



## Prêt pour les fêtes !

Chez Prefamac, nous pensons constamment aux fêtes. Saint-Nicolas, fêtes de fin d'année, fêtes de printemps, .. nous sommes toujours prêts! Enrobons immédiatement les biscuits ou les chocolats et assurons-nous qu'il y a suffisamment de chocolat délicieux. Allons-nous avoir de la neige à Noël? Nous fournissons déjà des fleurs en cadeau. Et dans l'intervalle, nous continuons de prêter attention à la responsabilité sociale des entreprises au quotidien.

Myriam Schepers  
Directeur Général



### **Enrober biscuits et chocolats**

Les produits recouverts de chocolat sont généralement préférés par les gourmands. Prefamac peut vous aider dans toutes les tailles. Comme sur la photo avec une enrobeuse de 28 cm montée sur une tempéreuse d'une capacité de 60 kg. Ou la même enrobeuse sur la machine manuelle de 80 kg. Et 18 cm est également disponible pour les petites machines automatiques et manuelles. Encore la même

enrobeuse!! Nous pensons à votre budget ... Pour les applications industrielles, nous partons de 40 cm, 50 cm ... jusqu'à 1200, 1300, 1400, 1500 et 1600 mm de largeur. Jusqu'à quelques tonnes de production à l'heure!

Cliquez sur **plus de photos** où nous montrons la mouleuse avec enrobeuse, mais aussi l'enrobeuse industrielle SWITCH ULTRA double. La table à truffes ou à emballer est un accessoire pratique si nous produisons des truffes avec la machine à enrober. Le tunnel de refroidissement POWER est nécessaire pour refroidir rapidement, car une production d'enrober va vraiment vite!



### **Un fondoir ou un Batch**

Si nous couvrons de nombreux produits, nous avons naturellement aussi besoin de grandes quantités de chocolat. Pour les fondoirs de 500 à 2000L, nous pouvons facilement les remplir avec la nouvelle BANDE GIRAFFE. Et puis tempérer automatiquement. Différents fondoirs sont disponibles pour des applications de 100 à 500 kg, mais également la tempéreuse BATCH de 100 et 150 kg. La tempéreuse Batch peut être utilisée pour fondre et tempérer.

Visitez notre site web [www.prefamac.com](http://www.prefamac.com) pour plus d'images des fondoirs Prefamac.

Chez **plus de photos** nous montrons diverses fondoirs et machines de tempérage. Et connaissez-vous le Quick melter lorsque vous commencez à fondre en bloc?



### **Est-ce qu'on attend de la neige poudreuse cet hiver?**

Non ... Vous voyez bien, c'est du fromage! **Fromage congelé**. Râpé avec le nouveau TURBO BLOCK FLAKER. La machine convient aux gros blocs de chocolat, beurre de cacao, graisses ... et aussi au fromage. Le résultat: de beaux copeaux, courts ou longs. Et cela jusqu'à 250 kg par heure sans trop d'efforts manuels. Il suffit de remplir et ... de râper! Cliquez sur le lien **YOUTUBE** pour une courte "vidéo de fromage". Pour le chocolat, le cacao ou les matières grasses, nous vous renvoyons à <http://www.prefamac.com/fr/industrielles-machines-raper>. Avez-vous d'autres produits en tête? Envoyez-nous votre matériel! Nous sommes heureux de faire le test.

Chez **plus de photos** vous pouvez trouver une combinaison de beaux résultats finaux. Qui ne veut pas faire son propre chocolat chaud avec des copeaux???

---



### **Dites-le avec des fleurs**

Rien de mieux qu'une fleur en chocolat. La couleur que vous voulez, le goût, la décoration, la combinaison, l'emballage, etc. Vous pouvez aller dans n'importe quelle direction. Toujours les bienvenus!

Chez **plus de photos**, vous pouvez déjà choisir vous-même les fleurs :-). Le lis, l'orchidée, les dix yeux, la rose, le flowermix... vous le nommez. Nous avons assez de moules en stock pour les prochains mois de fête.



### **Nous pensons à l'environnement tous les jours**

Prefamac a ouvert son nouveau bâtiment l'année dernière. Un usage optimal a été

fait pour ne pas nuire à l'environnement: éclairage automatique, pompes à chaleur, énergie solaire, etc. Et la collecte et le recyclage de l'eau de pluie n'ont pas été oubliés. Pour égayer tout cela, nous avons placé une œuvre d'art symbolique dans l'étang de pluie: des biscuits et des chocolats volant dans le monde entier! Vraiment approprié pour Prefamac, n'est-ce pas?

[Plus d'infos? Cliquez ici pour envoyer un email](#)



## Prefamac Chocolate Machines

Myriam Schepers  
Directeur Général  
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](http://www.prefamac.com)