ProXES
your processing partner

LET'S TALK MAYONNAISE

PLUS VEGAN TREND

FrymaKoruma Stephan Terlet

LE MEILLEUR INGREDIENT ? UNE MACHINE DE QUALITE.

A chaud ou à froid, batchs de petite taille ou production en continu, jaunes d'œuf liquides ou en poudre – chaque fabricant de mayonnaise ne jure que par sa propre formule. Quelle que soit la recette de votre succès, ProXES vous fournit les machines adaptées pour la réaliser.

Fabricant leader dans l'industrie de transformation, ProXES associe l'expertise de trois marques reconnues : FrymaKoruma, Stephan et Terlet. Cette concentration de savoir-faire nous permet de répondre aux enjeux individuels et aux exigences de nos clients.

Vous recherchez une machine, une unité de process sous vide par exemple, ou vous souhaitez opter pour une ligne de production totalement intégrée ; vous voulez réduire la matière grasse, le sucre et les additifs dans votre mayonnaise ; votre objectif est d'améliorer la texture ou la durée de conservation de vos produits, nous serons ravis de vous accompagner.

QU'EST-CE QUI REND UNE MAYONNAISE PARFAITE ?

L'obtention d'un produit stable et homogène est clé dans la production de mayonnaise industrielle. Les procédés à chaud et à froid requièrent tous deux des machines qui mélangent les poudres et les liquides uniformément et produisent une émulsion efficace d'huile végétale, d'eau, de vinaigre et de jaunes d'œuf. Pour les recettes allégées (par exemple la sauce pour salade), la farine ou les épaississants comme l'amidon ou les hydrocolloïdes doivent être incorporés délicatement au mélange.

Les machines ProXES sortent du lot grâce à la qualité élevée de leurs procédés : le système de mélange à fort cisaillement garantit une dispersion optimale et réduit la taille des gouttes d'huile. Cela évite que le produit tranche durant le conditionnement ou le stockage.

PRODUCTION A CHAUD VS PRODUCTION A FROID

Production à froid pour la mayonnaise classique ainsi que pour la mayonnaise allégée – ou production à chaud pour la mayonnaise allégée? Les deux méthodes présentent des avantages et des inconvénients. Trouvons laquelle est la plus adaptée à votre installation!

Avantages de la production à froid

- Procédé de fabrication simple tout-en-un avec des ingrédients bruts
- Efficacité énergétique (pas de chauffage, refroidissement ou vapeur)
- Faible investissement initial
- Faible maintenance, faible coût pour le propriétaire

Avantages de la production à chaud

- Consommation réduite de matières pre mières grâce à l'ajout d'amidon
- Pasteurisation (conservation) pour garan tir la sécurité microbiologique des matiè res premières
- Utilisation d'amidon naturel (Clean Label)
- Flexibilité de l'utilisation de la machine pour la mayonnaise, le ketchup et les sauces

MAYONNAISE CLASSIQUE
ALLEGEE
VINAIGRETTES
SAUCES
DIPS
SALADES
GARNITURES

SOLUTIONS ASTUCIEUSES POUR PRODUCTION PAR BATCHS ET EN CONTINU.

Que vous projetiez d'importants volumes de production ou des batchs spécialisés de plus petite taille, ProXES peut vous aider.

Si nous proposons des unités pour une production rapide et efficace en batchs, nous pouvons également associer nos machines FrymaKoruma, Stephan et Terlet pour créer des lignes de production continues et semi-continues à la pointe de la technologie. Des homogénéisateurs en ligne aux unités de procédé sous vide en passant par les échangeurs de chaleur à surfaces raclées, avec des équipements en amont et en aval, nous trouverons la solution clé en main adaptée à votre activité.

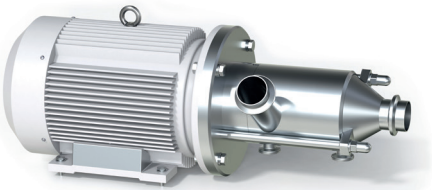
VARIETE VS CAPACITE

La mayonnaise est un ingrédient indispensable à de nombreux accompagnements et sauces – coleslaw, salade de pâtes ou de pommes de terre, dips, vinaigrette pour salade verte ou sauce pour hamburgers et saucisses. Votre entreprise joue la carte de la variété en proposant plusieurs types de mayonnaise ? Vous devriez jeter un coup d'œil à nos unités de procédé sous vide flexibles conçues pour la production de batchs.

A l'inverse, si vous êtes un fournisseur de chaînes de restaurant ou d'autres acheteurs majeurs, vous privilégiez les fortes capacités de production. La Conti-Line ProXES offre un débit de plus de 5t/h. Si vous produisez de la mayonnaise allégée sur une ligne continue ou semi-continue, notre échangeur de chaleur SSH chauffe et refroidit la cuve rapidement et délicatement. Ensuite, notre unité de procédé sous vide crée une émulsion fine.

Vacutherm
Procédé à chaud efficace

UM74
Idéale pour les petits batchs



DIL
Homogénéisation en ligne

MaxxD® 200
Homogénéisation à fort cisaillement

Terlotherm
Echange de chaleur rapide

ET LE KETCHUP DANS TOUT ÇA?

Mayonnaise, vinaigrettes, sauce tartare ou ketchup – si vous voulez fabriquer ces produits, ProXES a la solution. Nos systèmes de production adaptables sont conçus pour fabriquer une large gamme de sauces. Demandez à nos experts des 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 végétaliens, les végétariens 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 la 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!

ProXES
your processing partner

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

FrymaKoruma Stephan Terlet