



**IT'S
TIME FOR
STEWES, SOUPS
& SAUCES**

**PLUS
VEGAN
TREND**

FrymaKoruma Stephan Terlet

适应多口味的处理工艺设备

鸡肉或鹰嘴豆、意式肉酱或法式白酱——炖菜、汤和酱汁是一个明星倍出的多功能细分市场。无论你的成功秘诀是什么，ProXES都会为你提供技术诀窍和机器。

产品多样化对制造商提供了增长的机会，同时也给行业带来了挑战。随着一个工厂生产的不同炖菜、汤和酱汁的数量增加，加工时间必须保持在最低限度。

灵活性是关键：机器需要能够处理不同的成分、粘度和质构，以及频繁的产品更换，而不会造成不必要的延迟。ProXES为您提供了一系列的处理设备，旨在应对这些挑战：Stephan COOK-IT®，Vacutherm，Combitherm和通用型系列。

选择正确的机器

随着远程办公的兴起和餐馆上座率的下降，消费者越来越多地转向即食或快餐预煮食材。有了ProXES，您将具备应对这个新的商机的能力。COOK-IT®，Vacutherm，Combitherm和通用型设备用来制造成品和半成品。但是如果你只是想熬煮，比如意大利面，米饭或者土豆，COOK-IT® 就可以是正确的选择。

通心粉
咖喱食品
炖菜炖肉
荷兰酱
蔬菜通心粉汤
辣椒酱



以工业速度实现传统烹饪风格

无论您是喜欢传统的家庭式烹饪, 还是专注于有变性淀粉的冷加工工艺, ProXES都为您提供最先进的机器以及上下游设备。

用煎烤来创造出丰盛的味道? 蒸汽直喷来达到快速高效加热? 两种功能都组合在一台机器上? 您喜欢的生产工艺和加热方法决定是COOK-IT®, Vacutherm, Combitherm或通用型设备中哪款是适合您的。

让我们谈谈: ProXES专家在这里帮助您为您的业务找到一个交钥匙解决方案。

STEPHAN的COOK-IT®系列

批次大小从400至1200升, 我们的COOK-IT®设备非常适合传统的家庭烹饪和带大块的产品加工。

- 煎烤
- 夹套加热和冷却
- 蒸汽直喷
- 真空
- 倾斜式锅体易于排料
- 容积最大可达1200L/批



STEPHAN的VACUTHERM 系统

Vacutherm用于酱料的冷热加工, 方便了中小批量的高效生产

- 切割、乳化和分散
- 煎烤
- 夹套加热和冷却
- 蒸汽直喷
- 真空
- 容积最大可达1200L/批



STEPHAN的COMBITHERM系列

用其高速斩切刀, Combitherm设备能快速而有效的烹饪生产泥类食品、汤和酱汁。

- 一体化处理
- 夹套加热和冷却
- 最高温度可达125摄氏度
- 蒸汽直喷
- 切割、乳化和分散
- 真空
- 容积最大可达1200L/批



STEPHAN的通用型系列

我们的通用型设备非常适合加工非浓缩原料, 以及生产无论是否含大块以及其他附加成分的酱汁。

- 一体化处理
- 夹套加热和冷却
- 最高可达125摄氏度
- 蒸汽直喷
- 切割、乳化和分散
- 真空
- 容积可达170L/批

切割
烹煮
煎烤
乳化
分散
真空





新的食品趋势, 新的机遇。

像素食主义者、清洁标签饮食或无麸质饮食这样的饮食趋势正在上升, 这给食品工业带来了新的机遇和战。ProXES 帮助您将不断变化的营养模式变现, 并在竞争中保持领先。

无论是出于健康原因, 作为生活方式的一部分, 还是出于对动物福利的关注, 越来越多的消费者正在用植物蛋白代替肉类和奶制品。

素食主义者、蔬菜主义者和半荤半素主义者正在推动市场增长: 预计到2025年, 全球素食食品市场规模将以近10%的速度扩张。“清洁标签饮食”是另一个蓬勃发展的趋势。它专注于简单, 天然成分, 不含添加剂, 防腐剂或转基因生物的食品。

调整工艺和配方

虽然新的食品趋势可以启动创新并创造增长机会, 但它们食品制造商也面临着挑战。如何在不影响产品质量、口感和保质期的前提下, 将配方修改为“更清洁、更环保”? 去除带有E号的稳定剂对粘度有哪些影响? 你现有的机器能处理大豆、大米或坚果等植物替代品吗?

在ProXES, 我们是您的合作伙伴, 让您的业务经得起未来考验。让我们谈谈我们的解决方案和机器如何帮助您的公司从最新的食品趋势中获益!



所有内容均受版权保护，并由ProXES GmbH拥有和控制。
未经ProXES GmbH许可，内容不得复制、存储（在任何媒介中），出版或以其他方式重新发行。

当三个高端品牌合力，创新开始

ProXES成功地将三个领先的工艺技术品牌联合在一起：FrymaKoruma, Stephan和Terlet。ProXES将创新和长期的专家知识结合在一起，是一家设备的生产厂商，同时也是为食品、制药、化妆品和化学工业提供前处理生产线解决方案的厂家。

ProXES响应单独的需求，并作为灵活可靠的合作伙伴支持其全球客户。除了我们既定的单机技术，ProXES结合了其品牌的专业知识和协同效应，以创造现代化生产线的概念。通过使用最先进的自动化概念和服务，ProXES为其客户创造了市场竞争优势。我们如何帮助您的业务？

您有创意，我们的设备帮您实现！

从灵感到可行性：我们的工艺技术和培训中心是一个尝试新想法的地方。在这里，你可以在配有专业设备的实验室里开发或改进配方，测试任何类型的机器，进行放大和生产测试批次。您将在有关技术设备能力和改造方面收到专家级的建议和支持。

与我们的专家联系

有关我们全球子公司的完整列表及其联系方式，请访问：

www.proxes.com

ProXES GmbH

Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Germany

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

ProXES (Shanghai) Machinery Co. Ltd.

Room 101, Building No.3
No.525 Yuan Jiang Road
Minhang district, Shanghai
China

T. +86 21 34505720
E. info.cn@proxes.com



FrymaKoruma Stephan Terlet