

**SCHNEIDEN.
MISCHEN.
ERHITZEN.
EMULGIEREN.**

**PLUS
CHOC
TRENDS**

**UMX 5
UMX 5S**



Stephan

ZUM MULTITASKING GEBOREN: DIE VIELSEITIGE UM.

„Alles in Einer und Eine für Alles“ - das ist das Motto der Stephan Universalmaschine von ProXES. Unser robuster und effizienter Multitasker rationalisiert Produktionsprozesse in vielen Anwendungsbereichen, von Süßwaren über Schmelzkäse bis zur Körperpflege.

Vielseitigkeit ist das herausragende Merkmal aller unserer Universalmaschinen, ganz gleich, ob Sie sich für ein kleineres Tischmodell oder eines unserer Standgeräte entscheiden.

Schokoladenfüllungen, Leberpastete, Mayonnaise oder Schönheitscremes? Als echter Allrounder ist die flexible UM in der Lage, eine große Bandbreite an Produkten zu verarbeiten. Mehrere Arbeitsschritte können in einer Maschine ausgeführt werden: Effektives Schneiden oder Zerkleinern, Rühren und Mischen, indirektes/direktes Erhitzen, Dispergieren und Emulgieren. Alle unsere verschiedenen UM-Modelle sind langlebig, leicht zu reinigen und ermöglichen die Produktion unter Vakuum.

EXTRAORDINÄR: UMX 5 und UMX 5S

Außergewöhnlich effizient und extrem flexibel - begrüßen Sie die nächste Generation von Universalmaschinen! Bei unseren neuen UMX 5 und UMX 5S haben wir unsere bewährte Technik in zwei einfach zu handhabende Tischgeräte integriert. Mit Kapazitäten von 0,5 bis 2,5 l sind sie ideal für kleinere Produktions- und Laboranwendungen. Unabhängig davon, welche Mengen Sie produzieren wollen: Die ProXES-Experten stehen Ihnen zur Seite. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie wir Ihnen helfen können, Ihre Produktion zu erweitern oder zu steigern.

WICHTIGE VORTEILE

- außergewöhnliche Effizienz durch optimierte Schüsselergonomie
- effizientes Erhitzen über Direktdampfeinspritzung (UMX 5S)
- robuste All-in-One-Maschinen mit extremer Langlebigkeit
- gleichbleibende Qualität des Endprodukts
- stabile Emulsionen
- homogene Mischungen

**SAUCEN
DRESSINGS
SÜSSWAREN
AUFSTRICHE
SCHMELZKÄSE
KOSMETIK
FÜLLUNGEN**

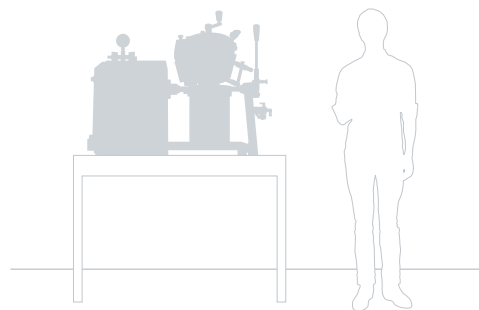


UMX 5 - KLEINE CHARGEN, GROSSE VORTEILE

Manchmal ist kleiner einfach besser:
Wir haben unsere neue UMX 5 als schnelle, schnörkellose Maschine für Produktions- und Laborprozesse entwickelt, bei denen es um kleine Chargen geht - wie das Testen von neuen Rezepturen oder individuellen Zubereitungen. Mit einer maximalen Verarbeitungstemperatur von 95 °C ist die UMX 5 eine ideale Lösung für Chocolatiers, aber auch für Frischkäseproduzenten, traditionelle Apotheken oder F&E-Einrichtungen.

UMX 5

| | |
|------------------------|-----------|
| Schüsselinhalt (l) | 5 |
| Chargengröße (l) | 0,5 – 2,5 |
| Leistung (kw) | 0.9 |
| Max. Prozesstemperatur | 95°C |



EINFACHE BEDIENBARKEIT ERGONOMISCH HYGIENISCH

Minimierte Lufteinschlüsse
durch Vakuumverarbeitung

Hohe Reproduzierbar-
keit der Produktqualität
durch automatische
Programme

Transparenter Deckel ohne
Farbverfälschung für
verbesserte Sichtkontrolle

Manuell kippbare Schüssel
für ergonomische
Handhabung

Hervorragendes Mischen
dank geneigter Arbeits-
position

Effiziente Verarbeitung von
hochviskosen Produkten
durch leistungsstarken
Motor



FLEXIBEL SCHNELL EFFIZIENT

UMX 5S - DIREKTDAMPF FÜR MEHR FLEXIBILITÄT.

Minimierte Lufteinschlüsse
durch Vakuumverarbeitung

Hohe Reproduzierbarkeit
der Produktqualität durch
automatische Programme

Edelstahl-Deckel mit
transparentem Schauglas
zur besseren Sichtkontrolle

Manuell kippbare Schüssel für
ergonomische Handhabung

Hervorragendes Mischen dank
geneigter Arbeitsposition

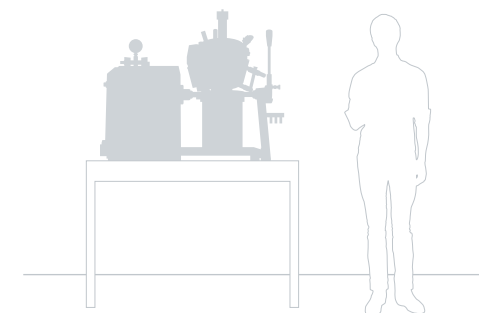
Effizientes Erhitzen über
Direktdampfeinspritzung

Effiziente Verarbeitung von
hochviskosen Produkten
durch leistungsstarken Motor

Mit der UMX 5S haben wir den Anwendungsbereich unseres Basismodells UMX 5 weiter ausgebaut. Dank ihrer Direktdampfeinspritzung, wodurch die Produkte schnell auf max. 110 °C erhitzt werden, kann die UMX 5S auch für die Herstellung von Schmelzkäse eingesetzt werden. Ihre Effizienz, Schnelligkeit und Flexibilität machen die UMX 5S zum perfekten Allrounder für ein breites Spektrum von Labor- und F&E-Anwendungen.

UMX 5S

| | |
|------------------------|-----------|
| Schüsselinhalt (l) | 5 |
| Chargengröße (l) | 0,5 – 2,5 |
| Leistung (kw) | 0.9 |
| Max. Prozesstemperatur | 110°C |



REDEN WIR ÜBER SCHOKOLADE!

Mit ProXES erreicht Ihre Schokoladenproduktion ein neues Level. Ob Sie Ganache, Pralinen, Kuvertüre, Schokoladenaufstrich, Cremefüllungen oder Pasten herstellen - wir bieten Ihnen die perfekten Maschinen und technischen Lösungen für Ihre spezifischen Anforderungen.

Unsere innovativen Konzepte für die Prozesstechnologie eignen sich für alle Schritten „Von der gerösteten Bohne bis zur Ganache“ und eine Menge weiterer süßer Anwendungen. Von der Feinstzerkleinerung bis zum sanften Conchieren und effizienten Schmelzen ermöglichen unsere hochmodernen Maschinen beste Texturen, verführerischen Glanz und feinsten Geschmack.

Als führender Hersteller in der verarbeitenden Industrie vereint ProXES das Know-how von drei bekannten Marken: FrymaKoruma, Stephan und Terlet. Dank dieses geballten Know-hows können wir auf individuelle Herausforderungen und Anforderungen eingehen. Zählen Sie auf ProXES-Maschinen, wenn es darum geht, Ihre Schokoladenverarbeitung zu verbessern, Energie sowie Produktionskosten zu sparen und die beste Bearbeitung Ihrer hochwertigen Zutaten zu gewährleisten.

HANDWERKLICHE ODER INDUSTRIELLE PRODUKTION

Unabhängig davon, ob Sie ein lokaler Chocolatier oder ein internationaler Hersteller sind - lassen Sie uns darüber sprechen, wie ProXES Ihnen helfen kann, eine gleichbleibende und höchste Produktqualität zu gewährleisten!

- Höchste Ganache-Qualität mit verbesserter Molekularstruktur
- Besseres Schmelzprofil durch hohe Scherkräfte und spezielles Schüsseldesign
- Verhinderung von Luftblasenbildung
- Glatte und glänzende Textur mit längerer Haltbarkeitsdauer durch Vakuumfunktion
- Beste Produktstabilität durch Temperaturkontrolle

GANACHE/PRALINEN GLASUR AUFSTRICHE MARZIPAN FÜLLUNGEN/CREMES KARAMELL

UND WAS IST MIT MARZIPAN?

Schokolade, Nusspasten, Marzipan, Fruchtfüllungen - wenn Sie diese Produkte herstellen wollen, kann ProXES liefern. Unsere vielseitigen Prozesssysteme sind für die Zubereitung einer breiten Palette von Süßwaren ausgelegt. Fragen Sie unsere Experten nach modularen Erweiterungen, die genau auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind!





WIR BESCHLEUNIGEN IHRE IDEEN

Mit drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach verbindet ProXES langjähriges Know-how mit einem Herausforderer-Mindset. Als agiler Partner unterstützen wir unsere Kunden von der ersten Produktidee bis zur Industrialisierung, so dass sie ihre Ideen zum Leben erwecken. Gemeinsam setzen wir Trends: Mit nachhaltigen und innovativen Lösungen unterstützen wir den Erfolg unserer Kunden und helfen ihnen, zukünftige Märkte zu gestalten.

Zusätzlich zu den eigenständigen Produkten von FrymaKoruma, Stephan und Terlet kombiniert ProXES ihre Technologien zu modernen Prozess-

linien. Durch den Einsatz modernster Automatisierungs- und Servicekonzepte ermöglicht ProXES Wettbewerbsvorteile für Kunden aus den Bereichen Lebensmittel-, Pharma-, Kosmetik- und chemischen Industrie. Wie können wir Ihrem Unternehmen helfen?

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, jeden Maschinentyp testen, Scale-ups durchführen und Versuchschargen produzieren. 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