

Tom Press

Le fumoir polyvalent en inox

Il permet de fumer à chaud comme à froid toutes sortes de charcuteries et autres aliments. L'appareil est livré avec 3 grilles en acier chromé, 1 sachet de brisure naturelle et 6 crochets en S. Ses dimensions sont de 38x26,5x80 cm.
Référence : FUMINORE - Prix : 211 €

Le hachoir électrique type 12 Tre Spade

Il a une puissance de 260W qui équivaut à 80 tours/min, ce qui permet un très grand couple et une petite vitesse pour ne pas échauffer la viande.
Le corps et la vis sans fin en fonte étamée à chaud. Il est fourni avec une grille de 68 mm de diamètre (trous de 6 mm) et couteau en acier trempé.
Ses dimension sont de 38x24x47 cm.
Référence : HAC12ELG - Prix : 259,90 €

La conditionneuse sous-vide REBER

Ce modèle semi-automatique est équipé d'une barre de soudure de 32 cm. Il a une puissance de 300 W soit une aspiration de 10 dm³/min et une dépression à -800 mbar.
L'aspiration et la soudure semi-automatique se démarrent par pression sur le bouton en façade. Le carénage est en plastique ABS blanc.
La conditionneuse est livrée avec 20 sachets de 20x30 cm 100 microns.
Ses dimensions sont de 37,6x16,8x10 cm.
Référence : VIDS9340 - Prix : 179 €

► Pour se procurer ces produits, on peut :

- Se rendre sur le site : www.tompress.com,
- Téléphoner au 05 63 71 44 99,
- Envoyer la commande par courrier : Tom Press - 62 avenue Jean Jaurès
81090 LAGARRIGUE (frais de port de 5,90 € pour une commande inférieure à 200 €).
Standard : 05 63 71 44 99 - Ligne directe : 05 63 71 54 65
Fax : 05 63 71 44 98 - Courriel : audrey@tompress.com - Site : www.tompress.com

