

**LET'S
DISCUSS**

**PROCESSED
CHEESE**

**PLUS
VEGAN
TREND**



FrymaKoruma Stephan Terlet

MASCHINEN ZUR UNTERSTÜTZUNG IHRER VORSTELLUNGSKRAFT.

Dank seiner Vielseitigkeit und Sortenvielfalt ist Schmelzkäse eine zuverlässige Wachstumsquelle in der Kategorie Milchprodukte. Wie auch immer Ihr Erfolgsrezept aussieht, ProXES liefert Ihnen das Know-how und die Maschinen für seine Zubereitung.

Von mild bis scharf, von Nacho-Cheddar-Sauce bis zu Mozzarella-Strängen - Schmelzkäse ist ein wahrer Alleskönner. Dank seiner hohen Flexibilität lässt sich das Produkt leicht an regionale Geschmäcker und die unterschiedlichen Anforderungen der internationalen Märkte anpassen.

Sie wollen UHT-sterilisierten Streichkäse für den Mittleren Osten oder eine vegane Käsealternative für ein amerikanisches Pizza-Franchise herstellen? Ganz gleich, welche Marktstrategie Sie verfolgen - ProXES unterstützt Sie. Durch unsere Arbeit mit Kunden aus der gesamten Branche verfügen wir über langjährige Erfahrung mit unterschiedlichen Rohstoffen, Maschinenkategorien, Produktionsprozessen und der Handhabung des Endprodukts.

NUTZEN DER VIELSEITIGKEIT

Mit dem kombinierten Wissen von drei Premium-Marken ist ProXES ein zuverlässiger Partner, der Ihnen hilft, die Vielseitigkeit von Schmelzkäse von heute zu nutzen. Darüber hinaus rüsten wir Ihren Betrieb auch für zukünftige Entwicklungen: Veränderte Ernährungsgewohnheiten und neue Trends, wie On-the-Go-Snacking oder „Functional Food“ bieten Chancen für Wachstum. Ob Sie auf Kleinserien oder kontinuierliche Produktion setzen, wir unterstützen Sie - mit effizientem Erhitzen und Mischen, kurzen Chargenzeiten und viel Experten-Know-how.



**AUFSTRRICHE
BLÖCKE
DIPS
SAUCEN
ANALOGKÄSE
PIZZA-BELAG**

CHARGEN- ODER KONTINUIERLICHE PRODUKTION? LASS UNS DARÜBER REDEN!

Investitionsstrategie, Marktanforderungen, Platzbeschränkungen - Ihre Entscheidung für eine Chargen- oder kontinuierliche Produktion wird von vielen Faktoren beeinflusst. Lassen Sie uns reden: Die ProXES-Experten helfen Ihnen, eine schlüsselfertige Lösung für Ihr Unternehmen zu finden.

Vom kleinen Kocher bis zur komplexen UHT-Anlage liefert Ihnen ProXES moderne Maschinen sowie Nach- und Vorschaltmaschinen.

VORTEILE DER CHARGENPRODUKTION

Wenn Vielseitigkeit, eine niedrige Anfangsinvestition und eine kompakte Bauweise für Sie im Vordergrund stehen, sollten Sie unsere Chargen-Systeme kennenlernen. Die All-in-One-Maschinen erledigen das Mischen, Heizen und Kühlen in einem Behälter und zeichnen sich durch minimalen Wartungs- und Betriebsaufwand sowie eine schnelle, effiziente CIP aus.

VORTEILE DER KONTINUIERLICHEN PRODUKTION

Unsere UHT-Anlagen sind für die kontinuierliche UHT-Sterilisationsbehandlung zur Haltbarkeitsverlängerung von Schmelzkäse jeglicher Art konzipiert. Durch schnelles Mischen ermöglichen sie die Produktion großer Mengen zu geringeren Kosten: Brotaufstriche mit einer Stundenleistung von über 2.000 kg/h, Blöcke und Scheiben mit 1.000 kg/h sind möglich.



UHT (Produktionslinie)

Für eine verlängerte Haltbarkeit Ihres Schmelzkäse



COOK-IT®
Kompakte Chargen-Kochlösung

**PORTIONEN
BLÖCKE
TASSEN & BECHER
GLÄSER & DOSEN
GESCHICHTET
GESCHREDDERT
VERPACKT
GESCHNITTEN**



UM130
Perfekt für kleine Charge



Combitherm
Flexible und vielseitige Chargen-Verarbeitung



Vacutherm
Effiziente, heiße Produktionsprozesse

AUFSTRICHE: HERZHAFT, SÜSS ODER NUSSIG?

Schokoladenaufstriche, Veggie-Dips, Erdnussbutter oder Hummus - wenn Sie sie herstellen möchten, kann ProXES liefern! Unsere vielseitigen Verarbeitungssysteme sind für die Zubereitung einer breiten Palette von Aufstrichen ausgelegt. Fragen Sie unsere Experten nach modularen Erweiterungen, die auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind!

NEUE ERNÄHRUNGSTRENDS, NEUE MÖGLICHKEITEN.

Ernährungstrends wie vegan, Clean Eating oder glutenfreie Diäten sind auf dem Vormarsch und schaffen sowohl neue Chancen als auch Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie. ProXES hilft Ihnen, von den veränderten Ernährungsgewohnheiten zu profitieren und der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein.

Ob aus gesundheitlichen Aspekten, als Teil des Lebensstils oder aus Tierschutzgründen, 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. Ein weiterer boomender Trend ist ‚Clean Eating‘. Dabei geht es um Lebensmittel mit einfachen, natürlichen Zutaten, die frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder GVOs sind.

ANPASSEN VON PROZESSEN UND REZEPTUREN

Während neue Lebensmitteltrends Innovationen anstoßen und Wachstumschancen schaffen können, sehen sich Lebensmittelhersteller auch 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 Ersatzstoffe, wie Soja, Reis oder Nüsse verarbeiten?

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



ProXES

your processing partner



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