

淀粉糊化
巴氏杀菌
连续生产

PLUS
VEGAN
TREND

CULIFLEX



将低脂沙拉酱带到更高的工艺生产水平。

从冷工艺的批次处理到快速高效的连续生产线: 作为现有 FrymaKoruma MaxxD® 或类似加工设备的巧妙延伸, 新的 Terlet CuliFlex将您的沙拉酱生产提升到了一个新的水平。

随着世界范围内对快餐的需求不断增长, 对调味品如蘸酱和蛋黄酱的需求也在增长。有趣的是, 这一趋势与一种减脂、更清洁的饮食趋势相吻合, 使得低脂和纯素食品成为传统市场和新市场的热门产品。ProXES帮助您挖掘这一潜力——与新的Terlet CuliFlex相结合, 适合于连续式热工艺。

添加至已有的批次式系统的智慧之选

例如, 蛋黄酱生产商可以通过Terlet CuliFlex将冷批次式加工转变为连续生产线。虽然全脂蛋黄酱是在现有的FrymaKoruma MaxxD®或类似的设备中加工的, 但新的CuliFlex使用热溶胀淀粉和/或天然淀粉制备淀粉糊。随后将两种产品轻轻温和混合, 得到高质量低脂蛋黄酱, 连续产量从2.5t/h到6t/h不等。

使用较便宜的热膨胀淀粉和天然淀粉不仅具有成本优势, 而且满足了人们对清洁标签产品日益增长的兴趣, 因为天然淀粉不被视为添加剂。此外, 淀粉相的热处理还有另一个好处: 淀粉凝胶的加热基本上是一个巴氏杀菌过程, 从而提高了食品安全性。让我们来谈谈CuliFlex如何帮助您的生产!

主要优点

- 每台机组每年节省成本高达1000欧元
- 可标注不含添加剂, 食品安全性更高
- 产品范围更广, 灵活性更高
- 优良的产品质量
- 独立生产线, 用于加工酱汁, 无论热酱还是冷酱

蛋黄酱
番茄酱
烧烤酱
沙拉酱
素食酱料
蘸酱



温和的热传递，最高品质。

新CuliFlex的核心是Terlet成熟技术刮板式热交换器。广受欢迎的刮板表面换热器以其温和的传热而闻名，能可靠地防止产品成分被破坏。

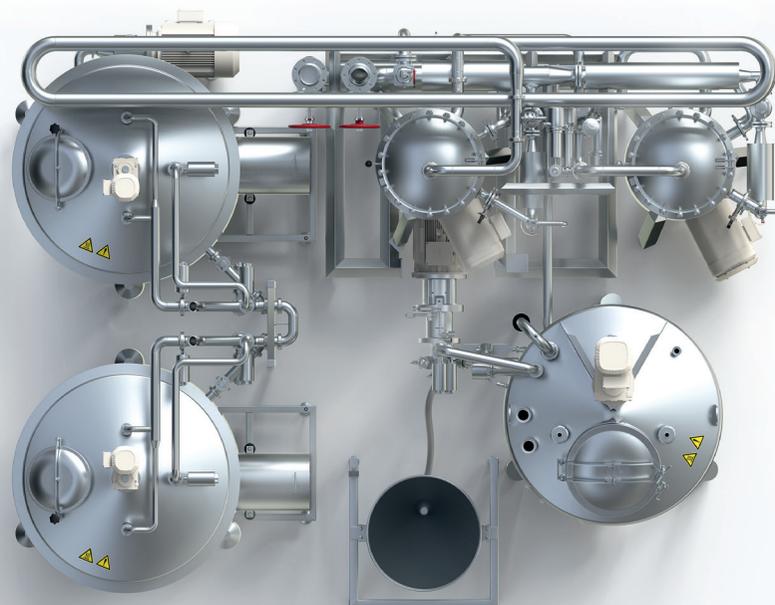
由于天然淀粉倾向于对剪切敏感和热敏感，ProXES工程师特别注意设计一个能够温和和处理淀粉糊化的单元。通过低压、低剪切、快速加热和冷却循环，新CuliFlex将对淀粉糊化的热影响和机械影响降至最低，从而使高粘度产品质构不被破坏。

灵活的配置

CuliFlex是一个紧凑的模块，占地面积相当小。标准模块可提供高达5000 kg/h的淀粉糊化能力。或者我们可以采用不同的模块化组合实现你需要的产量。

模块	最大产能	设备占地 (l x w) m ²	饱和蒸汽压力 3,5 - 4 barg*	冷却水 8°C
CuliFlex 1800	1800 kg/h	5.4 x 3.2	210 kg/h	15 m ³ /h
CuliFlex 2800	2800 kg/h	5.9 x 3.6	330 kg/h	25 m ³ /h
CuliFlex 5000	5000 kg/h	8.1 x 3.6	590 kg/h	50 m ³ /h

* 所需能源配套



紧凑
卫生
灵活
高效



CULIFLEX 与 MAXXD®： 相辅相成的两款设备



沙拉汁怎么样呢？

蛋黄酱，番茄酱，沙拉酱，鹰嘴豆泥或奶酪酱——只要你想生产，ProXES都可以提供方案。我们的灵活多用的加工系统被设计用来制作各种酱汁。向我们的专家咨询如何根据您的需求定制模块化扩展！

让我们升级您的现有产线到下一个层次：通过将CuliFlex模块添加到现有的批处理单元（如MaxxD®），蛋黄酱制造商可以创建一条高效的连续加工线，并显著提高其生产能力。

CuliFlex和MaxxD®携手合作：CuliFlex按照一定步骤（水、淀粉、糖和盐）预混成淀粉糊，然后缓冲、加热、暂存、冷却和缓存，MaxxD®将醋、蛋黄、油和水相混合并乳化，制成全脂蛋黄酱。最后，将CuliFlex中的淀粉糊和MaxxD®制作的全脂蛋黄酱温和的混合在一起，制成顺滑的低脂蛋黄酱。

更灵活，更多样化

除了同时加工淀粉糊和全脂蛋黄酱外，CuliFlex还可以作为一个独立的模块，用于生产各种酱汁，如番茄酱或其他热加工的酱汁。这种灵活性使您有可能大大扩大现有的产品范围，并达到更高的酱料的生产能力。





新的食品趋势, 新的机遇。

像素食主义者、清洁标签饮食或无麸质饮食这样的饮食趋势正在上升, 这给食品工业带来了新的机遇和战。ProXES 帮助您将不断变化的营养模式变现, 并在竞争中保持领先。

无论是出于健康原因, 作为生活方式的一部分, 还是出于对动物福利的关注, 越来越多的消费者正在用植物蛋白代替肉类和奶制品。

素食主义者、蔬菜主义者和半荤半素主义者正在推动市场增长: 预计到2025年, 全球素食食品市场规模将以近10%的速度扩张。“清洁标签饮食”是另一个蓬勃发展的趋势。它专注于简单, 天然成分, 不含添加剂, 防腐剂或转基因生物的食品。

调整工艺和配方

虽然新的食品趋势可以启动创新并创造增长机会, 但它们食品制造商也面临着挑战。如何在不影响产品质量、口感和保质期的前提下, 将配方修改为“更清洁、更环保”? 去除带有E号的稳定剂对粘度有哪些影响? 你现有的机器能处理大豆、大米或坚果等植物替代品吗?

在ProXES, 我们是您的合作伙伴, 让您的业务经得起未来考验。让我们谈谈我们的解决方案和机器如何帮助您的公司从最新的食品趋势中获益!

ProXES

your processing partner



我们为您的想法助力

我们将三个领先品牌FrymaKoruma, Stephan和Terlet融合于同一集团下, 长期的专业知识和挑战者心态相互辉映结合。作为一个反应迅速的合作伙伴, 我们支持我们的客户从最初的产品概念到工业化, 并使他们能够将他们的想法付诸实践。我们一起创造趋势: 通过可持续和创新的解决方案, 使得我们的客户成功并帮助他们塑造未来市场。

除了独立的FrymaKoruma, Stephan和Terlet产品, ProXES结合他们的技术来创建现代化的生产线。使用最先进的自动化和服务理念, 为食品、医药、化妆品和化工领域的客户提供有竞争力的优势。我们如何帮助您的业务?

从灵感到可行性研究

我们的工艺技术和培训中心是一个尝试新想法的空间。在这里, 你可以在专业设备的实验室里开发或改进配方, 测试任何类型的机器, 进行放大和生产测试批次。您将收到专家建议和支持, 关于技术设备和所有改造的可能。

与我们的专家联系

有关我们全球子公司的完整列表及其联系方式, 请访问:

www.proxes.com

ProXES GmbH

Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Germany

T. +49 40 35625-70

E. info@proxes.com

ProXES (Shanghai) Machinery Co. Ltd.

Room 101, Building No.3
No.525 Yuan Jiang Road
Minhang district, Shanghai
China

T. +86 21 34505720

E. info.cn@proxes.com



所有内容均受版权保护, 并由ProXES GmbH拥有和控制。
未经ProXES GmbH许可, 内容不得复制、存储(在任何媒介中), 出版或以其他方式重新发行。

Terlet