

# Fromage

Le fromage est un produit laitier que nous consommons fréquemment sur la tartine, lors de fameuses raclettes, à l'apéritif... bref nous en mangeons énormément et il nous faut le 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 fromage. 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 fromage, notre atelier fabrique des cuves à fromage. Il s'agit d'une machine où vous allez effectuer la préparation de votre caillé afin de fabriquer votre fromage.

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 cuve à fromage est l'outil principal à la fabrication du fromage mais il existe d'autres machines pour concrétiser les étapes restantes comme les étagères d'affinage ou encore la presse à fromage. Les étagères d'affinage sont conçus afin de laisser reposer les produits afin qu'ils arrivent à maturation.

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

La presse à fromage est élaborée dans notre atelier et elle est utilisée à la réalisation de certains fromages. Après avoir mis votre caillé dans des moules, vous les mettez sur la table où l'estampe va venir compresser votre préparation. Nous concevons des presses avec un, deux ou trois vérins.

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 fromage 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 moules, des sacs à fromage... 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.