



IT'S TIME FOR STEWES, SOUPS & SAUCES

PLUS
VEGAN
TREND

FrymaKoruma Stephan Terlet

MACHINES DE PRODUCTION POUR DES SAVEURS MULTIPLES.

Poulet ou pois chiches, Bolognaise ou béchamel – les ragoûts, les soupes et les sauces constituent un segment de marché incroyablement diversifié. Quelle que soit la recette de votre succès, ProXES vous fournit le savoir-faire et les machines pour la mettre en œuvre.

Si une grande variété de produits offre aux industriels des opportunités de croissances, elle les confronte aussi à de grands défis. Alors que les différents types de ragoûts, soupes et sauces que l'on cuisine avec un même équipement ne cessent d'augmenter, les délais de production doivent être réduits au minimum.

La flexibilité est la clé : les machines doivent être en mesure de traiter des ingrédients, des viscosités et des textures différents, ainsi que des changements fréquents de production sans retard inutile. ProXES vous propose une large gamme d'unités de production dont la fonction est exactement de relever ces défis : le COOK-IT® de Stephan, le Vacutherm, le Combitherm et la Machine Universelle.

CHOISIR LA BONNE MACHINE

Avec l'avènement du télétravail et la baisse de la fréquentation des restaurants, les consommateurs se tournent de plus en plus vers les plats cuisinés ou les ingrédients précuits. Avec ProXES, votre entreprise est prête. Le COOK-IT®, le Vacutherm, le Combitherm et la Machine Universelle produisent des plats prêts à consommer ainsi que des produits semi-finis. Et si vous voulez simplement cuisiner un complément à ajouter à votre soupe, comme des pâtes, du riz ou des pommes de terre, le COOK-IT® est le choix idéal.

RAGOÛT
CURRY
GOULASH
HOLLANDAISE
MINESTRONE
CHILI



QUAND LE STYLE TRADITIONNEL RENCONTRE LA VITESSE INDUSTRIELLE.

Que vous privilégiez la cuisine traditionnelle ou que vous optiez pour une production à froid avec de l'amidon, 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.

Rissoler pour donner un parfum chaleureux ? Injecter de la vapeur directe pour une cuisson rapide et efficace ? Les deux combinés en une seule machine ? Vos procédés de production et vos méthodes de cuisson dicteront lequel du COOK-IT®, du Vacutherm, du Combitherm ou de la Machine Universelle est fait pour vous.

Parlons-en : les experts ProXES sont là pour vous aider à trouver la solution clé en main adaptée à votre activité.

LA GAMME COOK-IT® DE STEPHAN

Avec des tailles de batchs d'environ 400 à 1200 L, nos unités COOK-IT® sont parfaites pour recréer le goût de la cuisine traditionnelle et pour traiter les produits avec marquants.

- rissolage
- cuisson et refroidissement par double paroi
- injection de vapeur directe
- mise sous vide
- cuve inclinable pour une manipulation aisée
- capacité de plus de 1200 l/batch



LE SYSTÈME VACUTHERM DE STEPHAN

Les unités Vacutherm pour la production à chaud ou à froid de sauces permettent une haute efficacité énergétique lors de la production de petits batchs.

- couper, émulsionner et disperser
- rissoler
- cuisson et refroidissement par double paroi
- injection de vapeur directe
- mise sous vide
- capacité de plus de 1200 l/batch



LA GAMME COMBITHERM DE STEPHAN

Avec leurs couteaux à haute vitesse, les unités Combitherm produisent des purées, des soupes et des sauces rapidement et efficacement.

- production tout-en-un
- cuisson et refroidissement par double paroi
- plus de 125 °C
- injection directe de vapeur
- coupe, émulsionne et disperse
- mise sous vide
- capacité de plus de 1200 l/batch



LA MACHINE UNIVERSELLE STEPHAN

Nos Machines Universelles sont idéales pour la production d'ingrédients non concentrés et de sauces avec ou sans marquants ou compléments.

- production tout-en-un
- cuisson et refroidissement par double paroi
- jusqu'à 125 °C
- injection de vapeur directe
- coupe, émulsionne et disperse
- mise sous vide
- capacité de plus de 170 l/batch

**COUPER
CUIRE
RISSOLER
ÉMULSIONNER
DISPERSER
SOUS VIDE**





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