

WHAT ABOUT VEGAN?



TRANSFORMEZ LES NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES EN OPPORTUNITÉ D'AFFAIRES.

Symboles d'un mode de vie sain et respectueux de l'environnement, les régimes végétariens, végétariens et flexitariens gagnent de plus en plus en popularité. Dans ce marché dynamique, ProXES vous fournit le savoir-faire et les machines pour capitaliser sur les dernières tendances alimentaires – et rester en tête de la concurrence.

Si les nouvelles tendances alimentaires peuvent susciter l'innovation et créer de nouvelles opportunités, elles constituent aussi des défis pour les acteurs de l'industrie agroalimentaire. Que votre entreprise soit un leader du secteur ou une start-up, avec ProXES, vous serez prêt à investir le marché du futur.

VOUS ÊTES DÉJÀ UN ACTEUR ÉTABLI ?

En tant qu'entreprise majeure du secteur du végétal, vous recherchez probablement des solutions pour optimiser vos procédés et élargir votre portefeuille. Nous sommes là pour vous aider – avec une technologie qui améliorera votre efficacité et votre productivité. De plus, nos centres de test et nos machines en location vous offrent l'opportunité d'essayer facilement de nouveaux procédés et recettes.

VOUS FAITES PARTIE D'UN GROUPE MONDIAL ?

Pour les grands acteurs de l'industrie agroalimentaire, il n'y a pas de place pour les compromis. Si vous prévoyez de libérer votre potentiel dans le secteur du végétal, vos priorités sont la qualité, la flexibilité et les délais de production. Avec l'expérience d'un partenaire mondial comme ProXES, vous aurez accès aux connaissances d'un leader international du marché et à une technologie à l'efficacité éprouvée.

POUVONS-NOUS SOUTENIR VOTRE START-UP ?

Avec leur ouverture aux nouvelles tendances, leurs idées novatrices et leur grande ténacité, les jeunes start-ups guident l'innovation sur le marché végan. Nous soutenons ces pionniers en leur

NOURRITURE VÉGÉTALE SANS PRODUITS LAITIERS SUBSTITUTS DE VIANDE SUBSTITUTS DE POISSONS

offrant le savoir-faire et les solutions adaptées à leurs besoins de production au meilleur prix, avec la possibilité de tester les équipements au préalable.

COMMENT AIDONS-NOUS LES INTÉGRATEURS ?

En tant qu'intégrateur, vous savez que le succès d'une solution complexe dépend de la bonne sélection de chacun des éléments qui la constitue. ProXES vous fournit des équipements de pointe issus de trois marques majeures : FrymaKoruma, Stephan et Terlet – ainsi qu'une technologie éprouvée et fiable.

Nos solutions et nos machines peuvent aider votre entreprise à tirer parti des dernières tendances alimentaires, parlons-en !



SANS PRODUITS LAITIERS? SANS VIANDE? SANS SOUCI.

Les fabricants industriels qui veulent explorer le territoire du véganisme se retrouvent confronter à de multiples questions. Comment modifier une recette sans compromettre la qualité du produit et sa durée de conservation? Qu'en sera-t-il du goût? L'équipement existant peut-il prendre en charge des substituts végétaux? Chez ProXES, nous sommes heureux de trouver les réponses avec vous.

BOISSONS À BASE DE PLANTES : SOJA, ETC.

Qu'un lait alternatif soit fabriqué à partir de noix, de riz, d'avoine ou de soja, le procédé de broyage pose les bases de la qualité finale du produit et de la complexité de la production. ProXES possède une expertise dans l'affinage et le broyage qui lui permet de s'adapter à vos besoins – système manuel ou entièrement automatisé, production avec ou sans eau, avec dosage optionnel ou refroidissement.

GAMME DE FROMAGES VÉGAN

Le procédé de fabrication du fromage sans produits laitiers est presque identique à celui du fromage traditionnel. Toutefois, en raison d'une quantité plus importante de poudres, une attention particulière doit être portée au procédé de mélange, afin d'éviter leur agglomération. Grâce à des accessoires flexibles, un moteur à vitesse variable et un dosage direct de l'huile et des matières grasses, les machines ProXES vous aident à fabriquer des produits homogènes.

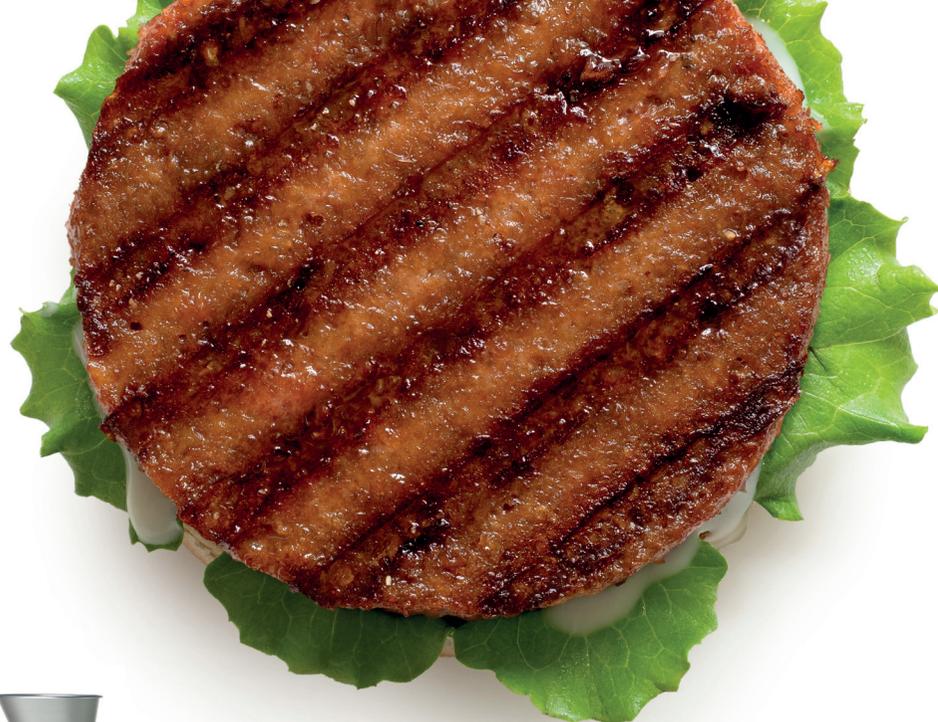
SUBSTITUTS DE VIANDE

Avec leurs moteurs renforcés et leurs fonctionnalités additionnelles permettant d'intégrer de plus gros morceaux au produit fini, les machines ProXES sont parfaitement adaptées à une large gamme de recettes. Nos unités offrent une meilleure homogénéisation, une cuisson plus rapide du produit grâce à l'injection de vapeur directe et une mise sous vide efficace au sein d'une même unité.

PRODUITS PROTÉINES À BASE DE BIOMASSE

Les nouvelles sources de protéine à base de levures, champignons ou microalgues prennent de l'importance en tant que substituts écologiques aux protéines animales. Pendant la production de ces protéines microbiennes, la température de cuisson, la pasteurisation et le refroidissement jouent un rôle critique. Si vous voulez optimiser vos procédés pilotes existants ou si vous cherchez une technologie adaptée pour étendre votre production de protéine prête à l'emploi, ProXES est le partenaire qu'il vous faut.

N'hésitez pas à interroger nos experts sur la manière dont les machines ProXES peuvent vous aider à créer et/ou à élargir votre gamme de produits végétaux novateurs.



UM74

Parfait pour les batchs de petite et moyenne taille



MC 15

Parfait pour un broyage fin et une émulsion lisse

**CUISSON
REFROIDISSEMENT
HOMOGENÉISATION
DÉSAÉRATION
SOUS VIDE
BROYER
COUPER
MÉLANGER**



MZ 250
Broyage humide variable



Terlotherm
Échangeur de chaleur rapide en continu



MaxxD® 200
Émulsionneur à haut cisaillement

ET LES COSMÉTIQUES VÉGANS DANS TOUT ÇA?

Maquillage, shampoings, crèmes, onguents et même dentifrice – tout comme l'industrie alimentaire, le secteur de la santé et du soin personnel suit la tendance du végétal et des substituts «propres et verts». Interrogez nos experts pour savoir comment ProXES peut vous aider à adopter la tendance végétan : nos systèmes de production adaptables sont conçus pour fabriquer une large gamme de cosmétiques et de produits pharmaceutiques.

PRODUCTION PAR BATCHS OU EN CONTINU? PARLONS-EN!

Stratégie d'investissement, exigences du marché, espace limité – votre décision d'opter pour une production par batchs ou en continu dépend de plusieurs facteurs.

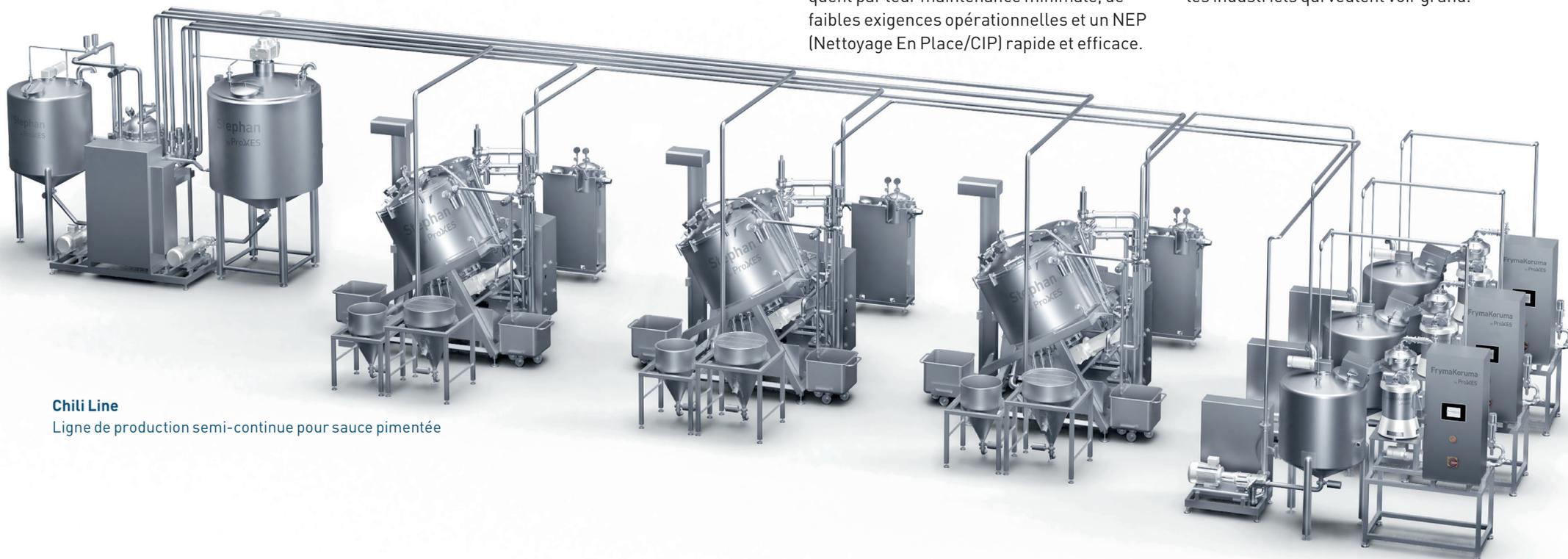
Parlons-en : les experts ProXES sont là pour vous aider à trouver la solution clé en main adaptée à votre activité. Du petit cuiseur aux lignes de production complexes, ProXES vous fournit des machines à la pointe de la technologie ainsi que des équipements en amont et en aval de la chaîne de production.

LES AVANTAGES DE LA PRODUCTION PAR BATCHS

Si vos priorités sont l'adaptabilité, un investissement initial limité et un design compact, vous devriez jeter un coup d'œil à nos systèmes de production par lots. Les machines tout-en-un permettent de mélanger, cuire et refroidir dans une seule unité et se démarquent par leur maintenance minimale, de faibles exigences opérationnelles et un NEP (Nettoyage En Place/CIP) rapide et efficace.

AVANTAGES DE LA PRODUCTION EN CONTINU

Les équipements ProXES conçus sur mesure vous aident à améliorer considérablement vos procédés de production. Haute productivité, qualité homogène et coût réduit par unité par rapport à une production par batchs sont des avantages essentiels pour les industriels qui veulent voir grand.



Chili Line

Ligne de production semi-continue pour sauce pimentée

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