

Als u deze e-mail in tekstformaat ontvangt, zonder afbeeldingen, [klik hier!](#)

prefamac



Nieuwsbrief 81 : Nieuw nieuw nieuw voor chocolade!



Beste lezer en
chocoladefan,

Wij hopen dat jullie een supervakantie achter de rug hebben ... of nog met vakantie zijn. En dat het er eentje was van echt detoxen, ontspannen en genieten J Prefamac wordt nooit gesloten tijdens de zomerperiode, maar afwisselend hebben wij allemaal ook stoom afgeblazen. Het was echt wel nodig, want er waren nooit voordien zoveel innovaties bij Prefamac. In deze nieuwsbrief lichten wij de nieuwe Quick Melters en de nieuwe enrobeermachine Switch Ultra toe. Ook de nieuwe bloemenvormen, twee nieuwe ingenieurs en onze nieuwbouw die van start gegaan is. Zoals de titel van deze mailing dus zegt "nieuw nieuw nieuw bij Prefamac"! Geniet van de vele foto's !

Myriam Schepers
Gedelegeerd Bestuurder



De nieuwe QUICK MELTER

Chocolade of cacaoboter smelten. Met een smeltketel gaat het snel, met de Quick Melter nog sneller. Door zijn horizontale verwarmde rooster is er veel contactoppervlakte met de chocolade of de boter. En ook de chocoladebak onderaan is dubbelwandig en heeft een afzonderlijke thermostaat en 360° roerwerk. Het deksel is veel groter dan bij een smeltketel, dus het wordt makkelijker om blokken aan te voeren. En natuurlijk werkt de Quick Melter ook met drops. Diverse maten zijn beschikbaar : 10 blokken x 5 kg, 15, 20, 25, 30, ... blokken. Standaard is er een RVS lobbenpomp ingebouwd, maar andere types pompen en/of leidingwerk is mogelijk. Maatwerk is veelal de regel.

Bij [meer foto's](#), ziet U enkele voorbeelden van de Quick Melter met blokken, drops en cacaoboter.



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



De nieuwe BLOEMENVORMEN

Voor Interpack 2017 zijn diverse nieuwe chocoladevormen ontwikkeld, maar het bloemen motief -dat altijd in de smaak valt- was de publiekswinnaar. De Ten-Eyes (of 10 ogen) heeft haar naam niet gestolen. Ze is zowel beschikbaar als tablet (80 x 80 x 15 mm), reep (120 x 29,2 x 15,4 mm) en als praline. De Ten-Eyes is ook zeer mooi in combinatie met de andere bloemen als setje van 4 stuks : De Lily, de Orchid en de Rose.

Bij [meer foto's](#), zetten we je in de bloemen of via de <http://www.prefamac.com/webshop/default?lang=nl>. Ook de andere nieuwe chocoladevormen worden getoond. Alles is in voorraad voor het nieuwe seizoen.



De nieuwe SWITCH ULTRA 400-1600

Bij de bestaande enrobeermachine SWITCH van Prefamac kan de onderbak -de grote chocoladebak- uit de machine gehaald worden. Dit om makkelijk te veranderen van kleur en/of type chocolade. Bij de nieuwe SWITCH ULTRA enrober kan ook de bodembak voor het "voetje van de praline" of de koek/wafel mee afzonderlijk uit de machine gehaald worden. Heel eenvoudig, licht en proper. Enkel het RVS deel wordt eruit gehaald, de motor en snelheidsregeling blijven op de basismachine zitten. Zelfs voor een dubbele machine met 2 chocoladegordijn-bakken en 2 bodembaden is een SWITCH ULTRA versie (zie foto hiernaast) beschikbaar. De machine kan uitgevoerd worden van 400 mm tot 1600 mm breedte : 400, 500, 620, 820, 1000, 1200, 1300, 1400, 1500 en 1600 mm.

Bij [meer foto's](#), tonen we nog enkele andere opties van de Prefamac enrobeermachines : duwgrille, dubbele filter in bypass, lijntjes en zigzag-decoratie, kanteloptie op het einde van de machine, .. Bijkomende foto's en ook een [video](#) zijn beschikbaar op www.prefamac.com.



Nieuwe collega's

Wie Prefamac kent weet dat er hard gewerkt wordt. Bijna 24/7 zijn we beschikbaar en elke dag met evenveel energie. Toen kreeg er ineens 2 nieuwe collega's bij. David is expert van onder andere Eplan. Ronny heeft zijn strepen verdiend met projectmanagement in diverse sectoren. David en Ronny zijn heel gedreven om mee de Prefamac innovaties verder uit te bouwen en de Prefamac strategie te versnellen. Prefamac Chocolate Machines heeft dan natuurlijk ook wel heel aantrekkelijke klanten en eindproducten "om in te bijten" ☺ Wij wensen beide collega's alvast heel veel succes en dynamisme !!



Nieuwbouw gestart

Helemaal volgens planning is de nieuwbouw bij Prefamac gestart. We kijken alvast uit naar onze testruimte van 30 m lengte ! In co-design en co-creatie met onze klanten zullen we jullie nieuwe eindproducten kunnen uitwerken : met chocolade, met koekjes, decoratie, noten, fruit, Van 100 kg tot 3 ton per uur en per productielijn. Je kan het zo gek niet bedenken. We hebben overal wel een oplossing voor. We worden zelfs door de Belgische en Vlaamse overheid vanuit diverse hoeken gesteund !! En ja we hebben nog veel innovaties gepland de komende jaren.

Bij [meer foto's](#), tonen we dat zelfs onze aannemers de smaak van chocolade en koekjes te pakken hebben gekregen.