

**COUPER.
DISPERSER.
ÉMULSIONNER.
HOMOGENÉISER.**

MICROCUT®



Stephan



**MARINADES ET SAUCES
FRUITS ET LÉGUMES
BABYFOOD
ÉMULSIONS DE VIANDE
PÂTÉ DE FOIE
MIXÉS DE POISSON
PETFOOD**

ACTEUR MAJEUR DE L’AFFINAGE.

Le Stephan Microcut® se distingue par sa précision et ses performances. Il révèle ses atouts dans les tâches nécessitant un broyage fin continu et une émulsion efficace. En termes de flexibilité et d’endurance, aucune machine ne peut affiner comme le Microcut®.

LE DÉFI DE L’AFFINAGE

Il est essentiel d’affiner et de distribuer uniformément les ingrédients pour produire de grands lots de qualité constante. Avec son système rotor/stator durable et sans contact, le Microcut® est votre premier choix pour l’affinage, la dispersion, l’émulsion et l’homogénéisation. Avec son niveau de flexibilité élevé et les différentes configurations et options qu’il offre, vous êtes sûr de trouver un Microcut® adapté à chaque processus et à chaque produit.

EFFICACE ET ÉCONOMIQUE

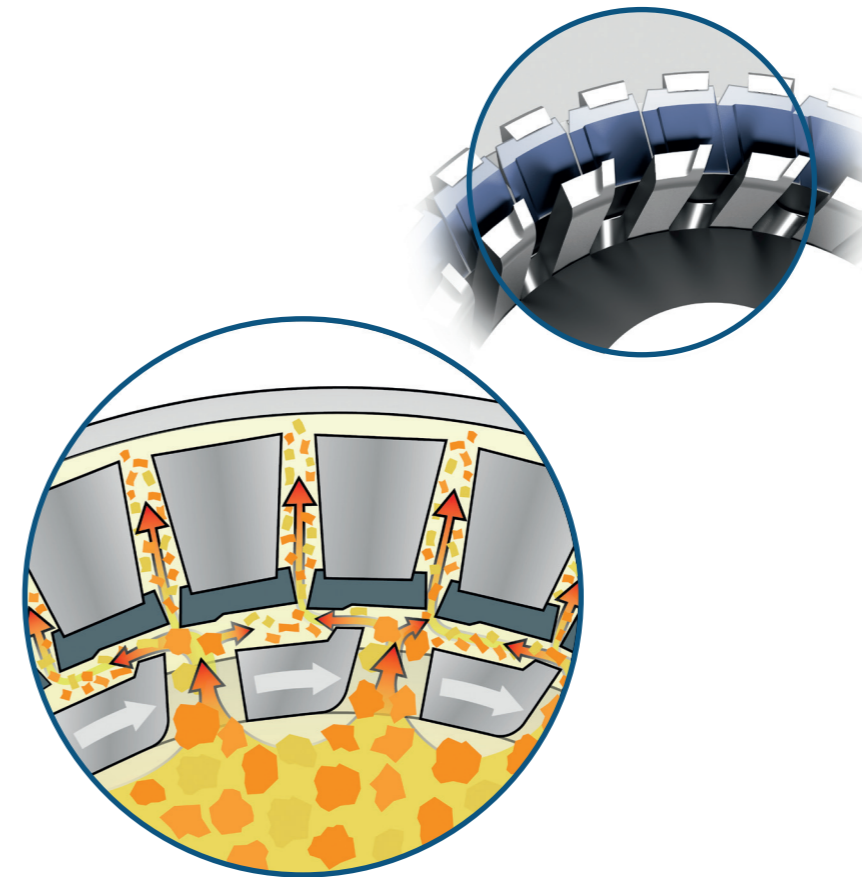
Le système rotor/stator sans contact permet un affinage et une émulsion de première qualité dans une seule et même machine. Les outils de coupe à faible usure ne nécessitent aucun réglage et ont une longue durée de vie. Votre avantage : des débits élevés avec des temps de maintenance et de changement d’outils réduits au minimum.

AUSSI POLYVALENT QUE VOS BESOINS

Pour répondre à toutes les exigences, les rotors et stators sont disponibles avec un large choix de couronnes de coupe. Les couronnes de coupe avec des intervalles de 5 mm à 0,05 mm garantissent la finesse souhaitée du produit.

Outre les versions avec un système de coupe à simple étage, le Microcut® est également disponible avec un système à double étage. Cela permet un affinage encore plus fin et un débit plus élevé dans une seule machine.

Des outils disponibles en option permettent d’étendre encore davantage la fonctionnalité de la machine. Par exemple, les produits difficiles tels que les tendons, les os mous et la peau peuvent être affinés avec la plus haute qualité. La pré-découpe réduit la taille du produit à découper de 100 mm env. à 1 ou 2 mm avant qu’il n’entre dans le système de découpe.



TOUJOURS UNE LONGUEUR D'AVANCE.

PRÊT POUR L'AVENIR

Les consommateurs demandent de plus en plus de préparations véganes. Le Microcut®, conçu pour affiner et homogénéiser, convient aussi bien aux produits d'origine animale que végétale. En mode recirculation, les liquides peuvent être mélangés de manière efficace aux ingrédients secs. Ainsi, avec un Microcut®, vous êtes déjà équipé pour réaliser les recettes de demain.

DONNER UNE SECONDE VIE AU PRODUIT PAR LE RECYCLAGE

La production durable est une évidence, tant sur le plan écologique que financier. Le Microcut® pose de nouveaux jalons dans ce domaine. Les produits retravaillés et semi-finis n'ont plus besoin d'être collectés ou mis au rebut. Ils peuvent être ajoutés directement aux ingrédients, par exemple dans la production de produits de boulangerie ou de chocolat. Résultat : des coûts réduits, moins de déchets alimentaires et une empreinte carbone moins importante.

AVANTAGES POUR VOTRE PRODUCTION



Affinage **parfait**



Mélange **efficace et homogène**



Broyage fin **fin et efficace**



Émulsions **stables**



Qualité **constante** du produit



Facilité d'utilisation



Facilité de nettoyage



Système de coupe **sans contact**



**SUBSTITUTS DE VIANDE
ÉMULSIONS
NOIX ET AMANDES
HOUMOUS
RECYCLAGE BISCUIT
CONFISERIE ET BOULANGERIE
NOUVEAUX PRODUITS ALIMEN-
TAIRES
INSECTES**



LA SOLUTION ADAPTÉE À CHAQUE TÂCHE.

Chez ProXES, nous pensons qu'une solution optimale peut être apportée à chaque besoin. C'est pourquoi le Stephan Microcut® est disponible en quatre configurations. Que vos produits soient durs ou mous, congelés ou décongelés, que vos processus soient continus ou par lots, le Microcut® vous aide à toujours obtenir les meilleurs résultats.

MICROCUT® CLASSIC

- Pour les produits faiblement et moyennement visqueux
- Alimentation par trémie
- Sortie par tuyau (pompable)
- Principales applications :
 - Viande à saucisse
 - Émulsions
 - Marinades et sauces
 - Produits à base de fruits et légumes
 - Confiserie et produits de boulangerie
 - Produits liquides
 - Produits alimentaires en morceaux
 - Noix



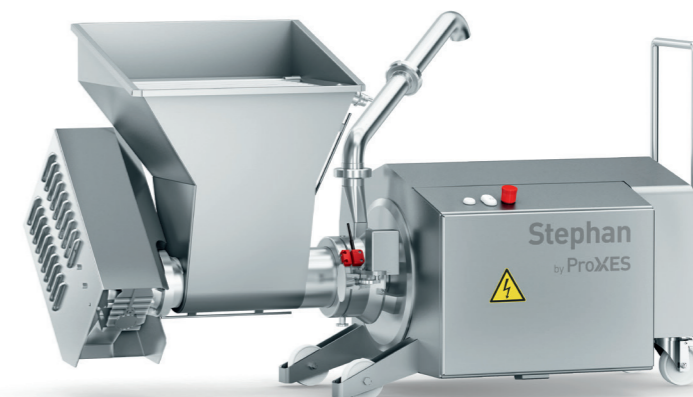
MICROCUT® INLINE

- Pour les processus continus et les produits faiblement à moyennement visqueux
- Alimentation par trémie (pompable)
- Sortie par tuyau (pompable)
- Principales applications :
 - Émulsions
 - Confiseries et produits de boulangerie
 - Vinaigrettes, sauces
 - Mayonnaise, ketchup
 - Produits liquides
 - Aliments en purée



MICROCUT® FS LOW

- Pour les produits à haute viscosité qui sont pompés après la coupe
- Alimentation par trémie avec vis de gavage
- Sortie par tuyau (pompable)
- Principales applications :
 - Coupe de fruits et légumes
 - Chair à saucisse de viscosité moyenne à élevée
 - Produits alimentaires en morceaux
 - Confiserie



MICROCUT® FS HIGH

- Pour le broyage d'ingrédients secs ou congelés
- Alimentation par trémie avec convoyeur à vis
- Sortie par goulotte, dans un conteneur ou sur une bande transporteuse
- Principales applications :
 - Coupe des fruits et légumes
 - Coupe de noix
 - Rework
 - Aliments en purée
 - Produits de boulangerie

TYPE		MC 15	MCH 10	MCH 20	MCH-D 20	MCH 150	MCH-D 150	MCH-D 180
Capacité de production (selon le produit)	{kg/h} approx.	1 200	600	1 200	3 000	4 500	4 500	6 000
Moteur	kW	7,5 / 11	7,5	15	30	30	30 / 55	55 / 90
Système de coupe		Simple	Simple	Simple	Double	Simple	Double	Double
Alignement		vertical	horizontal	horizontal	horizontal	horizontal	horizontal	horizontal
Taille de la trémie*	{l} approx.	40	90	120	120	150	150	250
Poids*	kg approx.	130	180	180	460	760	760	1200
CONFIGURATIONS DISPONIBLES :								
Classic		•	•	•	•	•	•	•
Inline			•	•	•	•	•	•
FS Low (vis de gavage)				•	•	•	•	
FS High (vis de gavage)				•		•		

* Configuration Classic

ProXES

your processing partner



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 SARL
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