

GÉLATINISATION D'AMIDON. PASTEURISATION. EN CONTINU.

CULIFLEX

PLUS
VEGAN
TREND



Terlet

PASSEZ AU NIVEAU SUPÉRIEUR AVEC VOS SAUCES ALLÉGÉES !

Du traitement par batchs à froid à une ligne continue rapide et efficace : Conçue comme une extension intelligente d'une FrymaKoruma MaxxD® existante ou d'une unité de traitement similaire, la nouvelle ligne Terlet CuliFlex fait passer votre production de sauce au niveau supérieur.

Avec la popularité grandissante de la restauration rapide dans le monde entier, la demande de condiments comme les dips et la mayonnaise est en hausse. Il est intéressant de noter que cette tendance coïncide avec celle d'un régime alimentaire plus sain et plus diététique faisant des sauces allégées et végan un produit populaire sur les marchés traditionnels comme les nouveaux. ProXES vous aide à exploiter ce potentiel - avec la nouvelle Terlet CuliFlex pour une préparation culinaire en continu.

UN COMPLÉMENT INTELLIGENT AUX SYSTÈMES DE TRAITEMENT PAR BATCHS

Avec la CuliFlex de Terlet, par exemple, les fabricants de mayonnaise peuvent transformer leur traitement par batchs à froid en une ligne continue. Alors que la mayonnaise est traitée dans la FrymaKoruma MaxxD existante ou une unité similaire, la nouvelle CuliFlex prépare l'empois en utilisant de l'amidon à chaud et/ou de l'amidon natif. Ensuite, les deux produits sont délicatement mélangés pour obtenir une mayonnaise allégée de haute qualité - à des cadences continues allant de 2,5 à 6 t/h.

L'utilisation d'amidon à chaud et d'amidon natif, moins coûteux, ne présente pas seulement un avantage en termes de coût, mais répond également à l'intérêt croissant pour les produits „clean label“, puisque l'amidon natif n'est pas considéré comme un additif. En outre, le gélification de la phase amidon présente un avantage secondaire : la chaleur utilisée pour la gélification de l'amidon est en fait un processus de pasteurisation qui permet d'améliorer la sécurité alimentaire. Parlons de la façon dont la CuliFlex peut faire progresser votre production !

AVANTAGES CLÉS

- Réduction des coûts jusqu'à 1 000 000,00 d'euros par an et par unité
- Produits sains et sécurité alimentaire accrue
- Flexibilité accrue grâce à une gamme de produits plus large
- Excellente qualité du produit
- Ligne autonome pour le traitement des sauces cuites, à chaud et à froid.

MAYONNAISE KETCHUP SAUCE BARBECUE SALSA TENDANCES VEGAN DIPS



TRANSFERT DE CHALEUR DOUX POUR UNE QUALITÉ OPTIMALE.

Au cœur de la nouvelle CuliFlex se trouve le Terlotherm® de Terlet, qui a fait ses preuves. L'échangeur de chaleur à surface raclée, très apprécié, est connu pour son transfert de chaleur en douceur qui évite de manière sûre d'endommager les produits.

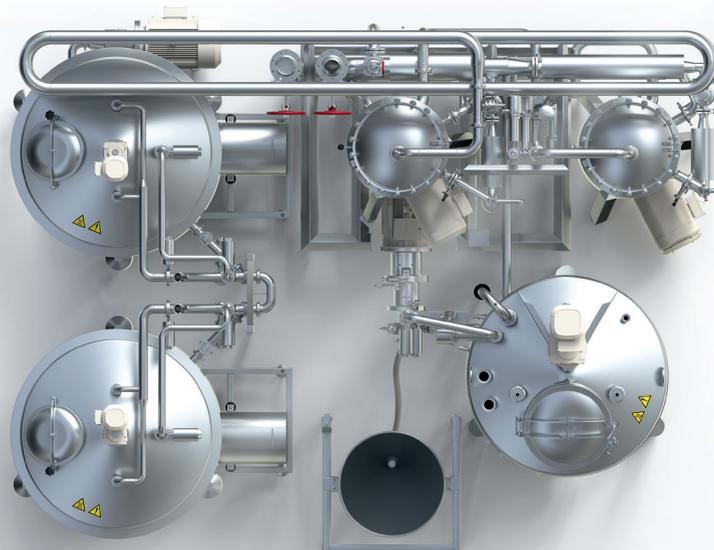
Comme les amidons natifs ont tendance à être plus sensibles au cisaillement et à la chaleur, les ingénieurs de ProXES ont accordé une attention particulière à la conception d'un module qui traite l'empois avec un soin particulier. Avec une faible pression, un faible cisaillement et des cycles rapides de chauffage et de refroidissement, la nouvelle ligne CuliFlex minimise l'impact thermique et mécanique sur l'empois et permet ainsi d'obtenir un produit à haute viscosité sans le dégrader.

DES CONFIGURATIONS FLEXIBLES

La ligne CuliFlex est un module compact avec un encombrement raisonnablement faible. Les modules standard permettent une production jusqu'à 5 000 kg/h. Ou construits de manière modulaire pour atteindre votre capacité de production cible.

Module	Capacité de production maximale	Encombrement (l x b) m ²	Vapeur saturée 3,5 - 4 barg*	Eau glacée 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

*Fluides nécessaires



COMPACTE HYGIÉNIQUE FLEXIBLE EFFICACE



FAITS L'UN POUR L'AUTRE: CULIFLEX ET MAXXD®



ET LES SAUCES DANS TOUT ÇA ?

Mayonnaise, ketchup, vinaigrette, houmous ou sauce au fromage - si vous voulez en produire, ProXES peut le faire. Nos systèmes de traitement polyvalents sont conçus pour préparer une large gamme de sauces. Demandez à nos experts des extensions modulaires personnalisées en fonction de vos besoins.

Portons votre production au niveau supérieur : En ajoutant des modules CuliFlex à des unités de traitement par batchs existantes comme le MaxxD®, les fabricants de mayonnaise peuvent créer une ligne de traitement continue très efficace - et augmenter considérablement leurs capacités de production.

CuliFlex et MaxxD® travaillent main dans la main : Pendant que la CuliFlex prépare la pâte d'amidon en suivant les étapes du processus de pré-mélange (eau, amidon, sucre et sel), de mise en cuve tampon, de chauffage, de maintien, de refroidissement et de mise en cuve tampon, le MaxxD® mélange et émulsionne le vinaigre, le jaune d'œuf,

l'huile et la phase aqueuse pour produire la mayonnaise. Enfin, l'empois de la CuliFlex et la mayonnaise fabriquée par la MaxxD® sont délicatement mélangés pour créer une mayonnaise allégée onctueuse.

PLUS DE FLEXIBILITÉ, PLUS DE VARIÉTÉS

Outre le traitement simultané de l'empois et de la mayonnaise la CuliFlex peut également être utilisée comme module autonome, pour la production d'une grande variété de sauces comme le ketchup ou d'autres sauces cuites. Cette flexibilité permet d'élargir considérablement la gamme de produits existants et d'atteindre une capacité totale de production de sauces plus importante.



Avertissement : à but illustratif uniquement. La construction réelle de la machine peut varier selon les caractéristiques techniques.



NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES, NOUVELLES OPPORTUNITÉS.

Les tendances alimentaires telles que le régime végétalien, le régime alimentaire diététique ou le régime sans gluten sont en hausse, créant à la fois de nouvelles opportunités et de nouveaux défis pour les industries alimentaires. ProXES vous aide à tirer parti de l'évolution des habitudes alimentaires et à prendre une longueur d'avance sur la concurrence.

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 d'origine végétale.

Les végétariens, les végétariens et les flexitariens sont le moteur de la croissance du marché : les projections estiment que la part de produits vegan dans le marché alimentaire mondial augmentera jusqu'à atteindre 10 % en 2025. Le régime „sain” est une autre tendance en plein essor. Elle se concentre sur les produits alimentaires contenant des ingrédients simples et naturels, qui sont exempts d'additifs, de conservateurs ou d'OGM.

AJUSTEMENT DES PROCÉDÉS ET RECETTES

Si les nouvelles tendances alimentaires peuvent être à l'origine d'innovations et créer des opportunités de croissance, elles confrontent également les fabricants de produits alimentaires à des défis. Comment modifier les recettes pour qu'elles soient „plus saines et plus vertes” sans compromettre la qualité, le goût et la durée de conservation du produit ? Quelles sont les implications de la suppression des stabilisants avec des numéros E sur la viscosité ? Vos machines actuelles peuvent-elles traiter des substituts à base de plantes comme le soja, le riz ou les noix ?

ProXES est votre partenaire pour assurer l'avenir de votre activité. Venez échanger sur la façon dont nos solutions et machines peuvent aider votre entreprise à tirer profit des dernières tendances alimentaires !



NOUS DONNONS VIE À VOS IDÉES

Avec trois grandes marques FrymaKoruma, Stephan et Terlet sous un même toit, ProXES associe une expertise historique et un esprit innovant. En tant que partenaire flexible et fiable, nous accompagnons nos clients du premier concept de produit à l'industrialisation et leur donnons les moyens de donner vie à leurs idées. Ensemble, nous créons des tendances : nous trouvons des solutions innovantes et durables pour conduire nos clients au succès et les aider à appréhender les marchés de demain.

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 dans les secteurs de l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique. Alors, comment pouvons-nous aider votre entreprise ?

DE L'INSPIRATION À LA FAISABILITÉ

Notre centre de formation et de technologie des procédés est un espace pour tester de nouvelles idées. Vous pouvez y développer ou améliorer des formules dans un laboratoire équipé de manière professionnelle, tester tout type de machine, effectuer des mises à jour et produire des batchs d'essai. Vous bénéficierez de conseils et d'un accompagnement sur l'ensemble des fonctionnalités des équipements 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

ProXES GmbH
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Allemagne

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