ProXES
your processing partner

LET'S TALK MAYONNAISE

PLUS VEGAN TREND

FrymaKoruma Stephan Terlet

DIE BESTE ZUTAT? EINE QUALITÄTSMASCHINE.

Heiß oder kalt, kleine Chargen oder kontinuierliche Produktion, flüssiges Eigelb oder Pulver - jeder Mayonnaise-Hersteller schwört auf seine eigene Rezeptur. Was auch immer Ihr Erfolgsrezept ist, ProXES liefert Ihnen die richtigen Maschinen für die Zubereitung.

Als führender Hersteller in der Prozessindustrie vereint ProXES das Know-how von drei bekannten Marken: FrymaKoruma, Stephan und Terlet. Dieses konzentrierte Know-how ermöglicht es uns, auf individuelle Herausforderungen und Anforderungen einzugehen.

Suchen Sie eine einzelne Maschine, wie eine Vakuumanlage, oder bevorzugen Sie eine voll integrierte Verarbeitungslinie? Wollen Sie Fett, Zucker oder Zusatzstoffe in Ihrer Mayonnaise reduzieren? Ist es Ihr Ziel, um die Textur oder die Haltbarkeit zu verbessern? Wir beraten Sie gerne.

WAS MACHT EINE PERFEKTE MAYONNAISE AUS ?

Ein stabiles, homogenes Produkt zu schaffen, ist der Schlüssel im Herstellungsprozess von Mayonnaise. Sowohl die Heiß- als auch die Kaltverarbeitung erfordern Maschinen, die Pulver und Flüssigkeiten gleichmäßig mischen und eine konsistente Emulsion aus Pflanzenöl, Wasser, Essig und Eigelb herstellen. Für fettarme Produkte (z. B. Salatmayonnaise) werden Weizenmehl oder Verdickungsmittel wie Stärke oder Hydrokolloide schonend in die Mischung eingearbeitet.

ProXES-Maschinen zeichnen sich durch ihre hohe Verarbeitungsqualität aus: Die High-Shear-Mischsysteme garantieren eine optimale Dispersion und minimieren die Größe der Öltröpfchen. Dies verhindert eine Abscheidung während der Verpackung oder Lagerung.

HEISS GEGEN KALTE VERARBEITUNG

Kaltverarbeitung für vollfette sowie fettarme Mayonnaise - oder Heißverarbeitung für fettarme Mayonnaise mit Kuli? Beide Methoden haben ihre spezifischen Vor- und Nachteile. Lassen Sie uns darüber sprechen, was für Ihren Betrieb das Beste ist!

Vorteile der Kaltverarbeitung

- Einfacher All-in-One-Herstellungsprozess mit Rohstoffen
- Energieeffizient (keine Heizung, Kühlung oder Dampf)
- Niedrige Anfangsinvestition
- Geringe Wartung, niedrige Betriebskosten

Vorteile der Heißverarbeitung

- Minimierter Bedarf an Rohstoffen durch Zugabe von Stärke
- Pasteurisierung (Konservierung) zur Ge währleistung der mikrobiologische Sicherheit der Rohware
- Verwendung von natürlichen Stärken (‚clean label')
- Flexibler Einsatz von Maschinen für Mayonnaise, Ketchup, Saucen

VOLLFETT FETTARM DRESSINGS SAUCEN DIPS SALATE FÜLLUNGEN

INTELLIGENTE LÖSUNGEN FÜR DIE CHARGEN- UND KONTINUIERLICHE PRODUKTION.

Ob Sie große Produktionsmengen oder kleinere, spezialisierte Chargen anstreben - ProXES kann Ihnen helfen.

Während wir Einzelmaschine für eine schnelle und effiziente Serienproduktion anbieten, kombinieren wir auch unsere FrymaKoruma, Stephan und Terlet Maschinen zu modernsten kontinuierlichen und semi-kontinuierlichen Produktionslinien.
Von Inline-Homogenisatoren und Vakuumaufbereitungsanlagen bis hin zu geschabten Oberflächenwärmetauscher sowie Downstream- und Upstream-Anlagen - wir finden eine schlüsselfertige Lösung für Ihr Unternehmen.

VIELFALT GEGEN KAPAZITÄT

Mayonnaise ist eine wichtige Zutat vieler Beilagen und Saucen - Krautsalat, Kartoffel- und Nudelsalat, Dips, Dressings für grünen Salat oder Saucen für Burger und Würstchen. Steht Ihr Unternehmen für Vielfalt und setzt auf spezialisierte Mayonnaisen? Dann sollten Sie einen Blick auf unsere flexiblen Vakuum-Prozessanlagen für die Chargenproduktion werfen. Sie ermöglichen einen schnellen Wechsel zwischen den verschiedenen Mayonnaise-Sorten und -Produkten.

Als Lieferant für Restaurantketten oder andere Großabnehmer legen Sie dagegen Wert auf hohe Produktionskapazitäten. ProXES-Conti-Linien bieten einen Durchsatz von mehr als 5 t/h. Wenn Sie fettarme Mayonnaise mit einer kontinuierlichen oder halbkontinuierlichen Linie produzieren, erwärmt und kühlt unser SSH-Tauscher die Kuli schnell und schonend. Anschließend erzeugt unsere Vakuum-Prozesseinheit eine glatte Emulsion.

Vacutherm
Effiziente, heiße Produktionsprozesse

UM74
Perfekt für kleine Chargen

DIL
Inline Homogenisierung

MaxxD® 200
Hohe Scherhomogenisierung

Terlotherm
Schneller Wärmetausch

UND WAS IST MIT KETCHUP?

Mayonnaise, Salatdressings, Remouladensauce oder Ketchup - wenn Sie diese Produkte herstellen wollen, kann ProXES liefern. Unsere vielseitigen Verarbeitungssysteme sind für die Zubereitung einer breiten Palette von Saucen ausgelegt. Fragen Sie unsere Experten nach modularen Erweiterungen, die auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind!

NEUE LEBENSMITTELTRENDS, NEUE MÖGLICHKEITEN.

Ernährungstrends wie vegan, Clean Eating oder glutenfreie Diäten sind auf dem Vormarsch und schaffen sowohl neue Chancen als auch Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie. ProXES hilft Ihnen, von den veränderten Ernährungsgewohnheiten zu profitieren und der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein.

Ob aus gesundheitlichen Aspekten, als Teil des Lebensstils oder aus Tierschutzgründen, 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. Ein weiterer boomender Trend ist ‚Clean Eating'. Dabei geht es um Lebensmittel mit einfachen, natürlichen Zutaten, die frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder GVOs sind.

ANPASSEN VON PROZESSEN UND REZEPTUREN

Während neue Lebensmitteltrends Innovationen anstoßen und Wachstumschancen schaffen können, sehen sich Lebensmittelhersteller auch 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 Ersatzstoffe, wie Soja, Reis oder Nüsse verarbeiten?

Wir bei ProXES sind Ihr Partner, um Ihr Unternehmen zukunftssicher zu machen. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie unsere Lösungen und Maschinen Ihrem Unternehmen 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