.**

P.O. Box 10 02 53  
Rohrweg 31  
Email: [info@gronemeyer.org](mailto:info@gronemeyer.org)

D-37652 Hörter/Germany  
D-37671 Hörter/Germany

Phone +49 (0) 5271 9756-0  
Fax +49 (0) 5271 33866  
Internet: [www.gronemeyer.org](http://www.gronemeyer.org)