ProXES
your processing partner

# MISCHEN.
# KOCHEN.
# HEIZEN.
# VAKUUMIEREN.

PLUS
ECO
SUPPORT

## COOK-IT®

Stephan

# HAUSMANNSKOST KOMMT GROSS RAUS.

Von deftigen Eintöpfen über cremige Pasta bis hin zu pikanten Reisgerichten - der Stephan COOK-IT® ist der All-in-One-Kocher für die Herstellung von klassischen Fertiggerichten. Durch schonendes Rühren, Kochen und Braten schafft er herzhafte Aromen und aufregende Texturen.

**Überall dort, wo traditionelle Kochprozesse gefragt sind, ist der COOK-IT® die richtige Wahl. Er kombiniert verschiedene Prozesse einer Produktionslinie in nur einer Maschine.**

Überall dort, wo traditionelle Kochprozesse gefragt sind, ist der COOK-IT® die richtige Wahl. Er kombiniert verschiedene Prozesse einer Produktionslinie in nur einer Maschine. Mischen, Rösten, Erhitzen und Kühlen in nur einem Behälter wird durch das einzigartige Design des COOK-IT® ermöglicht. Ihr Produkt wird indirekt über den Doppelmantel des COOK-IT® erhitzt. Durch einen Druck von max. 10 bar werden Kontakttemperaturen von bis zu 184 °C erreicht.

## BRATEN-AROMEN: DER GESCHMACK VON COMFORT FOOD

Die hohe Kontakttemperatur ermöglicht die Bräunung oder das Anbraten von Zutaten wie Zwiebeln, Speck oder Rindfleisch und verleiht Ihrem Produkt so einen authentischen Röstgeschmack. Und dank der Konturschaber des COOK-IT® bleibt nichts kleben oder brennt auch nichts an. Die Vakuumtechnologie verhindert Oxidation und schützt sowohl den Geschmack als auch die Farbe Ihres Produktes.

## DIE WESENTLICHEN VORTEILE FÜR IHRE PRODUKTION

- All-in-One-Gerät für das Kochen nach Hausfrauenart
- Zeitersparnis durch Direktdampftechnologie
- effektives Mischen
- einfache Bedienung
- kompakte Bauweise

## EINTÖPFE
## SUPPEN
## SAUCEN
## PASTA & REIS
## KARTOFFELN
## SCHMELZKÄSE

# EIN INTELLIGENTES DESIGN FÜR EINE EINFACHE HANDHABUNG.

**Der COOK-IT® wurde speziell für die Herstellung von Hausmannskost entwickelt, unter Berücksichtigung der speziellen Zusammensetzung und Viskosität des Produktes.**

Der kompakte Kocher besteht aus einem kippbaren Behälter, der durch einen automatisch betätigten Deckel verschlossen werden kann. Der Rührarm des COOK-IT® wird durch einen Getriebemotor angetrieben und ist mit Abstreifern ausgestattet, die der Form der Wandung folgen. Diese sorgen für eine optimale Durchmischung aller Zutaten und verhindern die Bildung von Ablagerungen an der Behälterinnenfläche.

Der Doppelmantel zur schonenden indirekten Beheizung ermöglicht Kontakttemperaturen von max. 184 °C. Im Gegensatz dazu erhitzen die Dampfinjektionen des Kochers Ihr Produkt direkt. Die spezielle Beschickungsvorrichtung auf der linken Seite des COOK-IT® erleichtert die ergonomische Beschickung mit Rohmaterial.

## 35 % NEIGUNG, 100 % QUALITÄT

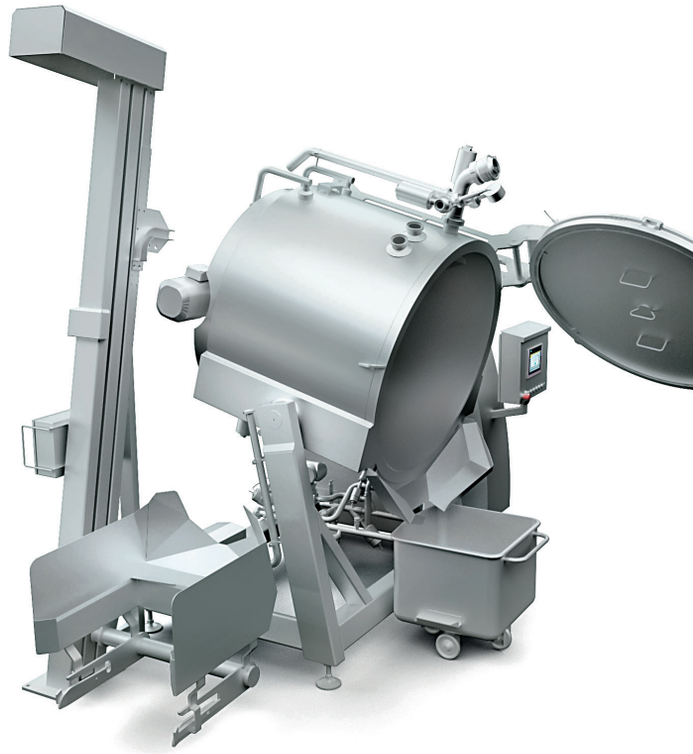
Wie kann man Verarbeitungseffizienz und Produktqualität weiter verbessern? Die ProXES-Ingenieure haben sich eine clevere Lösung ausgedacht: Die COOK-IT®-spezifische Neigung. In seiner Arbeitsposition ist der COOK-IT® schräg gestellt und ermöglicht so ein schnelleres und effektiveres Mischen. Da der Behälter komplett kippbar ist, kann er in alle gängigen Behälter entleert werden.

Von Sieben und Entleerungsventilen bis hin zu Automatisierungsfunktionen bietet der COOK-IT® eine breite Palette an zusätzlichen Optionen.

| TYP | CI 401 | CI 801 | CI 1201 |
|---|---|---|---|
| **Chargengröße** bis zu (l) ca. | 400 | 800 | 1200 |
| **Leistung** (l/h) ca. (produktabhängig) | 800 | 1600 | 2400 |
| **Installierte Energie** (kW) ca. | 11 | 14 | 18 |
| **Manteldruck** (bar) max. | 10 | 10 | 10 |
| **Kesseldruck** (bar) | atmosphärisch | | |

Ladeposition

Arbeitsposition



Entleerungsposition

Nur zur Veranschaulichung.
Die tatsächliche Konstruktion des Geräts kann je nach Spezifikation variieren.

# LASSEN SIE UNS NACHHALTIG WACHSEN!

Zunehmend orientieren sich die Verbraucher bei ihren Kaufentscheidungen an den Umweltauswirkungen der Produkte. Eine Herausforderung für die Industrie? Ja. Aber: Wir bei ProXES wissen, dass Nachhaltigkeit und Gewinnsteigerung keine Widersprüche sind. Lassen Sie uns reden!

**Die ProXES-Experten unterstützen Ihr Unternehmen dabei, neue Wege zur Optimierung Ihrer Nachhaltigkeit in der Produktion, z. B. bei Prozessen oder Prozesstechnology zu finden.**

Eine optimierte Ökobilanz reduziert den Ressourcenverbrauch und die Betriebskosten. Es besteht keine Notwendigkeit, Ihren gesamten Betrieb neu zu organisieren: Ihre bewährten Prozess-Systeme können auch nachgerüstet werden. So können Sie deren Lebensdauer nachhaltig verlängern, Energie sparen und zusätzliche Potenziale generieren.
Einige Beispiele:

## ANALYSIEREN UND REDUZIEREN VON KONSUMVERBRAUCH

Viele Produktionsprozesse verbrauchen heute noch eine Menge Ressourcen. Vor allem die Reinigung verbraucht große Mengen an Wasser und Energie. ProXES bietet Ihrem Unternehmen das Know-how und die Werkzeuge, um Ihren Konsumverbrauch zu messen und zu analysieren. Basierend auf den Ergebnissen dieser Analyse helfen wir Ihnen, Maßnahmen umzusetzen, um nachhaltiger zu produzieren.

## REDUZIERTE PROZESSZEITEN

Unsere ProXES-Techniker vor Ort erklären Ihnen, wie Sie Chargen- oder Reinigungszeiten minimieren können und helfen Ihnen, Ihren Ressourcenverbrauch zu optimieren.

## NACHHALTIGKEIT IN DER LIEFERKETTE

Die Integration umweltfreundlicher Entscheidungen in die Logistik ist ein wichtiger Aspekt des Supply-Chain-Managements. Bei ProXES setzen wir auf den ressourcenschonenden Einsatz von Materialien, kurze und optimierte Transportwege und fördern den Einsatz von wiederverwendbaren und recycelbaren Verpackungen.

## MACHEN SIE SICH MIT PROXES FIT FÜR DIE ZUKUNFT

Gerne unterstützen wir Ihr Unternehmen mit innovativen Konzepten zur Sicherstellung hoher Qualitätsstandards. Unsere Inline-Produkt- und Qualitätskontrollen geben direkte Rückmeldung über Qualitätsabweichungen und helfen Ihnen, Ausschuss und Produktionsabfälle zu vermeiden.

**Fragen Sie unsere ProXES-Experten, wie Sie Ökologie mit Ökonomie synchronisieren!**

ProXES
your processing partner

## STEPHAN-
## EINE PREMIUMMARKE DER PROXES

ProXES vereint erfolgreich drei führende Marken der Prozesstechnik unter einem Dach: FrymaKoruma, Stephan und Terlet. Gemeinsam verbindet ProXES innovatives und langjähriges Expertenwissen als Hersteller von Maschinen, Anlagen sowie Prozesslinien und Lösungen in den Bereichen Food, pharmazeutischen, kosmetischen und chemischen Industrie.

ProXES gibt Antworten auf individuelle Anforderungen und unterstützt ihre Kunden weltweit als agiler und zuverlässiger Partner. Zusätzlich zu ihren etablierten Einzeltechnologien kombiniert ProXES das Know-how und die Synergien ihrer Marken zu modernen Anlagenkonzepten. Durch den Einsatz modernster Automatisierungskonzepte und Serviceangebote schafft ProXES für ihre Kunden Wettbewerbsvorteile im Markt. Wie können wir Ihrem Unternehmen helfen?

## SIE HABEN DIE IDEE, WIR HABEN DIE MASCHINEN

Von der Inspiration zur Umsetzung: Unser Test- und Schulungszentrum bietet Ihnen die Möglichkeit, neue Ideen auszuprobieren. Hier können Sie in einem professionell ausgestatteten Labor Rezepturen entwickeln oder verbessern, jede Art von Maschine testen, Scale-ups durchführen und Versuchschargen herstellen.
Sie erhalten kompetente Beratung und Unterstützung bei jeder technischen Ausstattung und evtl. Veränderungen.

## NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF

Eine vollständige Übersicht unserer weltweiten Niederlassungen und deren Kontaktdaten finden Sie unter:
**www.proxes.com**

**ProXES GmbH**
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Deutschland

**T.** +49 40 35625-70
**E.** info@proxes.com

Stephan