

# FRISCHE IDEEN FÜR BESTEN GESCHMACK



Rührtechnik für die  
Lebensmittelindustrie



inkl. New Food



**PRG**

RÜHRTECHNIK IN PERFEKTION



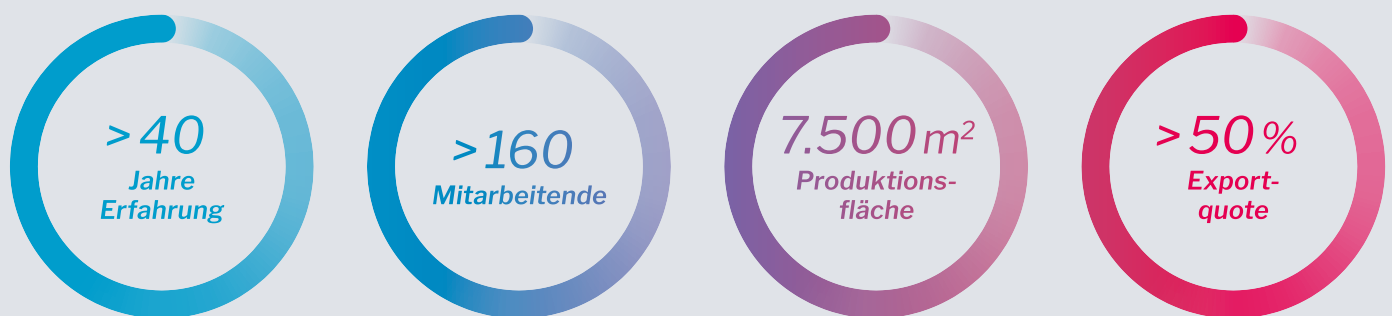
# EXZELLENTER QUALITÄT, ERSTKLASSIGE BERATUNG: DIE PERFEKTE MISCHUNG FÜR IHREN ERFOLG

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Rühr- und Verfahrenstechnik, innovativen Technologien und erstklassiger Beratung ist PRG einer der weltweit führenden Anbieter von Rührwerken und Rühranlagen.

Mit höchster Präzision und modernsten Fertigungsmethoden entwickeln und produzieren wir Rührwerke und Mischanlagen, die perfekt zu Ihren Prozessen passen. Dabei können Sie sich nicht nur auf die Qualität unserer Produkte verlassen: Dank unserer exzellenten Branchen- und Prozesskenntnisse bieten wir Ihnen außerdem eine kompetente, umfassende Beratung und liefern Ihnen rührtechnische Anlagen, die optimal zu Ihren Anforderungen passen. Dass wir uns bei der Konstruktion und Ausführung zudem exakt an den von Ihnen definierten Prozessparametern orientieren, versteht sich von selbst. Darauf vertrauen unsere Kunden weltweit, ob OEM- oder Endkunden.

Alle Rührwerke werden vor der Auslieferung einem internen Probelauf unterzogen, um die Funktionalität und Spezifikationskonformität sicherzustellen. Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Rührwerke vor Ort innerhalb kürzester Zeit in Betrieb zu nehmen. PRG-Rührwerke überzeugen zudem durch ihre Langlebigkeit und höchste Anlagenverfügbarkeit. Bei Bedarf stehen Ihnen unsere Monteure flexibel für Serviceeinsätze zur Verfügung. So garantieren wir kurze Reaktionszeiten bei Wartungs- und Instandhaltungsfragen.

**Wirtschaftlich, innovativ, zuverlässig: Bringen Sie Ihre Rührtechnik auf ein neues Level – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**



LEBENSMITTEL



NEW FOOD



KOSMETIK



BIOGAS



PHARMA



BIOTECH



CHEMIE

# HÖCHSTE PRÄZISION: VON DER ENTWICKLUNG BIS ZUM RÜHRWERK



Höchste Beratungskompetenz



Weit gefächertes Produktsortiment,...



... damit Sie beste Rührergebnisse erhalten

# RÜHRWERKE VON PRG: SO INDIVIDUELL WIE IHRE PRODUKTE

*Damit Sie stets das beste Rührergebnis für Ihre Produkte erzielen, bieten wir Ihnen eine große Bandbreite an hochentwickelten Rührwerkstypen an. Aber auch Sonderkonstruktionen sind möglich.*

*Alle von uns angebotenen Rührwerke sind frei konfigurierbar und für alle gängigen Einbausituationen verfügbar. So ermöglichen wir eine nahtlose Integration in Ihre Prozesse. Sie können darauf vertrauen, dass Sie von uns stets die beste technische Lösung für Ihre Produktionsprozesse erhalten.*

*Sie haben ein außergewöhnliches Produkt oder spezielle Anforderungen? Kein Problem. Unsere interne Entwicklungsabteilung legt speziell für Sie Sonderkonstruktionen aus.*

*So vielfältig unsere Rührwerke auch sind: Sie alle zeichnen sich durch eine exzellente Materialgüte sowie höchste Wirtschaftlichkeit aus. Unsere außergewöhnlich hohe Fertigungstiefe ermöglicht uns, einen Großteil der benötigten Rührwerksbestandteile eigenständig zu fertigen bzw. zu verarbeiten. Dadurch können wir Ihre Wünsche mit größtmöglicher Flexibilität umsetzen. Gleichzeitig gewährleisten wir somit Präzision und Qualität bis ins kleinste Detail. Dass wir uns bei der Entwicklung und Fertigung unserer Produkte stets an die geltenden gesetzlichen Vorgaben sowie Ihre internen Werksnormen halten, versteht sich für uns von selbst.*

**Was auch immer Sie also vorhaben: Wir konstruieren das passende Rührwerk für Sie!**



# FRISCHE IDEEN FÜR ERFRISCHENDE PRODUKTE

Getränke

**Rührtechnik für die Getränkeindustrie: Ob Softdrinks, Fruchtsäfte, Milchmischgetränke oder Bier und Wein – Mit Rührwerken von PRG wird schon die Herstellung Ihrer Getränke zum Genuss.**

Bei der Herstellung von Getränken muss jeder Produktionsschritt perfekt auf die Rezeptur sowie die verwendeten Rohstoffe abgestimmt sein. Rührwerke und -anlagen von PRG lassen sich für die unterschiedlichsten Verfahren einsetzen – von der Ausmischung bis zur Abfüllung können Sie sich bei allen Prozessschritten auf uns verlassen. Wir finden die optimale Lösung für alle wichtigen Prozesse, wie z. B. das Suspendieren, Homogenisieren, Erhitzen und Kühlen, in Ihrer Produktionsanlage.

**Mit frischen Ideen leisten wir Wirtschaftlichkeit auf höchstem Niveau.**

**Exemplarische Endprodukte:**

Getränke

Rohmilch

Milchmischgetränke

Fruchtsaft mit Pulpe

Essenzen

Aromen

Zuckerlösungen

+ viele weitere Produkte



# SCHONENDE BEHANDLUNG FÜR BESTEN GESCHMACK

*Rührtechnik für Liquid-Food Produkte: Ob Fruchtzubereitungen, Joghurt, Eis oder Süßwaren unterschiedlichster Art – die Produktvielfalt im Bereich Liquid Food ist nahezu grenzenlos. Daher sind auch unsere Rührwerke und -anlagen „fit for purpose“, also passgenau auf die jeweiligen Produktanforderungen zugeschnitten.*

Neben dem Endprodukt selbst stehen bei der Auslegung und Fertigung der passenden Rührtechnik die jeweiligen Produkteigenschaften im Fokus. So erfordern schmerzempfindliche Produkte eine andere verfahrenstechnische Behandlung als Emulsionen, wie Mayonaisen oder Salatdressings. Dasselbe gilt für viskose oder stückige Nahrungsmittel. Maßgeschneiderte rührtechnische Anlagen von PRG stellen eine schonende Behandlung der empfindlichen Rohstoffe ebenso sicher wie einen wirtschaftlichen Betrieb. Zudem übernehmen sie eine Vielzahl von Rühraufgaben, ob Mischen, Kühlen, Heizen, Dispergieren oder Emulgieren.

*Dank unserer langjährigen Erfahrung im Lebensmittelbereich können Sie sich darauf verlassen, dass sich Ihre Produkte zu schmackhaften Gaumenfreuden entwickeln werden.*

**Exemplarische Endprodukte:**

Molkereiprodukte

Joghurt

Milchersatzprodukte

Soßen

Käse

+ viele weitere Produkte



# DAMIT IHRE IDEEN WIRKLICHKEIT WERDEN

New Food

*Rührtechnik für New Food: vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte, gentechnisch veränderte Produkte oder verzehrfähiges Fleisch aus dem Bioreaktor finden zunehmend Akzeptanz beim Verbraucher.*

Innovation und Pioniergeist – speziell im New Food Sektor entwickeln sich Technik und Anforderungsprofile dynamisch. Zukunftsweisende Produktentwicklungen fordern höchste Präzision und ideale Prozessbedingungen, um effizient und nachhaltig den Zeitgeist abzubilden. Als Systemanbieter für maßgeschneiderte Rührwerkstechnik bietet PRG langjährige Erfahrung und Kompetenz, um visionäres Denken in die Realität umzusetzen. Life Science- und Biotechnologen arbeiten Hand in Hand, um optimale Lösungen für jede Herausforderung bereitzustellen – einzigartig für die Branche und wegweisend im New Food Sektor.

Ob Cultured Meat oder Precision Fermentation – PRG begleitet das Zellwachstum als einen der wichtigsten, kostenintensivsten Schritte im New Food Sektor.

*Den Herausforderungen von morgen stellen wir uns heute, um auch zukünftig der Partner für Pioniere und Visionäre zu sein.*

**Exemplarische Endprodukte:**

Nährstofflösungen

Mykoproteine

Alternative Proteine

Kultivierte Lebensmittel

Zellbasierte Lebensmittel

Genetisch modifizierte Mikroorganismen

Transgene Milchsäurebakterien

+ viele weitere Produkte



# RÜHRWERKE FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE



## Koaxialrührwerk

- ✓ Zwei oder mehr Rühraufgaben werden durch zwei Rührsysteme gleichzeitig erfüllt
- ✓ Optimaler Wärmeübergang und gleichzeitig gute Durchmischung in einem Rührwerk
- ✓ Für sterile Prozesse



## Magnetrührwerk MRF

Einbau von unten

- ✓ Möglichkeit des Trockenlaufs für bis zu 2 Stunden während der Entleerung des Tanks
- ✓ Direkte Drehzahlüberwachung des Mischkopfes
- ✓ Einfache Wartung und lange Lebensdauer durch eine robuste Konstruktion
- ✓ Arbeitsvolumen bis 60.000 l möglich



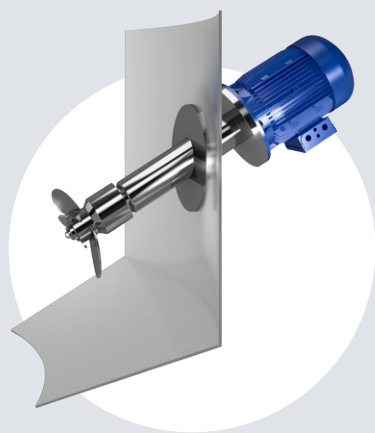
## Getrieberrührwerk U-Impeller

- ✓ Scherarme und schonende Durchmischung
- ✓ Für höherviskose Produkte geeignet
- ✓ Geringste Restrührmengen möglich
- ✓ Durchtrittsbetrieb während des Entleerens ohne Lufteintrag möglich



## DissolVERRührwerk

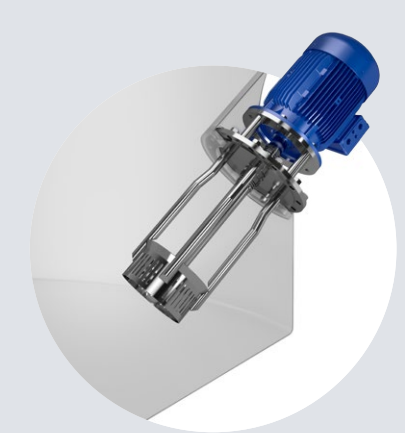
- ✓ Ermöglicht einen sehr hohen spezifischen Leistungseintrag
- ✓ Hohe Scherkräfte für das Dispergieren der Feststoffanteile



## Magnetrührwerk

Einbau seitlich

- ✓ Einfache Prozessintegration
- ✓ Volumen bis 7.000 m<sup>3</sup> mit einem Rührwerk umsetzbar
- ✓ Hermetisch geschlossenes System



## Strahlmischer

Einbau von oben / unten / seitlich

- ✓ Dispergieren von Pulvern in Flüssigkeiten
- ✓ Hohe Mischwirkung bei geringem Materialeinsatz
- ✓ Die optimale Einbaulage ermöglicht kürzere Prozesszeiten



# BRINGEN AUCH SIE IHRE RÜHRTECHNIK AUF EIN NEUES LEVEL! **WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE**



Qualitätsprodukte aus Deutschland & Indien



PRG verfügt über ein zertifiziertes Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001/2015 sowie ein Ex-Zertifikat nach Richtlinie 2014/34/EU

PRG Deutschland

## PRG Präzisions-Rührer GmbH

Anton-Böhlen-Straße 13  
34414 Warburg | Deutschland

**Tel.** +49 5641 9006-0

**Fax** +49 5641 9006-99

**E-Mail** [info@prg-gmbh.de](mailto:info@prg-gmbh.de)

[www.prg-gmbh.de](http://www.prg-gmbh.de)

PRG Indien

## PRG Agitators Pvt. Ltd.

66 Alindra, Savli GIDC  
Manjusar, Vadodara - 391 775  
Gujarat | India

**Tel.** +91 909 998 99 07

**E-Mail** [info@prgagitators.com](mailto:info@prgagitators.com)

[www.prgagitators.com](http://www.prgagitators.com)



Management  
System  
ISO 9001:2015

[www.tuv.com](http://www.tuv.com)  
ID 900031876