

**MISCHEN.
KOCHEN.
RÖSTEN.**

COOK-IT®

**PLUS
VEGAN
TREND**



Stephan



HAUSMANNSKOST KOMMT GROSS RAUS.

Deftige Eintöpfe, cremige Pasta oder pikante Reisgerichte – der Stephan COOK-IT® ist der All-in-One-Kocher für klassische Fertiggerichte. Durch schonendes Rühren, Kochen und Braten schafft er herzhaft aromatische Aromen und aufregende Texturen.

Schmeckt wie hausgemacht: Überall dort, wo das Handwerkszeug der traditionellen Kochkunst gefragt ist, ist der COOK-IT® die richtige Wahl für die Lebensmittel-Verarbeitung.

Der kompakte Kocher besteht aus einem zylindrischen, doppelwandigen und kippbaren Behälter und einem automatisch bedienbaren, formatfüllendem Deckel. Der Behälter des COOK-IT® kann in drei Positionen gebracht werden. Die Beladung mit fester, stückiger Rohware erfolgt über die am Gestell angebrachte Hebe-/Kippvorrichtung in der Befüll-/Beladeposition. Pulverige, kristalline oder flüssige Bestandteile können mit Hilfe des COOK-IT® Vakuumsystems über Vorlagetrichter eingesaugt werden.

EINTÖPFE SUPPEN SAUCEN PASTA REIS KARTOFFELN

VORTEILE FÜR IHRE PRODUKTION



Kompakte, platzsparende & vielseitige „All-in-One“-Multi-
Prozessmaschine



Effektives und homogenes
Mischen



Schnelle, effiziente und produktschonende Direktdampf-
Erhitzung



Rösten (Anbraten) für authentische,
herzhaft aromatische Aromen



Ergonomische Beladung durch die
direkt angebrachte Hebe- und
Kippvorrichtung



Umfangreiche Dosiermöglichkeiten
von festen, halbfesten und flüssigen
Rezepturbestandteilen



Minimierte Lufteinschlüsse und
Vermeidung von oxidativen
Veränderungen



Intelligente und intuitive Bedienung
durch die ProUI Benutzeroberfläche



Flexible SPRO Rezeptursteuerung

VERARBEITUNGSQUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.



70% Neigung, 100% Qualität:
Die für ein optimales Produkt
notwendigen Verarbeitungsschritte
erfolgen in einer geneigten Arbeits-
position – typisch Stephan.

Das Rührwerk im Behälterboden sorgt dabei für eine effektive, homogene Vermischung aller Rezepturbestandteile ganz ohne Anhaftungen. Um Farbe und Geschmack zu schützen, erlaubt das Vakuumsystem des COOK-IT®, das Produkt während der Verarbeitung zu entlüften. Für eine schnelle, effiziente und schonende Erhitzung bietet der COOK-IT® die bewährte Direktampfinjektion.

INDIREKTES ERHITZEN UND KÜHLEN

Besonders vielseitig: der Doppelmantel. Er kann neben der indirekten Erhitzung auch zur Kühlung genutzt werden. Um dem Endprodukt einen authentischem Röstgeschmack zu verleihen, kann er zusätzlich mit Kontakttemperaturen von mehr als 180°C betrieben werden, z.B. beim Anbraten von Zwiebeln, Speck oder Fleisch. Dank der konturfolgenden Abstreifer bleibt nichts an der Behälterwandung zurück oder brennt gar an.

Zur Entleerung des COOK-IT® wird der Behälter nach vorne gekippt und das fertige, zumeist nicht-pumpfähige und/oder scherempfindliche Produkt über den geöffneten Deckel in einen Normwagen entleert.

MÖGLICHE PROZESSCHRITTE

- Rühren, Mischen, Abstreifen
- Erhitzen mit Direktampfinjektion
- Erhitzen mit Doppelmantel
- Rösten/Anbraten mit Doppelmantel
- Kühlen via Doppelmantel
- Entlüften/Entgasen via Vakuumsystem



TYP		CI 401	CI 801	CI 1201
Chargengröße max	l	400	800	1200
Leistung (produktabhängig) bis zu	l/h	1600	2400	3600
Arbeitstemperatur max	°C	95	95	95
Benötigte elektrische Leistung	kW	10	15	16



Beladeposition



Arbeitsposition



Entleerungsposition

NEUE LEBENSMITTELTRENDS, NEUE MÖGLICHKEITEN.

Ernährungstrends wie veganes Leben, Clean Eating oder glutenfreie Diäten sind auf dem Vormarsch und schaffen sowohl neue Chancen als auch Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie. ProXES hilft Ihnen, aus den sich ändernden Ernährungsmustern zu profitieren und der Konkurrenz immer einen Schritt voraus zu sein.

Ob aus gesundheitlichen Gründen, als Teil eines Lebensstils oder aus Sorge um den Tierschutz – immer mehr Verbraucher ersetzen Fleisch und Milchprodukte durch pflanzliche Proteine.

Veganer, Vegetarier und Flexitarier treiben das Marktwachstum an: Die Größe des globalen Marktes für vegane Lebensmittel wird bis 2025 voraussichtlich um fast 10 % wachsen. „Clean Eating“ ist ein weiterer boomender Trend. Dabei geht es um Lebensmittel mit einfachen,

natürlichen Zutaten, die frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder GVOs sind.

ANPASSUNG VON PROZESSEN UND REZEPTEN

Während neue Lebensmittelrends Innovationen anstoßen und Wachstumschancen schaffen können, so werden auch Lebensmittelhersteller 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 Ersatzstoffen wie Soja, Reis oder Nüssen verarbeiten?

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



ProXES

your processing partner



1 ProXES Headquarters, Germany
info@proxes.com

1 Stephan Machinery GmbH
info@stephan-machinery.com

2 FrymaKoruma AG
info@frymakoruma.com

3 ProXES Technology GmbH
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 SARL
info.fr@proxes.com

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

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

9 ProXES Inc. IL
salesnorthamerica@proxes.com

10 ProXES Inc. NJ
salesnorthamerica@proxes.com

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

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

BESTLEISTUNG ENTSTEHT IM TEAM

Langjährige Erfahrung trifft Innovationsfreude: Mit den drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach unterstützt ProXES seine Kunden als agiler Partner – von der ersten Produktidee bis zur Umsetzung erfolgreicher Produktionsprozesse.

Bei ProXES glauben wir an die Kraft der gemeinsamen Wertschöpfung. Deshalb hören wir unseren Kunden genau zu und beraten praxisorientiert. In enger Zusammenarbeit verschmelzen wir ihre Ideen und unsere Technologien zu innovativen Prozessen und maßgeschneiderten Lösungen, die helfen, Produktionsqualität, Energieeffizienz und Gewinn in Einklang zu bringen.

Mit Einzelmaschinen, modernen Prozesslinien, fortschrittlichen Automatisierungs- und Servicekonzepten hilft ProXES Kunden aus der Lebensmittel-, Pharma-, Chemie- und Kosmetikindustrie, ihr Geschäft voranzubringen. Was ist mit Ihnen? Lassen Sie uns Werte schaffen – gemeinsam und nachhaltig!

VON DER IDEE ZUR UMSETZUNG

Unser Verfahrenstechnik-Zentrum ist ein Ort zum Ausprobieren neuer Ideen. Hier können Sie in einem Profilabor Rezepturen entwickeln oder verbessern, Maschinen testen, Scale-ups durchführen und Testchargen herstellen. Sie erhalten fachkundige Beratung und Unterstützung zu allen Möglichkeiten unserer Systeme und zu Modifizierungen.

NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF



Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie unter:
www.proxes.com

ProXES GmbH
Stephanplatz 2, 31789 Hameln
Germany

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

Folgen Sie uns unter:



Stephan