

prefamac

In deze uitgave

- [1914 - 2014](#)
- [De Power Slim](#)
- [De transparante Light](#)
- [Continua60 is topper](#)
- [Chocolade-opleiding voor jongeren](#)



Beste lezer,

Heeft U de zomervakantie al achter de rug ? Of nog plannen voor Augustus of September ? Een bezoekje aan België waar de eerste wereldoorlog "met chocolade" wordt herdacht is eens iets anders. Of misschien bent U reeds volop gestart met de nieuwe producten voor 2015. Met de Power Slim of transparante Light tunnels zullen we U zeker van dienst kunnen zijn om het allemaal wat "sneller" te realiseren. Van de tempereermachines wordt het model 60 kg toegelicht, omdat dit veruit het meest populaire type is. En om nog even op de vakantie terug te komen, tonen we enkele sfeerfoto's van een chocolade-opleiding voor jongeren. Geniet nog van de nazomer en vooral veel kijk- en leesplezier met deze mailing !

Myriam Schepers
Gedelegeerd Bestuurder

Nieuwsbrief 63 : Vakantie en chocolade :-)

14/08/2014



ZOKOLA
MADE IN CHOCOLATE
www.zokola.be

1914 - 2014

Exact 100 jaar geleden brak de eerste wereldoorlog uit. In België en de ons omringende landen zijn er dus momenteel heel wat herdenkingen en vieringen gepland. De rode klaproos of papaver (poppie) bloeide toen rijkelijk langs de Belgische oorlogsterreinen, en zijn vijand en vriend opgevallen. De bloedrode bloem symboliseert de herdenking zoveel jaar later. Een aantal van onze klanten werd hierdoor geïnspireerd en ze hebben enkele prachtige producten uitgewerkt. Voor de getoonde chocolade pappavers ontwierp Prefamac een maatwerk chocoladevorm, die praktisch 24 op 24 intensief wordt gebruikt. Ook een andere Prefamac klant kwam op de markt met een speciale papaver-verpakking voor enkele van haar producten.

Bij **meer foto's** kan U zelf enkele ideeën opdoen voor iets wat in Uw land of streek wel de moeite waard is. Prefamac kan steeds helpen denken, hoe dit uit te werken op zeer korte termijn.

[Meer foto's](#)

Contact



Dellestraat 11/11a
Industrial Zone Zolder-
Lummen 1058
3560 Lummen
Belgium
T: +32(13)52.18.84
F: +32(13)52.18.48
info@prefamac.com
www.prefamac.com



Snelle Power Slim

Lonen zijn duur. Poetsen is een must, maar poetsen kost dus geld. Veel geld. De POWER SLIM koeltunnel is een prachtige oplossing voor dit dure poetsprobleem. Bij het openen van de kappen is zowel de boventapijtband als de retourband

bereikbaar. We starten al vanaf 500 mm bandbreedte, maar het merendeel van deze tunnels situeert zich tussen 820 en 1600 mm breedte. De lengte wordt bepaald door Uw beschikbare ruimte en de vereiste koelcapaciteit (voor de diverse producten die U wenst te koelen). De aandrijving kan enkel of dubbel uitgevoerd worden, zo ook de sturing van de tapijtband.

Bij **meer foto's** tonen we zowel de POWER SLIM als de POWER PLUS tunnels met uitneembare "onderplaten" om eveneens tegemoet te komen aan het poetsprobleem.

[Meer foto's](#)

Kijk de chocolade wordt hard !

Voor de toepassingen van 400 en 500 mm bandbreedte (620 mm op aanvraag) wordt bij Prefamac de koeltunnel LIGHT ingezet. Standaard is deze met witte afneembare kappen met een erg hoge isolatiewaarde. De ondoorzichtige kappen kunnen ook uitgevoerd worden met één of meer vensters (met lampje) om het koelproces mooi te volgen. Nieuw is nu de Light tunnel met volledig transparante kappen. Het succes van klanten die hun producten ter plaatse kiezen, en nadien meenemen of ineens consumeren, is een trend van deze tijd. Met de transparante Light en een gekleurde tempereermachine ervoor, kan je rekenen op succes zowel bij de jongste als de oudere klanten.



Bij **meer foto's** tonen we ook de traditionale Light tunnel en de RVS of gekleurde Inspire tempereermachine. Als dit niet inspirerend werkt !!

[Meer foto's](#)



CONTINUA 60KG

De Continua60 is de topper

Voor de tempereermachines is er bij Prefamac de keuze tussen 15, 30 en 60 kg inhoud. De 60 kg is de topper vanwege het kleine prijsverschil met de andere modellen. Van 45°C naar 28/30°C kan in 15 min, dus het productieniveau kan erg hoog worden opgevoerd met deze eenvoudige en zuinige machine. De Continua60 kan gebruikt worden voor het vullen van vormen of holgoedfiguren.

Aan de hand van diverse doseerkoppen (quickfills) en een standaard intervalfunctie kan het nog sneller allemaal. Of via een pneumatische vormenschraper met trilfunctie. Ook een overtrekband voor pralines, koekjes of truffels is beschikbaar. Een heel makkelijke en flexibel inzetbare machine dus. Voor kleine en middelgrote bedrijven, of voor labo's.

Bij **meer foto's** worden de vermelde opties getoond. Ook een smeltketel met tankstation, die constant chocolade van 45°C kan aanvoeren wordt er even voorgesteld.

[Meer foto's](#)

Chocolade en vakantiepret

Ouders willen hun jonge spruiten de vakantiedagen liever niet laten slijten, voor de computer of al spelend op de Iphone. In Engeland en Nederland organiseert SciTech dus al enkele jaren een chocolade-opleiding voor jongeren. Alles van A tot Z wordt aangeleerd via eenvoudige Prefamac machines. Naar keuze 1 of 2 weken voor de expertjes onder hen. Bedankt voor dit mooie initiatief ! We gaan dus zeker zeer gemotiveerde



chocolatiers en koekjesbakkers in de toekomst krijgen.

Bij **meer foto's** tonen we enkele jonge bollebozen aan het werk.

[Meer foto's](#)
