



**LET'S
CREATE
BAKERY
& PASTRY**

FrymaKoruma Stephan Terlet

DIE ALL-IN-ONE-LÖSUNG FÜR BÄCKER UND KONDITOREN.

Ob Sahne, Baiser, Biskuit, Buttercreme oder sogar Ganache: Die ProXES Universalmaschine für Bäcker und Konditoren ist ein leistungsstarker Alleskönner. Bringen Sie Ihren Betrieb in Schwung und profitieren Sie von einer schnellen und kostengünstigen Produktion in gleichbleibend hoher Qualität!

Einfachere Prozesse, höhere Produktionsgeschwindigkeit bei erstklassiger Qualität und bestem Reproduktionsfaktor: Die ProXES Universalmaschine für Bäcker und Konditoren ist Ihre leistungsstarke All-in-One-Lösung für die Herstellung traditioneller und trendiger Produkte. Das kompakte Gerät zeigt Höchstleistungen bei allen Aufgaben – vom Schneiden, Mischen, Aufschlagen, Aufschlagen und Emulgieren bis hin zum Erhitzen und Kühlen.

PLUS
NEW
TOOLS



DIE WICHTIGSTEN VORTEILE AUF EINEN BLICK



Multi-tasking Nur eine kompakte Maschine für viele Aufgaben: Schneiden, Mischen, Aufschlagen, Emulgieren, Erhitzen und Kühlen.



Erstklassige Produktqualität Eine speziell geneigte Schüsselgeometrie und individuelle Verarbeitungswerkzeuge führen zu Produkten von höchster Qualität.



Höchste Leistung Kürzeste Produktionszeiten bei maximalem Durchsatz für unterschiedliche Chargengrößen – bis zu 50% schneller als der Wettbewerb.



Optimale Benutzerfreundlichkeit Intuitives Bedienkonzept, einfachste Beladung und sekundenschneller Werkzeugwechsel für leichte Handhabung.



Hygienisches Design Robustes und hygienisches Gehäuse und hohe IP-Schutzklasse für schnelle, effektive Reinigung und geringeren Energieverbrauch.



Grenzenlose Produktionsvielfalt Von Marmorkuchen bis Hummus – ein einfacher Werkzeugwechsel ermöglicht die flexible Herstellung einer Vielzahl von Produkten.

Haftungsausschluss: Nur zu Illustrationszwecken. Die tatsächliche Konstruktion der Maschine kann je nach Spezifikation variieren.

LET'S TALK!

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und lassen Sie sich auf Grundlage Ihrer rezeptspezifischen Lösung von unseren Experten beraten.

Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie unter: www.proxes.com/de/applikationen/nahrungsmittel/bakery-and-pastry

ProXES GmbH
Stephanplatz 2
31789 Hameln

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