

WHAT ABOUT VEGAN?



FrymaKoruma Stephan Terlet

将新的食品趋势转变为新的业务。

作为健康可持续生活方式的一部分, 蔬菜主义、素食主义和半荤半素食主义正日益获胜人气。在一个充满活力的市场中, ProXES为您提供技术诀窍和机器, 使您能够充分利用市场最新的食品趋势并在竞争中保持领先。

虽然新的食品趋势可以引发创新, 创造新的机遇, 但它们也给食品制造商带来了挑战。不管你的公司是行业领导者还是初创企业: 有了ProXES, 你就为未来的市场做好了准备。

您已经从事这个行业了吗?

作为植物基领域的领先企业, 贵公司可能正在寻找优化工艺和进一步多元化组合的方法。我们在这里提供帮助-先进的技术以提升效率和产量。此外, 我们的测试中心和租赁设备让您有机会方便地尝试新的工艺和配方。

您是跨国企业吗?

对于食品行业的大公司来说, 没有妥协的余地。如果你计划在植物基品类释放你的潜力, 你的重点是质量、灵活性和上市时间。采用ProXES作为您的一个经验丰富的全球合作伙伴, 您可以获得国际市场领导者的知识和成熟的技术。

让我们帮您创立事业!

年轻的初创企业凭借对趋势的认识、新鲜的想法和顽强的毅力, 正在推动素食市场的创新。我们有足够的工艺知识和解决方案支持对价格敏感的先驱者, 来满足他们的生产需求, 并能够提供测试设备。

我们如何帮助系统集成商?

作为一个系统集成商, 您知道复杂解决方案的整体成功取决于对其各个部分的正确选择。ProXES为您提供来自三个领先品牌的优秀机械: FrymaKoruma, Stephan和Terlet, 这是您可以信赖的成熟技术。

让我们谈谈我们的解决方案和机器如何帮助您的公司从最新的食品趋势中获益!

植物基产品 无乳制品 肉类替代品 鱼类替代品



无乳制品? 肉类替代品? 没问题!

想要开辟素食主义新领域的制造商们看到自己面临着许多挑战问题。如何在不影响产品质量和保质期的前提下修改配方? 味道怎么样? 现有机械能否处理植物基类的产品? 在ProXES, 我们很高兴能找到你的答案。

植物基饮品: 例如豆奶

无论牛奶替代品是由坚果、大米、燕麦还是大豆制成, 研磨工艺都为产品的最终质量和处理的复杂性奠定了基础。ProXES提供适合您个性化需求的研磨和剪切专业知识-从手动到全自动系统, 以及带或不带水的加工工艺, 或可选配的配料计量单元或冷却单元。

纯素的奶酪替代品

不含乳的奶酪的制作过程与传统的奶酪制作过程非常相似。然而, 由于粉末的量较大, 因此特别关注无团聚防凝结的配料混合工艺。配合我们设备灵活不同的处理刀具, 可调的电机速度和直接进油和脂肪的配料计量系统, 我们的ProXES机器支持您生产出均一的产品。

肉类替代品

由于设备的加强电机和其他功能, 我们可以更容易处理大块原料投入成品中。ProXES机器非常能广泛适应不同配方。我们的装置通过蒸汽直喷且同一系统内进行高效脱气, 实现更好的均质、及更快的产品加热。

生物基蛋白质产品

以酵母、真菌或微藻为基础的新的蛋白质来源作为肉类蛋白质更可持续的替代品越来越重要。在这些微生物蛋白质的生产过程中, 有效的加热、巴氏杀菌和冷却起着关键作用。如果您正在寻找优化您现有的小试过程或寻找一个合适的技术以实现再制蛋白质, ProXES是正确的合作伙伴可以支持您。

请随时咨询我们的专家, 了解ProXES机器如何帮助您制作和/或进一步加工创新的植物基食品。



UM74
适合中小批量生产



MC15
非常适合精细切割和乳化

PROXES 如何

加热
冷却
均质
脱气
真空
研磨
切割
混料



MZ 250
适合不同粗细度要求的湿法研磨



Terlotherm
连续快速刮板式换热器



MaxxD® 200
食品级高效剪切乳化锅

那纯植物基的化妆品呢？

化妆品、洗发水、乳霜、软膏，甚至牙膏——就像食品行业一样，健康和 personal care (HPC) 行业正在向植物基和“清洁和绿色”替代品发展。咨询我们的专家，了解ProXES如何帮助您接受植物基趋势：我们的多功能加工处理系统旨在制备各种化妆品和医药产品。

批次式生产或连续生产？ 让我们讨论一下。

投资策略、市场需求、空间限制——您会采用批量生产还是连续生产的决策受许多因素影响。

让我们谈谈：ProXES专家在这里帮助您为您的业务找到一个交钥匙解决方案。从小型煮锅到复杂的加工线，ProXES为您提供最先进的机器以及上下游设备。

批次生产的优势

如果多功能性，低初始投资和紧凑的设计是你的重点，你应该看看我们的批次生产系统。一体机处理混合，加热和冷却在同一个锅内。他们有着显著的优点，因为他们维护和操作要求低，并且能进行快速，高效的在线清洗。

连续生产的优势

ProXES定制整线系统可帮助您显著扩大生产流程。与批处理工艺相比，高产量、稳定的质量和单位成本的降低是想做大的制造商的重要优势。



辣椒酱生产线
辣椒酱的半连续生产线



所有内容均受版权保护，并由ProXES GmbH拥有和控制。
未经ProXES GmbH许可，内容不得复制、存储（在任何媒介中），出版或以其他方式重新发行。

当三个高端品牌合力，创新开始

ProXES成功地将三个领先的工艺技术品牌联合在一起：FrymaKoruma, Stephan和Terlet。ProXES将创新和长期的专家知识结合在一起，是一家设备的生产厂商，同时也是为食品、制药、化妆品和化学工业提供前处理生产线解决方案的厂家。

ProXES响应单独的需求，并作为灵活可靠的合作伙伴支持其全球客户。除了我们既定的单机技术，ProXES结合了其品牌的专业知识和协同效应，以创造现代化生产线的概念。通过使用最先进的自动化概念和服务，ProXES为其客户创造了市场竞争优势。我们如何帮助您的业务？

您有创意，我们的设备帮您实现！

从灵感到可行性：我们的工艺技术和培训中心是一个尝试新想法的地方。在这里，你可以在配有专业设备的实验室里开发或改进配方，测试任何类型的机器，进行放大和生产测试批次。您将在有关技术设备能力和改造方面收到专家级的建议和支持。

与我们的专家联系

有关我们全球子公司的完整列表及其联系方式，请访问：

www.proxes.com

ProXES GmbH

Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Germany

T. +49 40 35625-70

E. info@proxes.com

ProXES (Shanghai) Machinery Co. Ltd.

Room 101, Building No.3
No.525 Yuan Jiang Road
Minhang district, Shanghai
China

T. +86 21 34505720

E. info.cn@proxes.com



FrymaKoruma Stephan Terlet