

**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.

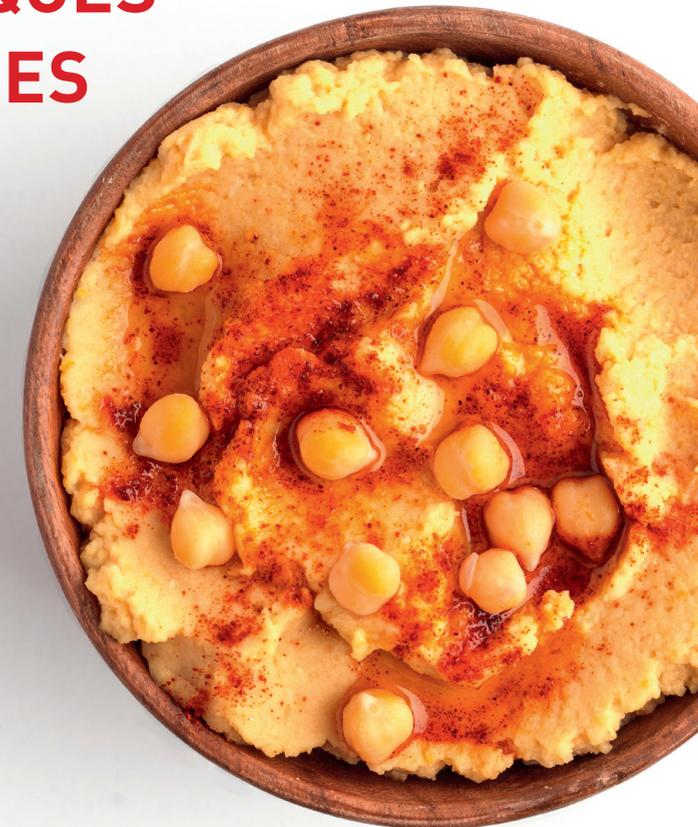
## **EXTRAORDINAIRE: UMX 5 et UMX 5S**

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**

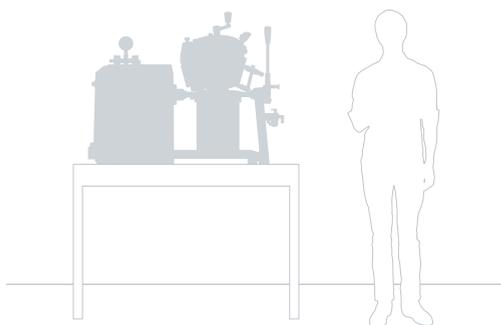


# UMX 5 - PETITS BATCHS, GROS AVANTAGES

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.

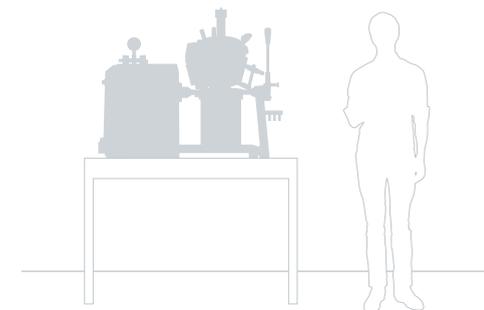
Excellent mélange grâce à la position de travail inclinée

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 CAMEL

## 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 !



## 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](http://www.proxes.com)

**ProXES GmbH**  
Kolumbusstrasse 14  
22113 Hamburg  
Allemagne

**T.** +49 40 35625-70  
**E.** [info@proxes.com](mailto:info@proxes.com)