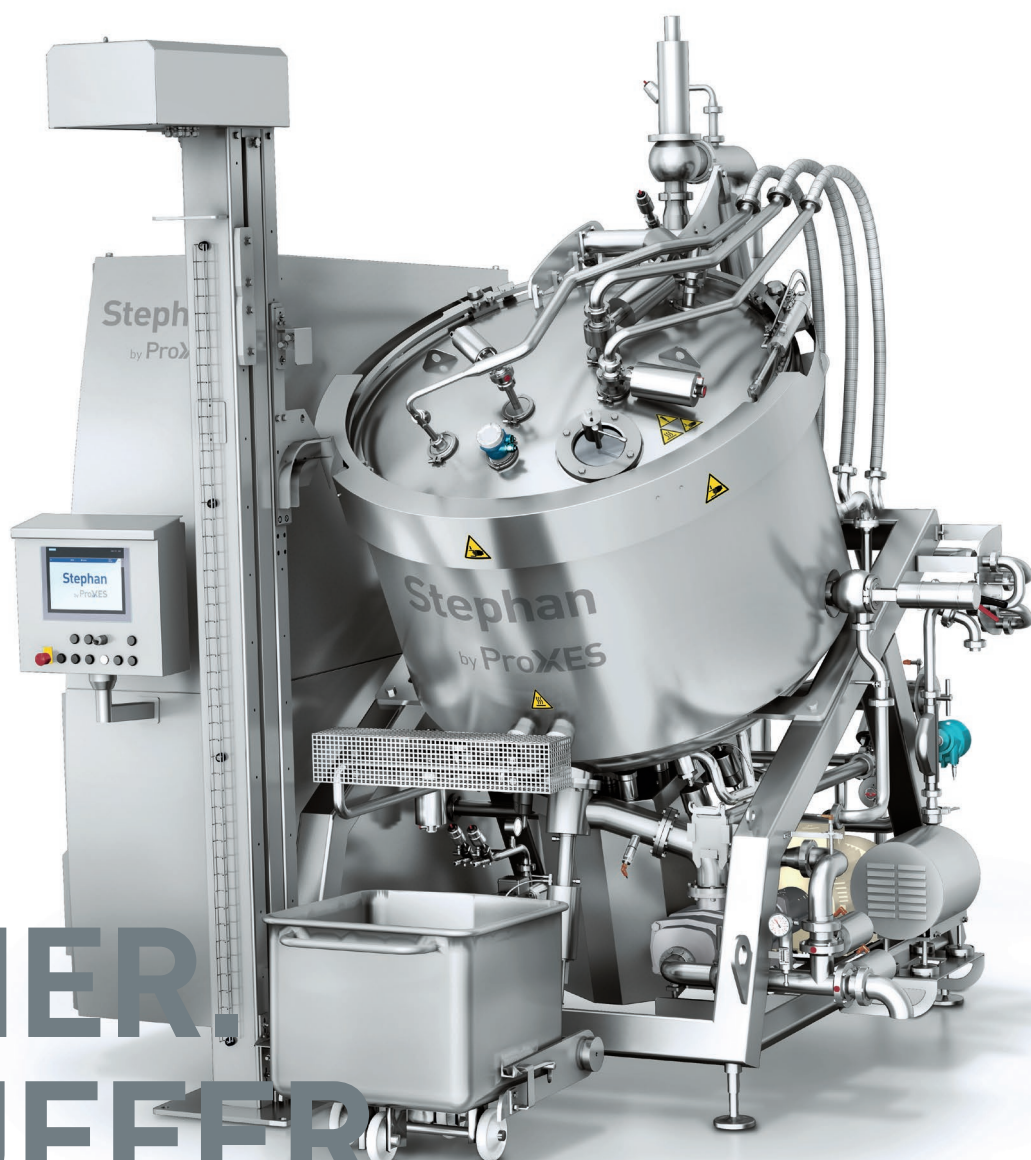




HACHER.
CHAUFFER.
ÉMULSIONNER.
DÉSAÉRER.

COMBITHERM

Stephan



**SUSPENSION
AGITATION
MÉLANGE
CUISSON
REFROIDISSEMENT
HOMOGENÉISATION**

LA CRÈME DE LA CRÈME DU TRAITEMENT PAR BATCHS.

Que vous produisiez des fromages fondus crémeux, des tartinables, des vinaigrettes épicées ou des purées de légumes et de fruits, le Stephan Combitherm est votre solution polyvalente pour un traitement efficace.

CONÇU POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE

Lors du développement du Combitherm, notre objectif était de maximiser l'efficacité de chaque étape du processus. Cela commence par la conception et la géométrie. Par exemple, cette machine compacte sous vide est dotée d'une cuve cylindrique fixe, inclinée, avec une base bombée et d'une double enveloppe en option.

PRÊT EN UN CLIN D'ŒIL

La cuve est équipée d'un couvercle à fonctionnement automatique. Grâce au dispositif de levage et d'inclinaison autonome, les matières premières en morceaux peuvent être ajoutées rapidement et proprement. Les ingrédients liquides ou pulvérulents sont introduits directement dans la zone de travail de l'outil de dispersion et de coupe au fond de la cuve à l'aide du système d'aspiration et des trémies d'alimentation correspondantes. Il est également possible d'ajouter des composants liquides de grand volume dans la cuve par le haut.

UTILISATION INTUITIVE

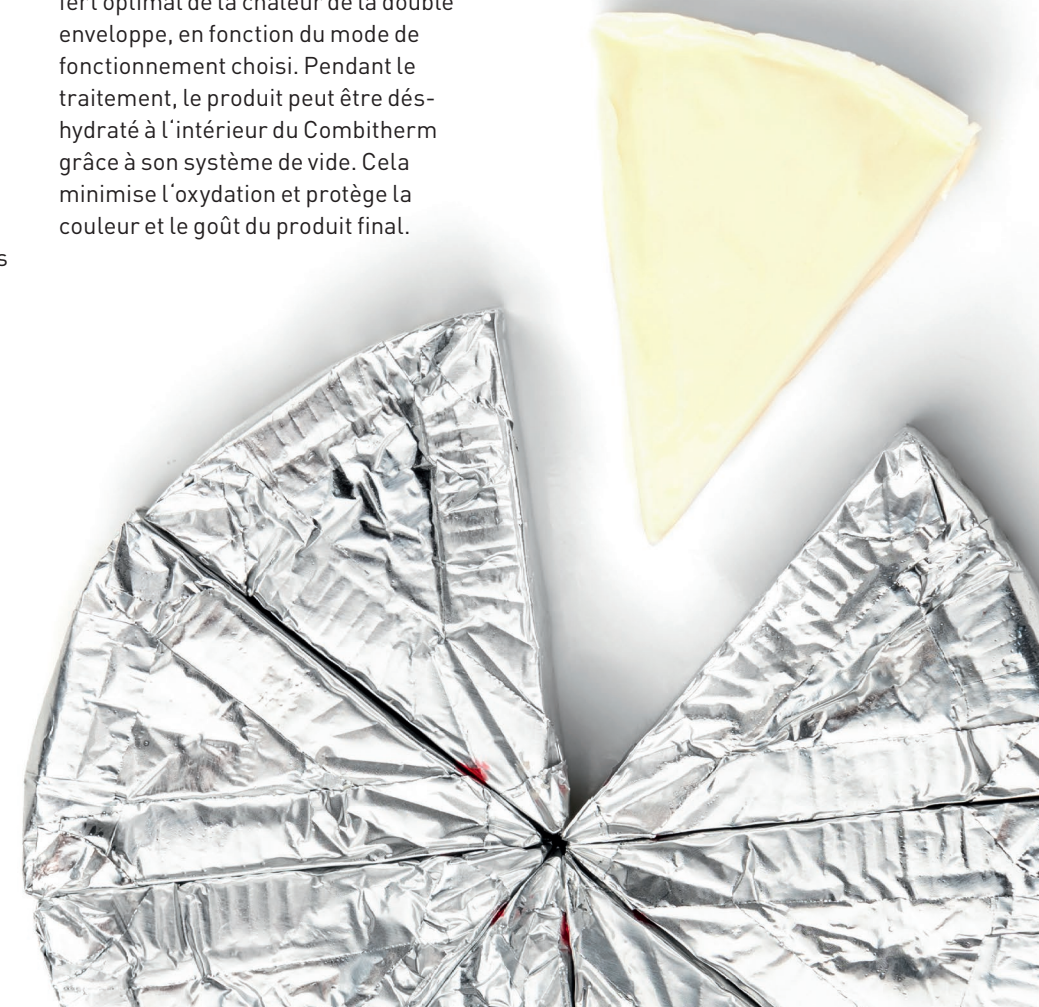
Intégré dans le fond de la cuve, l'agitateur avec racleurs qui suivent les contours peut être contrôlé aisément via l'interface utilisateur ProUI. Grâce à la gestion automatique des recettes SPRO intégrée, quelques clics suffisent pour réaliser des recettes complexes.

60 % D'INCLINAISON, 100 % DE QUALITÉ

Le Combitherm fonctionne de manière inclinée, assurant ainsi un mélange efficace et homogène de tous les ingrédients de la recette - une ingéniosité typique de Stephan. L'injection directe de vapeur, qui a fait ses preuves, permet de chauffer rapidement et en douceur.

CHAUD, FROID, SOUS VIDE

Les racleurs de l'agitateur empêchent non seulement les accumulations, mais favorisent également un transfert optimal de la chaleur de la double enveloppe, en fonction du mode de fonctionnement choisi. Pendant le traitement, le produit peut être déshydraté à l'intérieur du Combitherm grâce à son système de vide. Cela minimise l'oxydation et protège la couleur et le goût du produit final.



COMBITHERM – PRÊT À EN FAIRE PLUS.

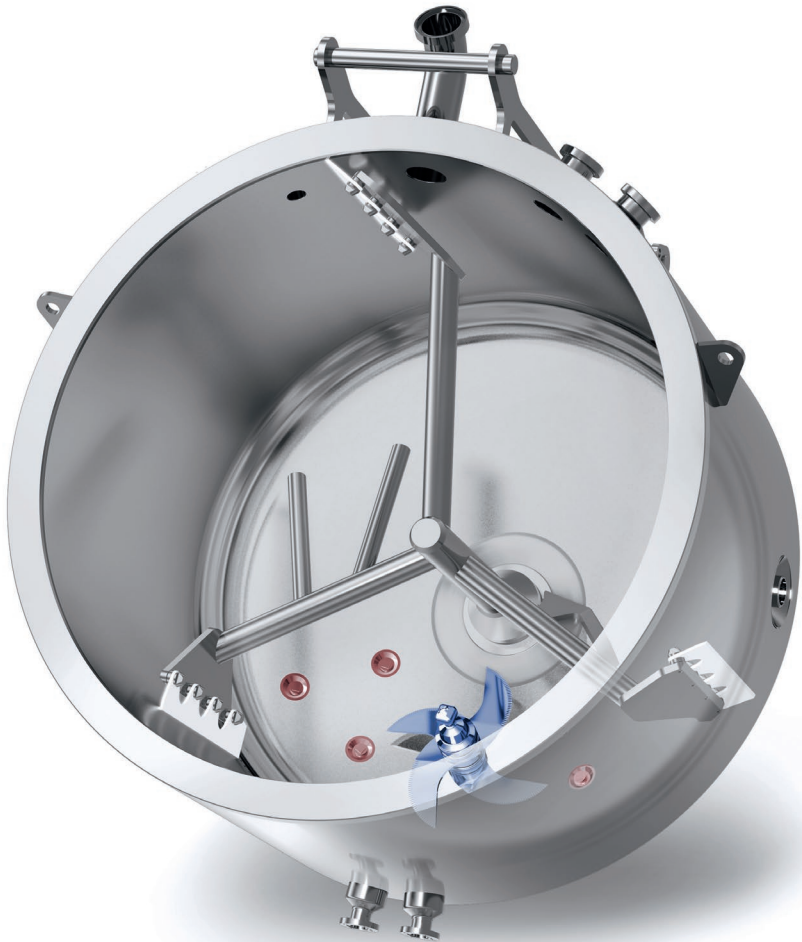
**SE DÉVELOPPER POUR RELEVER
DE NOUVEAUX DÉFIS**

Pour un hachage et une homogénéisation de la plus grande finesse, un Stephan Microcut peut être installé ultérieurement. Cet homogénéisateur à rotor/stator externe traite les ingrédients solides rapidement et uniformément. Une pompe volumétrique installée au point le plus bas de la cuve alimente le produit de manière régulière vers l'ensemble des outils configurables individuellement du Stephan Microcut - et via une recirculation, le ramène dans la cuve. En plus d'assurer la recirculation, la pompe produit sert également de pompe de refoulement.

**UN SPRINTER QUI AIME
LES MARATHONS**

Pour garantir une qualité de produit exceptionnelle et une grande disponibilité des machines, le Combitherm est conçu pour un nettoyage automatisé (nettoyage en place, ou CIP). Les temps d'arrêt sont ainsi réduits au minimum et la productivité est accrue, sans qu'il soit nécessaire de disposer de plus d'espace.

En bref, le Combitherm est la solution compacte idéale pour la fabrication d'une grande variété d'aliments hautement transformés. Ses processus de production et de nettoyage précis garantissent une qualité et une efficacité optimales et fiables lors de la préparation de grands lots.



FROMAGE FONDU TARTINABLES HOUMOUS VINAIGRETTES MAYONNAISE FRUITS / LÉGUMES PURÉES



**AVANTAGES POUR VOTRE
PRODUCTION**



Système de traitement **compact** et tout-en-un



Émulsions **stables**



Dispersion **optimale** des matières solides



Interface utilisateur **intuitive** ProUI



Gestion **flexible** des recettes SPRO



Mélange **efficace et homogène**



Chauffage à vapeur directe **efficace et doux**



Minimisation des inclusions d'air
Évite l'oxydation



Nettoyage automatisé (CIP)



Adaptable et évolutif

TYPE		CT 801	CT 1201
Taille des batchs max.	l	800	1200
Capacité (selon le produit) jusqu'à	l/h	2,400	3,600
Température de travail max.	°C	95	95
OPTION I A: Température de travail, max.	°C	105	105
OPTION I B: Température de travail, max.	°C	110	110
Puissance électrique requise*	kW	70	100
OPTION II A: Microcut, simple étage de coupe		MCH 150	MCH 150
OPTION II B: Microcut, simple étage de coupe		MCH-D 150	MCH-D 150

* Configuration de référence RC1 à 400 V AC / 50 Hz

OUI À LA CROISSANCE DURABLE!

De plus en plus de consommateurs fondent leurs actes d'achat sur l'impact écologique des produits. Un défi pour l'industrie ? Oui, mais chez ProXES, nous savons que développement durable et bénéfices ne sont pas incompatibles. Parlons-en !

Les experts de chez ProXES aident votre entreprise à trouver de nouvelles solutions pour optimiser la durabilité de votre production, à travers la technologie des procédés ou des moteurs par exemple.

Une évaluation optimisée du cycle de vie réduit la consommation de ressources et les coûts opérationnels. Il n'est pas nécessaire de réorganiser l'ensemble de votre production : les procédés ayant déjà fait leurs preuves chez vous peuvent aussi être modernisés. Ainsi, vous augmentez leur durée de vie de manière écologique, vous économisez de l'énergie et vous augmentez votre potentiel. Quelques exemples :

ANALYSER ET RÉDUIRE LA CONSOMMATION INTERMÉDIAIRE

De nombreux procédés de production restent très consommateurs de ressources. Le nettoyage, en particulier, nécessite de grandes quantités d'eau et d'énergie. ProXES offre à votre entreprise le savoir-faire et les outils pour mesurer et analyser votre consommation intermédiaire. Sur la base de cette analyse, nous vous aidons à déployer les mesures nécessaires pour produire de manière plus écologique.

RÉDUIRE LES TEMPS DE PRODUCTION

Les techniciens ProXES se déplaceront dans vos locaux pour vous expliquer comment minimiser les temps de traitement ou de nettoyage et vous aider à optimiser votre consommation de ressources.

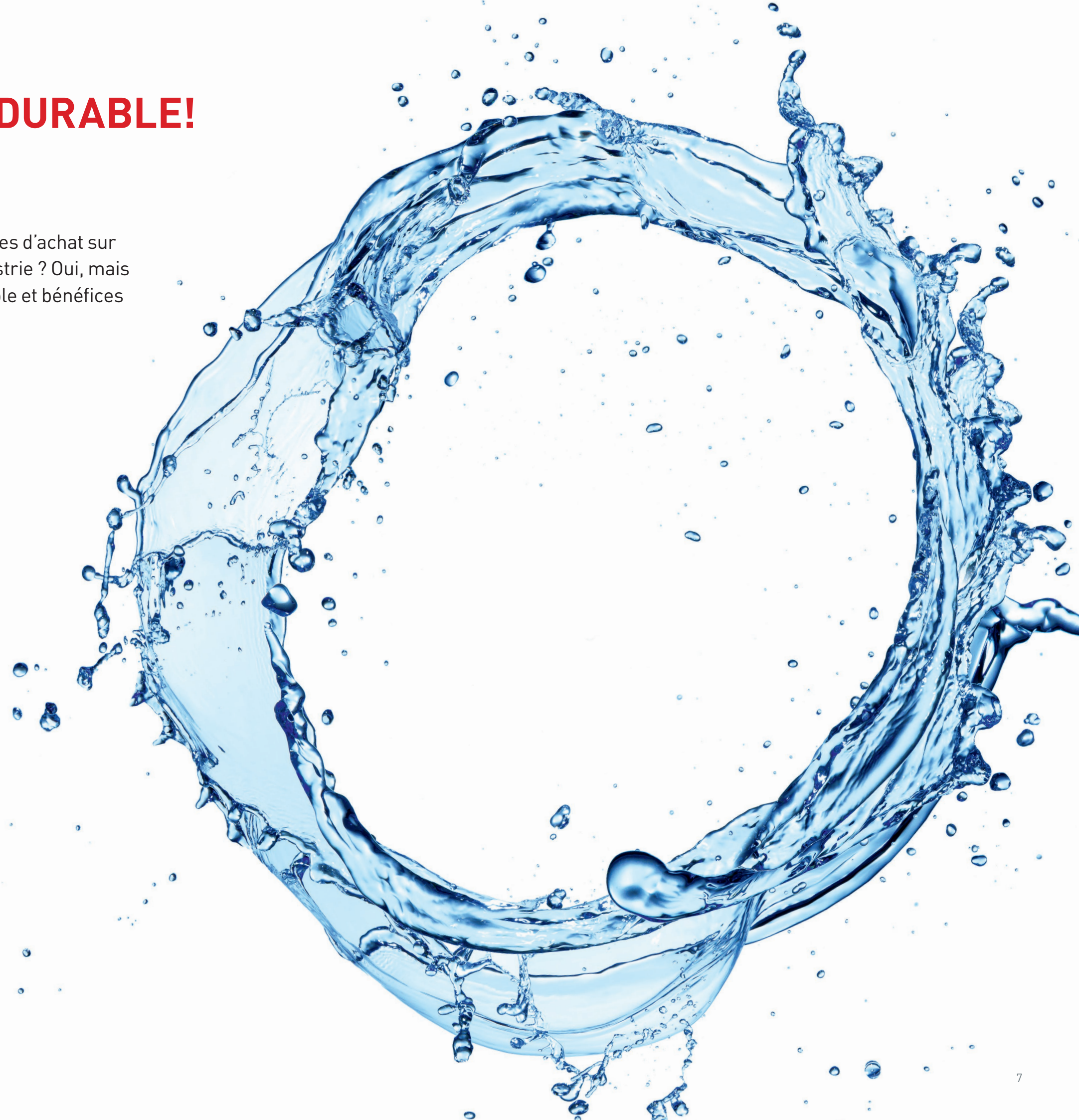
LOGISTIQUE ÉCOLOGIQUE

L'intégration de solutions écologiques dans la chaîne logistique est un aspect critique du management de la chaîne logistique. Chez ProXES, nous visons une utilisation des équipements économes en énergie, ainsi que des itinéraires courts et optimisés et nous promovons l'emploi d'emballages réutilisables et recyclables.

SOYEZ PRÊT POUR AFFRONTER L'AVENIR AVEC PROXES

Nous sommes heureux d'accompagner votre entreprise avec des concepts innovants pour garantir des standards de haute qualité. Nos solutions en ligne et les contrôles offrent un retour direct sur les écarts de qualité et vous aident à éviter les rejets de production et le gaspillage.

Interrogez nos experts ProXES pour associer écologie et économie !





1 ProXES Headquarters, Germany
info@proxes.com

1 Stephan Machinery GmbH
info@stephan-machinery.com

2 FrymaKoruma AG
info@frymakoruma.com

3 ProXES Technology GmbH
info.prt@proxes.com

4 ProXES Benelux, Belgium
info.benelux@proxes.com

**5 ProXES Benelux B.V.,
The Netherlands**
info.benelux@proxes.com

6 ProXES France SAS
info.fr@proxes.com

7 ProXES Polska Sp. z o.o.
info.pl@proxes.com

8 ProXES UK & Ireland Ltd.
ukireland@proxes.com

9 ProXES Inc. IL
salesnorthamerica@proxes.com

10 ProXES Inc. NJ
salesnorthamerica@proxes.com

**11 ProXES (Shanghai) Machinery
Co. Ltd.**
info.cn@proxes.com

12 ProXES Asia Pacific Pte Ltd.
info.sg@proxes.com

L'EXCELLENCE EST UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Avec trois marques de premier plan FrymaKoruma, Stephan et Terlet sous un même toit, ProXES combine une expertise de longue date avec un esprit de challenger. En tant que partenaire fiable, nous accompagnons nos clients du premier concept de produit à la mise en œuvre d'un processus de production réussi.

Chez ProXES, nous croyons au pouvoir de la co-crédation : nous sommes là pour écouter, apprendre et conseiller. En étroite collaboration avec nos clients, nous fusionnons leurs idées et nos technologies dans des processus innovants et des solutions sur mesure qui les aident à assembler la qualité, l'efficacité énergétique et la rentabilité de leur production.

Avec des machines autonomes, des lignes de process modernes, des concepts d'automatisation et de service avancés, ProXES fait avancer l'activité de ses clients dans les industries alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique. Et vous ? Créons de la valeur ensemble - de manière durable !

DE L'INSPIRATION À LA FAISABILITÉ

Notre centre de formation et de technologie des procédés est un espace pour tester de nouvelles idées. Vous pouvez y développer ou améliorer des formules dans un laboratoire équipé de manière professionnelle, tester tout type de machine, réaliser des mises à l'échelle et produire des lots d'essai. Vous recevrez des conseils d'experts et une assistance sur toutes les capacités de l'équipement et les modifications techniques.

CONTACTEZ NOS EXPERTS



Pour obtenir la liste complète de nos filiales mondiales et leurs coordonnées, veuillez consulter le site Internet : **www.proxes.com**

Headquarters
ProXES GmbH
Stephanplatz 2, 31789 Hameln
Allemagne

T. +49 5151 583-0
E. info@proxes.com

Suivez-nous sur :



Stephan