

WHAT ABOUT VEGAN?



NEUE GESCHÄFTSZWEIGE DURCH NEUE LEBENS- MITTRENTS.

Als Teil eines gesunden, nachhaltigen Lebensstils gewinnen Vegetarismus, Veganismus und Flexitarismus zunehmend an Beliebtheit. In einem dynamischen Markt liefert Ihnen ProXES das Know-how und die Maschinen, um von den neuesten Lebensmittel-Trends zu profitieren - und dem Wettbewerb voraus zu sein.

Neue Lebensmitteltrends können Innovation auslösen und neue Möglichkeiten schaffen. Sie stellen Lebensmittelhersteller jedoch auch vor Herausforderungen. Ganz gleich, ob Ihr Unternehmen ein Branchenführer oder ein Start-up ist: Mit ProXES sind Sie bereit für den Markt der Zukunft.

SIE SIND BEREITS EIN ETABLIERTES UNTERNEHMEN?

Als ein führendes Unternehmen im pflanzenbasierten Segment sucht Ihr Unternehmen wahrscheinlich nach Möglichkeiten, eigene Prozesse zu optimieren und das Portfolio weiter zu diversifizieren. Wir helfen Ihnen dabei - mit Technologien, die Effizienz und Durchlaufleistung verbessern. Durch unsere Testzentren und Mietmaschinen haben Sie außerdem noch die Möglichkeit, neue Prozesse und Rezepturen bequem auszuprobieren.

SIE SIND EIN WELTKONZERN?

Für Big Players in der Lebensmittelindustrie gibt es keinen Raum für Kompromisse. Planen Sie, Ihr Potenzial im pflanzenbasierten Segment zu erweitern? Dann liegt Ihr Fokus bestimmt auf Qualität, Flexibilität und termingerechter Markteinführung? Mit ProXES als erfahrenen, globalen Partner an Ihrer Seite erhalten Sie Zugang zum Wissen der bewährten Technologie eines internationalen Marktführers.

DÜRFEN WIR IHR START-UP UNTERSTÜTZEN?

Mit Gespür für Trends, frischen Ideen und großer Beharrlichkeit treiben junge Start-up Unternehmen die Innovation auf dem veganen Markt voran. Wir unterstützen preissensible Pioniere mit Prozesswissen und produktionsgerechten Lösungen; mit der Möglichkeit, die Anlagen vorab zu testen.

PFLANZENBASIERT MILCHFREI FLEISCH- ERSATZPRODUKTE FISCHALTERNATIVEN

WIE KÖNNEN WIR INTEGRATOREN HELFEN?

Als Integrator wissen Sie, dass der Gesamterfolg komplexer Lösungen von der richtigen Auswahl ihrer Einzelteile abhängt. ProXES versorgt Sie mit hervorragenden Maschinen von drei führenden Marken: FrymaKoruma, Stephan und Terlet - eine bewährte Technologie, auf die Sie sich verlassen können.

Lassen Sie uns darüber sprechen, wie unsere Lösungen und Maschinen Ihrem Unternehmen helfen können, um von den neuesten Lebensmitteltrends zu profitieren!



MILCHFREI? FLEISCHFREI? KEIN PROBLEM.

Hersteller, die veganes Neuland betreten wollen, sehen sich mit einer Reihe von Fragen konfrontiert. Wie können Rezepturen modifiziert werden, ohne die Produktqualität und Haltbarkeit zu beeinträchtigen? Wie sieht es mit dem Geschmack aus? Kann der vorhandene Maschinenpark mit pflanzlichen Ersatzstoffen umgehen? Wir von ProXES freuen uns, mit Ihnen die Antworten zu finden.

GETRÄNKE AUF PFLANZENBASIS: SOYA ETC.

Ob eine Milchalternative aus Nüssen, Reis, Hafer oder Soja hergestellt wird, der Mahlprozess legt die Basis für die Endqualität des Produkts und die Prozesskomplexität. ProXES bietet eine Expertise im Bereich Mahlen und Schneiden, die auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt ist - von manuellen bis zu vollautomatischen Systemen sowie die Verarbeitung mit oder ohne Wasser mit optionaler Dosierung oder Kühlung.

VEGANE KÄSEALTERNATIVEN

Der Prozess für milchfreien Käse ist dem traditionellen Käseherstellungsprozess recht ähnlich. Aufgrund der größeren Menge an Pulvern liegt jedoch ein besonderer Fokus auf einem agglomeratfreien Mischprozess. Mit ihren flexiblen Arbeitswerkzeugen, Motordrehzahlen und der direkten Öl- und Fettdosierung unterstützen unsere ProXES-Maschinen Sie bei der Herstellung eines homogenes Produktes.

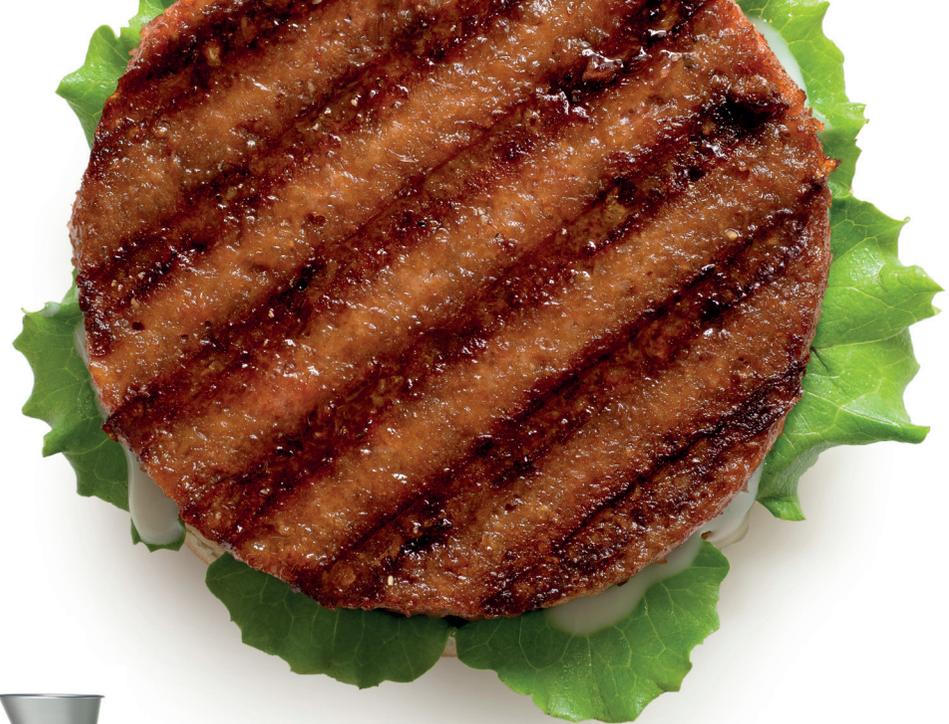
FLEISCHERSATZPRODUKTE

Mit ihren verstärkten Motoren und zusätzlichen Funktionen für das Einbringen von größeren Stückchen in das fertige Produkt sind die ProXES-Maschinen perfekt für eine Vielzahl von Rezepturen geeignet. Unsere Maschinen ermöglichen eine bessere Homogenisierung, eine schnellere Produkterwärmung über Direktampfeinspritzung und effiziente Entlüftung innerhalb desselben Systems.

PROTEINPRODUKTE AUF BASIS VON BIOMASSE

Neue Proteinquellen auf Basis von Hefe, Pilzen oder Mikroalgen gewinnen als nachhaltigere Alternativen zu Fleischprotein an Bedeutung. Bei der Herstellung dieser mikrobiellen Proteine spielt die effiziente Erhitzung, Pasteurisierung und Kühlung eine entscheidende Rolle. Wenn es darum geht, Ihren bestehenden Pilotprozess zu optimieren oder eine geeignete Technologie für die Weiterverarbeitung des fertigen Proteins zu finden, ist ProXES der richtige Partner.

Fragen Sie unsere Experten, wie ProXES-Maschinen Sie bei der Herstellung bzw. Weiterverarbeitung Ihrer innovativen pflanzlichen Lebensmittel unterstützen können.



UM74

Perfekt für kleine & mittlere Chargen



MC 15

Perfekt zum Feinschneiden und Emulgieren

ERHITZEN
KÜHLEN
HOMOGENISIEREN
ENTLÜFTEN
VAKUUM
MAHLEN
SCHNEIDEN
MISCHEN



MZ 250
Variables Nassvermahlen



Terlotherm
Kontinuierlich schneller Wärmetauscher



MaxxD® 200
Lebensmittel-Emulgator mit
hoher Scherkraft

UND WAS IST MIT VEGANER KOSMETIK?

Make-up, Shampoo, Cremes, Salben und sogar Zahnpasta - genau wie die Lebensmittelindustrie erlebt auch die Gesundheits- und Körperpflege-Branche (HPC) einen Trend zu pflanzlichen und „sauberen & grünen“ Alternativen. Fragen Sie unsere Experten, wie ProXES Ihnen dabei helfen kann, den veganen Trend aufzugreifen: Unsere vielseitigen Verarbeitungssysteme sind für die Herstellung einer Vielzahl von kosmetischen und pharmazeutischen Produkten geeignet.

CHARGEN- ODER KONTINUIERLICHE PRODUKTION? LASSEN SIE UNS DARÜBER REDEN!

Investitionsstrategie, Marktanforderungen, Platzbeschränkungen - Ihre Entscheidung für Chargen- oder kontinuierliche Produktion wird von vielen Faktoren beeinflusst.

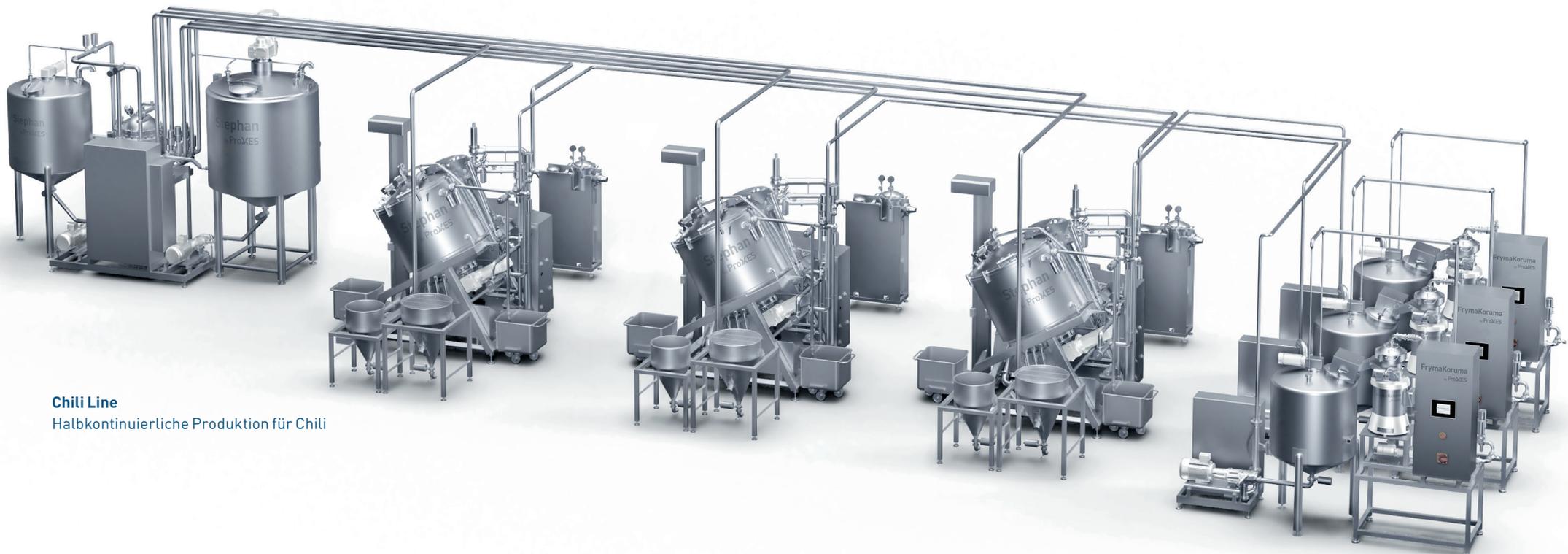
Lassen Sie uns reden: Die ProXES-Experten helfen Ihnen, eine schlüsselfertige Lösung für Ihr Unternehmen zu finden. Vom kleinen Kocher bis zur komplexen Verarbeitungslinie liefert Ihnen ProXES modernsten Maschinen mit nach- und vorgelagerten Anlagen.

VORTEILE DER CHARGENPRODUKTION

Wenn Vielseitigkeit, eine geringe Anfangsinvestition und eine kompakte Bauweise für Sie im Vordergrund stehen, sollten Sie sich unsere Chargen-Systeme ansehen. Die All-in-One-Maschinen erledigen das Mischen, Erhitzen und Kühlen in einer Maschine und zeichnen sich durch minimalen Wartungs- und Betriebsaufwand sowie eine schnelle, effiziente CIP aus.

VORTEILE DER KONTINUIERLICHEN PRODUKTION

Die maßgeschneiderten Systeme von ProXES helfen Ihnen, Ihren Produktionsprozess deutlich zu skalieren. Hoher Durchsatz, gleichmäßige Qualität und geringere Stückkosten im Vergleich zum Chargen-Prozess sind wichtige Vorteile für Hersteller, die groß rauskommen wollen.



Chili Line
Halbkontinuierliche Produktion für Chili

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