

**REFROIDISSEMENT.
RAPIDE.
FLEXIBLE.
EFFICACE.
TERLOCOOL**

**PLUS
TENDANCE
VEGAN**



Terlet

UN REFROIDISSEMENT PARFAIT POUR UN GOÛT PARFAIT.

Des sauces avec morceaux pour pâtes aux marinades, en passant par le fromage frais et le houmous onctueux, le Terlet Terlocool est la machine idéale pour refroidir les sauces avec remplissage à froid et les produits de stockage intermédiaire, ainsi que ceux qui nécessitent une plus longue durée de conservation.

Lorsqu’il s’agit de préserver le goût et la texture des sauces à haute viscosité et autres produits alimentaires, Terlocool est une solution de refroidissement spécialisée, rapide et efficace.

LE GOÛT AVANT TOUT

Les consommateurs exigeants d’aujourd’hui ne veulent pas faire de compromis - et vous devez en faire autant. Pour que vos sauces et produits alimentaires à haute viscosité conservent toute leur saveur, ils doivent être refroidis à la fois doucement et rapidement. C’est là que Terlocool est dans son élément, grâce à un transfert de chaleur optimal et à une rotation douce, en fonction de la viscosité.

L’INNOVATION PAR LA COLLABORATION

Terlocool est un exemple marquant de la collaboration bénéfique des marques spécialisées de ProXES : le système combine les caractéristiques de qualité de Stephan, comme la cuve inclinée, la manipulation en douceur du produit et les pertes minimales de produit, avec les propriétés de refroidissement hautement efficaces de Terlet.

PLUS DE FLEXIBILITÉ, MOINS DE DÉCHETS

Vous pouvez traiter de petits lots, vider sans perte de produit, effectuer un court cycle de nettoyage lors du changement de produit et traiter le lot suivant. Cela permet de réaliser des économies considérables sur le produit (pas de gaspillage) et sur la main-d’œuvre (nettoyage NEP rapide).

LA CLÉ EST LA SIMPLICITÉ

Si vous utilisez un cuiseur industriel qui peut également refroidir, vous ne pouvez rien faire après que le produit soit terminé pendant le refroidissement jusqu’à ce qu’il atteigne la température voulue. Avec un échangeur de chaleur continu, le nettoyage peut prendre beaucoup de temps et produit également des déchets, ce qui rend l’utilisation moins économique et n’est pas forcément adaptée à la cuisson par lots.

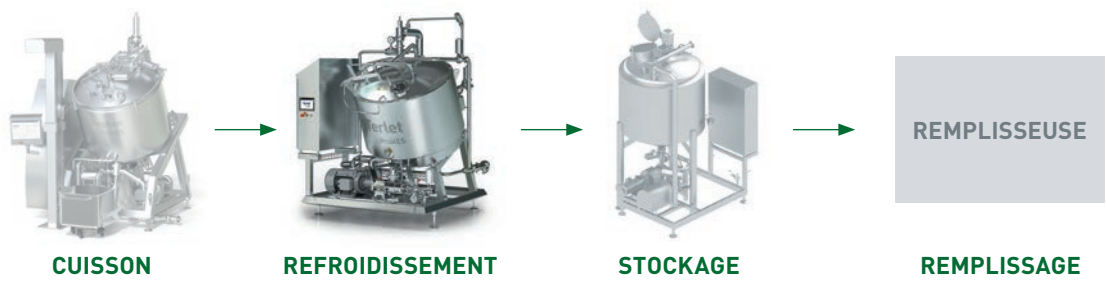
SAUCES RAGOÛT SOUPES TARTINABLES

Terlocool fait une chose et la fait bien : refroidir. Cela signifie que vous pouvez l’utiliser pour les lots et faire fonctionner vos cuiseurs en même temps, ce qui augmente la productivité de votre processus.

AVANTAGES
Refroidissement rapide pour des processus plus rapides et plus efficaces
Produits de haute qualité grâce à un mélange en douceur
Plus de flexibilité grâce à l’automatisation et au refroidissement hors ligne
Rendement maximal avec des pertes de produit minimales
Durée de conservation plus longue grâce au refroidissement rapide, qui inhibe la croissance bactérienne.

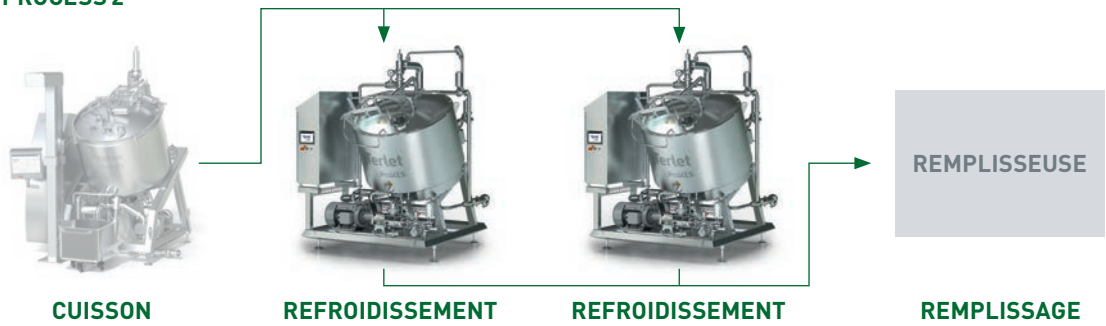


PROCESS 1



Cuiseur	Remplissage	Cuisson lot 1	Transfert	Remplissage	Cuisson lot 1	Transfert	Remplissage	Cuisson lot 3
Terlocool			Transfert	Refroidissement lot 1	Transfert	Refroidissement lot 2		
Cuve tampon					Transfert	Stockage & alimentation de la remplisseuse (en continu)		Transfert

PROCESS 2



Cuiseur	Remplissage	Cuisson	Remplissage	Cuisson	Remplissage	Cuisson	Remplissage	Cuisson
Terlocool 1			Refroidissement		Refroidissement		Refroidissement	
Terlocool 2				Refroidissement	Refroidissement Alimentation remplisseuse		Refroidissement Alimentation remplisseuse	Refroid. Alim. rempl.

UN REFROIDISSEMENT HARMONISÉ ET ULTRARAPIDE.

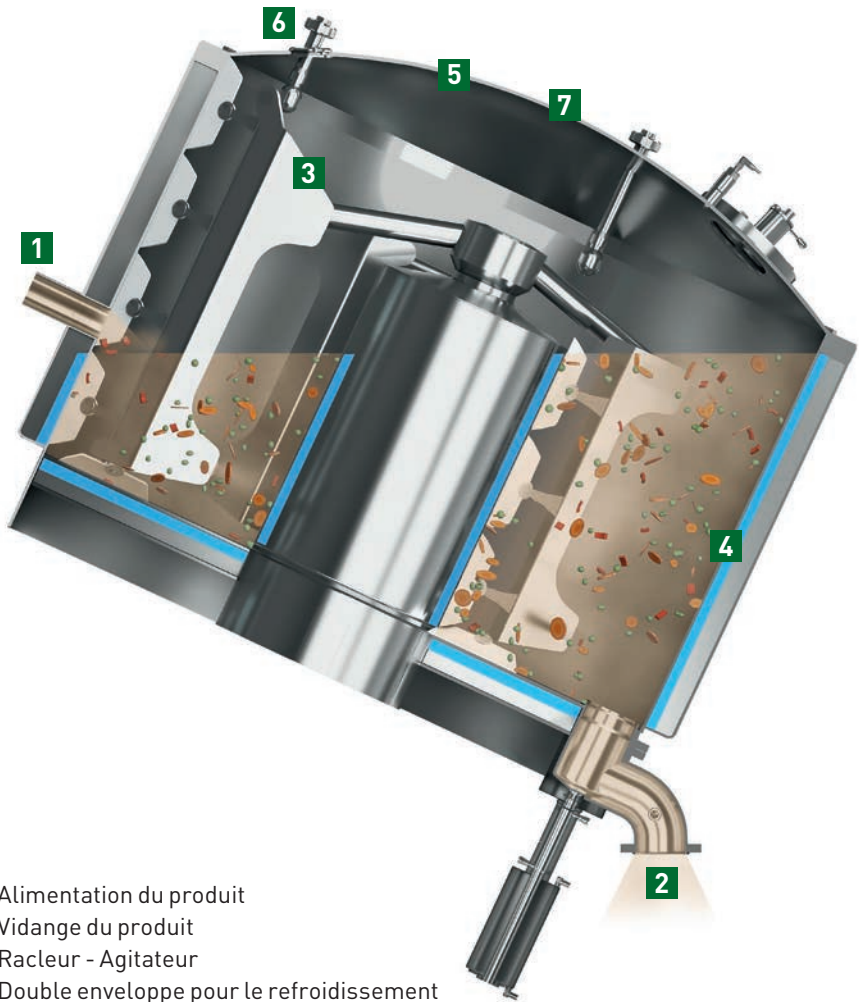
La conception innovante du Terlocool comporte une double enveloppe pour le refroidissement. Cela signifie que l'ensemble du produit entre en contact avec une surface importante, ce qui permet un refroidissement plus homogène et plus doux.

Cela ne signifie pas pour autant qu'il est lent : Terlocool est plus rapide que la moyenne du secteur, ce qui signifie qu'il peut augmenter l'efficacité et la rapidité de votre processus, tout en offrant une meilleure qualité de produit grâce à la limitation de la croissance bactérienne.

Une cuve inclinée assure une répartition uniforme de la température et un outil de mélange spécial avec des racleurs segmentés permet un transfert de chaleur encore plus rapide.

UN NETTOYAGE FACILE POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE

La technologie CIP (cleaning-in-place, nettoyage en place) permet de nettoyer complètement le Terlocool automatiquement sans ouvrir le couvercle. Plusieurs solutions sont disponibles en fonction de votre process. Cela garantit un nettoyage plus approfondi avec un risque moindre de contamination de l'appareil. En outre, un système de vide en option permet d'améliorer encore plus l'hygiène, ainsi que d'avoir une durée de conservation plus longue.



- 1 Alimentation du produit
- 2 Vidange du produit
- 3 Racleur - Agitateur
- 4 Double enveloppe pour le refroidissement
- 5 Système de vide (en option)
- 6 CIP (NEP)
- 7 Couvercle articulé pour l'entretien

REFROIDI, CALME ET TRANQUILLE

L'utilisation de Terlocool rend votre process plus flexible et plus efficace. Immédiatement après la cuisson, le Terlocool peut être rempli et le produit peut commencer à être refroidi. Ainsi, le cuiseur peut être réutilisé presque immédiatement pendant que le Terlocool fait son travail. Cela crée une capacité de processus supplémentaire en élargissant la disponibilité du refroidisseur et le refroidissement immédiat augmente la flexibilité et la sécurité bactériologique.

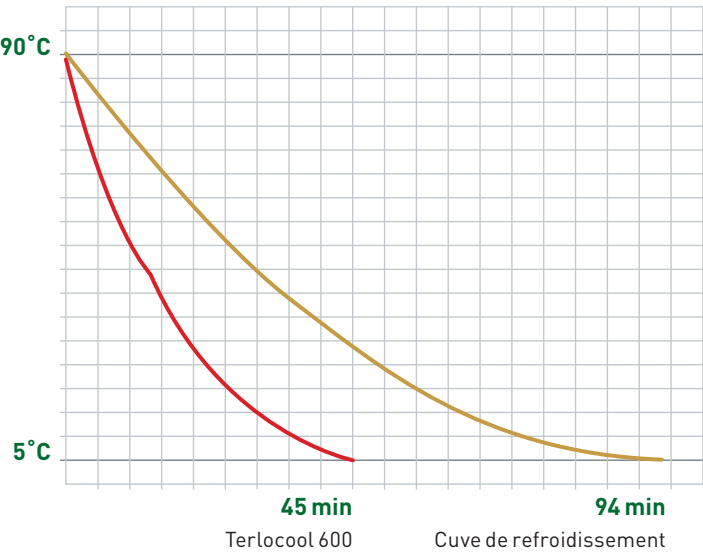
Le Terlocool peut également être facilement adapté à la viscosité du produit et à la température souhaitée. Par exemple, en diminuant les vitesses de rotation, vous pouvez réduire la quantité d'énergie qui repart dans le mélange et maintenir une température uniforme.

Quel volume de production visez-vous ? Le Terlocool est disponible en différentes tailles, de 600 à 1200 litres.

Lorsqu'il s'agit de maximiser la flexibilité, l'efficacité et la qualité du produit, le Terlocool est la solution idéale pour vos sauces, pâtes à tartiner, soupes, fromages frais, houmous et bien plus encore.

EXEMPLE : KETCHUP

Par rapport à un contenant normal, le Terlocool offre un gain de temps considérable et une capacité de traitement accrue





NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES, NOUVELLES OPPORTUNITÉS

Les tendances alimentaires telles que le régime végétan, le régime alimentaire sain ou le régime sans gluten sont en plein essor, 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 des animaux, de plus en plus de consommateurs remplacent la viande et les produits laitiers par des produits de substitution d'origine végétale.

Les végétans, les végétariens et les flexitariens sont les moteurs de la croissance du marché : la taille du marché mondial des aliments végétans 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 :



Terlet