LAS PERSONAS FELICES HACEN EL CHOCOLATE Y LAS GALLETAS MÁS SABROSAS: NUESTRAS MÁQUINAS TAMBIÉN RESPETAN A SUS EMPLEADOS

"RECIENTEMENTE EL ENFOQUE EN LA ERGONOMÍA SE HA DESARROLLADO MUY FUERTE"

Obviamente, el objetivo de los fabricantes de chocolate y galletas es ofrecer un producto final de la más alta calidad posible. Pero, ¿qué pasa con las personas que a veces tienen que trabajar bajo una gran presión de tiempo y en un ambiente cálido o húmedo? En Prefamac, ya lo hemos pensado durante la fase de diseño de nuestras máquinas. "A lo largo de los años, este enfoque en la ergonomía también está cada vez más presente entre nuestros clientes", explica la directora Myriam Schepers. Además, da algunos ejemplos concretos.

LEER MÁS

¿QUÉ HACER AHORA QUE LOS PRECIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS SIGUEN AUMENTANDO?

El acero inoxidable es cada vez más caro, al igual que los motores, los PLC y otros materiales. Esto eleva el precio final de las máquinas de chocolate. En Prefamac, nos esforzamos constantemente por producir de la manera más sostenible posible. Sin embargo, desafortunadamente, no podemos contrarrestar completamente los aumentos de precios actuales. Entonces, ¿necesita una máquina? No espere demasiado para decidirse.

¿CÓMO PODEMOS AYUDARLES, LOS FABRICANTES DE CHOCOLATE O GALLETAS?

El chocolate belga es mundialmente famoso, al igual que las máquinas de chocolate de Prefamac (ya en más de 100 países). Nuestras máquinas funcionan a diario en las chocolaterías y las fábricas de galletas desde Los Ángeles hasta Tokio. Esto está precedido por una gran cantidad de I&D y pruebas "invisibles". Gracias a nuestros 33 años de experiencia, entendemos perfectamente las necesidades del mercado y somos capaces de diseñar máquinas de última generación, tanto en facilidad de uso como en durabilidad. Todo comienza con una buena idea. ¿Qué etapa del proceso de producción puede completar una máquina de manera confiable y factible? Los siguientes pasos son probar la viabilidad del concepto, diseñar, ensamblar y probar a fondo un prototipo. Por último, se debe lanzar al mercado una máquina útil, asequible y rentable. Todo un trayectorio, y podemos ir aún más lejos: adaptamos nuestras máquinas por completo a las necesidades de su negocio. Con un buen ROI (retorno de la inversión) y un mínimo de COO (coste de propiedad).

FUNDIDORAS SEGÚN SUS NECESIDADES

Para estar preparado para el futuro y no desperdiciar energía innecesariamente, hay que pensar detenidamente en el tamaño más adecuado para su negocio: capacidad de 100, 170, 240, 500, 1000, 1500, 2000, ... litros. Cuanto más chocolate líquido haya en el fundidor, más rápido se derretirá el chocolate añadido. De esta forma, el agitador podría funcionar de forma continua, ya que no se ve obstaculizado por bloques de chocolate. Las diferencias de precio entre los diferentes modelos son bastante limitadas, aunque los aumentos de precio actuales suponen una gran diferencia para estas fundidoras de 3 capas. Así que haga su pedido rápidamente, porque el precio del acero inoxidable sigue subiendo.

LEER MÁS

MELTING AND MIXING KETTLES

33 VELAS SOPLADAS EN UN BAR DE VERANO

¿Hicimos que nuestros cerebros trabajaran horas extras durante la última reunión de I&D? ¡No, no, fue un ejercicio de pensamiento muy creativo! Queríamos celebrar nuestro 33 aniversario y recompensarnos por los esfuerzos del año pasado. Esto hicimos con unos bocadillos en Barnoe, un acogedor bar de verano cerca de nuestra empresa en el circuito de Zolder.