

**LET'S
CREATE**

CHOCOLATE

**PLUS
VEGAN
TREND**

UN PROCESSUS FLUIDE. DES RÉSULTATS DÉLICIEUX.

Créer du chocolat est un art. Que vous fabriquiez de la ganache, du glaçage, du caramel, des pralinés ou de la pâte à tartiner au chocolat, ProXES vous fournit les machines et les solutions d'ingénierie pour que la magie opère.

Une brillante séduisante, une texture supérieure, une saveur riche - avec plus de 30 ans d'expérience, ProXES sait ce que les chocolatiers recherchent. En coopérant avec Cacaolab, un laboratoire dédié de l'université de Gand, notre équipe située dans le cœur du chocolat en Europe contribue à stimuler l'innovation dans le secteur.

Les marques de ProXES que sont Stephan, FrymaKoruma et Terlet sont des noms familiers pour les artisans et les PMI/PME. Leur expertise combinée nous permet d'amener votre production à un niveau supérieur - et à des volumes importants. Comptez sur les machines ProXES pour améliorer la fabrication du chocolat, pour économiser de l'énergie ainsi que les coûts de production et pour assurer le meilleur process à vos ingrédients de haute qualité.



**GANACHE
GLAÇAGE
CARAMEL
PRALINÉ
PÂTE DE NOISETTES
PÂTE À TARTINER
FOURRAGE
LIQUEUR DE CACAO
MASSEPAIN
CONFITURE**

L'INGÉNIERIE DES DÉLICÉS SENSORIELS.

Derrière la générosité et la sensualité du chocolat se cache une ingénierie réfléchie - celle de ProXES.

Zeste noir, blanc ou orange ? Ganache, pâte à tartiner ou caramel ? ProXES connaît les défis des différentes applications et vous fournit des machines de pointe ainsi que des équipements en aval et en amont.

GANACHE : STRUCTURE ET BRILLANCE

Passer d'une matière grasse à une matière écrémée ou d'un produit laitier à une matière végétale, tout en conservant les propriétés sensorielles, peut s'avérer délicat. Parlons de la façon dont nous pouvons vous aider dans votre production vegan, allégée de macarons par exemple ou de ganache traditionnelle. Par exemple avec notre machine universelle Stephan. La géométrie unique de sa cuve, la rapidité de ses couteaux et son racleur à action inverse réduisent le temps de traitement et créent un produit avec une structure moléculaire supérieure, une longue durée de conservation et une sensation inégalée en bouche.

GLAÇAGE : RAPIDE ET SAVOUREUX

Glaçage de gâteau, glaçage de beignet, glaçage d'éclair - quelle est votre recette phare? Nos machines universelles Stephan et Combitherm garantissent les meilleurs glaçages miroir avec des possibilités infinies d'arômes et d'ingrédients. La machine ne se contente pas d'améliorer la structure, la durée de conservation et la sensation en bouche, elle peut également accélérer votre production jusqu'à un débit de 1,2 tonne en 16 minutes.

**BROYAGE
CONCHAGE
MÉLANGE
DISPERSION
REFROIDISSEMENT
ÉMULSION
CHAUFFAGE**



UM74

Parfait pour les batches de petites et moyennes tailles



Combitherm

Traitement par batches flexible et multifonctionnel

DES SOLUTIONS SAVOUREUSES POUR LES PETITS BATCHS ET LES GRANDS VOLUMES.

CARAMEL : VISCOSITÉ DOUCE

Comment obtient-on la couleur, la viscosité et le goût parfaits qui rendent le caramel si irrésistible ? L'un des secrets est un processus de cuisson rapide et facile qui empêche de manière fiable la cristallisation du sucre. Sa grande flexibilité en termes de volumes (de 5 à 155 l) et un principe de brassage optimisé font du Firex Cucimix notre spécialiste de la création de caramel.

DES PÂTES À TARTINER AU CHOCOLAT BRILLANT

Passer des noix torréfiées à un produit lisse et brillant à la texture parfaite en bouche : Le processus de production des pâtes à tartiner au chocolat est l'exemple parfait de l'ingéniosité des machines ProXES. Les machines ProXES travaillent ensemble. Alors que la machine universelle Stephan traite le produit rapidement et en douceur grâce à la géométrie spéciale de sa cuve et à sa position de travail inclinée, nos broyeurs FrymaKoruma (voir les images à la page suivante) broient la pâte à tartiner jusqu'à la parfaite finesse souhaitée.



Firex Cucimix
Cuisson sous pression et mélange flexible



**CUIRE
MÉLANGER
CARAMELISER**

DE DÉLICIEUSES PÂTES DE PRALINÉS ET DE NOIX

Avec nos broyeurs à meules en corindon FrymaKoruma, le processus de création de pralinés et de pâtes de noix est loin d'être la même chose. De la caramélisation des noisettes jusqu'à l'obtention du praliné à l'ancienne et le broyage ultérieur jusqu'à une finesse de moins de 25 microns, les machines créent un produit de haute qualité et vous offrent une grande flexibilité en termes de volumes et de saveurs.



Broyeurs à meules en corindon – MK
Broyage humide et dispersion polyvalents

FAIRE FONDRE DES PISTOLES DE CHOCOLAT

Le saviez-vous ? En plus d'être un expert pour broyer les éclats de cacao et les noix, notre machine FrymaKoruma est également une solution unique pour la fonte des pistoles de chocolat de différentes tailles. Sa large gamme de tailles vous aide à maintenir votre flexibilité au plus haut niveau - surtout si vous voulez fondre de grandes quantités ou si vous cherchez une alternative à la production fastidieuse dans un récipient chauffé à l'eau.



Broyeur à billes CoBall – MS
Broyage et dispersion à haute énergie

BROYAGE RAFFINAGE FONTE



ET QUE DIRE DE LA PÂTE D'AMANDES ?

Éclairs, massepain, gaufres, fourrages aux fruits - si vous voulez le produire, ProXES peut le faire. Nos systèmes de process polyvalents sont conçus pour préparer une large gamme de confiseries. Demandez à nos experts des extensions modulaires adaptées à vos besoins!

NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES, NOUVELLES OPPORTUNITÉS.

Les tendances alimentaires telles que le régime végétan, le régime alimentaire sain ou le régime sans gluten sont en hausse, ce qui crée à la fois de nouvelles opportunités et de nouveaux défis pour l'industrie alimentaire. ProXES vous aide à tirer parti de l'évolution des modes de nutrition et à garder une longueur d'avance sur la concurrence.

Que ce soit pour des raisons de santé, dans le cadre d'un mode de vie ou par souci de bien-être animal de plus en plus de consommateurs recherchent des produits qui n'utilisent que des ingrédients d'origine végétale.

Les végétariens, les végétaliens et les flexitariens sont les moteurs de la croissance du marché : Le marché mondial de l'alimentation végétalienne. Le marché mondial de l'alimentation végétalienne devrait croître à un taux de près de 10 % jusqu'en 2025. L'«alimentation saine» est une autre tendance en plein essor. Elle se concentre sur les produits alimentaires contenant des ingrédients simples et naturels, sans additifs, conservateurs ou OGM.

ADAPTATION DES PROCESSUS ET DES RECETTES

Si les nouvelles tendances alimentaires peuvent être à l'origine de l'innovation et créer des opportunités de croissance, elles confrontent également les fabricants de produits alimentaires à des défis de taille. Comment modifier les recettes pour être «plus propres et plus vertes» sans compromettre la qualité, le goût et la durée de conservation du produit ? Quelles sont les conséquences de la suppression des stabilisateurs à numéro E sur la viscosité ?

Vos machines actuelles peuvent-elles traiter des substituts à base de plantes comme le soja, le riz ou les noix ?



Chez ProXES, nous sommes votre partenaire pour que votre entreprise soit à l'épreuve du temps. Parlons de la façon dont nos solutions et machines peuvent aider votre entreprise à profiter pleinement des dernières tendances alimentaires !

ProXES

your processing partner



08/2021 Tout le contenu est soumis au droit d'auteur et est détenu et contrôlé par ProXES GmbH. Le contenu ne peut être copié, stocké (sur tout support), publié ou redistribué de toute autre manière sans l'autorisation de ProXES GmbH.

NOUS DONNONS VIE À VOS IDÉES

Avec trois grandes marques, FrymaKoruma, Stephan et Terlet sous un même toit, ProXES associe une expertise historique et un esprit innovant. En tant que partenaire flexible et fiable, nous accompagnons nos clients du premier concept du produit à l'industrialisation et leur donnons les moyens de donner vie à leurs idées. Ensemble, nous créons des tendances : nous trouvons des solutions innovantes et durables pour mener nos clients à la réussite et les aider à appréhender les marchés de demain.

En plus de ses technologies reconnues individuellement, ProXES associe l'expertise et les complémentarités de ses marques pour créer des lignes de production modernes.

Avec ses solutions d'automatisation perfectionnées et son offre de services, ProXES offre des avantages compétitifs à ses clients dans les secteurs de l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique. Alors, 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 tester 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 batches d'essai. Vous bénéficierez de conseils et d'un accompagnement sur l'ensemble des fonctionnalités des équipements techniques et des modifications.

CONTACTEZ NOS EXPERTS



Pour obtenir la liste complète de nos filiales mondiales et leurs coordonnées, veuillez consulter le site Internet : www.proxes.com

ProXES GmbH
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Allemagne

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

FrymaKoruma Stephan Terlet