

**SCHNEIDEN.
DISPERGIEREN.
EMULGIEREN.
HOMOGENISIEREN.**

MICROCUT®



Stephan



MARINADEN & SOSSEN
OBST & GEMÜSE
BABYNAHRUNG
FLEISCH-EMULSIONEN
LEBERPASTETE
FISCHPRODUKTE
HAUSTIERFUTTER

GANZ GROSS IM KLEINSCHNEIDEN.

Präzision und Performance zeichnen den Stephan Microcut® aus. Überall dort, wo es auf kontinuierliche Feinzerkleinerung und effizientes Emulgieren ankommt, spielt er seine Stärken aus. Und das mit einer Flexibilität und Ausdauer, von denen sich herkömmliche Schneid- und Dispergier-Systeme gern ein Stück abschneiden würden.

HERAUSFORDERUNG FEINSCHNITT

Die gleichmäßige Zerkleinerung und Verteilung der Zutaten ist entscheidend, um große Produktmengen in konstanter Qualität herzustellen. Mit seinem langlebigen, berührungslosen Rotor-Stator-System ist der Microcut® die erste Wahl fürs Feinschneiden, Dispergieren, Emulgieren oder Homogenisieren. Seine Flexibilität zusammen mit den unterschiedlichen Konfigurationen und Optionen stellen sicher, dass es für jeden Prozess und jedes Produkt einen passenden Microcut® gibt.

EFFIZIENT UND WIRTSCHAFTLICH

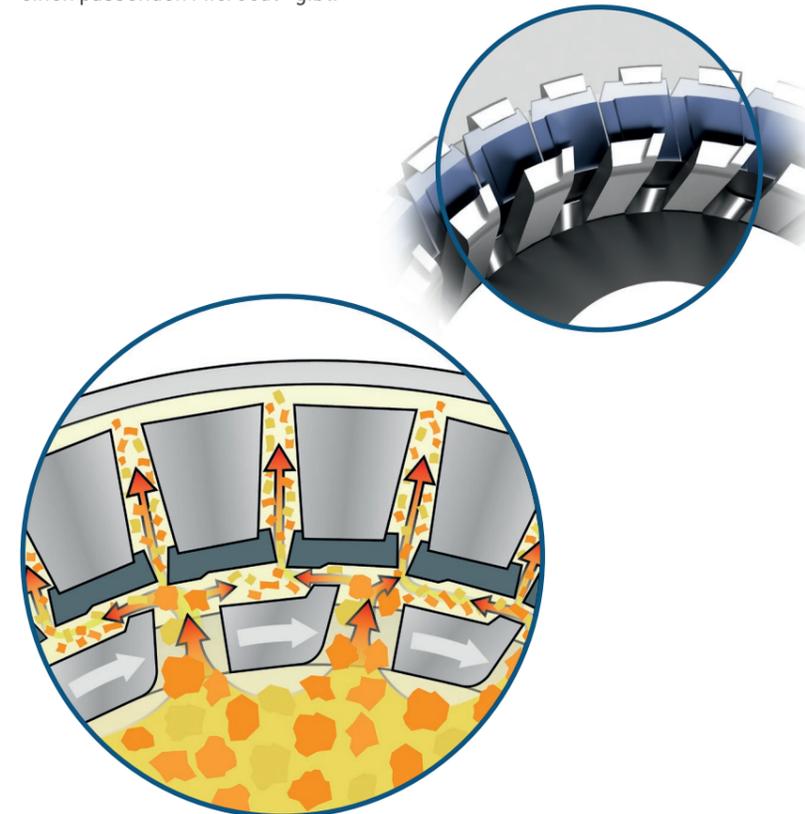
Das berührungslose Rotor-Stator-System ermöglicht erstklassige Feinschneide- und Emulgierereffekte in ein- und derselben Maschine. Die Schneidwerkzeuge müssen nicht justiert werden und haben dank ihres geringen Verschleißes eine hohe Standzeit. Ihr Vorteil: hohe Durchsatzraten bei minimalen Wartungszeiten und Umrüstzeiten.

SO VIELSEITIG WIE IHRE ANFORDERUNGEN

Um jeder Anforderung gerecht zu werden, sind die Rotoren und Statoren mit einer großen Auswahl an Schneidringen erhältlich. Die Schneidringe mit Spalten von 5 mm bis zu 0,05 mm sorgen für die gewünschte Produktfeinheit.

Neben Ausführungen mit einfachem Schneidsystem ist der Microcut® auch mit doppeltem Schneidsystem lieferbar. Dies erlaubt eine noch feinere Zerkleinerung und höheren Durchsatz in einer Maschine.

Optional erhältliche Werkzeuge erweitern die Funktionalität zusätzlich. Zum Beispiel schwierige Produkte wie Sehnen, weiche Knochen und Haut können so in bester Qualität geschnitten werden. Der Vorschneider reduziert dafür die Größe des Schneidguts je nach Produkt von ca. 100 mm auf 1-2 mm, vor dem Eintritt in das Schneidsystem.



STETS GANZ VORN DABEI.

FIT FÜR DIE ZUKUNFT

Vegane Zubereitungen werden immer stärker von den Verbrauchern nachgefragt. Der Microcut® ist für das Schneiden und Homogenisieren von tierischen und pflanzlichen Produkten gleichermaßen geschaffen. Im Zirkulationsbetrieb lassen sich zudem Flüssigkeiten mit Trockenstoffen äußerst homogen vermischen. Damit sind Sie schon heute auch für die Rezepturen von morgen gerüstet.

RESTLOS EFFIZIENT

Eine nachhaltige Produktion ist immer auch eine wirtschaftliche Produktion. Der Stephan Microcut® setzt hier neue Maßstäbe. Rework und halbfertige Produkte müssen nicht länger gesammelt oder gar entsorgt werden, sondern lassen sich – etwa bei Backwaren oder in der Schokoladenherstellung – direkt mit den Zutaten verarbeiten. Unterm Strich bedeutet dies: niedrigere Kosten, weniger Lebensmittelabfälle und ein kleinerer CO₂-Fußabdruck.

VORTEILE FÜR IHRE PRODUKTION



Perfekter Schnitt



Effektives & homogenes Mischen



Effiziente Feinstzerkleinerung



Stabile Emulsionen



Konstante Produktqualität



Einfache Bedienung



Einfache Reinigung



Berührungsloses Schneidesystem



**FLEISCHALTERNATIVEN
EMULSIONEN
NÜSSE & MANDELN
HUMMUS
BISKUIT REWORK
SÜSS- UND BACKWAREN
NEW FOOD PRODUKTE
INSEKTEN**

FÜR JEDE AUFGABE DIE PASSENDE LÖSUNG.

Der Anspruch von ProXES lautet: Jede Anforderung verdient eine optimale Lösung. Deshalb steht der Stephan Microcut® in vier Ausführungen zur Verfügung. Egal, ob die Produkte hart oder weich, gefroren oder aufgetaut sind, ob es um kontinuierliche oder chargenweise Prozesse geht – mit dem Microcut® schneiden Sie in jedem Fall bestens ab.

MICROCUT® CLASSIC

- Für niedrig- und mittelviskose fließfähige Produkte
- Zufuhr über einen Trichter
- Auslauf über Rohrleitung (pumpfähig)
- Hauptanwendungen:
 - Brät
 - Emulsionen
 - Marinaden und Soßen
 - Obst- und Gemüsezubereitungen
 - Süß- und Backwaren
 - Flüssige Produkte
 - Stückige Nahrungsmittel
 - Nüsse



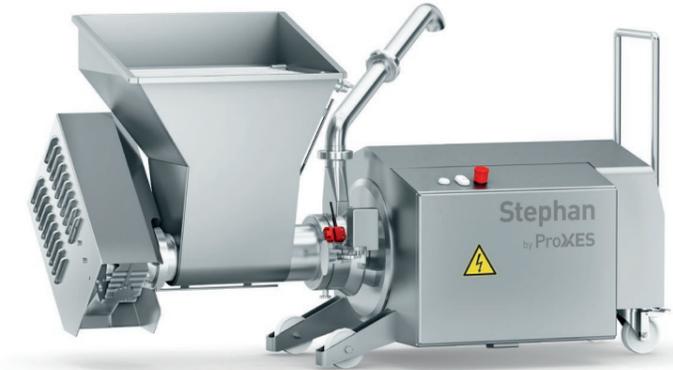
MICROCUT® INLINE

- Für kontinuierliche Prozesse und niedrig- bis mittelviskose Produkte
- Zufuhr über eine Rohrleitung (pumpfähig)
- Auslauf über Rohrleitung (pumpfähig)
- Hauptanwendungen:
 - Emulsionen
 - Süß- und Backwaren
 - Dressings, Soßen
 - Mayonnaise, Ketchup
 - Flüssige Produkte
 - Pürierte Nahrungsmittel



MICROCUT® FS LOW

- Für hochviskose Produkte, die nach dem Zerkleinern gepumpt werden
- Zufuhr über einen Trichter mit Förderschnecke
- Auslauf über Rohrleitung (pumpfähig)
- Hauptanwendungen:
 - Zerkleinern von Obst und Gemüse
 - Mittel- bis hochviskoses Brät
 - Stückige Nahrungsmittel
 - Konfekt



MICROCUT® FS HIGH

- Für das Granulieren trockener oder gefrorener Zutaten
- Zufuhr über einen Trichter mit Förderschnecke
- Auslauf über eine Schütte in einen Behälter oder auf ein Förderband
- Hauptanwendungen:
 - Zerkleinern von Obst und Gemüse
 - Zerkleinern von Nüssen
 - Rework
 - Pürierte Nahrungsmittel
 - Backwaren

TYP		MC 15	MCH 10	MCH 20	MCH-D 20	MCH 150	MCH-D 150	MCH-D 180
Produktkapazität (abhängig vom Produkt)	(kg/h) ca.	1.200	600	1.200	3.000	4.500	4.500	6.000
Antriebskraft	kW	7,5 / 11	7,5	15	30	30	30 / 55	55 / 90
Schneidsystem		einfach	einfach	einfach	doppelt	einfach	doppelt	doppelt
Ausrichtung		vertikal	horizontal	horizontal	horizontal	horizontal	horizontal	horizontal
Trichtergröße*	(l) ca.	40	90	120	120	150	150	250
Gewicht*	kg ca.	130	180	180	460	760	760	1200
VERFÜGBARE AUSFÜHRUNGEN								
Classic		•	•	•	•	•	•	•
Inline			•	•	•	•	•	•
FS Low (Förderschnecke)				•	•	•	•	
FS High (Förderschnecke)				•		•		

* Ausführung Classic

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