PROFRUIT
-MACHINERY-

2 Jahre Gewährleistung

Einfache Bedienung

YouTube
@profruitmachinery

ABFÜLLSYSTEME: BAG IN BOX & STANDBODENBEUTEL

Scharfenberger
GRAPE PROCESSING TECHNOLOGY

PROFRUIT Abfüllsysteme umfassen sowohl Bag-in-Box-Füller als auch Maschinen für die Flaschenabfüllung. Die Bag-in-Box-Füller wurden speziell entwickelt, um zuverlässig und störungsfrei sämtliche Flüssigkeiten in Bag-in-Box- und Stand-up-Pouch-Verpackungen (Standbodenbeutel) abzufüllen.

PROFRUIT Füllsysteme sind für alle gängigen Größen von Bag-in-Box und Stand-up-Pouch-Verpackungen geeignet

Dank einer individuell anpassbaren Fülltischhöhe können Stand-up-Pouch-Beutel von 0,75 bis 5 Litern komfortabel und hygienisch befüllt werden.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Moderne Touchscreen-Bedienung
- Präzise Durchflussmesser (automatisch)
- Konstante Wiederholgenauigkeit
- Intuitive, benutzerfreundliche Bedienung
- Flexibel einsetzbar für verschiedenste Flüssigkeiten: Saft, Püree, Wein, Milch, Öl, Alkohol, Brühe, Chemikalien u.v.m.

Tischgerät MINIFLOW

Halbautomatischer Bag-in-Box-Füller
Kapazität: ca. 250 Stück à 3 L (je nach Pumpentyp)

Ideal für die halbautomatische Abfüllung von Flüssigkeiten in Bag-in-Box- und Stand-up-Pouch-Verpackungen – kompakt, effizient, leistungsstark.

Automatischer Füller MAXIFLOW

Vollautomatischer Abfüllprozess
Kapazität: bis zu 2.000 Liter/Stunde

Der MAXIFLOW befüllt webgebundene oder einzelne Bag-in-Box-Beutel 1-30 L vollautomatisch. Ebenfalls Pouch-Verpackungen in den Größen 0,75-5 L.

Scharfenberger
GRAPE PROCESSING TECHNOLOGY

Scharfenberger GmbH & Co.KG, Philipp-Krämer-Ring 30, D-67098 Bad Dürkheim
Phone: +49 (0)6322 / 6002-0 | **verkauf@scharfenberger.de** | **www.scharfenberger.de**

AUTOFLOW

Automatische Bag-in-Box & Pouch-Abfüllung
Kapazität: ca. 300 Stück à 3 L pro Stunde

AUTOFLOW ermöglicht die vollautomatische Abfüllung von heißen und kalten Flüssigkeiten in Bag-in-Box- (1-30 L) sowie Stand-up-Pouch-Verpackungen (0,75-5 L).

SEMIFLOW

Halbautomatischer Allrounder
Kapazität: ca. 250 Stück à 3 L pro Stunde

SEMIFLOW ist für die Abfüllung heißer und kalter Flüssigkeiten in Bag-in-Box (1-30 L) und Stand-up-Pouch-Verpackungen (0,75-5 L) konzipiert. Ideal für kleinere Chargen oder vielseitige Anwendungen.

CLEVERE VERPACKUNGSLÖSUNGEN: Bag-in-Box-Verpackungen, praktische Stand-up-Pouch (Standbodenbeutel) sowie stabile Umkartons für Bag-in-Box-Systeme.

Bag-in-Box

Ein hochwertiges Verpackungssystem bestehend aus einem mehrschichtigen, sauerstoffdichten Polyethylenbeutel und einem stabilen Außengehäuse aus Karton, Behälter oder Kiste. Verfügbare Größen: 1 bis 220 Liter.

Stand-up-Pouch (Standbodenbeutel)

Die moderne Alternative zur Bag-in-Box: praktisch, handlich, innovativ. Standbodenbeutel bestehen aus kombinierten Verbundmaterialien, die Ihre Flüssigkeiten optimal vor Luft, Licht und äußeren Einflüssen schützen. Verfügbare Größen: 0,75 bis 5 Liter.

Scharfenberger
GRAPE PROCESSING TECHNOLOGY

Scharfenberger GmbH & Co.KG, Philipp-Krämer-Ring 30, D-67098 Bad Dürkheim
Phone: +49 (0)6322 / 6002-0 | **verkauf@scharfenberger.de** | **www.scharfenberger.de**

PROFRUIT
-MACHINERY-

2 Jahre Gewährleistung

Einfache Bedienung

YouTube
@profruitmachinery

Scharfenberger
GRAPE PROCESSING TECHNOLOGY

PASTEURISIERUNG

PROFRUIT Pasteurisierungsanlagen sind speziell dafür konzipiert, flüssige Produkte vor dem Abfüllprozess zu erhitzen und schonend zu pasteurisieren. Sie eignen sich ideal für Säfte, Pürees, Milch, Brühe und viele weitere Flüssigkeiten.

Elektrischer Pasteur – ECO HEAT 300

Kapazität: bis zu 300 Liter/h

Der elektrische Pasteurisierer ECO HEAT 300 erwärmt und pasteurisiert verschiedenste Flüssigkeiten vor der Abfüllung – effizient, zuverlässig und umweltfreundlich durch vollelektrischen Betrieb.

Elektrischer Pasteur – ECO HEAT 500

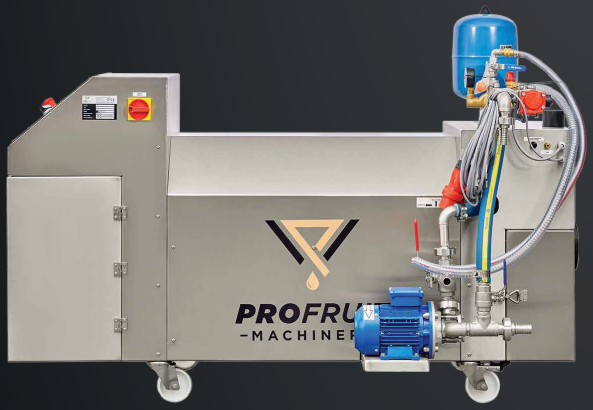
Kapazität: bis zu 500 Liter/h

Nachhaltig pasteurisieren mit Strom: Der ECO HEAT 500 gewährleistet eine gleichmäßige Erwärmung Ihrer Flüssigprodukte – zuverlässig, energieeffizient und ideal für kleine bis mittlere Produktionsmengen.

Diesel-/Gas-Pasteur – HEAT 500

Kapazität: bis zu 400-600 Liter/h

Leistungsstarke Pasteurisierung mit Diesel oder Gas – der HEAT 500 eignet sich besonders für die Erhitzung von Säften und anderen Flüssigkeiten in mittelgroßen Produktionslinien.



Diesel-/Gas-Pasteur – HEAT 1000

Kapazität: bis zu 900-1.250 Liter/h

Für größere Produktionsmengen: Der HEAT 1000 ermöglicht eine effiziente und zuverlässige Pasteurisierung flüssiger Produkte – auch bei kontinuierlichem Durchlauf.

Scharfenberger
GRAPE PROCESSING TECHNOLOGY

Scharfenberger GmbH & Co.KG, Philipp-Krämer-Ring 30, D-67098 Bad Dürkheim
Phone: +49 (0)6322 / 6002-0 | **verkauf@scharfenberger.de** | **www.scharfenberger.de**

Tauchbad-Pasteur für Flaschen

Max. Temperatur: 90 °C

Die optimale Lösung für die Nachpasteurisierung in Flaschen oder Dosen: Der Tauchbad-Pasteur sorgt auch nach dem Abfüllen für maximale Produktsicherheit.

Jam Cooker

Multifunktionaler Kochkessel

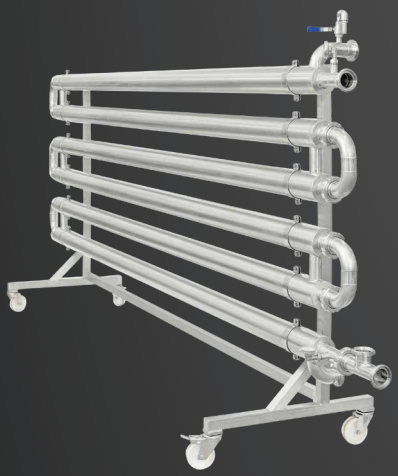
Verfügbare Volumen: 200 – 500 Liter

Vielseitig einsetzbar für die Herstellung von Marmeladen, Pürees, Soßen und dickflüssigen Produkten. Mit integriertem Rührwerk für gleichmäßiges und sicheres Erhitzen.

Rohr-in-Rohr-Wärmetauscher

Leistung: 500 – 3.000 kg/h

Optimal zum Erhitzen oder Kühlen von Produkten mit mittlerer bis hoher Viskosität – wie Fruchtmaische oder Beeren. Auch für faserige Produkte geeignet, ohne Verstopfungsgefahr.



Pasteur-Abfüllkombination – ROCKET

Kapazität: 150–200 l/h

Zwei Prozesse in einer kompakten Maschine: Der ROCKET pasteurisiert Säfte und andere Flüssigkeiten und füllt sie direkt in Flaschen oder Bag-in-Box-Verpackungen ab – ideal für kleine Chargen.

Scharfenberger
GRAPE PROCESSING TECHNOLOGY

Scharfenberger GmbH & Co.KG, Philipp-Krämer-Ring 30, D-67098 Bad Dürkheim
Phone: +49 (0)6322 / 6002-0 | **verkauf@scharfenberger.de** | **www.scharfenberger.de**