

CATÁLOGO
TRANSFERS
PARA CHOCOLATE
2020-2021



Du Krons
Chocolate

TRANSFERS PARA CHOCOLATE

El transfer para chocolate es una forma sencilla y económica de convertir postres ordinarios en postres espectaculares.

Aplicarlo es muy sencillo, ya que funciona de manera muy similar a la de una calcomanía. Con muy poca práctica se domina la técnica y se logran resultados sorprendentes.

Los transfers para chocolate Du Krons están elaborados con materias primas de primera calidad y sus llamativos y coloridos diseños se fabrican con grasas vegetales grado alimenticio.

Nuestros transfers para chocolate no añaden sabor ni olor a tus creaciones en chocolate. En cambio, añaden arte, diseño y color a tus postres.

Elige entre nuestros más de 190 diseños de línea, o pregunta a tu vendedor Du Krons sobre diseños personalizados, en donde el único límite es tu propia creatividad.



**MODELOS DE
UNA TINTA**



TR102



TR103



TR104



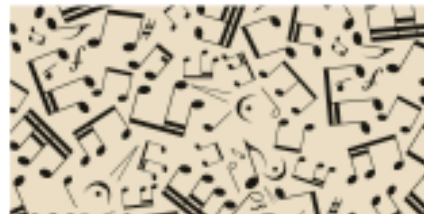
TR105



TR111



TR115



TR116



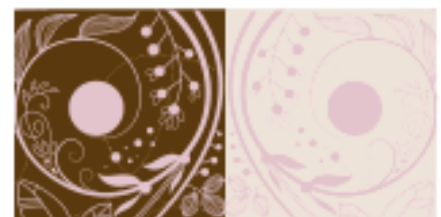
TR123



TR124



TR132



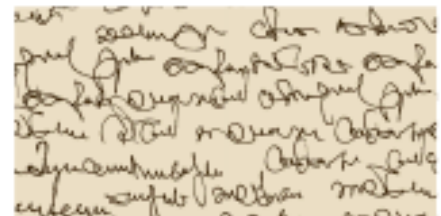
TR133



TR140



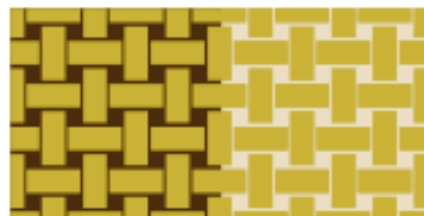
TR141



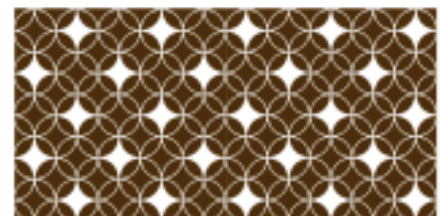
TR145



TR151



TR155



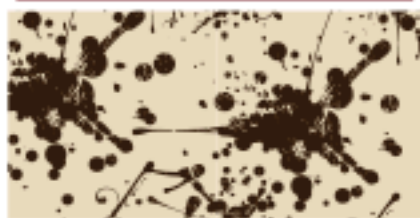
TR161

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

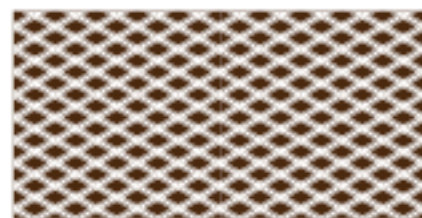
TRANSFERS PARA CHOCOLATE



TR162



TR163



TR164



TR165



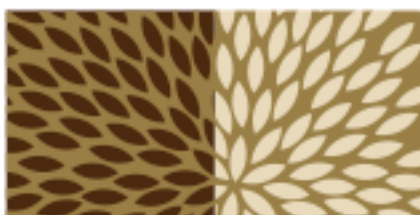
TR166



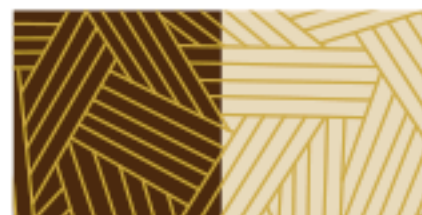
TR179



TR174



TRG-103



TRG-104



TRG-107



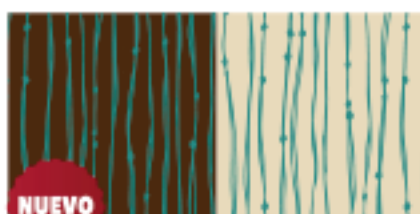
TRG-110



TRG-117



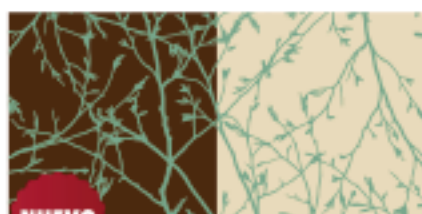
TRG-123



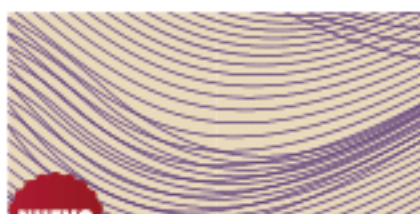
TRG-124



TRG-125



TRG-126



TRG-127



TRG-128

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

TRANSFERS PARA CHOCOLATE



NUEVO

TRG-129



NUEVO

TRG-130



NUEVO

TRG-131



NUEVO

TRG-132



NUEVO

TRG-133



NUEVO

TRG-134



NUEVO

TRG-135



NUEVO

TRG-136



NUEVO

TRG-137



NUEVO

TRG-138



NUEVO

TRG-139



NUEVO

TRG-140



NUEVO

TRG-141



NUEVO

TRG-142



NUEVO

TRG-143



NUEVO

TRG-144



NUEVO

TRG-145



NUEVO

TRG-146

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

TRANSFERS PARA CHOCOLATE



NUEVO

TRG-147



NUEVO

TRG-148



NUEVO

TRG-149



NUEVO

TRG-150



NUEVO

TRG-151



NUEVO

TRG-152



NUEVO

TRG-153



NUEVO

TRG-154



NUEVO

TRG-155



NUEVO

TRG-156



NUEVO

TRG-157



NUEVO

TRG-158



NUEVO

TRG-159



MODELOS DE
DOS TINTAS



TR208



TR216



TR220



TR221

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

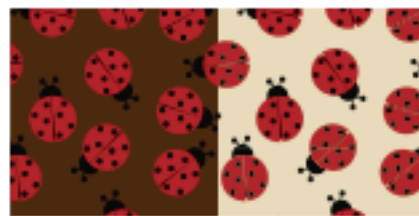
TRANSFERS PARA CHOCOLATE



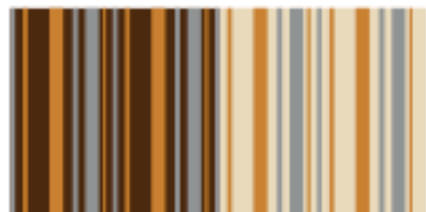
TR222



TR223



TR229



TR236



TR241



TR254



TR263



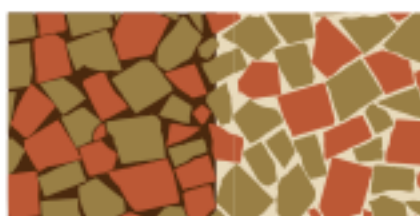
TR270



TR273



TRG-202



TRG-203



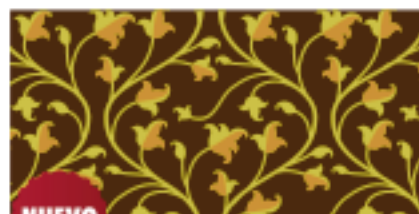
TRG-204



TRG-205



TRG-206



NUEVO

TRG-209



NUEVO

TRG-210



NUEVO

TRG-211



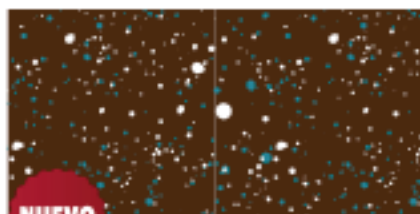
NUEVO

TRG-212

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

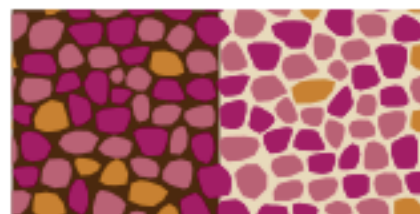
TRANSFERS PARA CHOCOLATE

MODELOS DE TRES TINTAS



NUEVO

TRG-213



TR301



TR305



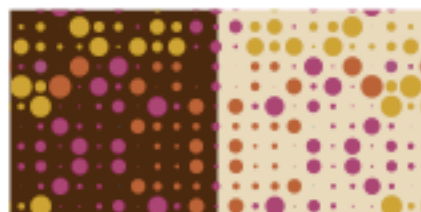
TR313



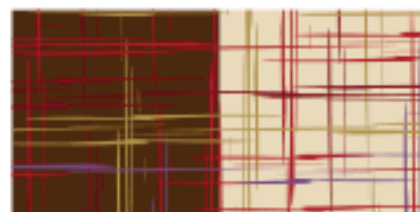
TR315



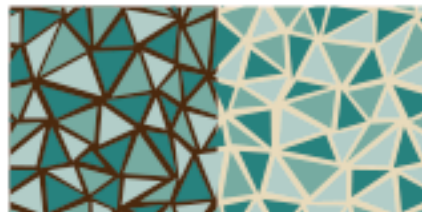
TR318



TR320



TR327



TR328



TR330



TR333



TRG-301



TRG-302



TRG-303



TRG-305



TRG-306



TRG-307

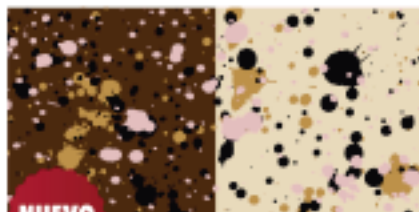
*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

TRANSFERS PARA CHOCOLATE



NUEVO

TRG-308



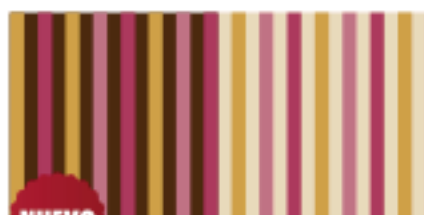
NUEVO

TRG-309



NUEVO

TRG-310



NUEVO

TRG-311



NUEVO

TRG-312



NUEVO

TRG-313

MODELOS DE CUATRO Y CINCO TINTAS



TR403



TR404



TR407



TR412



TR503

MODELOS PARA SAN VALENTIN



TRA00



TRA03



TRA07



TRA08



TRA12

TRANSFERS PARA CHOCOLATE



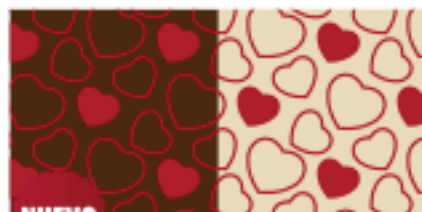
TRA13



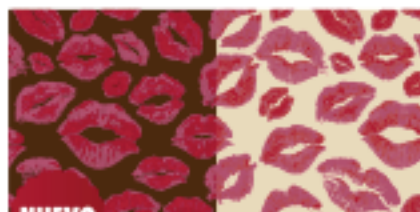
TRA15



TRA18



TRA20



TRA22



TRA23



TRA24



TRA25



TRA26



TRA27



TRA28

MODELOS PARA DÍA DEL NIÑO



TRB01



TRB02



TRB03



TRB05



TRB10

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

TRANSFERS PARA CHOCOLATE

MODELOS PARA DIA DE LAS MADRES



TRM01



TRM02



TRM03



TRM15



TRM16

MODELOS PARA DIA DEL PADRE



TRF00



TRF03



TRF07

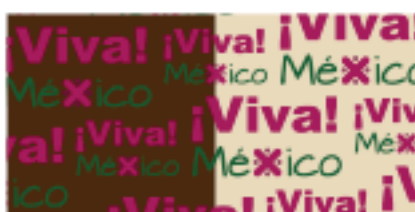
MODELOS PARA FIESTAS PATRIAS



TRi02



TRi04



TRi05



TRi06



TRi11



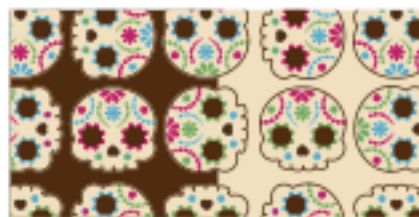
TRi15

TRANSFERS PARA CHOCOLATE

MODELOS PARA HALLOWEEN



TRH09



TRH15



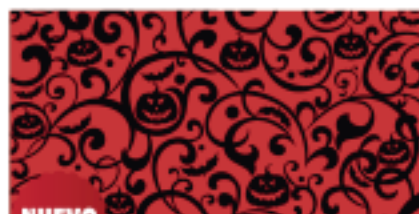
NUEVO

TRH19



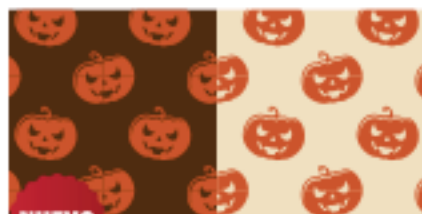
NUEVO

TRH20



NUEVO

TRH21



NUEVO

TRH22



NUEVO

TRH23



NUEVO

TRH24



NUEVO

TRH26



NUEVO

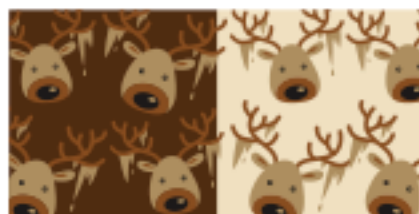
TRH27



NUEVO

TRH28

MODELOS PARA NAVIDAD



TRN00



TRN01



TRN03



TRN05



TRN06

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

TRANSFERS PARA CHOCOLATE



TRN08



TRN09



TRN10



TRN12



TRN15



TRN19



TRN20



TRN22



TRN24



TRN26



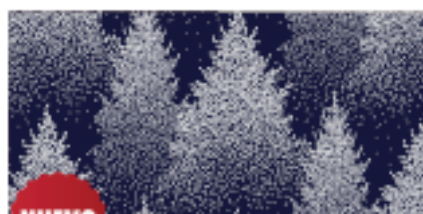
TRN27



TRN33



TRN35



TRN36



TRN37



TRN38

**MODELOS PARA
EVENTOS
SOCIALES**



TRE00

*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

TRANSFERS PARA CHOCOLATE



TRE01



TRE04



TRE06



TRE13



TRE14



TRE22



TRE24



TRJ06

MODELOS PARA SABORES



TRS04



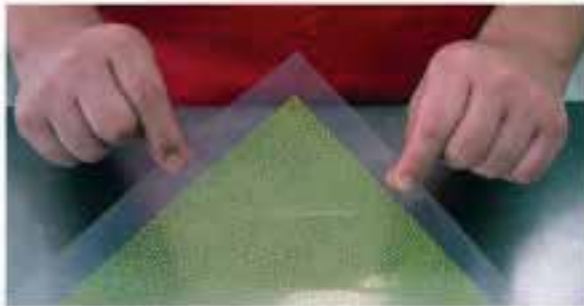
TRS09



*Los colores de los transfers pueden variar ligeramente de los tonos mostrados en este catálogo.

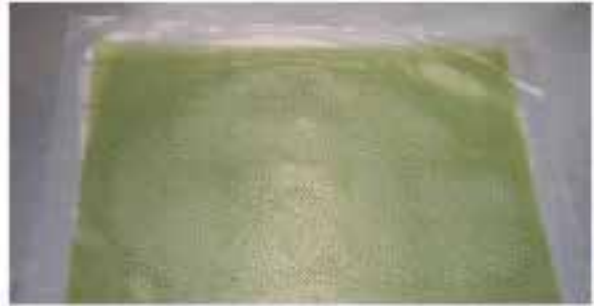
GUÍA DE APLICACIÓN

1



Procura sujetar la hoja de transfer por los bordes transparentes y no tocar las áreas decoradas.

2



Coloca la hoja de transfer sobre una superficie plana, lisa y limpia, (preferiblemente sobre una base de acrílico o de metal) con el lado impreso hacia arriba. Si lo deseas, puedes recortar la hoja de transfer a la medida adecuada para tu proyecto de repostería.

3



Funde el chocolate en baño maría o en horno de microondas, preferentemente a una temperatura entre 35°C y 40°C.

4



Vierte el chocolate fundido sobre el transfer en forma de zig-zag y extiende uniformemente con ayuda de una espátula.

5



Coloca en refrigeración el transfer con el chocolate y deja enfriar entre 3 y 5 minutos hasta que éste endurezca. Puedes cortar el chocolate con un cuchillo durante el proceso de endurecimiento, si así lo deseas.

6



Voltea la placa de chocolate y desprende cuidadosamente la hoja plástica del transfer.

No olvides que podemos hacerte tu propio diseño de transfer a la medida de tus necesidades.
Consulta con tu ejecutivo de ventas Du Krons o llámanos al (55) 1054-6520 donde con gusto te atenderemos.



Inspiración en Chocolate, S.A. de C.V.: Lago Zurich No. 531, Col. Francisco I. Madero,
Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11480, Ciudad de México
Teléfono 55 1054 6520 email: ventas@dukrons.com Página web: www.dukrons.com.mx

 Dukrons  [dukronschocolate](https://www.pinterest.com/dukronschocolate)  [dukrons](https://www.instagram.com/dukrons)