

**IT'S
TIME FOR**

**STEWES, SOUPS
& SAUCES**

**PLUS
VEGAN
TREND**

FrymaKoruma Stephan Terlet



PROZESSMASCHINEN FÜR JEDEN GESCHMACK.

Huhn oder Kichererbse, Bolognese oder Béchamel - Eintöpfe, Suppen und Saucen sind ein aufregend vielseitiges Marktsegment. Was auch immer Ihr Erfolgsrezept sein mag, ProXES liefert Ihnen das Know-how und die Maschinen für die Zubereitung.

Während die Produktvielfalt den Herstellern Wachstumschancen bietet, sieht sich die Branche auch mit Herausforderungen konfrontiert. Aufgrund der ständig ansteigenden Anzahl der verschiedenen Eintöpfe, Suppen und Soßen, die in einer Anlage hergestellt werden, müssen die Verarbeitungszeiten auf ein Minimum beschränkt werden.

Flexibilität ist der Schlüssel: Die Maschinen müssen in der Lage sein, unterschiedliche Zutaten, Viskositäten und Texturen sowie häufige Produktwechsel ohne unnötige Verzögerungen zu verarbeiten. ProXES bietet Ihnen eine breite Palette von Prozessmaschinen, die genau für diese Herausforderungen konzipiert wurden.

AUSWAHL DER RICHTIGEN MASCHINE

Home Office und rückläufige Restaurantbesuche haben zur Folge, dass die Verbraucher zunehmend zu Fertiggerichten oder vorgekochten Zutaten greifen. Darauf ist Ihr Geschäft mit ProXES vorbereitet. COOK-IT®, Vacuherm, Combitherm und Universalmaschine stellen sowohl Fertigprodukte als auch Halbfertigprodukte her. Selbst wenn Sie nur Suppeneinlagen kochen wollen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln, ist der COOK-IT® die richtige Wahl.

RAGOUT
CURRY
GULASCH
HOLLANDAISE
MINISTRONE
CHILI



TRADITIONELLER STIL TRIFFT AUF INDUSTRIELLE GESCHWINDIGKEIT

Ob Sie traditionelle Hausmannskost bevorzugen oder auf Kaltverarbeitung mit alternativen Stärken setzen, ProXES liefert Ihnen modernste Maschinen sowie Down- und Upstream-Equipment.

Braten, um herzhaftere Aromen zu erzielen? Direktdampfeinspritzung für schnelles und effizientes Erhitzen? Beides kombiniert in einer Maschine?

Ihre bevorzugten Produktionsprozesse und Erhitzungsmethoden entscheiden, ob eine COOK-IT®, Vacutherm, Combitherm oder Universalmaschine die richtige Wahl für Sie ist.

Lassen Sie uns reden: Die ProXES-Experten helfen Ihnen dabei, eine schlüsselfertige Lösung für Ihr Unternehmen zu finden.



DIE STEPHAN COOK-IT®-PRODUKTPALETTE

Mit Chargengrößen von ca. 400 bis 1.200 l sind unsere COOK-IT®-Maschinen perfekt für die traditionelle Hausmannskost und die Verarbeitung von stückigen Produkten.

- Braten
- Erhitzen mit Doppelmantel und Kühlung
- Direktdampfinjektion
- Vakuum
- Kippbare Schüssel für einfaches Entleeren
- Kapazitäten bis zu 1.200 l/Charge

DAS STEPHAN VACUTHERM SYSTEM

Die Vacutherm-Systeme ermöglichen eine energieeffiziente Produktion von kleineren Chargen zur Heiß- und Kaltverarbeitung von Saucen.

- Schneiden, Emulgieren & Dispergieren
- Braten
- Erhitzen mit Doppelmantel und Kühlung
- Direktdampfinjektion
- Vakuum
- Kapazitäten bis zu 1.200 l/Charge



DIE STEPHAN COMBITHERM-PRODUKTPALETTE

Auf dem Combitherm werden Pürees, Suppen und Saucen mit Hochgeschwindigkeitsmessern schnell und effizient produziert.

- „All-in-one“-Verarbeitung
- Erhitzen mit Doppelmantel und Kühlung
- Bis zu 125 °C
- Direktampfinjektion
- Schneiden, Emulgieren & Dispergieren
- Vakuum
- Kapazitäten bis zu 1.200 l/Charge



DIE STEPHAN UNIVERSALMASCHINEN

Unsere Universalmaschinen sind ideal für die Verarbeitung von nicht- konzentrierten Zutaten und die Herstellung von Soßen ohne oder mit stückigen Einlagen oder Zusätzen.

- „All-in-one“-Verarbeitung
- Erhitzen mit Doppelmantel und Kühlung
- Bis zu 125 °C
- Direktampfinjektion
- Schneiden, Emulgieren & Dispergieren
- Vakuum
- Kapazitäten bis zu 170 l/Charge

**SCHNEIDEN
KOCHEN
BRATEN
EMULGIEREN
DISPERGIEREN
VAKUUMIEREN**





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 Lebensmittelindustrie. 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!

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