

**CUTTERER.
MELANGER.
CHAUFFER.
ÉMULSIONNER.**

**PLUS
CHOC
TRENDS**

**UMX 5
UMX 5S**



Stephan

NÉ POUR LE MULTITÂCHE: L'UM POLYVALENT

„Tout en un et un pour tout“ : telle est la devise de la machine universelle Stephan de ProXES. Notre machine multitâche robuste et efficace rationalise les processus de production dans de nombreux domaines d'application, de la confiserie au fromage fondu jusqu'aux soins de la personne.

La polyvalence est la caractéristique principale de toutes nos machines universelles, que vous optiez pour un petit modèle de table ou pour l'un de nos appareils sur pied.

Fourrages au chocolat, pâtés de foie, mayonnaise ou crèmes de soin? Véritablement polyvalente, l'UM grâce à sa flexibilité est capable de traiter une large gamme de produits. Plusieurs étapes de travail peuvent être réalisées dans une seule machine: couper ou broyer efficacement, pétrir et mélanger, chauffer indirectement ou directement, disperser et émulsionner. Tous nos différents modèles UM sont durables, faciles à nettoyer et vous permettent de produire sous vide.

EXTRAORDINAIRE: UMX 5 et UMX 5S

Exceptionnellement efficace et extrêmement flexible - dites bonjour à la nouvelle génération de machines universelles ! Pour nos nouvelles UMX 5 et UMX 5S, nous avons intégré notre technologie éprouvée dans deux unités de table faciles à manipuler. Avec des capacités de 0,5 à 2,5 litres, elles sont idéales pour les petites productions et les applications de laboratoire. Mais que vous souhaitiez produire de petites ou de grandes quantités, les experts de ProXES sont à vos côtés. Discutons de la manière dont nous pouvons vous aider à élargir votre gamme ou à augmenter votre production !

AVANTAGES CLÉ

- une efficacité exceptionnelle grâce à une ergonomie optimisée de la cuve
- chauffage efficace par injection directe de vapeur (UMX 5S)
- des machines tout-en-un robustes et extrêmement durables
- qualité constante du produit final
- émulsions stables
- mélanges homogènes.

SAUCES
ASSAISONNEMENTS
CONFISERIE CHOCOLATERIE
TARTINABLE
FROMAGE FONDU
COSMETIQUES
FOURRAGES

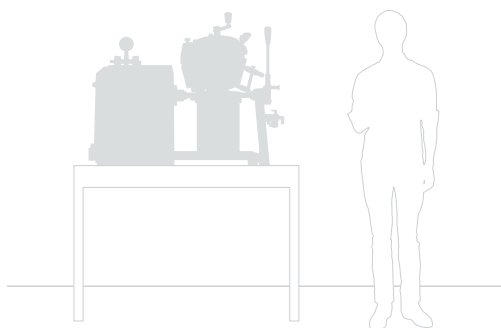


UMX 5 - PETITS BATCHS, GROS AVANTAGES

Parfois, plus petit c'est tout simplement mieux: Nous avons développé notre nouvelle UMX 5 comme une unité rapide et sans fioritures pour les processus de production et de laboratoire qui impliquent de petits lots, comme les tests de nouvelles recettes ou les préparations individuelles. Avec une température de traitement maximale de 95°C l'UMX 5 est une solution idéale pour les chocolatiers, les producteurs de fromage, les pharmacies traditionnelles ou les centres de recherche et développement.

UMX 5

Contenu de la cuve (l)	5
Taille du batch (l)	0,5 - 2,5
Puissance (kw)	0.9
Température maximale du process	95°C



FACILE À UTILISER ERGONOMIQUE HYGIENIQUE

Inclusions d'air réduites grâce à la fonction de traitement sous vide.

Haute répétabilité de la qualité du produit grâce à des programmes automatiques

Couvercle transparent sans distorsion des couleurs pour un meilleur contrôle visuel

Cuve inclinable manuellement pour une manipulation ergonomique

Excellent mélange grâce à la position de travail inclinée

Traitement efficace des produits très visqueux grâce à un moteur puissant



POLYVALENT RAPIDE EFFICACE

UMX 5S - VAPEUR DIRECTE POUR PLUS DE FLEXIBILITÉ.

Inclusions d'air réduites grâce à la fonction de traitement sous vide.

Haute répétabilité de la qualité du produit grâce à des programmes automatiques

Couvercle en acier inoxydable avec hublot transparent pour un meilleur contrôle visuel

Cuve inclinable manuellement pour une manipulation ergonomique.

Excellent mélange grâce à la position de travail inclinée

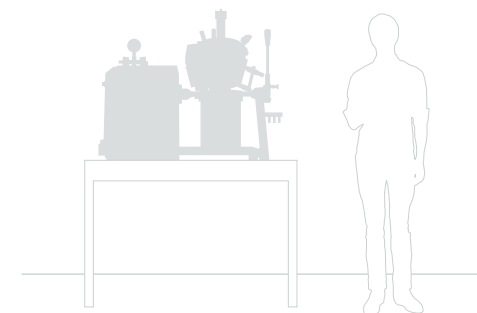
Chauffage efficace par injection de vapeur directe

Traitement efficace des produits très visqueux grâce à un moteur très performant.

Avec l'UMX 5S, nous avons encore élargi le champ d'application de notre modèle de base UMX 5. Grâce à son injection de vapeur directe qui chauffe rapidement les produits jusqu'à 110°C max., l'UMX 5S peut également être utilisée pour la fabrication de fromage fondu. Son efficacité, sa rapidité et sa flexibilité font de l'UMX 5S un appareil polyvalent idéal pour un large éventail d'applications de laboratoire et de R&D.

UMX 5S

Contenu de la cuve (l)	5
Taille du batch (l)	0,5 – 2,5
Puissance (kw)	0.9
Température maximale du process	110°C



PARLONS DE CHOCOLAT!

ProXES fait passer votre production de chocolat à un autre niveau. Que vous fabriquiez de la ganache, du praliné, du glaçage, de la pâte à tartiner au chocolat, des fourrages à la crème ou des pâtes - nous vous fournissons les machines et les solutions d'ingénierie parfaites pour vos besoins spécifiques.

Nos concepts novateurs en matière de technologie des procédés conviennent à toutes les étapes „de la fève torréfiée à la ganache“ et à une variété d'autres applications sucrées. Du broyage fin au conchage en douceur et à la fonte efficace, nos machines de pointe facilitent l'obtention des meilleures textures, d'un brillant séduisant et du goût le plus fin.

En tant que fabricant leader dans l'industrie des procédés, ProXES combine l'expertise de trois marques bien connues : FrymaKoruma, Stephan et Terlet. Ce savoir-faire concentré nous permet de répondre aux défis et aux exigences individuels. Comptez sur les machines ProXES pour améliorer votre processus du chocolat, économiser l'énergie ainsi que les coûts de production et assurer le meilleur traitement de vos ingrédients de haute qualité.

PRODUCTION ARTISANALE OU INDUSTRIELLE

Que vous soyez un chocolatier local ou un fabricant international, discutons de la manière dont ProXES peut vous aider à garantir une qualité constante et optimale de vos produits!

- Qualité de ganache la plus élevée grâce à une structure moléculaire améliorée
- Meilleur profil de fonte grâce aux forces de cisaillement élevées et à la conception spéciale de la cuve
- Prévention de la formation de bulles d'air
- Texture lisse et brillante avec une durée de conservation plus longue grâce à la fonction sous vide
- Meilleure stabilité du produit grâce au contrôle de la température



GANACHE/PRALINÉ GLAÇAGE TARTINABLE MASSEPAIN FOURRAGES/CRÈMES CARAMEL

ET QU'EN EST-IL DU MASSEPAIN ?

Chocolat, pâtes de noix, massepain, garnitures de fruits - si vous voulez le produire, ProXES peut le faire. Nos systèmes de procédés polyvalents sont conçus pour préparer une large gamme de confiseries. Demandez à nos experts des extensions modulaires adaptées à vos besoins !

PARLONS DES SUBSTITUTS VÉGÉTAUX DE VIANDE

Sans viande ? Sans tracas ! Que vous fabriquiez des substituts de viandes émulsionnées ou hachées à base de plantes, des burgers, saucisses, du pâté ou de la pâte à tartiner - ProXES peut vous fournir la solution parfaite pour vos besoins spécifiques.

Les substituts végétaux de viande donnent un nouveau visage à l'alimentation végétane pour le grand public. Les consommateurs se tournent de plus en plus vers une approche durable de la vie, comme la limitation de la consommation de viande ou la diminution de la dépendance à l'égard de l'élevage. Pour sauter dans le train de la fabrication de produits végétaux, il vous faut un partenaire fiable.

Notre longue expérience et notre technologie bien établie constituent une base fondamentale dans le process des protéines (en poudre et texturées), des colorants, des amidons, des broyats et de tous les autres types d'ingrédients d'origine végétale.

ProXES propose des technologies entièrement modulables, d'un laboratoire jusqu'aux applications industrielles. Notre connaissance approfondie des processus et des recettes, associée à notre passion pour la co-création, contribue parfaitement à votre co-création, contribue parfaitement à votre réussite.

PRODUCTION PAR BATCHS OU EN LIGNE

Dans le domaine des substituts végétaux de viande, nos unités de process par batchs ou en ligne sont des solutions très polyvalentes et flexibles notamment avec le contrôle de la température, de mélange, de désagglomération, d'émulsion et de désaération. Sa grande efficacité et son extrême flexibilité font de notre UMX5 le choix optimal pour la production de petits batchs et les tests de R&D.

SANS VIANDE ÉMULSIONS PÂTÉ DE FOIE VÉGÉTAL SAUCISSES TARTINABLES VÉGANS



AVANTAGES CLÉS

- Flexibilité maximale grâce à différents outils, tels que les couteaux, les outils de mélange, de pétrissage, de granulation et d'émulsion
- Mélange parfait grâce à une force de cisaillement élevée et à la conception spéciale de la cuve
- Produit sans bulles d'air grâce au process sous vide
- Produit à température contrôlée par double enveloppe de chauffage et de refroidissement
- Cuve inclinable pour un déchargement facile du produit



PARLONS DES PRODUITS DES SOINS DE LA PERSONNE

Que vous fabriquiez de la lotion, de la crème pour le visage, du fond de teint, de l'anticerne, du mascara ou du rouge à lèvres en masse à petite échelle, avec le Stephan UMX 5, nous vous offrons une solution de process adaptée à vos besoins spécifiques.

Leur haute efficacité et leur extrême flexibilité font de nos UMX5 le choix optimal pour la production de petits lots dans l'industrie de la santé et des soins de la personne.

- Parfait pour la R&D grâce aux petits lots
- Flexibilité maximale grâce aux différents outils tels que : couteaux, outils de mélange, de pétrissage, de granulation et d'émulsion
- Mélange parfait grâce à une force de cisaillement élevée et à la conception spéciale de la cuve
- Produit sans bulles d'air grâce au process sous vide
- Produit à température contrôlée par chauffage ou refroidissement de la double enveloppe

QU'EN EST-IL DES COSMÉTIQUES VÉGANS ?

Certains composants des cosmétiques naturels ou végans sont particulièrement sensibles aux contraintes de cisaillement. Lors du mélange de ces produits, il s'agit d'un équilibre délicat entre un mélange suffisant pour assurer l'homogénéité du mélange et un mélange doux pour protéger le produit sensible au cisaillement contre certains dommages. Grâce à nos systèmes de process polyvalents, seule l'énergie de cisaillement nécessaire est transférée au produit afin de préserver au mieux la structure des ingrédients naturels.

À l'instar de l'industrie alimentaire, la catégorie des produits de santé et de soins de la personne connaît une tendance vers des alternatives végétales et „propres et vertes“. Demandez à nos experts comment ProXES peut vous aider à adopter la tendance végane.

CRÈMES LOTIONS CORPS FOND DE TEINT CORRECTEUR MASSES DE ROUGE À LÈVRES MASCARA



ET QU'EN EST-IL DES SOLUTIONS ATEX ?

Afin de garantir que vos processus sont conformes à la directive européenne 2014/34/CE relative à la production en atmosphère potentiellement explosive, nos émulsionneurs à haut cisaillement FrymaKoruma sont disponibles dans des exécutions certifiées ATEX. Demandez à nos experts des solutions personnalisées en fonction de vos besoins !



NOUS ACCÉLÉRONS VOS IDÉES

Avec trois marques de premier plan, FrymaKoruma, Stephan et Terlet réunies sous un même toit, ProXES combine une expertise de longue date avec un esprit de challenger. En tant que partenaire réactif, nous accompagnons nos clients du premier concept de produit à l'industrialisation et leur donnons les moyens de donner vie à leurs idées. Ensemble, nous créons des tendances: Grâce à des solutions durables et innovantes, nous favorisons la réussite de nos clients aujourd'hui et les aidons à façonner les marchés de demain.

En plus des machines individuelles FrymaKoruma, Stephan et Terlet, ProXES combine leurs technologies pour créer des lignes de traitement

modernes. En utilisant les concepts d'automatisation et de service les plus avancés, ProXES procure des avantages concurrentiels aux clients des industries alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique. Comment pouvons-nous aider votre entreprise ?

DE L'INSPIRATION À LA FAISABILITÉ

Notre centre de formation et de technologie des procédés est un espace pour essayer de nouvelles idées. Vous pouvez y développer ou améliorer des formules dans un laboratoire équipé de manière professionnelle, tester tout type de machine, effectuer des mises à jour et produire des lots d'essai. Vous recevrez des conseils et un soutien d'experts sur toutes les capacités des équipements techniques et les modifications.

PRENEZ CONTACT AVEC NOS EXPERTS



Pour une liste complète de nos filiales mondiales et de leurs coordonnées, veuillez vous rendre sur :

www.proxes.com

ProXES GmbH
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Allemagne

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

Stephan