

**MORE
THAN
JUST**

KETCHUP

**PLUS
VEGAN
TREND**

FrymaKoruma Stephan Terlet

DIE BELIEBTESTEN GEWÜRZE DER WELT HERSTELLEN.

Ob als Beilage zu Pommes Frites und Burgern oder als Basis für Saucen - Ketchup erfreut sich weltweit wachsender Beliebtheit. In einem schnelllebigen Markt liefert ProXES das Know-how und die Maschinen, um der Konkurrenz voraus zu sein.

Ein wachsender Appetit auf Fast Food, ein Trend zu bequemen Saucenalternativen und eine erhöhte Nachfrage nach Bio-Produkten halten den Ketchup-Markt in Bewegung. Dies stellt sowohl für die traditionellen Big Player als auch für Handelsmarken eine Herausforderung dar - Ketchup-Hersteller müssen ihre Produktion sowohl an größere Mengen als auch an regionale Anforderungen anpassen.

Flexibilität ist der Schlüssel: Ihre Prozessanlagen müssen in der Lage sein, unterschiedliche Zutaten, Kapazitäten und Texturen sowie häufige Produktwechsel ohne unnötige Verzögerungen zu bewältigen. ProXES bietet Ihnen eine breite Palette an Maschinen, um diese Herausforderungen zu meistern, von der Einzelmaschine für eine effiziente Chargenproduktion bis hin zu kompletten Ketchup- und Saucenverarbeitungslinien.

WIR HELFEN IHNEN, DIE RICHTIGE MASCHINE ZU FINDEN

Heiße oder kalte Produktion, gewürfelte Zutaten oder glatte Emulsionen - welche Maschine oder Verarbeitungslinie sich für Ihr Unternehmen als die richtige erweist, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Originale Ketchup-, Senf-, BBQ- oder Chili-Saucen erfordern in der Regel Maschinen, um die Stärke für den Strukturaufbau und die Haltbarkeit zu kochen. Im Gegensatz dazu ähnelt das Herstellungsverfahren für emulgierte Soßen wie Dressings, Dips und Cocktailsaucen der Produktion von fettarmer Mayonnaise, bei der Stärke oder Hydrokolloide schonend in die Mischung eingearbeitet werden müssen.

Wie auch immer Ihr Erfolgsrezept lautet: Lassen Sie uns darüber reden - wir finden die richtige Lösung für Sie!



KETCHUP BBQ SAUCEN SENF SAUCEN CHILI SAUCEN PFEFFER SAUCEN COCKTAIL SAUCEN DRESSINGS

VERLEIHEN SIE IHREM GESCHÄFT GESCHMACK.

Kräftige Salsas, cremige Cocktailsaucen oder scharfe Chili-Dips? Zum Ketchup gehört mehr als nur Tomatensauce. Um den richtigen Produktionsprozess zu ermöglichen, liefert Ihnen ProXES modernste Maschinen sowie nach- und vorgelagerte Anlagen.

Bevorzugte Textur, Viskosität, Inhaltsstoffe - von vielen Faktoren hängt es ab, welche Maschinen für Ihre Produktion am besten geeignet sind: Die Stephan Universalmaschine, Combitherm oder Vacutherm, die FrymaKoruma MaxxD®, der DIL Inline-Homogenisierer, der Terlet Terlotherm® - oder eine Kombination aus allen.

HEISS GEFÜLLT, GEBRATEN, GEWÜRFELT ZUTATEN? JA - WIR KÖNNEN DAS.

Während einige ProXES-Maschinen höchste Emulsionsqualität durch High-Shear-Mischsysteme für eine optimale Dispersion liefern, sind andere Maschinen auf die Herstellung von gewürfelten Tafelsaucen mit Stückigkeiten spezialisiert. Für diese Varianten können Zutaten wie Gemüse, Pfefferkörner, Zwiebeln oder Chilisamen entweder direkt im Hauptbehälter oder in einem separaten Microcut oder einer Mühle geschnitten bzw. gemahlen werden. Röstaromen sind durch Kontakttemperaturen von bis zu 184 °C ebenfalls möglich.

ZEITERSPARNIS MIT DIREKTDAMPF

Durch die Direktdampfinjektion können Produktionszeiten von mehreren Minuten pro Charge bei Ketchup und Tafelsaucen eingespart werden. Das Direktdampf-injektionssystem ist am Behälterboden oder im unteren Bereich der Rückführleitung positioniert. Um eine Überhitzung zu vermeiden, wird die Produkttemperatur automatisch überwacht.



UM74
Perfekt für kleine und mittlere Chargen

Combitherm

Flexible und multifunktionale
Chargenverarbeitung



MaxxD® 200
Lebensmittel-Emulgator mit hoher Scherkraft

WAS IST IHR ZIEL? VIELFALT, KAPAZITÄT ODER BEIDES?



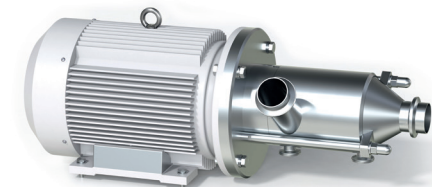
Vacutherm
Effiziente Heiß- und Kaltverarbeitung
Schneller Wärmetausch

Terlotherm®
Kontinuierlich schneller
Wärmetauscher



Ob Sie große Ketchup-Produktionsvolumen oder kleinere, spezialisierte Chargen anstreben - ProXES kann helfen.

Als führender Hersteller in der verarbeitenden Industrie vereint ProXES das Know-how von drei bekannten Marken: FrymaKoruma, Stephan und Terlet. Während wir einzelne Maschinen für eine schnelle und effiziente Chargenproduktion anbieten, kombinieren wir unsere Maschinen auch zu hochmodernen kontinuierlichen und halbkontinuierlichen Produktionslinien. Die ProXES-Experten finden eine schlüsselfertige Lösung für Ihr Unternehmen - ganz gleich, ob Sie groß oder klein sein wollen.



DIL
Inline-Emulgator

UND WAS IST MIT MAYONNAISE?

Ketchup, Dressings, Dips oder Mayonnaise - wenn Sie diese Produkte produzieren möchten, kann ProXES liefern. Unsere vielseitigen Prozessanlagen sind für die Zubereitung einer breiten Palette von Saucen ausgelegt. Fragen Sie unsere Experten nach modularen Erweiterungen, die auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind!

NEUE LEBENSMITTELTRENDS, NEUE MÖGLICHKEITEN.

Ernährungstrends wie veganes Leben, Clean Eating oder glutenfreie Diäten sind auf dem Vormarsch und schaffen sowohl neue Chancen als auch Herausforderungen für die Lebensmittel-industrie. ProXES hilft Ihnen, aus den sich ändernden Ernährungsmustern zu profitieren und der Konkurrenz immer einen Schritt voraus zu sein.

Ob aus gesundheitlichen Gründen, als Teil eines Lebensstils oder aus Sorge um den Tierschutz - immer mehr Verbraucher ersetzen Fleisch und Milchprodukte durch pflanzliche Proteine.

Veganer, Vegetarier und Flexitarier treiben das Marktwachstum an: Die Größe des globalen Marktes für vegane Lebensmittel wird bis 2025 voraussichtlich um fast 10 % wachsen. „Clean Eating“ ist ein weiterer boomender Trend. Dabei geht es um Lebensmittel mit einfachen, natürlichen Zutaten, die frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder GVOs sind.

ANPASSUNG VON PROZESSEN UND REZEPTEN

Während neue Lebensmitteltrends Innovationen anstoßen und Wachstumschancen schaffen können, so werden auch Lebensmittelhersteller mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Wie können Rezepte modifiziert werden, „sauberer und grüner“ zu sein, ohne Kompromisse bei Produktqualität, Geschmack und Haltbarkeit einzugehen? Welche Auswirkungen hat das Entfernen von Stabilisatoren mit E-Nummern auf die Viskosität? Können Ihre bestehenden Maschinen pflanzliche Ersatzstoffen wie Soja, Reis oder Nüssen verarbeiten?

Wir von ProXES sind Ihr Partner, um Ihr Unternehmen zukunftssicher zu machen. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie unsere Lösungen und Maschinen Ihrem Unternehmen dabei helfen können, von den neuesten Lebensmitteltrends zu profitieren!





WENN DREI PREMIUM-MARKEN SICH ZUSAMMENTUN, BEGINNT DIE INNOVATION

ProXES vereint erfolgreich drei führende Marken der Prozesstechnik unter einem Dach: FrymaKoruma, Stephan und Terlet. Gemeinsam verbindet ProXES innovatives und langjähriges Expertenwissen als Hersteller von Maschinen, Anlagen sowie Prozesslinien und Lösungen in den Bereichen Food, pharmazeutischen, kosmetischen und chemischen Industrie.

ProXES gibt Antworten auf individuelle Anforderungen und unterstützt ihre Kunden weltweit als agiler und zuverlässiger Partner. Zusätzlich zu ihren etablierten Einzeltechnologien kombiniert ProXES das Know-how und die Synergien ihrer Marken zu

modernen Anlagenkonzepten. Durch den Einsatz modernster Automatisierungskonzepte und Serviceangebote schafft ProXES für ihre Kunden Wettbewerbsvorteile im Markt. Wie können wir Ihrem Unternehmen helfen?

SIE HABEN DIE IDEE, WIR HABEN DIE MASCHINEN

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, jede Art von Maschine testen, Scale-ups durchführen und Versuchschargen herstellen. 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

FrymaKoruma Stephan Terlet