

Glace

La glace est un produit laitier que nous mangeons à la période estivale, lors des fêtes de fin d'année... bref durant toute l'année et il nous faut la 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 nécessaire à la création de votre glace. 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 de la glace, notre atelier fabrique un pasteurisateur MM20 qui va vous permettre d'éliminer les microbes et obtenir une température de travail afin de poursuivre les étapes ultérieures de votre recette.

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.



Le pasteurisateur MM20 réalise un stade de fabrication mais il existe d'autres machines pour concrétiser les étapes restantes comme la turbine à glace.

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 turbines à glace.

La turbine consiste au foisonnement des cristaux pour que votre préparation puisse atteindre le stade de glace. 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 glace 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 biscuits, des moules... 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.