



**LET'S  
CREATE  
CHOCOLATE**

**PLUS  
VEGAN  
TREND**

# EIN REIBUNGSLOSER PROZESS. SÜSSE ERGEBNISSE.

Schokolade herzustellen ist eine Kunst. Ganz gleich, ob Sie Ganache, Glasur, Karamell, Pralinen oder Schokoladenaufstrich herstellen, ProXES liefert Ihnen sowohl die Maschinen als auch die technischen Lösungen, um die Magie zu verwirklichen.

**Verführerischer Glanz, hervorragende Textur, reichhaltiger Geschmack - mit mehr als 30 Jahren Erfahrung weiß ProXES, was Chocolatiers wollen. In Zusammenarbeit mit Cacaolab, einer Ausgliederung der Universität Gent, trägt unser Team im Herzen Europas zur Innovation in der Branche bei.**

Die ProXES-Marken Stephan, FrymaKoruma und Terlet sind bekannte Namen für kleine handwerkliche und mittelständische Hersteller. Mit unserem gebündelten Fachwissen können wir Ihre Produktion auf die nächste Stufe heben - und zwar in großen Mengen. Zählen Sie auf ProXES-Maschinen, um Ihre Schokoladenverarbeitung zu verbessern, Energie- und Produktionskosten zu sparen- und natürlich, um die beste Verarbeitung Ihrer hochwertigen Zutaten zu gewährleisten.



**GANACHES  
GLASUREN  
KARAMELL  
PRALINEN  
NUSSPASTEN  
AUFSTRICHE  
CREME-FÜLLUNGEN  
KAKAOMASSE  
MARZIPAN  
MARMELADE**

# SINNLICHE GENÜSSE KONSTRUIEREN.

**Hinter dem Genuss und der Sinnlichkeit von Schokolade steht kühle Technik - von ProXES.**

Dunkle, weiße oder orangefarbene Schale? Ganache, Aufstrich oder Karamell? ProXES kennt die Herausforderungen der verschiedenen Anwendungen und liefert Ihnen modernste Maschinen sowie nach- und vorgelagerte Ausrüstung.

## GANACHE: STRUKTUR UND GLASUR

Es kann schwierig sein, die Zutaten von Vollfett auf Magermilch oder von Milchprodukten auf pflanzliche Produkte umzustellen und dabei die sensorischen Eigenschaften zu erhalten. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie wir Ihnen bei der Herstellung von veganer, fettarmer, Macaron- oder normaler Schokoladen-Ganache helfen können. Zum Beispiel mit unserer Stephan Universalmaschine.

Ihre einzigartige Schüsselgeometrie, die schnell laufenden Messer und der rückwärts arbeitende Abstreifer verkürzen die Verarbeitungszeit und erzeugen ein Produkt mit einer hervorragenden Molekularstruktur, langer Haltbarkeit und einem großartigen Mundgefühl.

## GLASUR: SCHNELL UND SCHMACKHAFT

Tortenglasur, Donut-Glasur, Eclair-Glasur - was ist Ihr Erfolgsrezept?

Unsere Stephan Universalmaschine und Combitherm sorgen für beste Spiegelglasuren mit unendlichen Möglichkeiten für Aromen und Zutaten. Die Maschinen verbessern nicht nur Struktur, Haltbarkeit und Mundgefühl, sondern kann auch Ihre Produktion auf einen Durchsatz von 1,2 Tonnen in 16 Minuten beschleunigen.

# SCHNEIDEN CONSCHIEREN MISCHEN DISPERGIEREN EMULSIFIZIEREN HEIZEN KÜHLEN



**UM74**  
Perfekt für kleine und mittlere Chargen



**Combitherm**  
Flexible und multifunktionale Chargenverarbeitung

# SCHMACKHAFTE LÖSUNGEN FÜR KLEINE CHARGEN UND GROSSE MENGEN.

## KARAMELL: GLATTE VISKOSITÄT

Wie erreicht man die perfekte Farbe, den Geschmack und die geschmeidige Viskosität, die Karamell so unwiderstehlich macht? Eines der Geheimnisse ist ein schnelles und einfaches Kochverfahren, das das Auskristallisieren von Zucker zuverlässig verhindert. Seine hohe Volumenflexibilität (von 5 bis 155 l) und ein optimiertes Rührprinzip machen den Firex Cucimix zu unserem Spezialisten für die Herstellung von Karamell.

## GLÄNZENDE SCHOKOLADENAUFSTRICHE

Von den gerösteten Nüssen bis hin zu einem glatten, glänzenden Produkt mit einem perfekten Mundgefühl: Der Prozess der Herstellung von Schokoladenaufstrichen ist das perfekte Beispiel dafür, wie genial ProXES-Maschinen zusammenarbeiten. Während die Stephan Universalmaschine das Produkt dank ihrer speziellen Schüsselgeometrie und der geneigten Arbeitsposition schnell und schonend verarbeitet, mahlen unsere FrymaKoruma Mühlen (Bilder siehe nächste Seite) den Brotaufstrich auf die perfekte Feinheit.



**Firex Cucimix**  
Flexibles Druckgaren & Mischen



# KOCHEN MISCHEN KARAMELIEREN

## LECKERE PRALINEN- UND NUSSPASTEN

Mit unseren FrymaKoruma Korundsteinmühlen ist der Herstellungsprozess von Pralinen und Nusspasten alles andere als eine einfache Angelegenheit. Vom Karamellisieren der Haselnüsse bis zur Praline à l'ancienne und der weiteren Vermahlung auf eine Feinheit von weniger als 25 Mikron erzeugen die Maschinen ein hochwertiges Produkt und bieten Ihnen eine hohe Flexibilität bei den Mengen und Geschmacksrichtungen.



**Korundsteinmühle - MK**  
Vielseitiges Nassmahlen & Dispergieren

## SCHMELZENDE SCHOKOLADENTROPFEN

Wussten Sie schon? Wir sind nicht nur ein Experte für das Mahlen von Kakaonibs und Nüssen, sondern unsere FrymaKoruma Korundsteinmühle bietet auch eine einzigartige Lösung für das Schmelzen von kleinen bis großen Schokoladentropfen. Die breite Auswahl an Größen hilft Ihnen, Ihre Flexibilität auf höchstem Niveau zu halten - vor allem, wenn Sie große Mengen schmelzen wollen oder eine Alternative zur zeitaufwändigen Herstellung in einem wasserbeheizten Gefäß suchen.



**CoBall Mühle - MS**  
Hochenergie-Mahlen & Dispergieren

# MAHLEN SCHMELZEN VEREDELN



## UND WAS IST MIT MARZIPAN?

Eclairs, Marzipan, Waffeln, Fruchtfüllungen - wenn Sie diese Produkte herstellen wollen, kann ProXES diese liefern. Unsere vielseitigen Verarbeitungssysteme sind für die Herstellung einer breiten Palette von Süßwaren ausgelegt. Fragen Sie unsere Experten nach modularen Erweiterungen, die auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind!

# NEUE ERNÄHRUNGSTRENDS, NEUE MÖGLICHKEITEN.

Ernährungstrends wie vegan, Clean Eating oder glutenfreie Diäten sind auf dem Vormarsch und schaffen sowohl neue Chancen als auch Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie. ProXES hilft Ihnen, von den veränderten Ernährungsgewohnheiten zu profitieren und der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein.

**Ob aus gesundheitlichen Gründen, als Teil eines Lebensstils oder aus Sorge um den Tierschutz- immer mehr Verbraucher suchen nach Produkten, die ausschließlich pflanzliche Inhaltsstoffe enthalten.**

Veganer, Vegetarier und Flexitarier treiben das Marktwachstum an: Die Größe des globalen Marktes für vegane Lebensmittel wird bis 2025 voraussichtlich um fast 10 % wachsen. Ein weiterer boomender Trend ist ‚Clean Eating‘. Dabei geht es um Lebensmittel mit einfachen, natürlichen Zutaten, die frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder GVOs sind.

## ANPASSEN VON PROZESSEN UND REZEPTUREN

Während neue Lebensmitteltrends Innovationen anstoßen und Wachstumschancen schaffen können, sehen sich Lebensmittelhersteller auch mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Wie können Rezepte modifiziert werden sauberer und grüner zu sein, ohne Kompromisse bei Produktqualität, Geschmack und Haltbarkeit einzugehen? Welche Auswirkungen hat das Entfernen von Stabilisatoren mit E-Nummern auf die Viskosität? Können Ihre bestehenden Maschinen pflanzliche Ersatzstoffe, wie Soja, Reis oder Nüsse verarbeiten?

Wir bei ProXES sind Ihr Partner, um Ihr Unternehmen zukunftssicher zu machen. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie unsere Lösungen und Maschinen Ihrem Unternehmen helfen können, von den neuesten Lebensmitteltrends zu profitieren!



## WIR BESCHLEUNIGEN IHRE IDEEN

Mit den drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach vereint ProXES langjähriges Know-how mit einer herausfordernden Denkweise. Als agiler Partner unterstützen wir unsere Kunden vom ersten Produktkonzept bis zur Industrialisierung und befähigen sie, ihre Ideen zum Leben zu erwecken. Gemeinsam setzen wir Trends: Durch nachhaltige und innovative Lösungen treiben wir den Erfolg unserer Kunden heute voran und helfen ihnen, zukünftige Märkte zu gestalten.

Zusätzlich zu den eigenständigen Produkten von FrymaKoruma, Stephan und Terlet kombiniert ProXES deren Technologien zu modernen Prozesslinien.

Durch den Einsatz der modernsten Automatisierungs- und Servicekonzepte ermöglicht ProXES Wettbewerbsvorteile für Kunden aus der Lebensmittel-, Pharma-, Kosmetik- und Chemieindustrie. Wie können wir Ihrem Unternehmen helfen?

## VON DER INSPIRATION ZUR UMSETZUNG

Unser Test- und Schulungszentrum ist ein Raum zum Ausprobieren neuer Ideen. Hier können Sie in einem professionell ausgestatteten Labor Rezepturen entwickeln oder verbessern, jede Art von Maschine testen, Scale-ups durchführen und Testchargen herstellen. Sie erhalten kompetente Beratung und Unterstützung zu allen Möglichkeiten der technischen Einrichtungen und Modifikationen.

## NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF



Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie hier:

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

**ProXES GmbH**  
Kolumbusstrasse 14  
22113 Hamburg  
Deutschland

**T.** +49 40 35625-70  
**E.** [info@proxes.com](mailto:info@proxes.com)