

PLUS
NEW FOOD
TREND

切割
混合搅拌
加热
乳化



UM通用型设备

为多功能而生： 万能的 UM.

一机多用，一锅内完成所有工艺——这是ProXES Stephan 通用设备的座右铭。我们耐用又高效的通用设备简化了许多应用领域的生产工艺，从甜品、再制奶酪再到日化产品。

多功能性是我们通用设备的突出特点，无论您选择小型台式设备还是落地式设备，无论您是否配置蒸汽直喷式加热功能。

巧克力馅、鹅肝酱、蛋黄酱还是美容霜？作为一台真正的全能型设备，灵活的UM能够处理各种产品。一台机器可完成多个工艺步骤：有效切割或粉碎、搅拌和混合、间接/直接加热、分散和乳化。我们所有的UM型号都经久耐用，易于清洁，并允许您在真空下生产。

著名的STEPHAN原则

更好符合人体工程学，使用更高效：当我们的工程师提出Stephan原则时，它改变了业界对混合工艺的看法。其独特的碗状几何结构，倾斜的工作位置和可以90°倾斜的构造，我们的智慧创新设定了工艺新标准。特殊形状的工具头和快速转动刀具产生的高剪切力保证了原料的快速混合和高效切割，从而创造出最高质量的产品。

主要优点

- 由于优化了锅体的人体工程学，因此效率极高
- 坚固耐用的一体机
- 高效加热
- 最终产品的质量高度一致性
- 稳定乳化
- 混合物均一

调味酱
蘸料
甜品
涂抹酱
肉制品
再制奶酪
化妆品

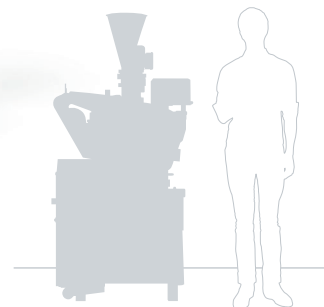


小小设备 创造无限产品创意

我们的UM型号最高加工温度为95°C，它在效率极高的同时，有着坚固耐用的优点。

这些台式、柜式和落地式的设备是专门为涉及中小批量的生产和实验室工艺过程而开发的，比如测试新配方或单个制剂。间接加热和冷却通过双层夹套工作。这使它们成为巧克力制造商以及奶油奶酪生产商、传统中草药店或研发机构的理想解决方案。

便捷使用 符合人体工程学 卫生安全



设备	锅体容积 (l)	最大批量 (l)	最高加工温度 (°C)
STEPHAN UMX 5	5	2.5	95
STEPHAN UM 12	12	7	95
STEPHAN UM 24	24	18	95
STEPHAN UM 44	44	30	95
STEPHAN UM 60	60	40	95
STEPHAN UM 74	74	55	95

带蒸汽直喷加热 更大的灵活度

新UMX 5S, UMSK 24和UMSK 60型号帮助我们进一步扩展了我们的基本的UM通用性设备的应用范围。

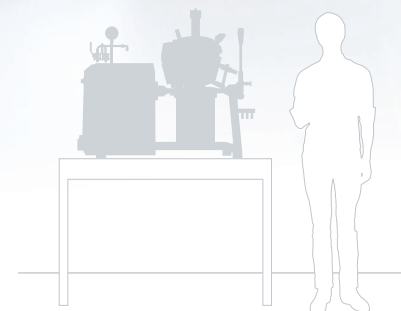
由于其采用蒸汽直喷,可以快速加热产品最高至110°C或甚至125°C,这些设备也可用于生产再制奶酪。其效率、速度和灵活性使UMX 5S成为一个完美的全方位实验室和研发应用设备。

灵活性 快速 高效



设备	锅体容积 (l)	最大批量 (l)	最高加工温度 (°C)
STEPHAN UMX 5S	5	2.5	110
STEPHAN UMSK 24	24	18	95 / 125
STEPHAN UMSK 60	60	40	95 / 125

免责声明: 图片仅供说明。实际机器结构可能因规格而异。



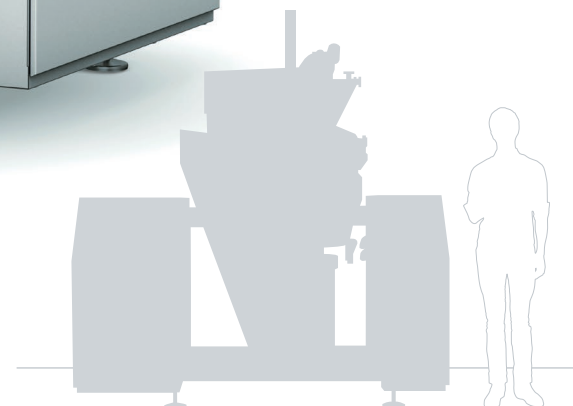
与大型设备接触： 工业级的UM系列

通用型设备可以将你的好点子很容易的放大：当用我们小型的UM型号完美完成产品开发，我们就可以直接采用大型的UM设备将你的配方工艺扩大到工业级生产。

我们的UM系列设备可以处理工业级的生产，最大的单批批量可处理170升一锅。举例，我们用工业规模的UM设备生产再制奶酪，我们的设备可以直接处理2公斤的黄油和奶酪块的粉碎，而没有任何问题，这使得我们可以避免再额外增加研磨粉碎设备。

我们所有的多功能批次式设备都遵循了独特的Stephan原则，在切割、加热和乳化等所有生产步骤中完成整个工艺过程。工业规模的UM设备允许多种配置：成品可以通过排放阀排放，或者对于高粘度产品把锅体倾斜到符合人体工程学的90度位置。根据你的个性化需求，您可以决定是否使用蒸汽直喷加热。

紧凑设计 快速高效 灵活多用



设备	锅体容积 (l)	最大批量 (l)	最高加工温度 (°C)
STEPHAN UM 70	70	55	95
STEPHAN UM 130	130	90	95 / 125
STEPHAN UM 200	200	170	95 / 125

一机多用 一锅法工艺。

我们的通用型机器设计为多用途装置，适用于广泛的应用，它将多功能性发挥到极致。

不论你想做的是为汉堡包揉面、制作肉饼，还是想制作再制奶酪和各种酱汁调料，对于UM通用型设备来说都没有问题。我们的多才多艺多功能设备可以创造制作一个汉堡、比萨饼以及许多其他膳食的几乎所有的组成部分。正是这种灵活性使我们的通用型机器成为产品开发和工业规模生产的理想合作伙伴。

新的食品趋势，新的机遇。

更重要的是，我们的UM设备的能力并不局限于传统配方的生产。无论是纯素汉堡肉饼、素腊肠还是“清洁标签”的比萨酱，我们的UM型设备都能帮助生产商拥抱新的食品趋势，并在竞争中保持领先地位。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设备如何加速您的想法创新！



面包
肉饼
纯素肉饼
酱汁
奶酪

ProXES

your processing partner



卓越是一个团队的努力

拥有三个领先的品牌 FrymaKoruma, Stephan和Terlet, ProXES将长期的专业技术和对客户的承诺结合在一起。

我们具备长期的专业知识与挑战者的心态。作为一个反应快速的合作伙伴,我们支持我们的客户从形成产品概念到成功的生产过程的实施。

在ProXES,我们相信共同创造的力量。我们在这里倾听、学习并提出建议。在与客户的密切合作中,我们将客户的想法和我们的技术融合在一起,形成创新的流程和量身定做的解决方案,帮助他们调整生产的质量、能源效率和利润。

通过设备、现代化的工艺线、先进的自动化和服务理念,ProXES推动了食品、制药、化妆品和化工行业客户的业务。

化工行业的客户。你呢?让我们一起创造价值共同创造可持续价值!

从灵感到可行性

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,您可以在专业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。您将得到有关技术设备和所有可扩展功能的专家建议和支持。

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

Stephanplatz 2
31789 Hameln
Germany

T. +49 5151 583-0

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

08/2022 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。

Stephan