

**MORE  
THAN  
JUST**

**KETCHUP**

**PLUS  
VEGAN  
TREND**

**FrymaKoruma Stephan Terlet**

# 生产世界上最受欢迎的调味品。

无论是在炸薯条和汉堡上食用, 还是作为酱汁的底料, 番茄酱都在全球范围内越来越受欢迎。在一个快速发展的市场中, ProXES为您提供专有技术和机器以保持领先竞争对手。

人们对快餐的胃口越来越大, 方便的酱汁替代品的趋势以及对有机产品需求的增加使得番茄酱市场保持活跃。这对传统的大公司和自有品牌都是一个挑战——番茄酱制造商需要调整生产以适应同时满足大的产量以及地方性的需求。

灵活性是关键: 你的加工设备必须能够处理不同的成分, 能力和质构, 以及频繁的产品变化的同时没有不必要的停机时间。ProXES为您提供了一系列的机器来应对这些挑战, 包括高效批量生产的独立设备到完整的番茄酱工艺处理线。

## 我们帮你找到合适的机器

热或冷加工, 切块的原料或顺滑的浆液——哪一款单机或处理线被验证适合您的产品业务取决于不同的因素。最初的番茄酱、芥末酱、烧烤酱或辣椒酱通常需要机器来烹饪淀粉, 以建立质构和延长货架期。另一方面, 像沙拉酱、蘸酱和鸡尾酒酱汁这样的乳化型酱汁的生产过程与低脂蛋黄酱的生产过程类似, 在这种情况下, 必须将淀粉或胶体轻轻地加入到混合物中。

不管你的成功秘诀是什么: 让我们谈谈——我们会找到适合你的机器!



番茄酱  
烧烤酱汁  
芥末酱  
辣椒酱  
胡椒酱  
鸡尾酒酱  
色拉酱

# 为你的生意增添风味

带块状物料的萨尔萨酱，奶油鸡尾酒酱还是辣椒酱？番茄酱不仅仅是番茄沙司。为了便于正确的生产过程，ProXES为您提供最先进的机器以及下游和上游设备。

客户偏好的质构、粘度、配方——有很多因素会影响我们的哪台机器最适合您的生产：Stephan 通用型设备、Combitherm 或 Vacuotherm, FrymaKoruma MaxxD®, DIL Inline均质机、Terlet Terlotherm® – 或者以上设备之间的结合。

**热灌装、煎烤、带颗粒的产品？  
是的，我们可以。**

有些PROXES的设备通过高剪切混合系统实现最佳分散，其他设备专门生产带颗粒的餐饮用酱汁，从而获得最高的乳化质量。对于这些品种的原料，如蔬菜、胡椒、洋葱或辣椒种子，可以直接在主容器中切割或磨碎，也可以在另外的单独的切割机或磨机中切割或磨碎。通过高达184°C的接触温度，食物原料可以获得炙烤的味道。

## 通过蒸汽直喷节约工艺时间

蒸汽直喷可显著缩短番茄酱和其他餐饮用酱汁的生产时间，每批可节省几分钟。在ProXES，您会发现蒸汽直喷系统位于容器底部或再循环管线的下部区域。为防止过热，产品温度会被自动监控。



**UM74**  
适合中小批量生产

**Combitherm**  
灵活多功能的批次处理设备



**MaxxD® 200**  
食品高剪切乳化机

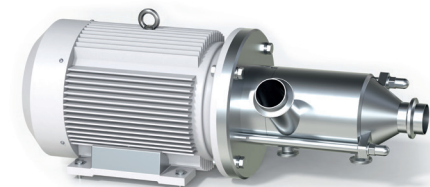


# 你的目标是什么： 品类、产量或者两者都有？



**Vacutherm**  
高效的冷热加工

**Terlotherm®**  
连续快速刮板式换热器



**DIL**  
在线式均质乳化机

无论你的目标是番茄酱批量生产量还是小批次的定制化产品，ProXES都能够提供帮助。

作为加工行业的领先制造商，ProXES结合了三个知名品牌的专业知识：FrymaKoruma, Stephan和Terlet。在我们提供快速高效批量生产的单台设备的同时，我们还结合我们的机器来创建尖端的连续和半连续生产线。ProXES专家将为您的业务找到一个交钥匙解决方案-无论您想做大规模生产还是小规模生产。

## 那么蛋黄酱呢？

沙拉酱、蘸酱或蛋黄酱——如果你喜欢的话想生产它，ProXES都可以做到。我们的多功能处理系统用于制作各种酱汁。向我们的专家咨询如何根据您的需求模块化的定制设备！

# 新的食品趋势，新的机遇。

像素食主义者、清洁标签饮食或无麸质饮食这样的饮食趋势正在上升，这给食品工业带来了新的机遇和挑战。ProXES帮助您将不断变化的营养模式变现，并在竞争中保持领先。

无论是出于健康原因，作为生活方式的一部分，还是出于对动物福利的关注，越来越多的消费者正在用植物蛋白代替肉类和奶制品。

素食主义者、蔬菜主义者和半荤半素主义者正在推动市场增长：预计到2025年，全球素食食品市场规模将以近10%的速度扩张。“清洁标签饮食”是另一个蓬勃发展的趋势。它专注于简单、天然成分，不含添加剂，防腐剂或转基因生物的食品。

## 调整工艺和配方

虽然新的食品趋势可以启动创新并创造增长机会，但它们食品制造商也面临着挑战。如何在影响产品质量、口感和保质期的前提下，将配方修改为“更清洁、更环保”？去除带有E号的稳定剂对粘度有哪些影响？你现有的机器能处理大豆、大米或坚果等植物替代品吗？

在ProXES，我们是您的合作伙伴，让您的业务经得起未来考验。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！







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

### ProXES GmbH

Kolumbusstrasse 14  
22113 Hamburg  
Germany

T. +49 40 35625-70

E. [info@proxes.com](mailto: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](mailto:info.cn@proxes.com)



# FrymaKoruma Stephan Terlet