

Yaourt et dessert

Le yaourt et les crèmes sont des produits laitiers que nous consommons volontiers lors des goûters et au moment du dessert mais pour cela, il nous faut les fabriquer. Pour y parvenir, la société Tomega vous propose des fournitures et du matériel pour mener à bien votre projet.

L'entreprise se compose d'un magasin où vous pouvez procéder à l'acquisition du petit matériel et des fournitures nécessaires à la création de votre yaourt ainsi que de vos crèmes desserts. La seconde partie de la société est un atelier de fabrication qui élabore des machines et du matériel d'aménagements qui permet d'accomplir des étapes cruciales lors de l'élaboration de votre produit.

Dans la conception du yaourt, notre atelier fabrique une thermoscelleuse pneumatique. Il s'agit d'une machine qui va permettre de souder l'opercule à votre pot de yaourt. Suivant la capacité de votre pot, le diamètre est différent et par conséquent, il faut travailler avec une matrice adaptée.

Ce matériel est conçu pour être à la fois simple et robuste aussi bien dans le concept de sa création que dans l'utilisation journalière.

Un matériel produit en inox qui permet de résister aux corrosions engendrées par les acides lactiques.

Un matériel fabriqué 100% en Belgique pour une structure ergonomique, hygiénique et durable et donne la possibilité d'effectuer des réparations avec des pièces d'origine.



La thermoscelleuse est un outil de finalisation lors de l'accomplissement de votre production de yaourt mais il existe d'autres machines pour réaliser les étapes précédentes comme la doseuse ou encore la yaourtière. La doseuse est utilisée afin de remplir vos pots de yaourts de façon rapide, organisé... bref d'une manière optimale.

La société Tomega est un distributeur pour de nombreuses marques en Belgique, aussi bien au niveau des fournitures que du matériel et c'est le cas pour les yaourtières qui permettent à votre préparation de passer à l'état de yaourt.

En différentes capacités, vous trouverez ce qui vous convient le mieux suivant l'usage que vous destinez à votre machine.

Ce matériel est facile d'utilisation.

Ce matériel nécessite aucun entretien moteur.

Ce matériel est réparable avec les pièces d'origine.



L'entreprise vend du matériel qui n'est pas également fait dans son atelier mais elle s'assure précédemment de la qualité de ses produits avant de pouvoir vous les proposer.

La production de yaourt nécessite un minimum d'investissements dans du matériel solide, fiable et durable. Les produits consommables quant à eux doivent être sans cesse renouvelés pour prétendre à une nouvelle fabrication.

Des opercules, des pots... autant d'éléments à venir découvrir afin de choisir ce qui vous correspond le mieux pour obtenir un produit exquis.



Au magasin, vous êtes accueilli par un sourire qui n'attend que votre demande pour vous fournir des conseils et des renseignements adaptés. De plus, vous pourrez bénéficier d'un personnel dévoué pour réaliser votre commande qui sera accompagné d'une immense joie, avec un caractère familial et aussi un souci de bien vous servir.