

Metalfran Soluções em Aço Inox

+ 30 anos de história produzindo com
precisão.



Tópicos deste material ?

- Missão, Visão e Valores
- Nossos destaques
- Regiões atendidas
- Atuação
- Segmentos
- Depoimentos
- Contatos



VISÃO

Desenvolver, com excelência, soluções em aço inox nos segmentos do agronegócio, indústrias de alimentos e biotecnologia. Promovendo produtividade aos nossos clientes, com base na melhoria contínua e na atuação sustentável.

MISSÃO

Ser referência nacional em soluções em aço inox, reconhecida pela qualidade, inovação e confiança nos segmentos que atendemos.

VALORES

Ética, Respeito, Comprometimento, Foco no cliente, Excelência, Inovação e Valorização das pessoas.

Nossos destaques



Por que é interessante **trabalhar com a Metalfran**

Por que escolher a Metalfran?

A Metalfran fala a mesma língua do campo, sabemos do dia-a-dia do trabalhador e buscamos entregar equipamentos feitos para durar onde os outros falham.

Menos paradas, menos prejuízos, mais produtividade. É isso que faz a Metalfran valer cada centavo.



Custo-benefício:



Investimento único

Alta durabilidade

Baixa depreciação

Empresa Genérica

Gastos recorrentes

Resistência é menor

Prejuízo à longo prazo
disfarçado de lucro presente

Matéria-prima:



Uso de Aço Inox 304

Material certificado

Seguro e rastreável

Empresa Genérica

Material similar

Sem procedência

Oferece risco ao produto

Durabilidade dos equipamentos:



Feito para resistir anos

Pensado para o campo

E para indústria

Empresa Genérica

Quebra fácil

Vida curta

Enferruja rápido



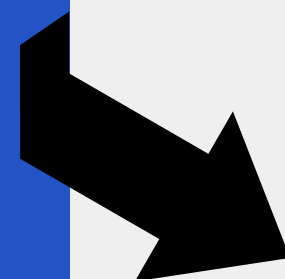
Atendimento:



METALFRAN

Individualizado

Direto com quem
entende sua operação



Empresa Genérica

Genérico

Impessoal e lento



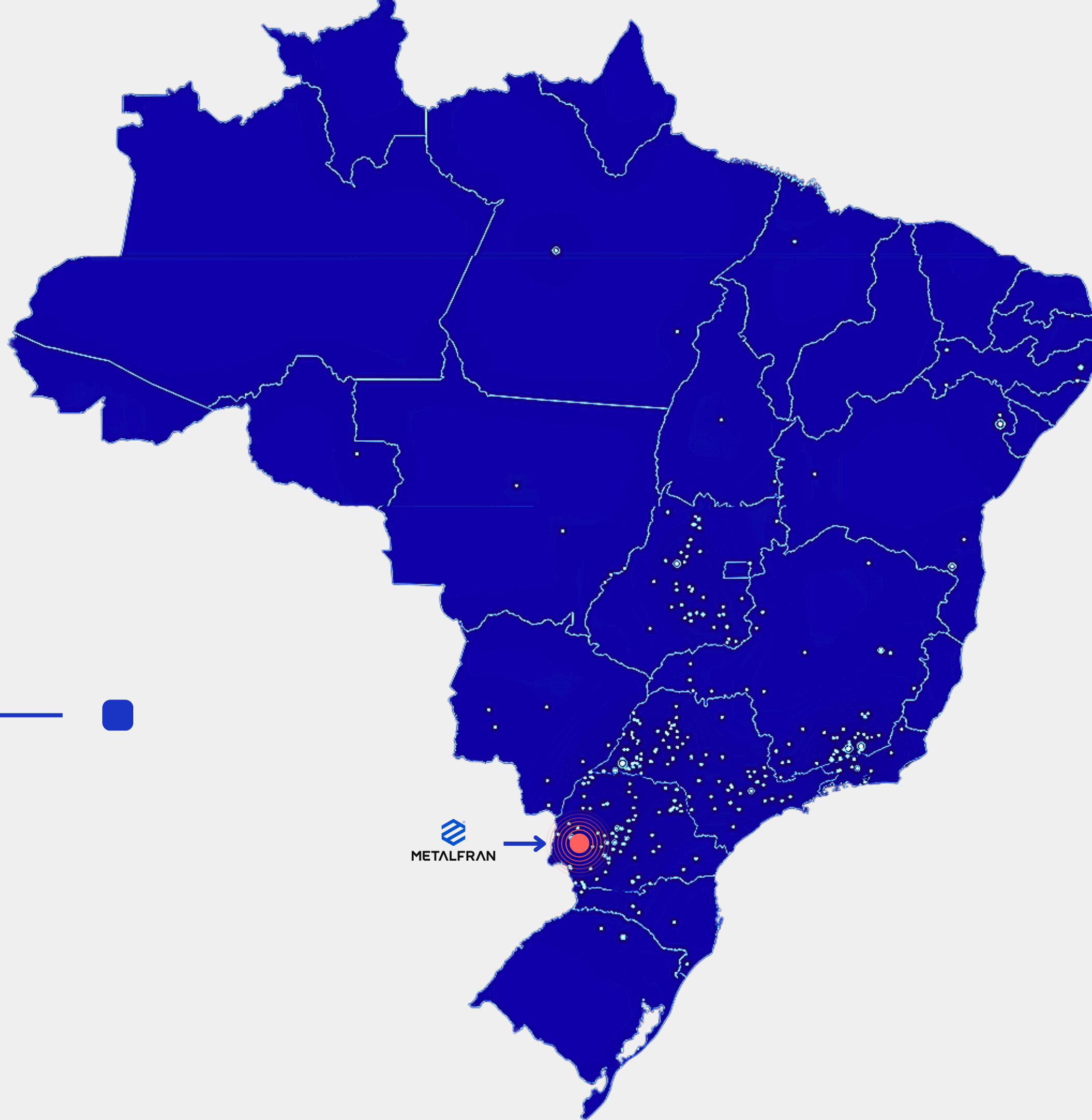


+ 26000

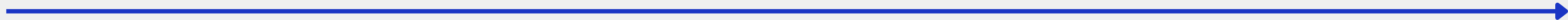
Clientes



Regiões atendidas

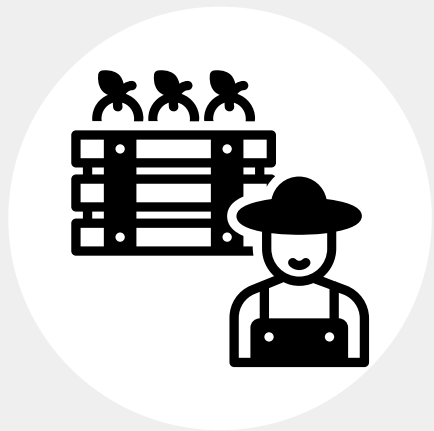


Quem atendemos



Quem são nossos **clientes**

Quem atendemos



PRODUTORES RURAIS

Produtores rurais nos ramos de agricultura e produção de leite.



INDÚSTRIAS

Fabricantes de sorvete e da indústria de alimentos.



COMÉRCIOS

Outros segmentos que envolvem empreendimentos agro, da biotecnologia e comércios no geral.

Parcerias Comerciais

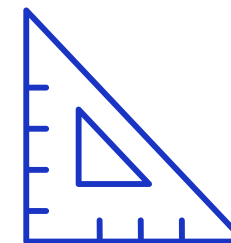
Maior resultado a cada investimento.

Relacionamento de longo prazo que gera retorno para você e seu negócio.



Capacidade produtiva

Linha padronizada com escala industrial



Customização e adaptabilidade

Customização e modificações sob medida, conforme necessário para projetos integrados.



Parceria viável

Condições comerciais viáveis e realistas



Assistência e suporte

Suporte técnico direcionado e agilidade na entrega.

Nossos segmentos



Conheça a **versatilidade da Metalfran**

SEGMENTO AGRO



**Misturador de
Calda Agrícola
com Motobomba**

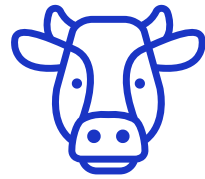


**Misturador de
Calda Agrícola
Tradicional**



**Misturador de
Calda Agrícola
para Drones**

SEGMENTO RESFRIADORES



**Resfriador de
Leite Horizontal**



**Resfriador de
Leite Vertical**

SEGMENTO UTILIDADES



**Estante com
Prateleiras**



**Mesa Tipo
Bancada em Inox**



**Mesa com
Rodinhas**



**Bebedouro em
Inox do tipo
Industrial**

SEGMENTO BIOLOGICOS



| Centrífuga
de decantação



| Biofermentador
Cilíndrico



| Fermentador
Cônico

SEGMENTO SORVETERIA



**Tina de
Maturação**



**Derretedeira de
chocolate**

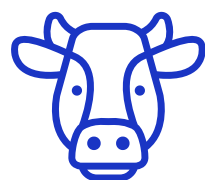


**Trituradora de
Açaí**



**Tina de Maturação
com agitador**

SEGMENTO RESFRIADORES



Resfriador de Leite Horizontal

Opções de de 2000 à 7000 litros.

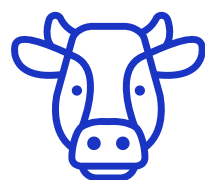
Armazenamento da produção com segurança, eficiência e estabilidade de temperatura até a hora da coleta.

Instrução Normativa do MAPA (Ministério da agricultura e pecuária) aponta um resfriamento de 4 °C em até 3 horas. Os nossos atingem isso em menos tempo. E depois vão além, chegando à 2,5 °C. Confere um poder de conservação superior.

Aço Inox AISI 304 + Acabamento sanitário:
reduz possíveis contaminações e confere maior durabilidade.

Controle ótimo e automático do acionamento dos dispositivos de resfriamento.

SEGMENTO RESFRIADORES



Resfriador de Leite Vertical

Produto mais vendido.

Opções de armazenamento de 300 à 4000 litros.

Conservação superior à da Norma.

Aço Inox AISI 304 + Acabamento sanitário: reduz possíveis contaminações e confere maior durabilidade.

Controle ótimo e automático do acionamento dos dispositivos de resfriamento.

SEGMENTO SORVETERIA



Tina de Maturação

Ideal para quem precisa manter a qualidade da base até o envase.

Armazena sua calda com segurança estabilidade e temperatura.

Aço Inox AISI 304 + Acabamento sanitário: menos contaminação, mais durabilidade.

SEGMENTO SORVETERIA



Tina de Maturação com Agitador

Mistura homogênea e controle total do processo.

Menos etapas, mais precisão no ponto da calda.

Agita, refrigera e facilita o dia a dia de quem quer padrão no sabor.

SEGMENTO SORVETERIA



Trituradora de Açaí

Tritura, mistura e refrigera:
tudo num único equipamento.

Perfeita pra quem trabalha com açaí e
frutas congeladas no mix.

Economize tempo, reduza a necessidade de
equipamentos adicionais.

SEGMENTO SORVETERIA



Derretedeira de Chocolate

Derretimento suave e controlado
para sua produção artesanal

Controle de temperatura e estrutura
robusta

Menos risco de queimar ou perder
matéria-prima

SEGMENTO AGRO



Misturador de Calda Agrícola Tradicional

Preparação de calda no momento certo, com agilidade, segurança e economia.

Maior rendimento no preparo da calda, menos dor de cabeça.

Praticidade com engates rápidos, tela com garras de perfuração de embalagens e tríplice lavagem, tampa para maior acomodação e transporte do produto/calda.

Aço inox, sem contaminação e com vedação segura.

SEGMENTO AGRO



Misturador de Calda Agrícola para Drones

Prepara calda onde você estiver – até no meio da lavoura.

Bombas de 12 V facilmente alimentadas por bateria: liberdade total de uso.

Mistura rápida, mesmo com pouco recurso no local.

Compacto, seguro, fácil de limpar.

Agilidade e precisão para quem trabalha com tecnologia no campo.

SEGMENTO AGRO



Misturador de Calda Agrícola com Motobomba

Com o Misturador com Motobomba da Metalfran, você acelera o preparo e o carregamento direto no pulverizador.

Equipamento robusto com motobomba à gasolina integrada compatível com os químicos do agro.

Acelera o preparo e o carregamento direto no pulverizador.

Equipamento robusto. Aço inox durável, pronto para o batente diário.

SEGMENTO BIOLOGICOS



Biofermentador Cilíndrico

Fermentação controlada é o que separa o sucesso da perda total.

O Reator Cilíndrico Metalfran garante estabilidade térmica, vedação sanitária e confiabilidade no processo biológico.

Volume de 300L com aquecimento e controle digital.

Aço inox AISI 304 com acabamento sanitário reduzindo risco de contaminação.

SEGMENTO BIOLOGICOS



Biofermentador Cilíndrico

Se o biológico contamina, o prejuízo é em cadeia.

O Fermentador Cônico isola o processo com máxima higiene e controle.

De 25 a 50L com acabamento interno sanitário.

Facilita sanitização e descarte do material

Vedação, estabilidade e eficiência no isolamento.

Seu aliado no controle do que realmente importa: pureza e repetibilidade.

SEGMENTO BIOLOGICOS



Centrífuga de Decantação

Separa o que realmente interessa para seu processo.

Separa o que realmente interessa para a finalização do seu produto.

Reduz impurezas e instabilidades.

Aço inox, fácil de higienizar, operação simples.

Aceita garrafas de até 1 litro.

Atinge rotações de até 1000 rpm controle por inversores.

SEGMENTO UTILIDADES



Estante com Prateleiras

Ajudam a organizar desde estoque até laboratório.

Visual limpo, estrutura firme.

Resistente à umidade e ao uso intenso.

Inox polido com montagem simples.

SEGMENTO UTILIDADES



Mesa com Rodinhas

Ajudam a organizar desde estoque até laboratório.

Visual limpo, estrutura firme.

Resistente à umidade e ao uso intenso.

Inox polido com montagem simples.

SEGMENTO UTILIDADES



Mesa Tipo Bancada em Inox

Bagunça e improviso não combinam com produtividade.

Estrutura, higiene e durabilidade para quem trabalha sério.

Resistência para uso contínuo, sem empeno nem desgaste.

Acabamento higiênico: fácil de limpar, difícil de contaminar.

Estabilidade e ergonomia no dia a dia.

Menos perda de tempo. Mais organização real no seu espaço.

SEGMENTO UTILIDADES



Bebedouro em Inox do tipo Industrial

Aço inox AISI 304 com alta durabilidade

Sistema de resfriamento eficiente com filtro de carvão ativado

Modelos com 2 a 4 torneiras para ambientes com alto fluxo

Mais saúde, menos manutenção. Pronto para ambientes exigentes.

Alguns depoimentos



O que falam da **Metalfran**

RESFRIADOR DE LEITE VERTICAL



ANDREIA, PRODUTORA RURAL (PR):

“Pesquisei muitas marcas antes de fechar, acabaram me indicando e eu aceitei. Se fosse adquirir um resfriador maior, voltaria para a Metalfran. Adquiri em 2020 meu resfriador Metalfran. É um produto de excelente qualidade, mantém a temperatura muito boa sem formar ácidos. Estou muito satisfeita. Vocês estão de Parabéns! ”



RESFRIADOR DE LEITE VERTICAL



AUGUSTO, PRODUTOR RURAL (PARANÁ):

“Em 1h19min já estava gelado. Muito rápido!”



RESFRIADOR DE LEITE VERTICAL



WHENDEL, PRODUTOR RURAL (GO):

"To muito feliz com o tanque. Nunca estragou nada. Valeu o investimento. No futuro gostaria de comprar um maior."



RESFRIADOR DE LEITE VERTICAL



LUCAS, PRODUTOR RURAL (MG):

“Tinha um tanque de outra marca e dava muitos problemas. Então troquei para um tanque Metalfran e ele vem me atendendo muito bem. Estamos numa região muito quente e ele conserva a qualidade do leite. Muito satisfeito com o tanque, não dá problema nenhum. Pós-venda muito bom. Eu uso e recomendo o tanque Metalfran!”



TINA DE MATURAÇÃO



MAYCON, FABRICANTE DE SORVETE (RJ):

“Eu dou nota 10. Eu consigo triturar o açaí e até saborizar a calda do sorvete na tina de vocês. Ela bate muito bem a calda. Ela tem um sistema inteligente que controla a temperatura e economiza energia. Gostei muito do produto de vocês.”



TINA DE MATURAÇÃO COM AGITADOR



EDSON, FABRICANTE DE SORVETE (SP):

“Parabéns pelo equipamento! É silencioso e o resultado excelente. Acabamento excelente. Estamos super felizes.”



MISTURADOR DE DEFENSIVOS TRADICIONAL



GANDOLFO, PROFESSOR E AGRICULTOR (PR):

“Adquiri um pré-misturador de 300 litros fabricado em aço inoxidável com chapas bem modeladas e solda bem acabada. Entrega feita conforme combinado e não houve nenhuma surpresa no uso do equipamento. Sem vazamentos, a tampa encaixa muito bem e todas as válvulas são robustas e precisas. Recomendo aos que precisarem de um equipamento deste. Grato a Metalfran!”





Vamos falar de negócio?

Para futuras dúvidas,
discussões e esclarecimentos.

**Por gentileza, entre em
contato:**

Email: vendas@metalfran.com.br

Fone: (45) 9 99825-3637

Website: www.metalfran.com.br

