ProXES
your processing partner

MÉLANGER.
CUIRE.
CHAUFFER.
SOUS VIDE.
COOK-IT®

PLUS
ECO
SUPPORT

Stephan

LE PLAT CUISINÉ VOIT GRAND !

Du traditionnel ragoût aux pâtes crémeuses en passant par un riz savoureux – le COOK-IT® de Stephan est le cuiseur tout-en-un idéal pour la production de plats cuisinés. Il mélange, cuit et rissole avec délicatesse, créant de délicieuses saveurs et des textures appétissantes.

Si vous recherchez des procédés de cuisson traditionnelle, le COOK-IT® est le système qu'il vous faut. Il combine les différents procédés d'une ligne de production en une seule machine.

Mélanger, rissoler, cuire et refroidir dans une seule cuve est désormais possible grâce à la conception unique du COOK-IT®. Vos ingrédients seront cuits indirectement grâce à la double paroi du COOK-IT®. À l'intérieur de la cuve, une pression maximale de 10 bars permet d'obtenir une température de contact pouvant atteindre 184 °C.

SAVEURS GRILLÉES : LE GOÛT DES PLATS RÉCONFORTANTS

La haute température de contact facilite la coloration et le goût de grillé d'ingrédients comme l'oignon, le bacon ou le bœuf, ajoutant ainsi une saveur grillée authentique à vos plats. Et grâce aux racleurs du COOK-IT®, rien n'accroche ou ne brûle.
Le dispositif de vide évite l'oxydation et préserve le goût et la couleur de vos produits.

AVANTAGES CLÉ POUR VOTRE PRODUCTION

- Machine tout-en-un pour plats cuisinés
- Gain de temps grâce à la technologie de la vapeur directe
- Mélange efficace
- Utilisation aisée
- Design compact

RAGOÛTS
SOUPES
SAUCES
PÂTES ET RIZ
POMMES DE TERRE
FROMAGE FONDU

UNE CONCEPTION ASTUCIEUSE POUR UNE PRISE EN MAIN FACILITÉE.

Le COOK-IT® a été spécialement conçu pour la production de plats cuisinés et tient donc compte de la composition particulière et de la viscosité des produits.

Le cuiseur compact est composé d'une cuve basculante qui peut être fermée par un couvercle à commande automatique. Le bras mélangeur du COOK-IT® est entraîné par un moteur et doté de racleurs qui épousent la forme de la cuve afin d'assurer un mélange optimisé de tous les ingrédients et d'éviter l'accumulation de dépôts sur les parois internes.

La double paroi assure une cuisson douce et indirecte et permet d'atteindre des températures de contact allant jusqu'à 184 °C. À l'inverse, la cuisson directe des produits est possible grâce à l'injection de vapeur. Le chargeur positionné sur la partie gauche du COOK-IT® facilite le chargement ergonomique des matières premières.

INCLINAISON À 35 %, QUALITÉ À 100 %

Comment améliorer encore davantage l'efficacité de vos procédés et la qualité de vos produits ? Les ingénieurs de ProXES ont trouvé une solution astucieuse : l'inclinaison particulière du COOK-IT®. En position de travail, le COOK-IT® est légèrement incliné, permettant ainsi un mélange plus rapide et plus efficace. La cuve peut basculer totalement et ainsi être vidée dans n'importe quel bac standard.

Des tamis aux vannes de vidange en passant par les fonctions d'automatisation, le COOK-IT® offre une large gamme d'options additionnelles.

TYPE	CI 401	CI 801	CI 1201
Taille de batch jusqu'à (L) approx.	400	800	1200
Capacité (L/h) approx. (en fonction du produit)	800	1600	2400
Puissance installée (kW) approx.	11	14	18
Pression double paroi (bar)	10	10	10
Pression cuve (bar)	atmosphérique		

Position de chargement

Position de travail

Position de vidange

Photos non contractuelles – L'aspect des machines peut varier selon les options choisies.

OUI À LA CROISSANCE DURABLE!

De plus en plus de consommateurs fondent leurs actes d'achat sur l'impact écologique des produits. Un défi pour l'industrie ? Oui, mais: chez ProXES, nous savons que développement durable et bénéfices ne sont pas incompatibles. Parlons-en !

Les experts de chez ProXES aident votre entreprise à trouver de nouvelles solutions pour optimiser la durabilité de votre production, à travers la technologie des procédés ou des moteurs par exemple.

Une évaluation optimisée du cycle de vie réduit la consommation de ressources et les coûts opérationnels. Il n'est pas nécessaire de réorganiser l'ensemble de votre production : les procédés ayant déjà fait leurs preuves chez vous peuvent aussi être modernisés. Ainsi, vous augmentez leur durée de vie de manière écologique, vous économisez de l'énergie et vous augmentez votre potentiel. Quelques exemples :

ANALYSER ET RÉDUIRE LA CONSOMMATION INTERMÉDIAIRE

De nombreux procédés de production restent très consommateurs de ressources. Le nettoyage, en particulier, nécessite de grandes quantités d'eau et d'énergie. ProXES offre à votre entreprise le savoir-faire et les outils pour mesurer et analyser votre consommation intermédiaire. Sur la base de cette analyse, nous vous aidons à déployer les mesures nécessaires pour produire de manière plus écologique.

RÉDUIRE LES TEMPS DE PRODUCTION

Les techniciens ProXES se déplaceront dans vos locaux pour vous expliquer comment minimiser les temps de traitement ou de nettoyage et vous aider à optimiser votre consommation de ressources.

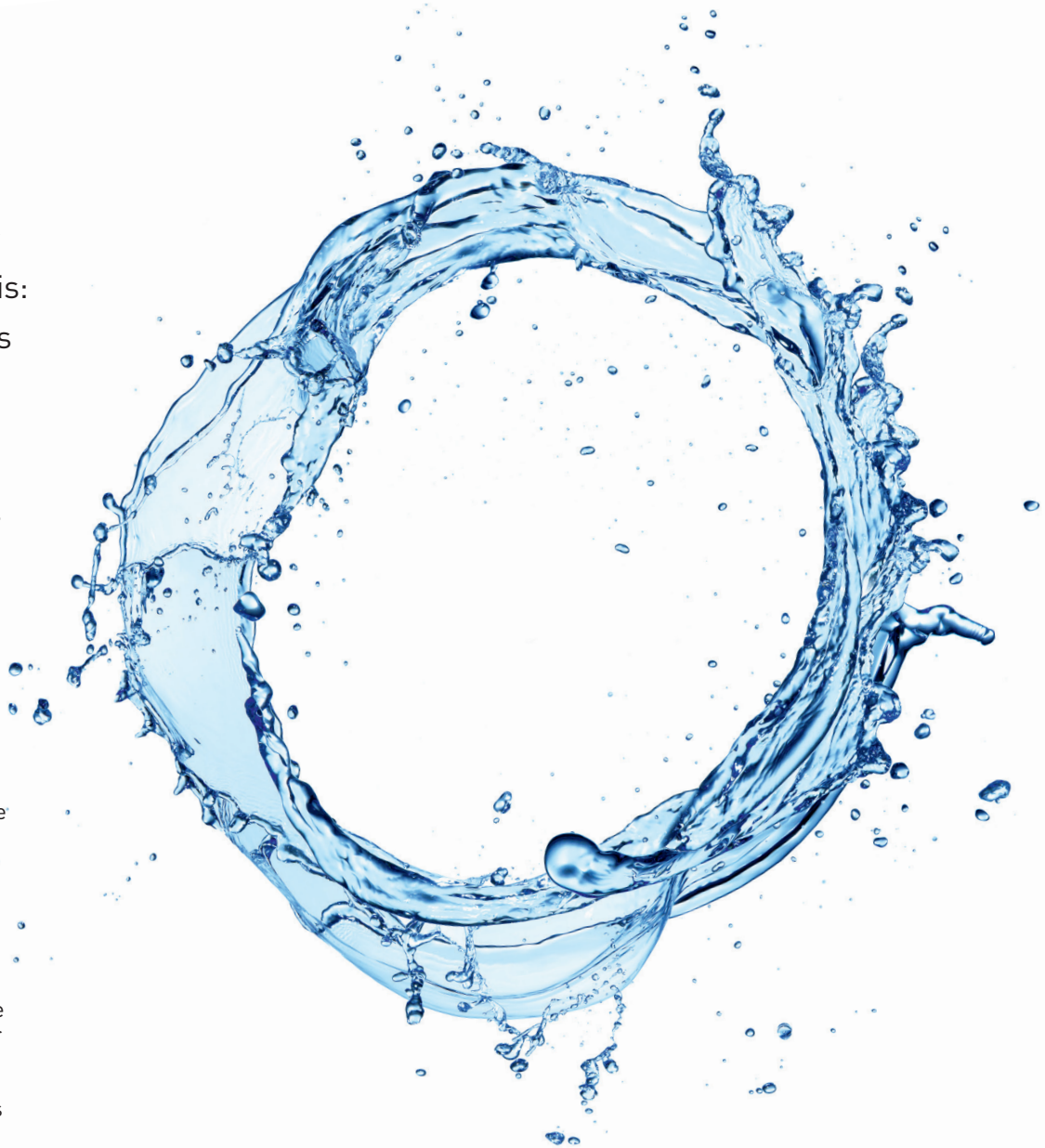
LOGISTIQUE ÉCOLOGIQUE

L'intégration de solutions écologiques dans la chaîne logistique est un aspect critique du management de la chaîne logistique. Chez ProXES, nous visons une utilisation des équipements économes en énergie, ainsi que des itinéraires courts et optimisés et nous promouvons l'emploi d'emballages réutilisables et recyclables.

SOYEZ PRÊT POUR AFFRONTER L'AVENIR AVEC PROXES

Nous sommes heureux d'accompagner votre entreprise avec des concepts innovants pour garantir des standards de haute qualité. Nos solutions en ligne et les contrôles offrent un retour direct sur les écarts de qualité et vous aident à éviter les rejets de production et le gaspillage.

Interrogez nos experts ProXES pour associer écologie et économie !



ProXES
your processing partner

STEPHAN – UNE MARQUE PREMIUM DU GROUPE PROXES

ProXES réunit avec succès trois leaders en technologie des procédés au sein d'un même groupe : Frymakoruma, Stephan et Terlet. ProXES bénéficie ainsi d'une expertise innovante et durable en tant que fabricant de machines, d'usines, de lignes de production et de solutions dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique.

Partenaire flexible et fiable, ProXES répond aux exigences individuelles de ses clients et leur offre un accompagnement dans le monde entier. En plus de ses technologies reconnues individuellement, ProXES associe l'expertise et les complémentarités de ses marques pour créer des lignes de production modernes. Avec ses solutions d'automatisation perfectionnées et son offre de services, ProXES offre des avantages compétitifs à ses clients. Alors, comment pouvons-nous aider votre activité ?

VOUS AVEZ L'IDÉE, NOUS AVONS LES MACHINES

De l'idée à la solution : notre Centre de Technologie et de Formation est le lieu idéal pour tester vos nouvelles idées. Vous pourrez développer ou optimiser vos formulations dans notre laboratoire équipé de matériel professionnel, y essayer tous types de machines, y effectuer des scale-up et y produire des lots d'essai. Vous bénéficierez de conseils et d'un accompagnement sur l'ensemble des fonctionnalités des équipements techniques et sur leurs mises à jour.

PRENEZ CONTACT AVEC NOS SPÉCIALISTES

Pour obtenir la liste exhaustive de nos filiales et leurs coordonnées, veuillez visiter notre site internet **www.proxes.com**

ProXES GmbH
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Allemagne

T. +49 40 35625-70
E. info@proxes.com

Stephan