

Lait

Le lait est l'une des matières premières que l'on consomme quotidiennement à l'état brut, dans certains plats ou encore dans des produits dont il est l'élément principal. Pour transformer et valoriser le lait, 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 au traitement 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 lorsque vous travaillez cet élément.

Dans la transformation du lait, notre atelier conçoit des pasteurisateurs qui sont différents suivant la quantité que vous souhaitez traiter et ils vont vous permettre de chauffer le lait afin d'en éliminer les microbes. Cette machine est essentielle dans la conception de certains produits.

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 est l'une des machines qui traite le lait mais ils en existent bien d'autres comme le réchauffeur à lait ou encore le distributeur à lait. Le réchauffeur à lait est utilisé pour de plus faibles contenances afin de mettre le lait à une température de travail pour pouvoir effectuer les étapes ultérieures de préparation de votre aliment.

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

Le distributeur à lait dispose également d'une fonction réfrigérante qui permet d'offrir une boisson toujours fraîche à votre clientèle.

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 transformation et la valorisation du 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 un nouveau traitement.

Des bouteilles, des bidons à lait... 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.