

切割
混合搅拌
加热
乳化

UMX 5
UMX 5S

+巧克力
热潮



Stephan

为多功能而生： 万能的 UM.

一机多用，一锅内完成所有工艺——这是ProXES Stephan通用设备的座右铭。我们耐用又高效的通用设备简化了许多应用领域的生产工艺，从甜品、再制奶酪再到日化产品。

多功能性是我们通用设备的突出特点，无论你选择小型台式设备还是落地式设备。

巧克力馅、鹅肝酱、蛋黄酱还是美容霜？作为一台真正的全能型设备，灵活的UM能够处理各种产品。一台机器可完成多个工艺步骤：有效切割或粉碎、搅拌和混合、间接/直接加热、分散和乳化。我们所有的UM型号都经久耐用，易于清洁，并允许您在真空下生产。

超凡卓绝：UMX 5 和 UMX 5S

非常高效和灵活——新一代UM通用机问世！对于我们新的UMX 5和UMX 5S，我们将成熟的技术集成到这两个易于操作的桌面单元中。容量从0.5升到2.5升，非常适合小型生产和实验室应用。但不管你想生产小批量还是大批量，ProXES专家都在你身边。让我们来谈谈如何帮助您扩大或提高您的生产规模！

主要优点

- 由于优化了锅体的人体工程学，因此效率极高！
- 通过直接蒸汽喷射高效加热（UMX 5S）
- 坚固耐用的一体机
- 最终产品的质量一致性
- 稳定乳化
- 混合物均一

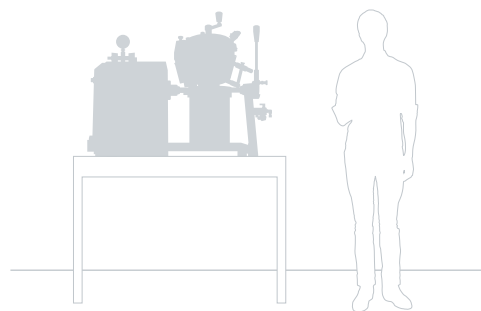
调味酱
蘸料
甜品
涂抹酱
再制奶酪
化妆品
馅料



UMX 5 – 小身材，大优势

有时，浓缩就是精华：我们开发的新型UMX 5是一个快速，实用的工艺设备，适用于涉及小批量的生产和实验室用途——如新配方的测试。UMX 5的最高加工温度为95°C，是巧克力制造商、奶油奶酪生产、古方药店或研发机构的理想解决方案。

UMX 5	
锅体容积 (l)	5
批量(l)	0.5 – 2.5
功率(kw)	0.9
最高加工温度	95°C



免责声明：图片仅供说明。实际机器结构可能因规格而异。

便捷使用 符合人体工程学 卫生安全



灵活性
快速
高效

UMX 5S —— 带蒸汽直喷加热 更大的灵活度

真空工艺最大化减少空气
对加工的影响

通过自动化程序提高产品
质量的可重复性

不锈钢盖与透明视镜，
提高视觉控制

手动倾斜的碗体，
符合人体工程学操作

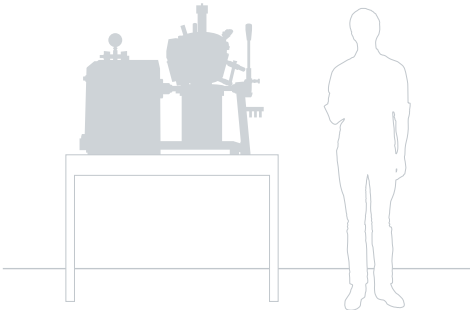
由于工作位置倾斜，
混合效果极佳

通过直接蒸汽喷射实现高
效加热

高粘度产品的高效加工

随着UMX 5S的出现，我们进一步扩展了我们的基本UMX5型号的应用范围。由于其采用蒸汽直喷，可以快速加热产品最高至110°C，UMX 5S也可用于生产再制奶酪。其效率、速度和灵活性使UMX 5S成为一个完美的全方位实验室和研发应用设备。

UMX 5	
锅体容积 (l)	5
批量(l)	0.5 – 2.5
功率(kw)	0.9
最高加工温度	110°C



免责声明：图片仅供说明。实际机器结构可能因规格而异。

让我们谈谈巧克力!

ProXES助您将巧克力生产提升到另一个水平。无论您是生产生巧(甘纳许)、果仁糖心、涂层、巧克力酱、奶油夹心及任何馅料,我们都为您提供完美的机械和工程解决方案,以满足您的特殊需求。

我们的工艺技术创新理念适用于“从可可豆到甘纳许”的所有工艺以及其他各种甜味应用。从精细研磨到顺滑的精炼和高效的熔化,我们都有最先进的设备,促进最佳的质构,诱人的光泽度和最好的味道。

作为加工行业的领先制造商,ProXES结合了三个知名品牌的专业知识:FrymaKoruma、Stephan和Terlet。这些专业知识的集成使我们能够应对各种的挑战和要求。依靠ProXES机器升级您的巧克力加工,节省能源和生产成本,并确保您的高品质原料的得到最佳的处理。

工匠级精品店或是工业化生产

无论您是本地的还是国际巧克力生产商,让我们来谈谈ProXES如何帮助您确保始终如一和最高的产品质量!

- 改进分子结构,提高生巧品质
- 由于剪力高和特殊碗体设计,熔化结构更好
- 防止气泡产生
- 光滑光亮的纹理,由于真空功能,保质期更长
- 由于温度控制,产品稳定性更佳

生巧/果仁糖心
涂层
涂抹酱
杏仁糖
夹心/奶油
焦糖

那杏仁饼呢?

巧克力,坚果糊,杏仁饼,水果馅料-如果你想生产它,ProXES都可以提供。我们的多功能加工系统设计用于制备各种甜品。向我们的专家咨询如何根据您的需求定制模块化扩展!





我们加速你的想法

ProXES拥有三个领先品牌

FrymaKoruma、Stephan和Terlet, 将长期的专业知识与挑战者心态结合在一起。作为一个高效的合作伙伴, 我们支持我们的客户从最初的产品概念到工业化, 并帮助他们将他们的想法付诸实践。我们一起创造趋势: 通过可持续和创新的解决方案, 我们推动我们的客户今天的成功, 并帮助他们塑造未来的市场。

除了独立的FrymaKoruma、Stephan和Terlet产品外, ProXES还结合了他们的技术来创建现代工艺线。通过使用最先进的自动化和服务理念, ProXES为食品、制药、化妆品和化工行业的客户提供了竞争优势。我们如何帮助您业务?

从灵感到可行性

我们的工艺技术和培训中心是一个尝试新想法的空间。在这里, 你可以在有专业设备的实验室里开发或改进配方, 测试任何类型的机器, 进行放大和生产测试批次。您将收到有关技术设备和所有改造可能的专家建议和支持。

与我们的专家联系

有关我们全球子公司的完整列表及其联系方式, 请访问:

www.proxes.com

ProXES GmbH

Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg
Germany

T. +49 40 35625-70

E. info@proxes.com

ProXES (Shanghai) Machinery Co. Ltd.

Room 101, Building No.3
No.525 Yuan Jiang Road
Minhang district, Shanghai
China

T. +86 21 34505720

E. info.cn@proxes.com

宝赛司 (上海)
机械有限责任公司
中国上海市闵行区
元江路525号
3号楼1层101室

Stephan