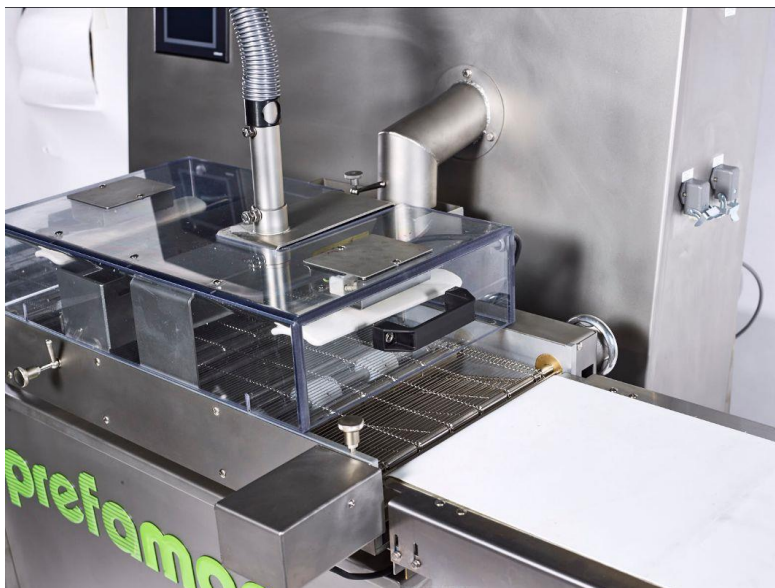




¡Listos para las fiestas!

En Prefamac constantemente pensamos en fiestas. San Nicolás, fiestas de fin de año, fiestas de primavera ... ¡siempre estamos listos para ello! Cubramos inmediatamente las galletas o los chocolates, y asegurémonos de que haya suficiente chocolate delicioso. ¿Vamos a tener nieve en Navidad? Ya proporcionamos flores como regalo. Y mientras tanto, seguimos prestando atención a la responsabilidad social corporativa a diario.

Myriam Schepers
Director general



Recubrimiento de galletas y pralinés

Los productos cubiertos con chocolate son generalmente preferidos por los golosos. Prefamac puede ayudarlo en todos los tamaños. Como en la foto con una trampadora de 28 cm montado en una templadora con una capacidad de 60 kg. O la misma trampadora en la máquina manual de 80 kg. Y 18 cm también está disponible para las máquinas automáticas y manuales más pequeñas. De nuevo la misma

trampadora !! Pensamos en su presupuesto... Para aplicaciones industriales, comenzamos desde 40 cm, 50 cm ... hasta 1200, 1300, 1400, 1500 y 1600 mm de ancho. ¡Sin complicaciones hasta unas pocas toneladas de producción por hora!

En [más fotos](#) mostramos la temperadora con trampadora, pero también la bañadora industrial SWITCH ULTRA doble. La mesa de trufas o la mesa de embalaje es un accesorio útil si producimos trufas con la máquina de embutición. El túnel de enfriamiento POWER es necesario para enfriar rápidamente, ¡porque una producción de embutidora realmente va muy rápido!



Una fundidora o un Batch

Si cubrimos muchos productos, naturalmente también necesitamos grandes cantidades de chocolate. Para las fundidoras de fusión de 500 a 2000 litros, podemos llenarlos fácilmente con la nueva CINTA TRANSPORTADORA JIRAFA. Y luego templar automáticamente. Varias fundidoras están disponibles para aplicaciones de 100 a 500 kg, pero también la templadora BATCH de 100 y 150 kg. La templadora Batch se puede usar tanto para fundir como para templar.

Visite nuestro sitio web www.prefamac.com para obtener más imágenes de las fundidoras Prefamac.

En [más fotos](#) mostramos varias fundidoras y máquinas de templado. ¿Y conoces el Quick Melter cuando comienzas a partir de bloques para derretir?



¿Esperamos nieve en polvo este invierno?

No ... Ya ves, ¡esto es queso! **Queso congelado**. En escamas con el nuevo TURBO BLOCK FLAKER. La máquina es adecuada para grandes bloques de chocolate, manteca de cacao, grasas ... y también queso. El resultado: hermosas copas, cortas o largas. Y esto hasta 250 kg por hora sin mucho esfuerzo manual. Solo llena, y ... ¡hojuelas! Haga clic en el enlace [YOUTUBE](#) fpara ver un breve "video de queso". Para chocolate, cacao o grasas, lo remitimos a <http://www.prefamac.com/es/industriales-ralladoras-industriales>. ¿Tiene otros productos? ¡Envíanos su material! Estamos felices de hacer la prueba.

En [más fotos](#) puede encontrar una combinación de hermosos resultados finales. ¿Quién no quiere hacer su propio chocolate caliente con hojuelas?



Dilo con flores

Nada mejor que una flor de chocolate. El color que desee, el sabor, la decoración, la combinación, el embalaje, etc. Puede ir en cualquier dirección. Siempre bienvenido !

En [más fotos](#) ya puede elegir las flores sú mismo :-) El lirio, la orquídea, los diez ojos, la rosa, la mezcla de flores ... lo que sea. Tenemos suficientes moldes en stock para los próximos meses festivos.



Pensamos en el medio ambiente todos los días.

Prefamac abrió su nuevo edificio el año pasado. Se hizo un uso óptimo para no dañar el medio ambiente: iluminación automática, bombas de calor, energía solar, etc. Y no se olvidó la recolección y el reciclaje del agua de lluvia. Para animar todo esto, hemos colocado una obra de arte simbólica en el estanque de la lluvia: ¡galletas y chocolates volando alrededor del mundo! Realmente adecuado para Prefamac, ¿no?

¿Más información? Haga clic aquí para enviar un correo electrónico



Prefamac Chocolate Machines

Myriam Schepers
Director general
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