



Geachte lezer,

Misschien heeft U de vakantie nog te goed ? Wij hopen voor U van wel. Ofwel dat het een superontspannende en relaxe vakantie was. En al tijd voor Expo Milaan 2015 gevonden ? Bij Prefamac herneemt de productie vanaf 3 augustus, en we mogen er meteen invliegen. Onze klanten hebben in juli niet stilgezeten !!!!! Voor diegenen die al helemaal in winterse planning zijn alvast wat schilfer-ideetjes om bij weg te dromen. Veel kijk- en leesplezier, en tot binnenkort.

Myriam Schepers
Gedelegeerd Bestuurder



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



Schilfers in alle formaten

Wie denkt aan de winter denkt meteen aan chocolademelk. Op de foto een voorbeeld van de kleinste schilfers gemaakt met onze PREMIUM schilfermachine. De grootste schilfers bij deze machine zijn rond de 20 cm lang en worden vooral voor decoratieve doeleinden gebruikt. De kleinste schilfers zijn minder dan 0,5 cm lang en dus zondermeer geschikt om in warme melk af te smelten. Daartussen is zowat alles mogelijk : 8 cm, 4 cm, 2,5 cm, U zegt het maar. Is het voor truffels, of schilfers die zo kunnen verkocht worden in kleine of grote verpakkingen ? Naast de PREMIUM schilfermachine kunnen wij U ook de CURL, BASIC en SNIPPER aanbieden. Voor de Premium, Curl en Basic zijn er ook industriële versies op maat te verkrijgen. Voor elk wat wils dus.

Bij [meer foto's](#), laten we enkele groottes van PREMIUM schilfers zien, met een standaard pen ernaast. Ook de andere schilfermachines worden getoond.



Expo Milaan 2015 al bezocht ?

Bij een wereldtentoonstelling is het altijd wat afwachten. Wordt het warm of heeeel warm ? Blijven de bezoekers lang proeven of heeeel lang ? In de Belgische Chocolate Corner op de Expo is het een waarheid als geen ander : het is er heeeel druk en heeeel warm. De chocolade had bijna geen machines meer nodig om te smelten. We hebben dan maar een automatische tempereermachine INSPIRE achterna gestuurd : in dezelfde kleur als de heerlijke bruine chocolade. Of denkt U eerder aan een ander kleurtje ? Dit van Uw logo of de kleur van Uw verpakking ? U kan het zo gek niet bedenken.

Bij [meer foto's](#), tonen we dat echt alles mogelijk is, ... zelfs Uw logo kan op de machine. De compacte INSPIRE kan ook aangevuld worden met een enrobeerband voor overtrekkoekjes of truffels. En de grotere broertjes Continua 30 en 60 kg laten we ook even zien.



En deze maand komt Laurean

"Hallo ik ben Laurean, mijn 2e jaar universiteit Toegepaste Economie achter de rug, en mijn 3e keer vakantiewerk bij Prefamac ... Echt ik kan meer in de praktijk bij Prefamac dan uit mijn boeken leren. Heel druk wel ... maar gezellig druk en we lachen veel. En als de klanten op bezoek komen ooo mijn lijn, ze brengen altijd wat mee om te proeven dan vanavond maar een slaatje want ik wil niets missen var al dat lekkers, want ja, er zijn veel bezoekers gepland de komende weken"

Copyright © 2015 Prefamac Chocolate Machines NV, All rights reserved.

[unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

MailChimp