

**LET'S  
DISCUSS**

**PROCESSED  
CHEESE**

**PLUS  
VEGAN  
TREND**



**FrymaKoruma Stephan Terlet**

# DES MACHINES POUR ACCOMPAGNER VOTRE IMAGINATION.

Grâce à sa polyvalence et à sa multitude de variétés, le fromage fondu est une source sûre de croissance dans le secteur des produits laitiers. Quelle que soit la recette de votre succès, ProXES vous fournit le savoir-faire et les machines pour la réaliser.

**Nature ou épicé, sauce cheddar pour nachos ou bâtonnets de mozzarella, le fromage fondu est un véritable touche-à-tout. La haute flexibilité de ce produit lui permet de s'adapter facilement aux goûts régionaux et aux différentes demandes des marchés internationaux.**

Vous voulez produire du fromage tartinable UHT au Moyen-Orient ou un fromage vegan alternatif pour une franchise de pizzeria américaine ? Quelle que soit votre stratégie de marché, ProXES vous accompagne. Notre collaboration avec des clients issus de toute l'industrie nous a dotés d'une longue expérience avec différents types de matières premières, de catégories de machines, de procédés de production et de manutention du produit final.

## CAPITALISER SUR LA FLEXIBILITE

Avec l'association de l'expertise de trois marques premium, ProXES est le partenaire idéal pour capitaliser sur la polyvalence du fromage fondu. De plus, nous organisons votre production en vue de futurs développements : l'évolution des modes de consommation alimentaire et les nouvelles tendances comme les repas sur le pouce ou les alicaments offrent des opportunités de croissance. Que vous envisagiez une production par petits batchs ou en continu, nous vous accompagnerons — avec une cuisson et un mélange efficaces, de faibles temps de traitement et un savoir-faire expert.



**TARTINABLES  
BLOCS  
DIPS  
SAUCES  
ANALOGUE  
GARNITURE  
A PIZZA**



# PRODUCTION PAR BATCH OU CONTINUE? PARLONS-EN!

**Stratégie d'investissement, demande du marché, espace limité — votre choix d'opter pour une production par batchs ou en continu dépend de nombreux facteurs. Parlons-en : les experts de chez ProXES sont là pour vous aider à trouver la solution clé en main adaptée à votre activité.**

Du petit cuiseur au système UHT sophistiqué, ProXES vous fournit des machines à la pointe de la technologie ainsi que des équipements en aval et en amont de la chaîne de production.

## AVANTAGES DE LA PRODUCTION PAR BATCHS

Si la polyvalence, un faible investissement initial et une installation compacte sont vos priorités, vous devriez jeter un coup d'œil à nos systèmes de lots. Les machines tout-en-un assurent le mélange, la cuisson et le refroidissement dans une seule unité et se caractérisent par une maintenance et des exigences opérationnelles minimales, ainsi que par un NEP (Nettoyage En Place) rapide et efficace.

## AVANTAGE DE LA PRODUCTION EN CONTINU

Nos systèmes UHT sont conçus pour assurer une stérilisation UHT en continu, afin d'augmenter la durée de conservation de tous types de fromages fondus. Grâce à un mélange rapide, ils vous permettent de produire d'importants volumes à un coût réduit : tartinables avec une capacité horaire de plus de 2000 kg/h, du fromage en bloc ou en tranches avec une capacité de 1000 kg/h.



### UHT (ligne de production)

Pour une durée de conservation de vos fromages fondus rallongée



### COOK-IT®

Cuiseur par batchs compact

# PORTIONS BLOCS EN POT & EN TUBE EN BOCAL & EN CONSERVE ENTIER RAPE TRANCHE



**UM130**  
Parfait pour les petits batches



**Combitherm**  
Production par batches flexible et multifonctionnelle



**Vacuotherm**  
Production à chaud efficace

## TARTINABLES : SALÉ, SUCRÉ OU AVEC UNE BASE DE NOIX ?

Chocolat à tartiner, dips végétariens, beurre de cacahuète ou houmous — si vous souhaitez les produire, ProXES peut vous aider ! Nos systèmes de production polyvalents sont conçus pour fabriquer une large gamme de tartinables. Interrogez nos experts pour trouver les extensions modulaires adaptées à vos exigences !



# 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 végétaliens, les végétariens 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 la 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 !





# 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](http://www.proxes.com)

**ProXES GmbH**  
Kolumbusstrasse 14  
22113 Hamburg  
Allemagne

**T.** +49 40 35625-70  
**E.** [info@proxes.com](mailto:info@proxes.com)

# FrymaKoruma Stephan Terlet