

**MISCHEN.
KOCHEN.
RÖSTEN.**

COOK-IT®

**PLUS
ECO
SUPPORT**



Stephan



HAUSMANNSKOST KOMMT GROSS RAUS.

Deftige Eintöpfe, cremige Pasta oder pikante Reisgerichte – der Stephan COOK-IT® ist der All-in-One-Kocher für klassische Fertiggerichte. Durch schonendes Rühren, Kochen und Braten schafft er herzhaftes Aroma und aufregende Texturen.

Schmeckt wie hausgemacht: Überall dort, wo das Handwerkszeug der traditionellen Kochkunst gefragt ist, ist der COOK-IT® die richtige Wahl für die Lebensmittel-Verarbeitung.

Der kompakte Kocher besteht aus einem zylindrischen, doppelwandigen und kippbaren Behälter und einem automatisch bedienbaren, formatfüllendem Deckel. Der Behälter des COOK-IT® kann in drei Positionen gebracht werden. Die Beladung mit fester, stückiger Rohware erfolgt über die am Gestell angebrachte Hebe-/Kippvorrichtung in der Befüll-/Beladeposition. Pulverige, kristalline oder flüssige Bestandteile können mit Hilfe des COOK-IT® Vakuumsystems über Vorlagetrichter eingesaugt werden.

EINTÖPFE SUPPEN SAUCEN PASTA REIS KARTOFFELN

VORTEILE FÜR IHRE PRODUKTION



Kompakte, platzsparende & vielseitige „All-in-One“-Multi-Prozessmaschine



Effektives und homogenes Mischen



Schnelle, effiziente und produktschonende Direktdampf-Erhitzung



Rösten (Anbraten) für authentische, herzhaftes Aroma



Ergonomische Beladung durch die direkt angebrachte Hebe- und Kippvorrichtung



Umfangreiche Dosiermöglichkeiten von festen, halbfesten und flüssigen Rezepturbestandteilen



Minimierte Lufteinschlüsse und Vermeidung von oxidativen Veränderungen



Intelligente und intuitive Bedienung durch die ProUI Benutzeroberfläche



Flexible SPRO Rezeptursteuerung

VERARBEITUNGSQUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.



70% Neigung, 100% Qualität:
Die für ein optimales Produkt notwendigen Verarbeitungsschritte erfolgen in einer geneigten Arbeitsposition – typisch Stephan.

Das Rührwerk im Behälterboden sorgt dabei für eine effektive, homogene Vermischung aller Rezepturbestandteile ganz ohne Anhaftungen. Um Farbe und Geschmack zu schützen, erlaubt das Vakuumsystem des COOK-IT®, das Produkt während der Verarbeitung zu entlüften. Für eine schnelle, effiziente und schonende Erhitzung bietet der COOK-IT® die bewährte Direktdampfinjektion.

INDIREKTES ERHITZEN UND KÜHLEN

Besonders vielseitig: der Doppelmantel. Er kann neben der indirekten Erhitzung auch zur Kühlung genutzt werden. Um dem Endprodukt einen authentischem Röstgeschmack zu verleihen, kann er zusätzlich mit Kontakttemperaturen von mehr als 180°C betrieben werden, z.B. beim Anbraten von Zwiebeln, Speck oder Fleisch. Dank der konturfolgenden Abstreifer bleibt nichts an der Behälterwandung zurück oder brennt gar an.

Zur Entleerung des COOK-IT® wird der Behälter nach vorne gekippt und das fertige, zumeist nicht-pumpfähige und/ oder scherempfindliche Produkt über den geöffneten Deckel in einen Normwagen entleert.

MÖGLICHE PROZESSSCHRITTE

- Rühren, Mischen, Abstreifen
- Erhitzen mit Direktdampfinjektion
- Erhitzen mit Doppelmantel
- Rösten/Anbraten mit Doppelmantel
- Kühlen via Doppelmantel
- Entlüften/Entgasen via Vakuumsystem

TYP		CI 401	CI 801	CI 1201
Chargengröße max	l	400	800	1200
Leistung (produktabhängig) bis zu	l/h	1600	2400	3600
Arbeitstemperatur max	°C	95	95	95
Benötigte elektrische Leistung	kW	10	15	16



Beladeposition



Arbeitsposition



Entleerungsposition

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.

REDUZIERTER PROZESSZEITEN

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

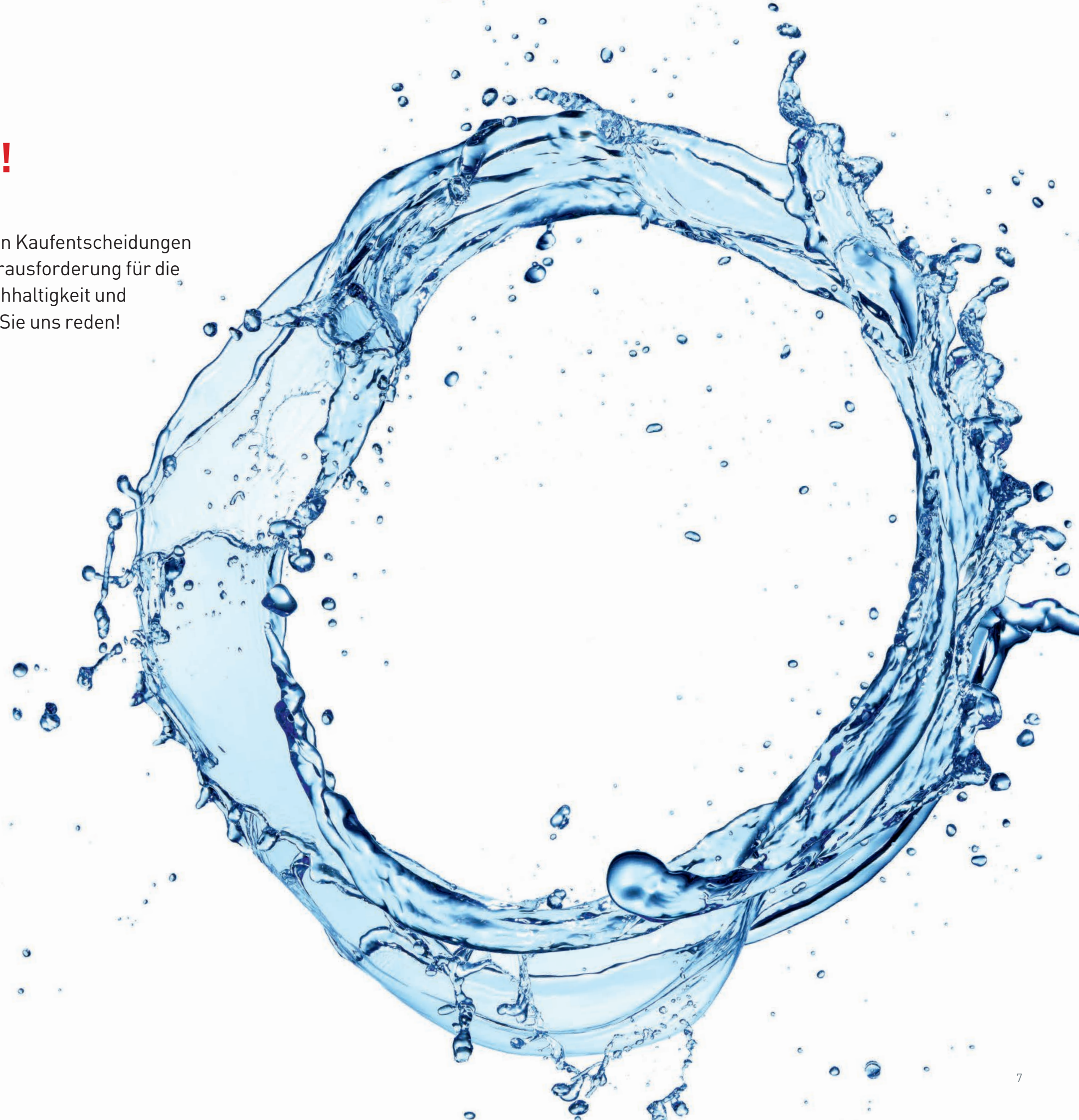
NACHHALTIGKEIT IN DER LIEFERKETTE

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!





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

BESTLEISTUNG ENTSTEHT IM TEAM

Langjährige Erfahrung trifft Innovationsfreude: Mit den drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach unterstützt ProXES seine Kunden als agiler Partner – von der ersten Produktidee bis zur Umsetzung erfolgreicher Produktionsprozesse.

Bei ProXES glauben wir an die Kraft der gemeinsamen Wertschöpfung. Deshalb hören wir unseren Kunden genau zu und beraten praxisorientiert. In enger Zusammenarbeit verschmelzen wir ihre Ideen und unsere Technologien zu innovativen Prozessen und maßgeschneiderten Lösungen, die helfen, Produktionsqualität, Energieeffizienz und Gewinn in Einklang zu bringen.

Mit Einzelmaschinen, modernen Prozesslinien, fortschrittlichen Automatisierungs- und Servicekonzepten hilft ProXES Kunden aus der Lebensmittel-, Pharma-, Chemie- und Kosmetikindustrie, ihr Geschäft voranzubringen. Was ist mit Ihnen? Lassen Sie uns Werte schaffen – gemeinsam und nachhaltig!

VON DER IDEE ZUR UMSETZUNG

Unser Verfahrenstechnik-Zentrum ist ein Ort zum Ausprobieren neuer Ideen. Hier können Sie in einem Profilabor Rezepturen entwickeln oder verbessern, Maschinen testen, Scale-ups durchführen und Testchargen herstellen. Sie erhalten fachkundige Beratung und Unterstützung zu allen Möglichkeiten unserer Systeme und zu Modifizierungen.

NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF



Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie unter:
www.proxes.com

ProXES GmbH
Stephanplatz 2, 31789 Hameln
Germany

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

Folgen Sie uns unter:



Stephan