

**SCHNEIDEN.  
MISCHEN.  
ERHITZEN.  
EMULGIEREN.**

**PLUS  
CHOC  
TRENDS**

**UMX 5  
UMX 5S**



**Stephan**

## ZUM MULTITASKING GEBOREN: DIE VIELSEITIGE UM.

„Alles in Einer und Eine für Alles“ - das ist das Motto der Stephan Universalmaschine von ProXES. Unser robuster und effizienter Multitasker rationalisiert Produktionsprozesse in vielen Anwendungsbereichen, von Süßwaren über Schmelzkäse bis zur Körperpflege.

**Vielseitigkeit ist das herausragende Merkmal aller unserer Universalmaschinen, ganz gleich, ob Sie sich für ein kleineres Tischmodell oder eines unserer Standgeräte entscheiden.**

Schokoladenfüllungen, Leberpastete, Mayonnaise oder Schönheitscremes? Als echter Allrounder ist die flexible UM in der Lage, eine große Bandbreite an Produkten zu verarbeiten. Mehrere Arbeitsschritte können in einer Maschine ausgeführt werden: Effektives Schneiden oder Zerkleinern, Rühren und Mischen, indirektes/direktes Erhitzen, Dispergieren und Emulgieren. Alle unsere verschiedenen UM-Modelle sind langlebig, leicht zu reinigen und ermöglichen die Produktion unter Vakuum.

### EXTRAORDINÄR: UMX 5 und UMX 5S

Außergewöhnlich effizient und extrem flexibel - begrüßen Sie die nächste Generation von Universalmaschinen! Bei unseren neuen UMX 5 und UMX 5S haben wir unsere bewährte Technik in zwei einfach zu handhabende Tischgeräte integriert. Mit Kapazitäten von 0,5 bis 2,5 l sind sie ideal für kleinere Produktions- und Laboranwendungen. Unabhängig davon, welche Mengen Sie produzieren wollen: Die ProXES-Experten stehen Ihnen zur Seite. Lassen Sie uns darüber sprechen, wie wir Ihnen helfen können, Ihre Produktion zu erweitern oder zu steigern.

### WICHTIGE VORTEILE

- außergewöhnliche Effizienz durch optimierte Schüsselergonomie
- effizientes Erhitzen über Direktdampfeinspritzung (UMX 5S)
- robuste All-in-One-Maschinen mit extremer Langlebigkeit
- gleichbleibende Qualität des Endprodukts
- stabile Emulsionen
- homogene Mischungen

## SAUCEN DRESSINGS SÜSSWAREN AUFSTRICHE SCHMELZKÄSE KOSMETIK FÜLLUNGEN

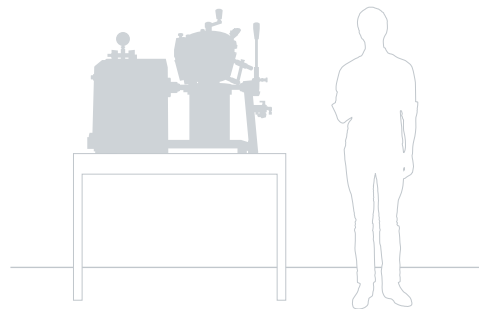


# UMX 5 - KLEINE CHARGEN, GROSSE VORTEILE

Manchmal ist kleiner einfach besser:  
Wir haben unsere neue UMX 5 als schnelle,  
schnörkellose Maschine für Produktions-  
und Laborprozesse entwickelt, bei denen es  
um kleine Chargen geht - wie das Testen von  
neuen Rezepturen oder individuellen Zuberei-  
tungen. Mit einer maximalen Verarbeitungs-  
temperatur von 95 °C ist die UMX 5 eine ideale  
Lösung für Chocolatiers, aber auch für Frisch-  
käseproduzenten, traditionelle Apotheken  
oder F&E-Einrichtungen.

## UMX 5

Schüsselinhalt (l)	5
Chargengröße (l)	0,5 - 2,5
Leistung (kw)	0,9
Max. Prozesstemperatur	95°C



# EINFACHE BEDIENBARKEIT ERGONOMISCH HYGIENISCH

Minimierte Luft einschüsse  
durch Vakuumverarbeitung

Hohe Reproduzierbar-  
keit der Produktqualität  
durch automatische  
Programme

Transparenter Deckel ohne  
Farbverfälschung für  
verbesserte Sichtkontrolle

Manuell kippbare Schüssel  
für ergonomische  
Handhabung

Hervorragendes Mischen  
dank geneigter Arbeits-  
position

Effiziente Verarbeitung von  
hochviskosen Produkten  
durch leistungsstarken  
Motor



# FLEXIBEL SCHNELL EFFIZIENT

# UMX 5S - DIREKTDAMPF FÜR MEHR FLEXIBILITÄT.

Minimierte Lufteinschlüsse  
durch Vakuumverarbeitung

Hohe Reproduzierbarkeit  
der Produktqualität durch  
automatische Programme



Edelstahl-Deckel

Manuell kippbare Schüssel für  
ergonomische Handhabung

Hervorragendes Mischen dank  
geneigter Arbeitsposition

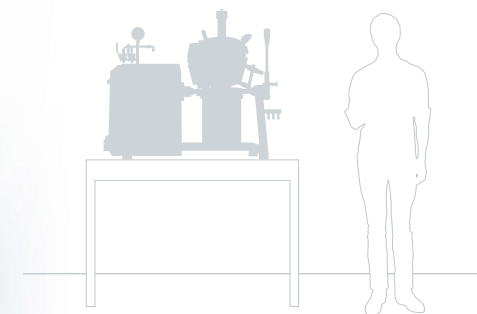
Effizientes Erhitzen über  
Direktdampfeinspritzung

Effiziente Verarbeitung von  
hochviskosen Produkten  
durch leistungsstarken Motor

Mit der UMX 5S haben wir den Anwendungsbereich unseres Basismodells UMX 5 weiter ausgebaut. Dank ihrer Direktdampfeinspritzung, wodurch die Produkte schnell auf max. 110 °C erhitzt werden, kann die UMX 5S auch für die Herstellung von Schmelzkäse eingesetzt werden. Ihre Effizienz, Schnelligkeit und Flexibilität machen die UMX 5S zum perfekten Allrounder für ein breites Spektrum von Labor- und F&E-Anwendungen.

## UMX 5S

Schüsselinhalt (l)	5
Chargengröße (l)	1 – 2,5
Leistung (kw)	0,9
Max. Prozesstemperatur	110°C



# REDEN WIR ÜBER SCHOKOLADE!

Mit ProXES erreicht Ihre Schokoladenproduktion ein neues Level. Ob Sie Ganache, Pralinen, Kuvertüre, Schokoladenaufstrich, Cremefüllungen oder Pasten herstellen - wir bieten Ihnen die perfekten Maschinen und technischen Lösungen für Ihre spezifischen Anforderungen.

**Unsere innovativen Konzepte für die Prozesstechnologie eignen sich für alle Schritten „Von der gerösteten Bohne bis zur Ganache“ und eine Menge weiterer süßer Anwendungen. Von der Feinstzerkleinerung bis zum sanften Conchieren und effizienten Schmelzen ermöglichen unsere hochmodernen Maschinen beste Texturen, verführerischen Glanz und feinsten Geschmack.**

Als führender Hersteller in der verarbeitenden Industrie vereint ProXES das Know-how von drei bekannten Marken: FrymaKoruma, Stephan und Terlet. Dank dieses geballten Know-hows können wir auf individuelle Herausforderungen und Anforderungen eingehen. Zählen Sie auf ProXES-Maschinen, wenn es darum geht, Ihre Schokoladenverarbeitung zu verbessern, Energie sowie Produktionskosten zu sparen und die beste Bearbeitung Ihrer hochwertigen Zutaten zu gewährleisten.

## HANDWERKLICHE ODER INDUSTRIELLE PRODUKTION

Unabhängig davon, ob Sie ein lokaler Chocolatier oder ein internationaler Hersteller sind - lassen Sie uns darüber sprechen, wie ProXES Ihnen helfen kann, eine gleichbleibende und höchste Produktqualität zu gewährleisten!

- Höchste Ganache-Qualität mit verbesserter Molekularstruktur
- Besseres Schmelzprofil durch hohe Scherkräfte und spezielles Schüsseldesign
- Verhinderung von Luftblasenbildung
- Glatte und glänzende Textur mit längerer Haltbarkeitsdauer durch Vakuumfunktion
- Beste Produktstabilität durch Temperaturkontrolle

# GANACHE/PRALINEN GLASUR AUFSTRICHE MARZIPAN FÜLLUNGEN/CREMES KARAMELL

## UND WAS IST MIT MARZIPAN?

Schokolade, Nusspasten, Marzipan, Fruchtfüllungen - wenn Sie diese Produkte herstellen wollen, kann ProXES liefern. Unsere vielseitigen Prozesssysteme sind für die Zubereitung einer breiten Palette von Süßwaren ausgelegt. Fragen Sie unsere Experten nach modularen Erweiterungen, die genau auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind!





## SPITZENLEISTUNG IST EINE TEAMARBEIT

Mit drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach, vereint ProXES langjähriges Know-how mit einer Herausforderer-Mentalität. Als agiler Partner unterstützen wir unsere Kunden von der ersten Produktidee bis zur Umsetzung eines erfolgreichen Produktionsprozesses.

Wir bei ProXES glauben an die Kraft der gemeinsamen Entwicklung: Wir sind da, um zuzuhören, zu lernen und zu beraten. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden verschmelzen wir ihre Ideen und unsere Technologien zu innovativen Prozessen und maßgeschneiderten Lösungen, die ihnen helfen, die Qualität, die Energieeffizienz und den Gewinn Ihrer Produktion in Einklang zu bringen.

Mit Einzelmaschinen, modernen Prozesslinien, fortschrittlichen Automatisierungs- und Servicekonzepten führt ProXES das Geschäft von Kunden aus der Lebensmittel-, Pharma-, Kosmetik- und chemischen Industrie. Was ist mit Ihnen? Lassen Sie uns gemeinsam Werte schaffen. gemeinsam - nachhaltig!

## VON DER INSPIRATION ZUR MACHBARKEIT DURCHFÜHRUNG

Unser Verfahrenstechnik- und Schulungszentrum ist ein Raum zum Ausprobieren neuer Ideen. Hier können Sie in einem professionell ausgestatteten Labor Rezepturen professionell entwickeln oder verbessern, jeden Maschinentyp testen, Scale-ups durchführen und Testchargen herstellen. Sie erhalten fachkundige Beratung und Unterstützung zu allen Möglichkeiten der technischen Ausstattung und Modifikationen.

## NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF



Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie unter: [www.proxes.com](http://www.proxes.com)

**ProXES GmbH**  
Stephanplatz 2  
31789 Hameln  
Deutschland

**T.** +49 5151 583-0  
**E.** [info@proxes.com](mailto:info@proxes.com)  
[www.proxes.com](http://www.proxes.com)

Folgen Sie uns auf:



# Stephan