

# Matériel de l'atelier

La transformation et valorisation de votre lait 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.

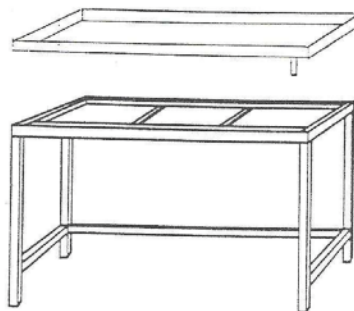
L'entreprise se compose d'un magasin où vous pouvez procéder à l'acquisition du petit matériel et des fournitures nécessaires à la transformation de votre lait. La seconde partie de la société est un atelier de fabrication qui élabore des machines et du matériel d'aménagements qui permet d'accomplir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

Pour meubler votre poste de travail, notre atelier conçoit des tables inox standards ou les fabrique sur mesure ou même avec des options pour faciliter votre production et optimiser votre poste de travail. Cette table en inox fait partie des équipements de votre poste de travail, mais il en existe d'autres... en fonction de ce que vous transformez et valorisez.

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 société Tomega est un distributeur pour de nombreuses marques en Belgique, aussi bien au niveau des fournitures que du matériel.

À l'atelier, en plus du service de production, un service après-vente est également présent afin d'effectuer les réparations suite à des pannes, entretiens de machines... les dépannages sont fréquents pour un matériel à usage régulier et afin de ne pas perturber votre production, des barattes sont mis à votre disposition le temps de remettre en état de fonctionnement votre machine.