



**LET'S
CREATE
CHOCOLATE**

**PLUS
VEGAN
TREND**

丝滑工艺. 造就甜蜜成果.

巧克力的生产制作是一项艺术.
无论你是要生产巧克力甘纳许、淋面
酱、焦糖酱、果仁夹心或是巧克力涂
抹酱, ProXES都能够向你提供实现这
项艺术的设备及工程解决方案.

诱人的光泽度, 上乘的质感, 丰富的口味
——ProXES拥有30多年的经验, 知道巧克力
制造商的目标是什么。我们在欧洲巧克力中心
的团队与根特大学下属分支机构CacaoLab密
切合作, 助力于推动该行业的创新。

ProXES 旗下品牌Stephan, FrymaKoruma和
Terlet在高端手工巧克力商和中型规模的巧克
力制造商领域有着家喻户晓的品牌知名度。我
们的综合专业知识使我们能够将您的生产提
升到一个新的水平, 并能够大规模生产。依靠
ProXES的机器, 你可以升级你的巧克力生产工
艺, 同时降低能耗以及原料的损耗, 以保证你
高成本的原料被最好地利用。



甘纳许
淋面酱
焦糖酱
果仁夹心
坚果酱
可涂抹酱
奶油夹心酱
可可液块
杏仁糖
果酱

工程技术 与感官享受的结合.

在巧克力的纵情和性感背后, 有着冷静的工程技术支撑——来自ProXES。

黑巧克力、巧克力还是橙子味巧克力? 甘纳许, 涂抹酱还是焦糖酱? ProXES了解不同应用的挑战, 并为您提供最先进的机器以及上下游设备。

甘纳许: 质构和光泽

将成分从全脂改为脱脂, 或从含乳制品改为植物基产品, 同时又保持感官特性可能很棘手。让我们谈谈我们如何帮助您生产纯素、低脂、马卡龙或常规的巧克力甘纳许。例如, 使用我们的Stephan通用型设备。其独特的碗状几何结构、快速运行的刀具和反向作用的刮刀缩短了加工时间, 创造了一种具有优异分子结构、较长保质期和极佳口感的产品。

淋面

蛋糕淋面涂层, 甜甜圈涂层, 泡芙涂层——你成功的秘诀是什么? 我们的Stephan通用型设备和Combitherm设备保证你能做出最完美的镜面涂层, 使你的原料和风味能造出无线可能。我们的设备不仅仅能够改善质构体系、货架期和口感, 而且可以实现最快16分钟内完成1.2吨的产量。

剪切 精炼 混合 分散 乳化 加热 冷却



UM74
适合中小批次生产



Combitherm
灵活多功能的批次式生产

无论是小批量生产还是大规模生产， 同样美味。

焦糖酱：丝滑且醇厚

怎样才能获得完美的颜色、味道和丝滑醇厚的口感，使焦糖如此不可抗拒？其中一个秘密是快速简单的烹饪过程，可以可靠地防止糖的结晶。Firex Cucimix具有高度的体积灵活性（从5升到155升）和优化的搅拌原理，使其成为制作焦糖的专家。

镜面般的巧克力酱

从烘焙可可豆到丝滑、有光泽、口感完美的产品：制作巧克力酱的过程就是一个很好的例子，说明ProXES的机器如何巧妙地组合在一起工作。Stephan Universal机器由于其特殊的碗式几何结构和倾斜的工作位置而能够快速、温和地处理产品；而我们的FrymaKoruma研磨机（见下一页的图片）将浆体研磨至完



Firex Cucimix
灵活的焙烤和混合



焙烤
混合
焦糖化

美味的果仁夹心和果仁酱

使用我们的FrymaKoruma石盘磨，制作果仁夹心和坚果酱的过程与以前的研磨过程截然不同。从将榛子焦糖化到制作传统的果仁夹心，再进一步研磨到小于25微米的细度，该机械制造出高质量的产品，并为您提供高度灵活的产能和风味。



Corundum Stone Mill - MK
Versatile wet milling & dispersing

融化巧克力豆

你知道吗？我们的FrymaKoruma Corundum石盘磨除了是研磨可可豆和坚果的专家，也能够为融化各种尺寸的巧克力豆提供一种独特的解决方案。它适用的尺寸范围很广，有助于为您保持最大的灵活性，尤其是如果您想融化大量的巧克力，或者正在寻找一种替代在隔水加热容器中调温的耗时生产的方法。



CoBall Mill - MS
High energy grinding & dispersing

研磨 融化 精炼



杏仁饼又如何做呢？

法式泡芙、杏仁饼、华夫饼、水果馅料——如果你想生产，ProXES可以提供方案。我们的多功能加工系统设计用于制作各种甜品。向我们的专家咨询，我们将针对您的需求定制模块化的功能扩展！

新的食品趋势， 新的机遇。

像素食主义者、清洁标签饮食或无麸质饮食这样的饮食趋势正在上升，这给食品工业带来了新的机遇和挑战。ProXES帮助您将不断变化的营养模式变现，并在竞争中保持领先。

无论是出于健康原因，作为生活方式的一部分，还是出于对动物福利的关注，越来越多的消费者正在用植物蛋白代替肉类和奶制品。

素食主义者、蔬菜主义者和半荤半素主义者正在推动市场增长：预计到2025年，全球素食食品市场规模将以近10%的速度扩张。“清洁标签饮食”是另一个蓬勃发展的趋势。它专注于简单，天然成分，不含添加剂，防腐剂或转基因生物的食品。

调整工艺和配方

虽然新的食品趋势可以启动创新并创造增长机会，但它们食品制造商也面临着挑战。

如何在不影响产品质量、口感和保质期的前提下，将配方修改为“更清洁、更环保”？去除带有E号的稳定剂对粘度有哪些影响？你现有的机器能处理大豆、大米或坚果等植物替代品吗？

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机器如何帮助您的公司从最新的食品趋势中获益！



ProXES

your processing partner



我们加速你的想法

ProXES拥有三个领先品牌 FrymaKoruma、Stephan和Terlet，将长期的专业知识与挑战者心态结合在一起。作为一个高效的合作伙伴，我们支持我们的客户从最初的产品概念到工业化，并帮助他们将他们的想法付诸实践。我们一起创造趋势：通过可持续和创新的解决方案，我们推动我们的客户今天的成功，并帮助他们塑造未来的市场。

除了独立的FrymaKoruma、Stephan和Terlet产品外，ProXES还结合了他们的技术来创建现代工艺线。通过使用最先进的自动化和服务理念，ProXES为食品、制药、化妆品和化工行业的客户提供了竞争优势。我们如何帮助您的业务？

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，你可以在有专业设备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。您将收到有关技术设备和所有改造可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

Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Germany

T. +49 40 35625-70
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



12/2021 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。

FrymaKoruma Stephan Terlet