

PLUS  
NEW FOOD  
TREND



SCHNEIDEN  
MISCHEN  
ERHITZEN.  
EMULGIEREN.

UNIVERSAL  
MACHINE

# ZUM MULTITASKING GEBOREN: DIE VIELSEITIGE UM.

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

**Vielseitigkeit ist das herausragende Merkmal unserer Universalmaschinen, ganz gleich, ob Sie sich für ein Tisch- oder ein Standgerät, ein Modell mit oder ohne Direktampfeinspritzung 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. Jedes UM-Modell ist langlebig, leicht zu reinigen und ermöglicht die Produktion unter Vakuum.

## DAS BERÜHMTE STEPHAN PRINZIP

Bessere Ergonomie, mehr Effizienz: Als unsere Ingenieure das Stephan-Prinzip erfanden, veränderte es die Sichtweise der Branche auf den Mischprozess. Mit seiner einzigartigen Schüsselgeometrie, der geneigten Arbeitsposition und einer 90°-Kippbarkeit setzte unsere smarte Innovation neue Maßstäbe. Speziell geformte Arbeitswerkzeuge und schnell laufende Messer für hohe Scherkräfte garantieren ein schnelles Mischen und effizientes Zerkleinern von Zutaten und schaffen so Produkte von höchster Qualität.

## WICHTIGE VORTEILE

- außergewöhnliche Effizienz dank optimierter Schüsselergonomie
- robuste All-in-One-Maschinen mit extremer Langlebigkeit
- effizientes Erhitzen
- gleichbleibende Qualität des Endprodukts
- stabile Emulsionen
- homogene Mischungen

# SAUCEN DRESSINGS SÜSSWAREN AUFSTRICHE FLEISCHPRODUKTE SCHMELZKÄSE KOSMETIK



# KLEINE MASCHINEN FÜR GROSSE PRODUKTIDEEN.

Unsere UM-Modelle mit maximalen Verarbeitungstemperaturen von 95°C sind schnelle Maschinen, die sich durch Robustheit und Langlebigkeit auszeichnen.

Die Tisch-, Schrank- und Standgeräte wurden speziell für Produktions- und Laborprozesse entwickelt, bei denen es um kleine Chargen geht - wie das Testen von neuen Rezepturen oder individuellen Zubereitungen. Die indirekte Erhitzung und Kühlung funktioniert über den Doppelmantel. Das macht sie zu einer idealen Lösung für Chocolatiers ebenso wie für Frischkäseproduzenten, traditionelle Apotheken oder F&E-Einrichtungen.

Maschine	Schüsselinhalt (l)	Max. Chargen-größe (l)	Max. Prozess-temperatur (°C)
STEPHAN UMX 5	5	2,5	95
STEPHAN UM 12	12	7	95
STEPHAN UM 24	24	18	95
STEPHAN UM 44	44	30	95
STEPHAN UM 60	60	40	95
STEPHAN UM 74	74	55	95

Haftungsausschluss: Nur zu Illustrationszwecken.  
Die tatsächliche Maschinenkonstruktion kann je nach Spezifikation variieren.

# EINFACHE BEDIENBARKEIT ERGONOMISCH HYGIENISCH



# DIREKTDAMPF FÜR MEHR FLEXIBILITÄT.

Mit der neuen UMX 5S, der UMSK 24 und der UMSK 60 haben wir den Anwendungsbereich unserer Universalmaschinen in der Grundausrüstung erweitert.

Durch die Direktdampfeinspritzung werden die Produkte schnell auf 110 °C oder sogar 125 °C erhitzt, so dass diese Modelle auch für die Herstellung von Schmelzkäse verwendet werden können. Ihre Effizienz, Geschwindigkeit und Flexibilität machen sie zu perfekten Allroundern für eine Vielzahl von Labor- und F&E-Anwendungen.

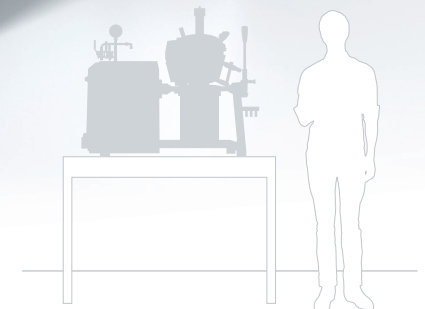
# FLEXIBEL SCHNELL EFFIZIENT



Maschine	Schüsselinhalt (l)	Max. Chargen-größe (l)	Max. Prozess-temperatur (°C)
STEPHAN UMX 5S	5	2,5	110
STEPHAN UMSK 24	24	18	95 / 125
STEPHAN UMSK 60	60	40	95 / 125

Haftungsausschluss: Nur zu Illustrationszwecken.

Die tatsächliche Maschinenkonstruktion kann je nach Spezifikation variieren.



# MIT DEN GROSSEN JUNGS SPIELEN: INDUSTRIELLER MASSSTAB DER UMS.

**Universalmaschinen machen es einfach, großartige Ideen zu skalieren: Während die kleineren Modelle perfekt für die Produktentwicklung sind, bringen unsere größeren UMs Ihre Rezepte in den industriellen Maßstab.**

Mit einem Chargenvolumen von bis zu 170 Litern sind die UMs für die wichtigsten Aufgaben gerüstet. Nur ein Beispiel: die Herstellung von Schmelzkäse. Unsere großtechnischen UMs verarbeiten problemlos Butter- und Käsestücke bis zu einer Größe von 2 kg, wodurch eine zusätzliche Mühle überflüssig wird.

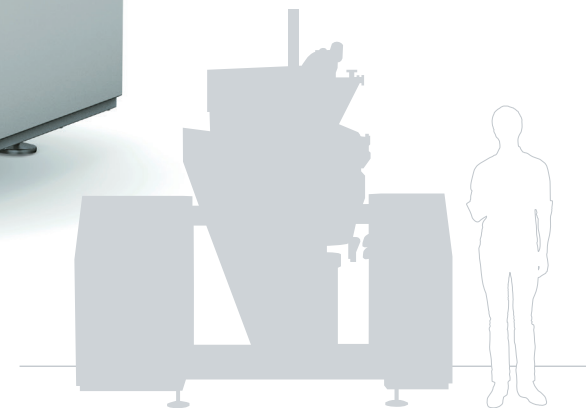
Unsere gesamten multifunktionalen Batch-Maschinen folgen dem einzigartigen Stephan-Prinzip und führen den gesamten Prozess mit allen Produktionsschritten, wie Schneiden, Erhitzen und Emulgieren durch. Die UMs im industriellen Maßstab ermöglichen eine Vielzahl von Konfigurationen: Das fertige Produkt kann über ein Auslaufventil oder durch Kippen des Behälters in eine ergonomische 90°-Position für hochviskose Produkte entleert werden. Entsprechend Ihrer individuellen Anforderungen können Sie sich für ein Modell mit oder ohne direkte Dampfeinspritzung entscheiden.

Maschine	Schüsselinhalt (l)	Max. Chargen-größe (l)	Max. Prozess-temperatur (°C)
STEPHAN UM 130	130	90	95 / 125
STEPHAN UM 200	200	170	95 / 125

Haftungsausschluss: Nur zu Illustrationszwecken.  
Die tatsächliche Maschinenkonstruktion kann je nach Spezifikation variieren.



**KOMPAKT  
SCHNELL  
VIELSEITIG**



# EINE FÜR ALLE UND ALLES IN EINER.

Unsere Universalmaschinen sind als Mehrzweckmaschinen für eine Vielzahl von Anwendungen konzipiert und führen durch ihre Vielseitigkeit zu einem Spitzen-Herausforderer-Mindset. Als agiler Partner unterstützen wir unsere Kunden von der ersten Produktidee bis zur Industrialisierung, um ihre Ideen zum Leben zu erwecken. Gemeinsam setzen wir Trends: Mit nachhaltigen und innovativen Lösungen treiben wir den Erfolg unserer Kunden heute voran und helfen ihnen, zukünftige Märkte zu gestalten.

Teig für ein Burger-Brötchen kneten? Pasteten herstellen? Käse und verschiedene Saucen und Dressings verarbeiten? Kein Problem für die UM. Unser multitalentierter Alleskönner kann nahezu jede Komponente eines Burgers, einer Pizza und vieler anderer Gerichte herstellen. Es ist diese Flexibilität, die unsere Universalmaschinen zu idealen Partnern für die Produktentwicklung als auch für die Produktion im industriellen Maßstab macht.

## NEUE ERNÄHRUNGSTRENDS, NEUE MÖGLICHKEITEN

Die Möglichkeiten unserer UMs sind nicht auf die Produktion konventioneller Rezepte beschränkt. Ob vegane Burger-Pasteten, vegetarische Salami oder „saubere und grüne“ Pizzasaucen - durch unsere UMs können Hersteller neue Lebensmitteltrends aufgreifen, um der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein. Wir von ProXES sind Ihr Partner, um Ihr Unternehmen zukunftssicher zu machen.

**Lassen Sie uns darüber sprechen, wie unsere Lösungen und Maschinen Ihre Ideen voranbringen können!**

# BRÖTCHENTEIG FLEISCHPASTETEN VEGANE PASTETEN SAUCEN KÄSE





## SPITZENLEISTUNG IST EINE TEAM-ARBEIT

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:

