

**PLUS
TENDANCE
VEGAN**



**POLYVALENT.
PUISSANT.
FIABLE.**

NOUVEAU

PROXX D®

FrymaKoruma

LA NOUVELLE RÉFÉRENCE EN MATIÈRE DE TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS.

Plus de vitesse, plus d'efficacité, plus de capacité - le ProxxD® fait passer la dispersion et la production de produits alimentaires homogénéisés à un niveau supérieur. Basée sur la conception éprouvée du FrymaKoruma MaxxD, le ProxxD® augmente considérablement vos avantages de production.

Depuis plus de deux décennies, le FrymaKoruma MaxxD a été la référence de l'industrie de process. Il produit de la mayonnaise, du ketchup, des sauces, tartinables et de nombreux autres produits alimentaires de qualité. Chez ProXES, nous avons pris le succès commercial du MaxxD comme un défi.

LA CO-CRÉATION POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES CLIENTS

En étroite collaboration, les équipes des marques FrymaKoruma, Stephan et Terlet de ProXES ont uni leur esprit d'innovation et leurs connaissances spécialisées de longue date. FrymaKoruma, en tant que responsable de l'ingénierie, a travaillé en étroite collaboration avec les principaux producteurs d'aliments et a bénéficié de leurs retours. Notre équipe R&D a développé un système de process à l'épreuve du temps qui répond aux exigences des fabricants d'aujourd'hui : le ProxxD®.

NOUVEL HOMOGÉNÉISATEUR, DE PLUS GRANDE CAPACITÉ

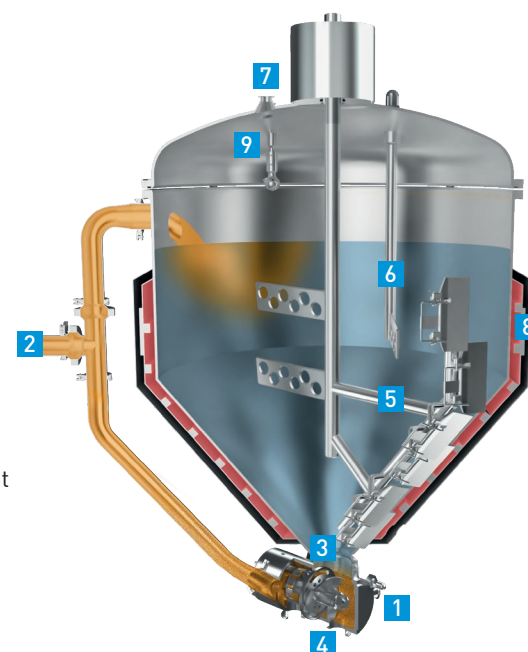
Les hautes performances et l'efficacité du ProxxD® proviennent du nouvel homogénéisateur FrymaKoruma. À l'aide des derniers outils de simulation et des retours des clients, la conception bien connue de l'homogénéisateur rotor-stator a fait l'objet d'un examen approfondi. Le résultat : un profil d'écoulement perfectionné tout en maintenant un transfert d'énergie de cisaillement égal. Les taux d'émulsion de l'huile dans la production de mayonnaise ont été révolutionnés et toutes les autres applications en bénéficient également.

Le nouvel homogénéisateur permet d'augmenter considérablement la capacité de production tout en assurant une qualité de produit optimale. Le ProxxD® se distingue par son faible impact sur l'environnement et son faible coût de production.

Le principe de fonctionnement est une évolution du système MaxxD qui a fait ses preuves. Monté sous le fond conique résistant au vide, il introduit une énergie de cisaillement contrôlée dans le produit et entraîne le flux du produit. La dynamique d'écoulement améliorée des entrées d'ingrédients frontales ainsi que des sorties de produit, associée au principe de traitement par recirculation externe, garantit une constance de production maximale pour chaque lot.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ DE PROCESS SOUS VIDE PROXX D®

- 1 Entrée du produit
- 2 Vidange du produit
- 3 Homogénéisateur
- 4 Vidange du résidu
- 5 Agitateur
- 6 Briseur de vortex
- 7 Système de vide
- 8 Chauffage/refroidissement
- 9 NEP



PROCESS SOUS VIDE EFFICACE

Le robuste ProxxD® assure une dispersion supérieure de l'huile avec une grande précision, des débits rapides et un traitement efficace des ingrédients. Tout d'abord, l'agitateur racleur soutient le flux de matière de haut en bas produit par la recirculation (macro-mélange). Ensuite, il empêche de manière fiable la masse de produit de se fixer sur la paroi intérieure de la cuve. La température de la cuve est contrôlée automatiquement grâce à la double paroi isolante - le produit peut être chauffé ou refroidi selon vos besoins.

Le système de vide intégré de l'unité permet d'adapter à tout moment le vide aux opérations individuelles. Ainsi, les ingrédients liquides et pulvérulents peuvent être introduits directement dans l'homogénéisateur.

Des temps de process optimisés, des processus fonctionnant simultanément lorsque cela est possible, ainsi que des coûts d'exploitation réduits (grâce à son efficacité énergétique) font du ProxxD® un choix remarquable pour votre production.

**MAYONNAISE
SAUCES
MARINADES
KETCHUP
DESSERTS
TARTINABLES
ASSAISONNEMENTS
FOURRAGES AU CHOCOLAT**



LA PLUS HAUTE QUALITÉ RENCONTRE LA MEILLEURE EFFICACITÉ.

Une technologie d'homogénéisation de pointe d'une part, un fonctionnement extrêmement simple d'autre part - voilà ce qu'est le ProxxD®. Il vous aide à créer des produits de haute qualité avec une reproductibilité garantie en un temps record.

AUGMENTATION SIGNIFICATIVE DE LA CAPACITÉ DE PRODUCTION

Le ProxxD® est la réponse à la nécessité d'augmenter constamment les volumes de production de produits tels que la mayonnaise, les sauces ou les tartinales. Grâce à son tout nouvel homogénéisateur, le ProxxD® augmente votre capacité de production ou réduit le nombre d'équipes nécessaires pour produire les mêmes quantités.

LA MEILLEURE QUALITÉ DE PRODUIT

En tant qu'expert confirmé du contrôle de la taille des gouttelettes et leader du marché mondial des systèmes de process des aliments à base de mayonnaise et d'émulsion, FrymaKoruma est le garant de la plus haute qualité des produits. Nos experts sont heureux de vous prouver les avantages du ProxxD® dans notre centre technologique ProXES.

ÉCOLOGIE ET ÉCONOMIE SYNCHRONISÉES

Associés à des moteurs électriques de dernière génération, les volumes de production plus élevés et les temps de process réduits contribuent à améliorer l'efficacité énergétique de l'ensemble du système, c'est-à-dire à réduire la quantité d'énergie nécessaire pour produire un kg de produit. Des circuits de refroidissement fermés et des concepts de nettoyage avancés permettent de réduire au minimum la consommation d'eau et le temps de nettoyage.

UN RETOUR SUR INVESTISSEMENT PLUS RAPIDE

Le ProxxD® est un système très polyvalent qui s'adapte facilement à vos besoins de process. Conçu pour durer et développé pour être plus performant, le ProxxD® est un investissement précieux pour vous assurer une position future sur le marché pour les années à venir.

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS SONORES MOYENNES

La dynamique améliorée des principaux composants du ProxxD® contribue à une réduction des niveaux sonores moyens de la machine par rapport à une unité MaxxD ayant le même volume de batche.

FONCTIONNEMENT INTUITIF AVEC LE SYSTÈME DE CONTRÔLE ProUI

ProUI est la solution d'automatisation la plus avancée du marché pour les usines de transformation. Conçu et développé en fonction des exigences et des préférences des clients du monde entier, ce système de contrôle facilite l'utilisation d'un large éventail de fonctions de contrôle intégrées. Les paramètres de processus programmables garantissent la reproductibilité, tandis que d'autres fonctions utiles telles que la « recette » ou « l'enregistrement du processus » peuvent être ajoutées à votre système à tout moment.

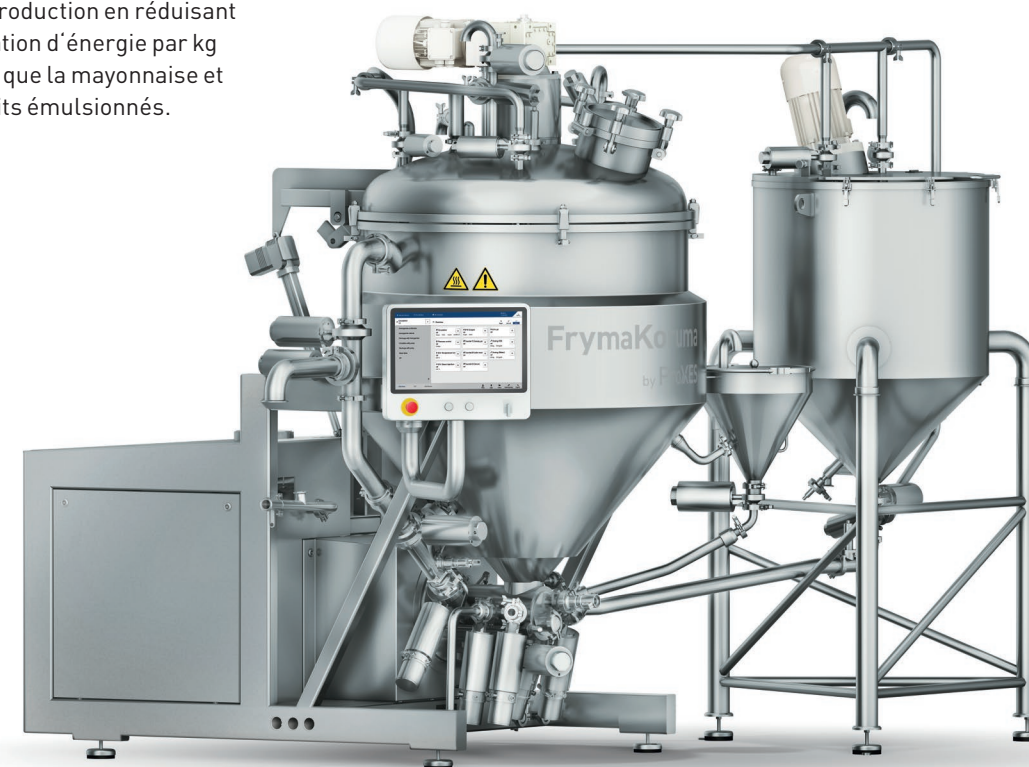
DESIGN PEU ENCOMBRANT

Grand à l'intérieur, petit à l'extérieur : le ProxxD® permet d'augmenter la capacité de production en un temps plus court sans augmenter l'encombrement de la machine. Le système trouve facilement sa place dans chaque ligne de production.

Contactez-nous directement pour savoir comment votre production peut bénéficier des avantages de la ProxxD®. Parlons-en !

EN RÉSUMÉ

La nouvelle avancée technologique de ProxxD® permet d'augmenter les volumes de production en réduisant la consommation d'énergie par kg de produit tel que la mayonnaise et autres produits émulsionnés.



Proxx D° 700
Unité de process sous vide



Augmentation de la capacité de production



Qualité optimale des produits



Écologie et économie synchronisées



Dosage d'huile le plus rapide du marché



Retour sur investissement plus rapide



Réduction des émissions sonores



Fonctionnement intuitif avec ProUI



NOUVELLES TENDANCES, NOUVELLES OPPORTUNITÉS.

Les tendances alimentaires telles que le régime végan, le régime alimentaire sain ou le régime sans gluten sont en hausse, créant à la fois de nouvelles opportunités et de nouveaux défis pour l'industrie alimentaire. ProXES vous aide à tirer parti de l'évolution des habitudes alimentaires et à garder 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 les moteurs de la croissance du marché : la taille du marché mondial des aliments végétariens devrait croître à un taux de près de 10 % jusqu'en 2025. « L'alimentation saine » est une autre tendance en plein essor.

Elle se concentre sur les produits alimentaires contenant des ingrédients simples et naturels, sans additifs, conservateurs ou OGM.

ADAPTER LES PROCÉDÉS ET LES RECETTES

Si les nouvelles tendances alimentaires peuvent être à l'origine d'innovations et créer des opportunités de croissance, elles posent également des défis aux fabricants de produits alimentaires. Comment modifier

les recettes pour les rendre « plus propres et plus vertes » sans compromettre la qualité, le goût et la durée de conservation du produit ? Quelles sont les conséquences de la suppression des stabilisateurs à numéro E sur la viscosité ? Vos machines existantes peuvent-elles gérer des substituts à base de plantes comme le soja, le riz ou les noix ? Chez ProXES, nous sommes votre partenaire pour que votre entreprise soit présente sur le marché dans la durée.

Parlons de la façon dont nos solutions et nos machines peuvent aider votre entreprise à profiter des dernières tendances alimentaires !





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

L'EXCELLENCE EST UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Avec trois marques de premier plan FrymaKoruma, Stephan et Terlet sous un même toit, ProXES combine une expertise de longue date avec un esprit de challenger. En tant que partenaire fiable, nous accompagnons nos clients du premier concept de produit à la mise en œuvre d'un processus de production réussi.

Chez ProXES, nous croyons au pouvoir de la co-crédation : nous sommes là pour écouter, apprendre et conseiller. En étroite collaboration avec nos clients, nous fusionnons leurs idées et nos technologies dans des processus innovants et des solutions sur mesure qui les aident à assembler la qualité, l'efficacité énergétique et la rentabilité de leur production.

Avec des machines autonomes, des lignes de process modernes, des concepts d'automatisation et de service avancés, ProXES fait avancer l'activité de ses clients dans les industries alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique. Et vous ? Créons de la valeur ensemble - de manière durable !

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, réaliser des mises à l'échelle et produire des lots d'essai. Vous recevrez des conseils d'experts et une assistance sur toutes les capacités de l'équipement et les modifications techniques.

CONTACTEZ NOS EXPERTS



Pour obtenir la liste complète de nos filiales mondiales et leurs coordonnées, veuillez consulter le site Internet : **www.proxes.com**

Headquarters
ProXES GmbH
Stephanplatz 2, 31789 Hameln
Allemagne

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

Suivez-nous sur :

