

**STÄRKE ANRÜHREN.
PASTEURISIEREN.
KONTINUIERLICH.**

CULIFLEX

**PLUS
VEGAN
TREND**



FETTARME SAUCEN AUF DIE NÄCHSTE STUFE BRINGEN.

Von der kalten Chargenverarbeitung zu einer schnellen und effizienten kontinuierlichen Linie: Konzipiert als clevere Erweiterung für eine bestehende FrymaKoruma MaxxD® oder eine ähnliche Verarbeitungsmaschine bringt die neue Terlet CuliFlex Ihre Soßenproduktion auf die nächste Stufe.

Mit dem weltweit wachsenden Appetit auf Fast Food steigt auch die Nachfrage nach Gewürzen, wie Dips und Mayonnaise. Interessanterweise fällt dieser Trend mit der Tendenz zu einer schlankeren und saubereren Ernährung zusammen, was fettarme und vegane Saucen zu einem beliebten Produkt in traditionellen wie auch neuen Märkten macht. ProXES hilft Ihnen, dieses Potenzial zu erschließen - mit der neuen Terlet CuliFlex für die kontinuierliche Zubereitung von Soßen.

EINE INTELLIGENTE ERGÄNZUNG FÜR BATCH-SYSTEME

Mit der Terlet CuliFlex können z. B. Mayonnaise-Hersteller ihre Kaltchargen-Verarbeitung in eine kontinuierliche Linie umwandeln. Während die Vollfett-Mayonnaise in der vorhandenen FrymaKoruma MaxxD® oder einer ähnlichen Anlage verarbeitet wird, bereitet die neue CuliFlex die Culi mit Heißquellstärke und/oder nativer Stärke auf. Anschließend werden beide Produkte schonend zu einer hochwertigen fettarmen Mayonnaise vermischt - bei kontinuierlichen Leistungen von 2,5 bis 6 t/h.

Die Verwendung von preiswerterer Heißquellstärke und nativer Stärke bietet nicht nur einen Kostenvorteil, sondern kommt auch dem gestiegenen Interesse an Clean-Label-Produkten entgegen, da native Stärke nicht als Zusatzstoff gilt. Darüber hinaus bringt die Beheizung der Stärkephase einen sekundären Vorteil mit sich: Die für die Stärkegelierung eingesetzte Hitze ist im Grunde ein Pasteurierungsprozess, der zu einer höheren Lebensmittelsicherheit führt. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie die CuliFlex Ihre Produktion unterstützen kann!

HAUPTVORTEILE

- Kosteneinsparung bis zu 1.000 Euro pro Jahr und Maschine
- Clean Label und höhere Lebensmittelsicherheit
- Erhöhte Flexibilität durch eine breitere Produktpalette
- Ausgezeichnete Produktqualität
- Stand-alone-Linie für die Verarbeitung von gekochten Saucen, sowohl heiß als auch kalt abgefüllt

MAYONNAISE KETCHUP BBQ-SAUCE SALSA VEGANE TRENDS DIPS



SCHONENDE WÄRMEÜBERTRAGUNG FÜR HÖCHSTE QUALITÄT.

Das Herzstück der neuen CuliFlex ist der bewährte Terlotherm® von Terlet. Der beliebte Schabewärmetauscher ist bekannt für seine schonende Wärmeübertragung, die Produktschäden zuverlässig verhindert.

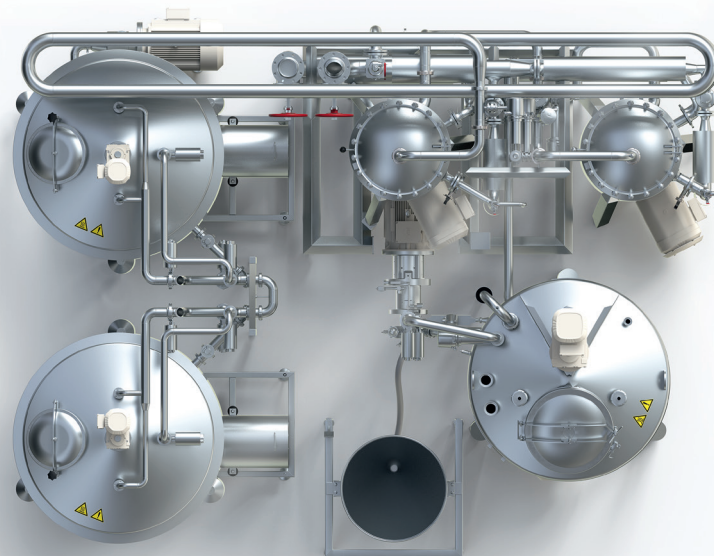
Da native Stärken tendenziell scher- und hitzeempfindlicher sind, haben die ProXES-Ingenieure besonderes Augenmerk auf die Konstruktion eines Moduls gelegt, das die Culi besonders schonend verarbeitet. Mit niedrigem Druck, geringer Scherung und schnellen Heiz- und Kühlzyklen minimiert die neue CuliFlex die thermische und mechanische Belastung der Culi und ermöglicht so ein hochviskoses Produkt ohne Bruch.

FLEXIBLE KONFIGURATIONEN

Die CuliFlex ist ein kompaktes Modul mit einer relativ kleinen Grundfläche. Standard-Module sind bis zu einer Culi-Kapazität von 5.000 kg/h erhältlich -oder modular aufgebaut für Ihre Ziel-Produktionskapazität.

| Modul | Max. Produktionskapazität | Grundfläche (l x b) m ² | Gesättigter Dampf 3,5 - 4 barg* | Kühlwasser 4°C |
|---------------|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| CuliFlex 1800 | 1800 kg/h | 5.4 x 3.2 | 210 kg/h | 25 m ³ /h |
| CuliFlex 2800 | 2800 kg/h | 5.9 x 3.6 | 330 kg/h | 25 m ³ /h |
| CuliFlex 5000 | 5000 kg/h | 8.1 x 3.6 | 590 kg/h | 50 m ³ /h |

*Energieversorgung muss gewährleistet sein



KOMPAKT HYGIENISCH FLEXIBEL EFFIZIENT



WIE FÜREINANDER GESCHAFFEN: CULIFLEX UND MAXX D®



UND WAS IST MIT DRESSINGS?

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

Lassen Sie uns Ihre Produktion auf die nächste Stufe heben: Durch das Hinzufügen von CuliFlex-Modulen zu bestehenden Chargen-Prozessmaschinen, wie dem MaxxD, können Mayonnaise-Hersteller eine hocheffiziente kontinuierliche Prozesslinie schaffen - und ihre Produktionskapazitäten deutlich erhöhen.

CuliFlex und MaxxD® arbeiten Hand in Hand: Während die CuliFlex die Stärkekaste nach den Prozessschritten Vormischen (Wasser, Stärke, Zucker und Salz), Puffern, Erhitzen, Halten, Abkühlen und Puffern herstellt, mischt und emulgiert die MaxxD® Essig, Eigelb, Öl und Wasserphase zu einer vollfetten Mayonnaise. Schließlich werden

die Culi aus der CuliFlex und die von der MaxxD® hergestellte Vollfettmayonnaise schonend zu einer glatten fettarmen Mayonnaise vermischt.

MEHR FLEXIBILITÄT, MEHR VIELFALT

Neben der gleichzeitigen Verarbeitung von Culi und Vollfettmayonnaise kann die CuliFlex auch als eigenständiges Modul für die Produktion einer Vielzahl von Saucen, wie Ketchup oder anderen gekochten Saucen verwendet werden. Diese Flexibilität ermöglicht es, die bestehende Produktpalette erheblich zu erweitern und eine höhere Gesamt-saucenproduktionskapazität zu erreichen.





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.



WIR BESCHLEUNIGEN IHRE IDEEN

Mit den drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach vereint ProXES langjähriges Know-how mit einer herausfordernden Denkweise. Als agiler Partner unterstützen wir unsere Kunden vom ersten Produktkonzept bis zur Industrialisierung und befähigen sie, ihre Ideen zum Leben zu erwecken. Gemeinsam setzen wir Trends: Durch nachhaltige und innovative Lösungen treiben wir den Erfolg unserer Kunden heute voran und helfen ihnen, zukünftige Märkte zu gestalten.

Zusätzlich zu den eigenständigen Produkten von FrymaKoruma, Stephan und Terlet kombiniert ProXES deren Technologien zu modernen Prozesslinien.

Durch den Einsatz der modernsten Automatisierungs- und Servicekonzepte ermöglicht ProXES Wettbewerbsvorteile für Kunden aus der Lebensmittel-, Pharma-, Kosmetik- und Chemieindustrie. Wie können wir Ihrem Unternehmen helfen?

VON DER INSPIRATION ZUR UMSETZUNG

Unser Test- und Schulungszentrum ist ein Raum zum Ausprobieren neuer Ideen. Hier können Sie in einem professionell ausgestatteten Labor Rezepturen entwickeln oder verbessern, jede Art von Maschine testen, Scale-ups durchführen und Testchargen herstellen. Sie erhalten kompetente Beratung und Unterstützung zu allen Möglichkeiten der technischen Einrichtungen und Modifikationen.

NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF



Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie hier: www.proxes.com

ProXES GmbH
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Deutschland

T. +49 40 35625-70
E. info@proxes.com