

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis plus de 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 3000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner vos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

Accédez à l'espace presse : <http://www.tompress.com/CT-2833-espace-presse.aspx>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - NOVEMBRE 2013

Le meilleur robot du monde ?



La société tompress commercialise désormais un robot aux performances hors du commun. Finitions irréprochables, qualité des matériaux et solutions techniques originales, le fabriquant met la barre au plus haut. Son objectif : construire le meilleur robot du monde...



Toute la mécanique du robot, le moteur, le bâti et les composants électriques sont **garantis 5 ans**.

Blanc

11 couleurs disponibles





Fiabilité

5 ans de garantie et un bol inox de 7 litres : ces deux chiffres illustrent bien la robustesse de l'appareil.

Avec le nouveau robot tompress c'est le bol qui tourne pour pétrir. Pas de bras articulé ni de système compliqué : aucun mouvement n'est communiqué à l'outil !*

Pour un robot, la tâche la plus éprouvante, c'est le pétrissage de la pâte à pain. Une grande puissance utile est nécessaire et les liaisons mécaniques peuvent être mises à rude épreuve quand il s'agit de pétrir longtemps de grandes quantités. Avec une capacité utile de 7 litres, c'est 5 kg de pâte qui sont pétris d'un seul coup et toute la mécanique est garantie 5 ans.

**La majorité des robots actuellement commercialisés utilise un bras basculant et un système compliqué pour créer un mouvement de marguerite dans le bol.*

Efficacité

En analysant les mouvements de la main qui travaille la pâte, on fait rapidement 3 constats :

La main étire, elle malaxe et la combinaison des 2 actions est remarquablement économe en énergie. Du temps où les boulangers pétrissaient à la main, ils essayaient de ne pas se fatiguer pour rien ! Les outils de pétrissage reproduisent à petite échelle le travail de la main : la pâte est successivement étirée et comprimée.



Les fouets

Plutôt qu'un fouet décrivant un mouvement de marguerite, le nouveau robot tompress utilise 2 fouets, tournant à la fois sur eux-même et autour de leur axe. La pâte coupée par le fil d'un fouet est reprise à 90° par le fouet suivant. L'émulsion est impressionnante. D'ailleurs, pour les émulsions légères ou normales, l'appareil est livré avec 2 fouets supplémentaires n'ayant qu'un seul fil.



Les accessoires optionnels



Moulin à farine et café



Laminoir + Outil spaghettis + Outil tagliatelles



Floconneuse



Blender



Presse-agrumes



Coupe-légumes



Râpe



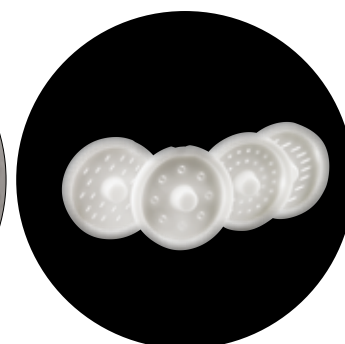
Filiaire à biscuits



Hachoir à viande
+ Poussoir



Épépineuse



Filiaires à pâtes