

**MORE
THAN
JUST**

KETCHUP

**PLUS
VEGAN
TREND**

FrymaKoruma Stephan Terlet

PRODUIRE LES CONDIMENTS FAVORIS DES CONSOMMATEURS DU MONDE ENTIER.

Qu'on l'apprécie avec un plat de frites et un burger ou qu'on l'utilise comme base pour préparer une sauce, le ketchup gagne en popularité à travers le monde. Dans un marché en constante évolution, ProXES vous fournit le savoir-faire et les machines pour devancer la concurrence.

La popularité grandissante des fast-foods, la tendance à consommer des sauces diverses et variées, la demande accrue de produits bio font bouger le marché du ketchup. Cette situation constitue un défi pour les acteurs traditionnels et les grandes marques renommées – les fabricants de ketchup doivent adapter leur production à de plus grands volumes tout en répondant aux exigences locales des consommateurs.

La flexibilité est la clé du succès. Vos équipements de production doivent être en mesure de traiter différents ingrédients, capacités et textures, mais aussi de supporter des changements de production fréquents sans vous imposer de retards inutiles. ProXES vous propose une large gamme de machines pour répondre à ces défis, de l'unité autonome pour une production par batch efficace jusqu'aux lignes de production de ketchup complètes.

NOUS VOUS AIDONS À TROUVER LA BONNE MACHINE

Production à chaud ou à froid, ingrédients coupés en dés ou émulsions onctueuses – le choix de l'unité ou de la ligne de production adaptée dépend de plusieurs facteurs. Le ketchup original, les sauces à la moutarde ou encore les sauces barbecue ou chili requièrent des machines qui cuisent l'amidon pour créer de la consistance et assurer la conservation du produit. À l'inverse, le procédé de fabrication des sauces vinaigrettes, dips ou cocktail est similaire à celui de la mayonnaise allégée pour laquelle l'amidon ou les hydrocolloïdes doivent être incorporés délicatement au mélange.

Quelle que soit votre recette du succès : parlons-en – nous trouverons la machine qui vous convient !



**KETCHUP
SAUCE BBQ
SAUCE MOUTARDE
SAUCE CHILI
SAUCE AU POIVRE
SAUCE COCKTAIL
VINAIGRETTES**

DONNEZ DU GOÛT À VOTRE ACTIVITÉ.

Sauce avec morceaux, sauce cocktail crémeuse ou sauce ultra épicée ?

Le ketchup ne se résume pas à de la sauce tomate. Pour mettre en œuvre le meilleur procédé de production, ProXES vous fournit des machines à la pointe de la technologie ainsi que des équipements en amont et en aval de la chaîne de production.

Choix de la texture, de la viscosité et des ingrédients – de nombreux facteurs influence la sélection de nos machines qui correspondront le mieux à votre production : la machine universelle Stephan, le Combitherm ou le Vacutherm, le FrymaKoruma MaxxD®, l'homogénéisateur en ligne DIL, le Terlotherm® de Terlet – ou une combinaison de toutes.

INGRÉDIENTS CHAUDS, RISSOLÉS, COUPÉS EN DÉS ? YES, WE CAN !

Tandis que certaines machines de ProXES fournissent la plus grande qualité d'émulsion grâce à des systèmes de mélange à haut cisaillement pour une dispersion optimale, d'autres unités sont spécialisées dans la production de sauces avec morceaux. Pour ces dernières, les ingrédients comme les légumes, les grains de poivre, les oignons ou les graines de piment peuvent être coupés ou broyés directement dans la cuve principale ou séparément, dans une cutter ou un broyeur. Il est également possible d'ajouter une saveur rissolée grâce à des températures de contact de plus de 184 °C.

GAGNER DU TEMPS AVEC LA VAPEUR DIRECTE

L'injection directe de vapeur permet de réduire significativement les temps de production pour le ketchup et autres sauces en gagnant plusieurs minutes par batch. Sur les machines ProXES, vous trouverez le système d'injection de vapeur directe au bas de la cuve ou plus bas, au niveau de la ligne de recirculation. Pour éviter la surchauffe, la température du produit est contrôlée de manière automatique.



UM74

Parfait pour les batchs de petite à moyenne taille

Combitherm

Production flexible et multi-fonctionnelle de batchs



MaxxD® 200

Émulsionneurs alimentaire à haut cisaillement

QUEL EST VOTRE OBJECTIF: LA VARIÉTÉ, LE VOLUME OU LES DEUX?

Terlotherm®
Échangeur de chaleur
rapide en continu

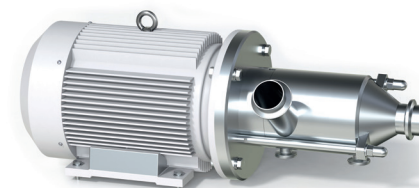


Vacutherm
Production efficace à chaud ou à froid



Que vous visiez de larges volumes de production de ketchup ou une production par petits batchs spécialisés – ProXES peut vous aider.

En tant que leader dans la fabrication d'équipements de production industriels, ProXES associe l'expertise de trois marques largement reconnues : FrymaKoruma, Stephan et Terlet. Nous proposons des unités indépendantes pour une production par batchs rapide et efficace, mais nous pouvons également combiner nos machines pour créer des lignes de production continue ou semi-continue de pointe. Les experts de ProXES trouveront la solution clé en main pour votre activité – que vous envisagiez d'importants volumes ou non.



DIL
Émulsionneur en ligne

ET LA MAYONNAISE DANS TOUT ÇA ?

Vinaigrette, sauce, mayonnaise – si vous voulez en produire, ProXES peut vous équiper. Nos systèmes de production flexibles sont conçus pour produire une large gamme de sauces. Interrogez nos experts sur les extensions modulaires adaptées à vos exigences !

NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES, NOUVELLES OPPORTUNITÉS.

Les tendances alimentaires telles que le véganisme, les régimes healthy ou sans gluten rencontrent de plus en plus de succès, constituant à la fois de nouvelles opportunités et de nouveaux défis pour l'industrie agroalimentaire. ProXES vous aide à capitaliser sur l'évolution des schémas de consommation et à garder une longueur d'avance sur la concurrence.

Que ce soit pour des raisons médicales, par conviction ou par souci pour le bien-être animal, de plus en plus de consommateurs remplacent désormais la viande et les produits laitiers par des protéines végétales.

Les végétariens, les végétaliens et les flexitariens tirent la croissance du marché : les projections estiment que la part de produits vegan dans le marché alimentaire mondial augmentera jusqu'à atteindre 10 % en 2025. « Le régime healthy » est également une tendance en pleine explosion. Il consiste à consommer des produits composés d'ingrédients simples et naturels, sans additifs, conservateurs ou OGM.

ADAPTEZ VOS PROCESS ET VOS RECETTES

Ces nouvelles tendances sont source d'innovation et d'opportunités de croissance, certes, mais elles confrontent aussi les industriels de l'agroalimentaire à de nombreux défis. Comment les recettes peuvent-elles être modifiées pour devenir « plus saines et plus vertes » sans compromettre la qualité du produit, son goût ou encore sa durée de conservation ? Quel impact le retrait des stabilisants de type E a-t-il sur la viscosité ? Vos machines sont-elles capables de prendre en charge des substituts végétaux comme le soja, le riz ou les noix ?

ProXES est votre partenaire pour assurer l'avenir de votre activité. Venez échanger sur la façon dont nos solutions et machines peuvent aider votre entreprise à tirer profit des dernières tendances alimentaires !





LORSQUE TROIS MARQUES PREMIUM S'UNISSENT, L'INNOVATION PREND VIE

ProXES réunit avec succès trois leaders en technologie des procédés au sein d'un même groupe : FrymaKoruma, Stephan et Terlet. ProXES bénéficie ainsi d'une expertise innovante et durable en tant que fabricant de machines, d'usines, de lignes de production et de solutions dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique.

Partenaire flexible et fiable, ProXES répond aux exigences individuelles de ses clients et leur offre un accompagnement dans le monde entier. 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. Alors, comment pouvons-nous aider votre activité ?

VOUS AVEZ L'IDÉE, NOUS AVONS LES MACHINES

De l'idée à la solution : notre Centre de Technologie et de Formation est le lieu idéal pour tester vos nouvelles idées. Vous pourrez développer ou optimiser vos formulations dans notre laboratoire équipé de matériel professionnel, y essayer tous types de machines, y effectuer des scale-up et y produire des lots d'essai. Vous bénéficierez de conseils et d'un accompagnement sur l'ensemble des fonctionnalités des équipements techniques et sur leurs mises à jour.

PRENEZ CONTACT AVEC NOS SPÉCIALISTES



Pour obtenir la liste exhaustive de nos filiales et leurs coordonnées, veuillez visiter notre site internet www.proxes.com

ProXES GmbH
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Allemagne

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