

Beurre

Le beurre est un produit laitier que nous utilisons fréquemment dans notre quotidien pour étaler sur la tartine, pour cuisiner... bref nous l'employons 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 nécessaire à la création de votre beurre. 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 beurre, notre atelier fabrique son élément phare: la baratte malaxeur. Il s'agit d'une machine qui va baratter votre crème où vous pourrez ensuite procéder à l'étape de lavage et plus tard, malaxer votre préparation pour donner un aspect onctueux à votre beurre.

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 baratte est l'outil principal pour accomplir votre recette de beurre mais il existe d'autres machines pour concrétiser les étapes restantes comme la mouleuse à beurre ou encore l'écrémeuse. La mouleuse à beurre est développé dans notre atelier et elle a pour but de donner la forme à votre beurre.

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 écrémeuses qui séparent la crème du lait.

Dans différentes matières, en différentes capacités, vous trouverez ce qui vous convient le mieux suivant l'usage que vous destinez à votre machine. Une écrémeuse électrique ou manuelle, il faut de tout et pour tous afin d'apprendre et concevoir un beurre unique.

Ce matériel est facile d'utilisation.

Ce matériel nécessite aucun entretien moteur.

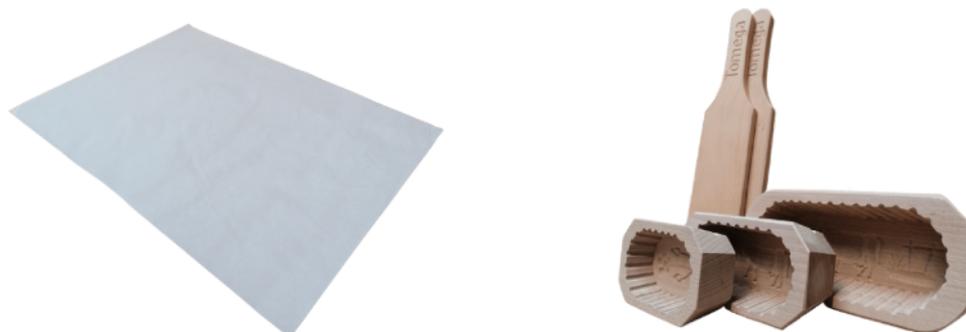
Ce matériel est réparable avec les pièces d'origine.



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 beurre 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 ferments, du papier à beurre... 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.