

**HOT
NEWS:**
**SAUCES
TRAITÉES À
CHAUD**



FrymaKoruma Stephan Terlet

KETCHUP
BOLOGNAISE
SAUCE CHILI
BÉCHAMEL
SAUCE BBQ



VOTRE RÉUSSITE NOUS TIENT À CŒUR.

En accompagnement de pâtes, en sauce à tremper ou en garniture de hamburger, les sauces transformées à chaud sont un élément essentiel de la cuisine moderne. La diversité des recettes n'a d'égale que les exigences croissantes de la production alimentaire moderne.

Du ketchup à la sauce bolognaise, en passant par les sauces barbecue épicées et les sauces crémeuses classiques telles que la béchamel, les sauces préparées à chaud ajoutent une touche de saveur supplémentaire à chaque repas.

Les tendances mondiales telles que les nouveaux plats préparés, les plats cuisinés et les alternatives végétales stimulent la demande et poussent les fabricants de sauces à innover. Une texture homogène, une saveur stable, une sécurité microbiologique et une évolutivité sont essentielles, en particulier lors de la manipulation d'ingrédients sensibles à la chaleur ou de recettes riches en particules.

CONNAÎTRE LES OPPORTUNITÉS ET LES DÉFIS

Le traitement à chaud offre des avantages clefs : il garantit la pasteurisation, prolonge la durée de conservation et révèle des profils aromatiques plus intenses. Cependant, il présente également des défis, tels que la prévention des brûlures, la préservation des arômes délicats et le maintien d'un produit homogène à des températures élevées.

EXPÉRIENCE ET PASSION POUR L'INNOVATION

Chez ProXES, nous combinons une expertise éprouvée et une technologie de pointe pour vous aider à maîtriser l'art de la production de sauces. Nos systèmes sont conçus pour offrir une flexibilité maximale, un chauffage et un refroidissement efficaces, un mélange en douceur et un contrôle fiable des processus, le tout adapté à vos recettes et à vos exigences spécifiques en matière de lots.

Que vous souhaitiez adapter une recette familiale à grande échelle ou développer la prochaine grande tendance en matière de plats préparés, nous vous fournissons le savoir-faire et les machines nécessaires pour rendre vos processus efficaces, adaptables et pérennes.



TROUVONS LA MEILLEURE MACHINE POUR VOTRE SAUCE !

Sauce barbecue épicée, béchamel épaisse ou bolognaise avec morceaux : le choix du bon équipement détermine la qualité, le goût et l'efficacité de votre sauce préparée à chaud.

La gamme ProXES comprend une multitude de machines adaptées à vos besoins individuels, depuis nos unités de traitement à injection de vapeur directe jusqu'à notre échangeur de chaleur en continu.



LE VACUTHERM

Nos appareils Vacutherm sont parfaits pour une cuisson rapide et douce, ainsi que pour rissoler, afin d'obtenir une saveur maison.



LE COMBITHERM

Si vous avez besoin d'un appareil polyvalent et flexible pour la production en série, le Combitherm devrait figurer sur votre liste.



LA MACHINE UNIVERSELLE

Vous avez besoin d'une machine pour la R&D ou la production à petite échelle ? Notre machine universelle est suffisamment flexible pour traiter différentes tailles de lots.



LE TERLOTHERM

Notre échangeur de chaleur à surface raclée éprouvé : le Terlotherm permet un refroidissement et un chauffage rapides, indirects et uniformes (sans injection directe de vapeur).



LE PROXX D

Polyvalent, puissant et fiable : notre ProxxD est une unité de process sous vide équipée d'un homogénéisateur innovant haute performance.

AVANTAGES POUR VOTRE PRODUCTION



Résultat :
Augmentation de la capacité de production



Qualité :
Qualité optimale des produits



Efficacité :
Processus plus rapide
– moins de perte d'énergie
– moins d'augmentation de température



Rentabilité :
Retour sur investissement plus rapide



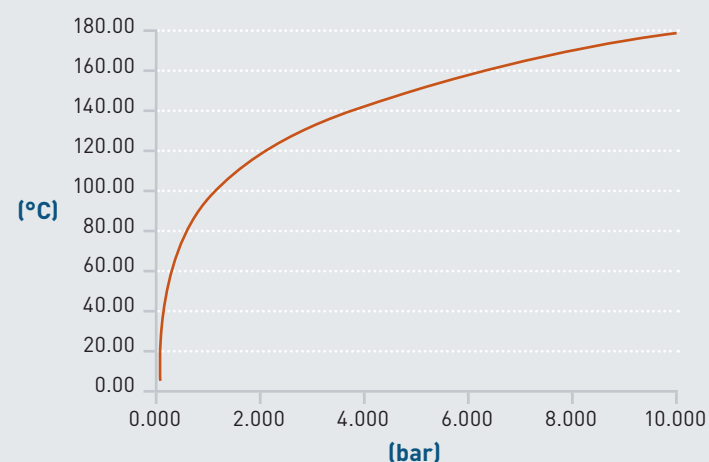
Durabilité :
Réduction des émissions sonores



Flexibilité :
Changements rapides de produits grâce à un nettoyage intermédiaire rapide

SENSIBLE, EFFICACE ET RAPIDE : INJECTION DIRECTE DE VAPEUR.

ACCÉLÉREZ AVEC L'INJECTION DIRECTE DE VAPEUR



Dans les applications où un chauffage uniforme est important, l'injection directe de vapeur (IVD) est une solution efficace. La vapeur étant injectée directement dans le liquide, le transfert de chaleur s'effectue de manière homogène, sans surfaces chaudes susceptibles de provoquer des brûlures. Si l'IVD ne vous convient pas, ProXES vous proposera une solution adaptée à vos besoins en matière de thermorégulation. Contactez-nous !

AUGMENTEZ VOTRE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE AVEC L'IVD

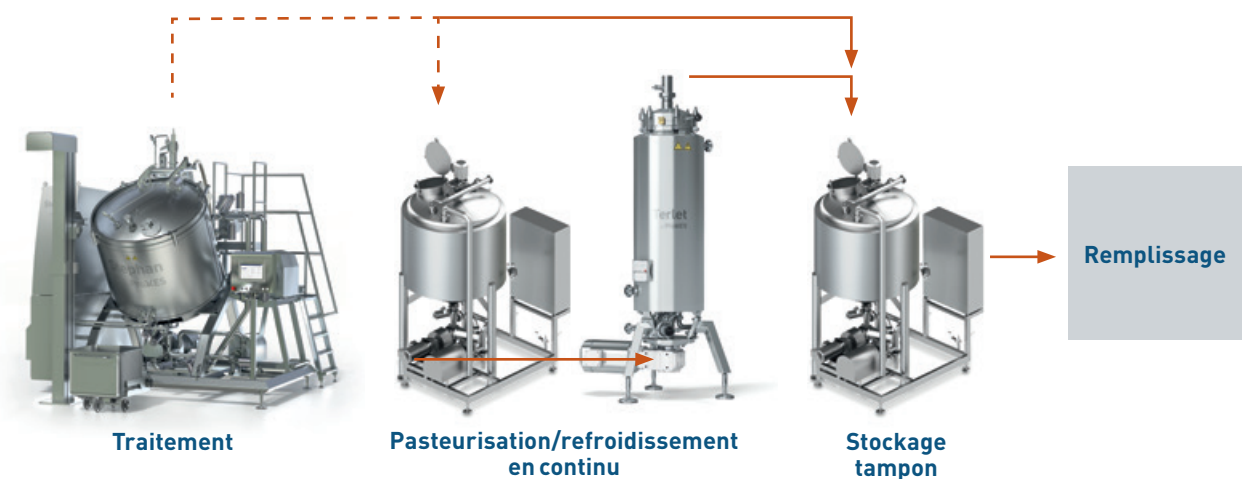
- **Transfert thermique efficace :** grâce à l'injection directe, le transfert thermique s'effectue sans perte à travers les surfaces d'échange thermique.
- **Installation simple :** aucun composant supplémentaire tel qu'un échangeur thermique n'est nécessaire.
- **Réduction de la consommation d'énergie :** l'injection de vapeur directe utilise toute l'enthalpie de vaporisation, ce qui permet une utilisation plus efficace de l'énergie.

ACCÉLÉREZ VOTRE PRODUCTION

Gagnez de précieuses minutes par lot : l'injection de vapeur directe dans la cuve principale, la boucle de recirculation ou en ligne peut réduire considérablement vos temps de production. La température du produit est surveillée en permanence afin d'éviter toute surchauffe.

CONTRÔLE PARFAIT DE LA TEXTURE – DE GROSSIÈRE À CRÉMEUSE.

PROCESSUS DE FABRICATION DE SAUCES TRAITÉES À CHAUD



Que recherchez-vous dans vos sauces ? Des saveurs grillées, des morceaux de viande ou une texture crémeuse et onctueuse ? Nos machines offrent un large éventail d'options de traitement à chaud.

- Mélange ou broyage direct de légumes, viande ou épices
- Saveurs grillées ou rôties grâce à des températures de contact pouvant atteindre 184 °C
- Consistance crémeuse grâce à une émulsion précise
- Homogénéisation de sauces à forte teneur en matières grasses
- Systèmes de coupe intégrés pour inclusions solides et contrôle des particules
- Zones de température pour une cuisson étape par étape et une utilisation efficace de l'énergie
- Systèmes de désaération pour améliorer la qualité du remplissage et réduire la quantité d'air





NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES, NOUVELLES OPPORTUNITÉS.

L'avenir des sauces est végétal. La demande croissante de produits végétariens et clean label a un impact sur les fabricants de sauces transformées à chaud, mais offre également des opportunités de croissance !

Que ce soit pour des raisons de santé, dans le cadre d'un mode de vie ou par souci du bien-être animal, de plus en plus de consommateurs remplacent la viande et les produits laitiers par des protéines végétales.

Les végétaliens, les végétariens et les flexitariens stimulent la croissance du marché : la taille du marché mondial des aliments végétaliens devrait augmenter à un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 13,51 % d'ici 2032. L'« alimentation saine » est une autre tendance en plein essor. Elle met l'accent sur les produits alimentaires contenant des ingrédients simples et naturels, sans additifs, sans conservateurs et sans OGM.

AJUSTEMENT DES PROCESSUS ET DES RECETTES

Si les nouvelles tendances alimentaires peuvent être source d'innovation et créer des opportunités de croissance, elles posent également des défis aux fabricants de produits alimentaires. Comment modifier les recettes pour les rendre « plus saines et plus écologiques » ? Quelles sont les implications de la suppression des stabilisants portant des numéros E sur la viscosité ? Vos machines existantes peuvent-elles traiter des substituts végétaux tels que le soja, le riz ou les noix ?

Chez ProXES, nous sommes votre partenaire pour préparer votre entreprise à l'avenir. Qu'il s'agisse de substituts de viande dans la sauce bolognaise ou de béchamel sans lactose, nous vous aidons à adapter vos recettes existantes ou à en développer de nouvelles sans compromettre le goût, la texture ou la durée de conservation.

Discutons ensemble de la manière dont nos solutions et nos machines peuvent aider votre entreprise à tirer profit des dernières tendances alimentaires !



INNOVONS ENSEMBLE : LES CENTRES TECHNOLOGIQUES PROXES.

Les fabricants de sauces le savent bien : les préférences des consommateurs, les marchés, les recettes et les stratégies commerciales peuvent changer rapidement. Afin de vous aider à réagir rapidement aux opportunités et aux défis actuels du secteur, ProXES a trouvé sa propre approche : la Co-Création.



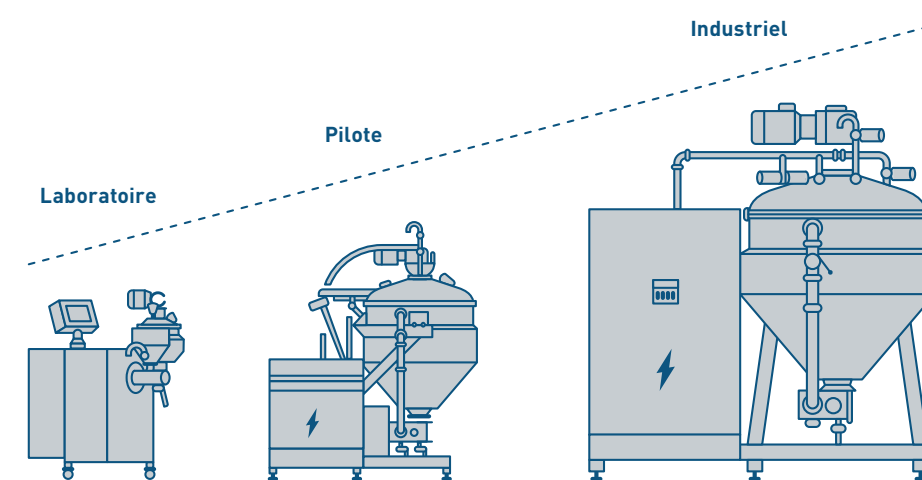
Chez ProXES, nous sommes votre partenaire pour préparer votre entreprise à l'avenir. Notre approche de co-création repose sur un échange précieux d'expertise entre les clients et les équipes ProXES.

Avec un total de cinq centres technologiques (situés en Allemagne, en Chine, à Singapour et aux États-Unis), ProXES a mis en place de puissantes plateformes locales pour la Co-Création. Les clients ont ainsi la possibilité de participer activement au développement des produits, de tester et de perfectionner les processus, et de les adapter à leurs besoins individuels. Dans le même temps, ils peuvent apporter des informations précieuses issues de leur propre expérience pratique et signaler les défis ou les obstacles potentiels.

AJUSTEMENT DES PROCESSUS ET DES RECETTES

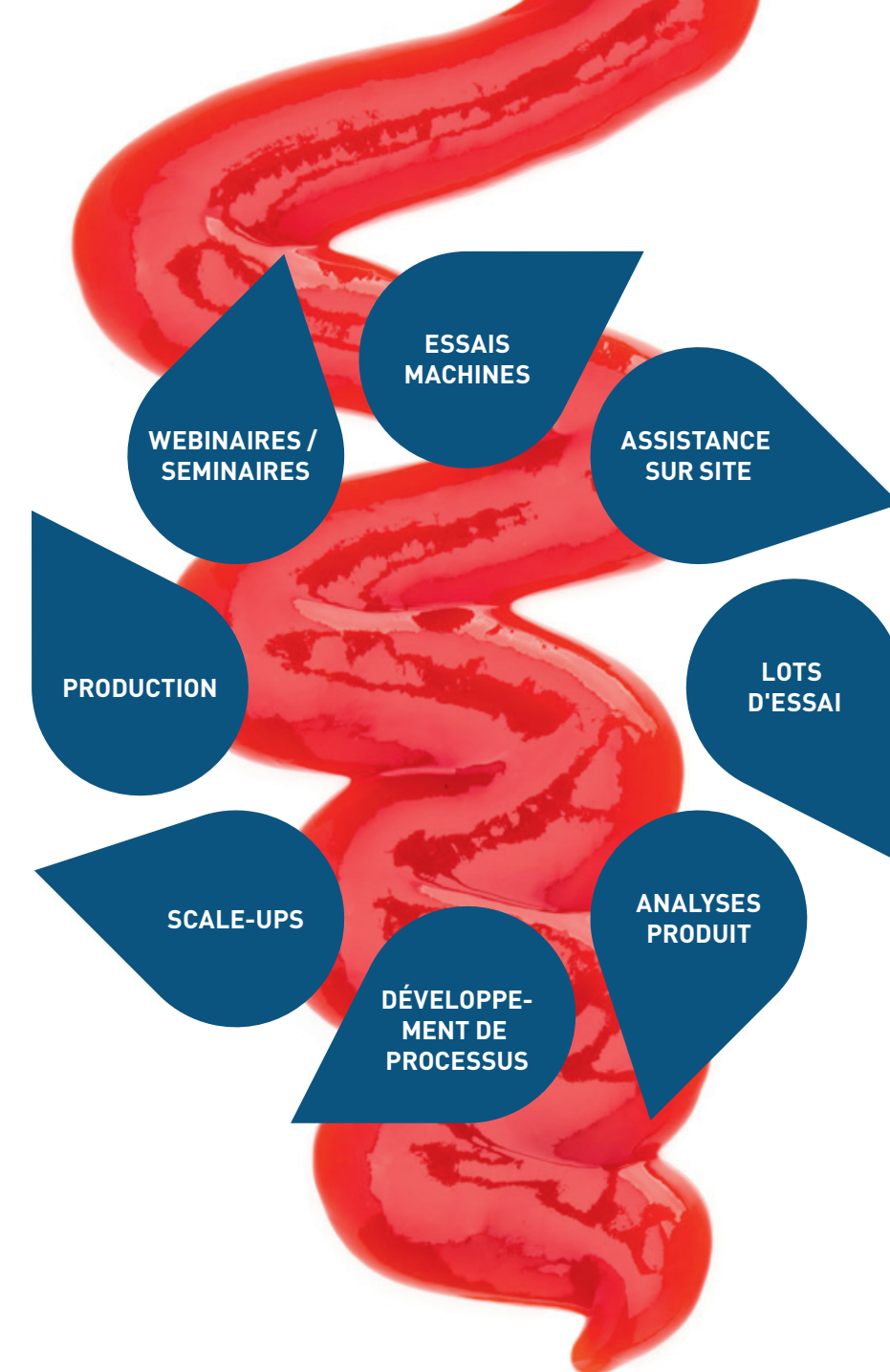
Un exemple parmi d'autres : les nouvelles tendances alimentaires peuvent être source d'innovation et créer des opportunités de croissance, mais elles posent également des défis aux fabricants de produits alimentaires. Comment modifier les recettes pour les rendre « plus saines et plus écologiques » sans compromettre la qualité, le goût et la durée de conservation des produits ? Comment maximiser le rendement et rationaliser la production ?

Parlons innovation ! Grâce à ses échanges ouverts entre experts, notre approche de Co-Création permet de travailler sur des solutions adaptées aux exigences spécifiques de l'industrie et à vos besoins individuels en tant que client.



La taille et la technologie adaptées – nous les déterminons avec vous !

Notre concept de Co-Création : nos centres technologiques peuvent vous accompagner à chaque étape du développement de votre application.





**1 ProXES Headquarters,
Germany**
info@proxes.com

**1 Stephan Machinery GmbH,
Germany**
info@stephan-machinery.com

2 FrymaKoruma AG, Switzerland
info@frymakoruma.com

**3 ProXES Technology GmbH,
Germany**
info.prt@proxes.com

4 ProXES Benelux, Belgium
info.benelux@proxes.com

**5 ProXES Benelux B.V.,
The Netherlands**
info.benelux@proxes.com

6 ProXES France SAS
info.fr@proxes.com

**7 ProXES Polska Sp. z o.o.,
Poland**
info.pl@proxes.com

8 ProXES UK & Ireland Ltd.
ukireland@proxes.com

9 ProXES Inc. IL, USA
salesnorthamerica@proxes.com

10 ProXES Inc. NJ, USA
salesnorthamerica@proxes.com

**11 ProXES (Shanghai) Machinery
Co. Ltd., China**
info.cn@proxes.com

**12 ProXES Asia Pacific Pte Ltd.,
Singapore**
info.sg@proxes.com

L'EXCELLENCE, UN EFFORT D'ÉQUIPE

Avec trois marques leaders, FrymaKoruma, Stephan et Terlet, réunies sous un même toit, ProXES allie un savoir-faire de longue date à une mentalité d'entrepreneur. En tant que partenaire fiable, nous soutenons nos clients depuis la première idée de produit jusqu'à la mise en oeuvre d'un processus de production.

Chez ProXES, nous croyons au pouvoir de la Co-Création : Nous sommes là pour écouter, apprendre et conseiller. En étroite collaboration avec nos clients, nous combinons leurs idées et nos technologies pour créer des processus innovants et des solutions sur mesure qui les aident à allier la qualité, l'efficacité énergétique et les bénéfices de leur production.

Avec des machines autonomes, des lignes de processus modernes, des concepts d'automatisation et de service avancés, ProXES développe les affaires de clients issus de l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique. Et vous, qu'en est-il ? Créons ensemble de la valeur. Ensemble – durablement !

DE L'INSPIRATION À LA FAISABILITÉ

Notre centre de formation et de technologie des processus est un espace pour tester de nouvelles idées. Vous pouvez y développer ou améliorer des formules dans un laboratoire professionnel, tester n'importe quel type de machine, réaliser des mises à l'échelle et produire des lots d'essai. Vous recevrez des conseils et une assistance d'experts sur toutes les possibilités de l'équipement techniques et des modifications.

CONTACTEZ NOS EXPERTS



Pour obtenir la liste complète de nos filiales mondiales et leurs coordonnées, veuillez consulter le site Internet : www.proxes.com

Headquarters
ProXES GmbH
Stephanplatz 2, 31789 Hameln
Allemagne

T. +49 5151 583-0
E. info@proxes.com

Suivez-nous sur :

