CATALOGUE

Produits oléagineux

tompress
depuis 1921
n°1 pour le Fait Maison

MATÉRIEL DE RÉCOLTE

Caisse cueillette ventrale

La caisse se porte avec une sangle passée autour du cou pour garder les mains libres. Sangle réglable. Polyéthylène. 15 Litres
L. 43,5 cm / l. 29 cm / H.20 cm
Réf. jarvenpl - 86,50 €

Paniers à récolte vigneron en osier

Ce panier vigneron en osier fait main avec anse vous sera très utile dans votre jardin, pour faire votre marché mais aussi sera un bel objet de décoration dans votre maison.

Désignation	Dimension	Référence	PU TTC
Petit modèle 36 cm	L. 36 cm / l. 19,5 cm / H.22 cm	**jarpvi01**	**36,50 €**
Moyen modèle 45 cm	L. 45 cm / l. 27 cm / H.24,5 cm	**jarpvi02**	**43,50 €**
Grand modèle 55 cm	L. 55 cm / l. 32 cm / H.35 cm	**jarpvi03**	**51,10 €**
Très grand modèle 63 cm	L. 63 cm / l. 33 cm / H.34,5 cm	**jarpvi04**	**59,00 €**

Seau à vendange

Seau à vendange, anse avec poignée tournante pour porter et verser facilement. Polyéthylène basse densité. Fabrication française.
15 Litres noir - Ø 40 cm
L. 40 cm / l. 37 cm / H.23,5 cm
Réf. jarven15 - 9,90 €

Paniers à récolte grillagés

Avec anse métal et poignée bois. Convient pour la récolte des fruits et légumes au jardin, le ramassage et le rinçage des coquillages. . . Grillage galvanisé ne craignant pas la rouille. Fabrication française.

Désignation	Dimension	Référence	PU TTC
7 litres	L. 33 cm / l. 21,5 cm / H.22,5 cm	**jarpan07**	**32,00 €**
15 litres	L. 43 cm / l. 25 cm / H.25.5 cm	**jarpan15**	**35,60 €**
25 litres	L. 52 cm / l. 32 cm / H.32,5 cm	**jarpan25**	**44,00 €**

Panier à vendange et cueillette empilable avec anse

En plastique rotomoulé de haute qualité, résistant aux chocs et au froid et à l'humidité. Sangle décrochable pour faciliter le versement.
L. 50 cm / l. 33,5 cm / H.18 cm
Réf. jarpanre - 13,90 €

Filet à olive

Relever les bords du filet pour rassembler les olives et les ramasser toutes d'un coup. Imputrescible. Largeur 2 m, vendu au mètre.
Matière principale : nylon / vert
Réf. olifilet - 2,00 €/le mètre

Râteau à olive

Spécialement conçu pour la récolte des olives.
L. 17 cm / l. 13,5 cm /
Réf. oliratol - 4,90 €

Ramasse noix

Adaptez un tube PVC de 50 mm, posez l'embout sur les noix, les noix sont récoltées par le ressort. Quand le tube est plein, le vider dans le panier de récolte.
Matière principale : plastique / blanc - Ø 8 cm H.4 cm
Réf. jaramnoi - 9,30 €

Tube PVC 50 mm pour ramasse noix

Tube PVC de 50 mm de diamètre et 1 mètre de long.
Matière principale : pvc / Couleur : gris Ø 5 mm l. 100 cm
Réf. jaramnoitub - 8,60 €

Boule ramasse noix

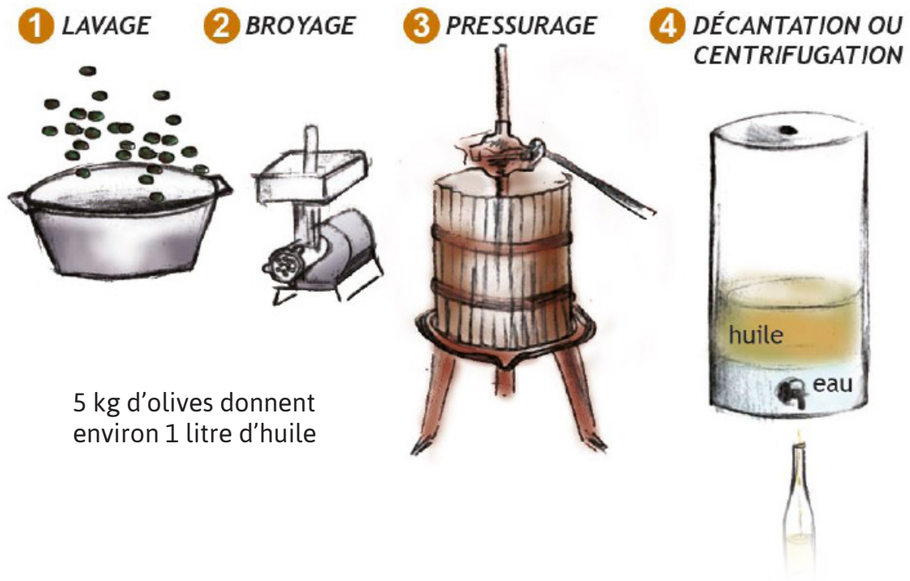
Récolte les noix tout en restant debout.Fils inox flexibles, crochet vide-noix fourni. Faire rouler le ramasse-noix sur le sol pour récolter les noix. Manche non fourni.
Poids : 915 g / L. 35 cm / l. 26 cm
Réf. jaramnob - 65,00 €

Faire son huile de noix ou d'olive

Faire son huile avec ses noix ou ses olives n'est pas si difficile. Il suffit de broyer les fruits et de les presser. Le résultat est surprenant car, en employant la méthode la plus simple, on obtient des huiles vierges de première qualité aussi riches en saveurs qu'en nutriments.

Comment procéder ?

Que ce soit les noix ou les olives, la première opération consiste à broyer le fruit. Pour de petites et moyennes quantités, l'utilisation d'un hachoir type 32 est suffisante. Puissant, ce hachoir peut broyer les olives avec leur noyau et les cerneaux de noix préalablement débarrassés de leur coquille pour produire une pâte qui va ensuite être pressurée. Les fruits doivent être parfaitement sains et à maturité.
Pour les olives, elles se récoltent à la véraison, c'est-à-dire quand elles changent de couleur. La peau doit être entièrement brune alors que la pulpe ne fait que commencer sa coloration. C'est la période idéale pour obtenir le meilleur rendement et une huile au parfum équilibré.



5 kg d'olives donnent environ 1 litre d'huile

Les noix doivent être ramassées chaque jour. Mûres, elles tombent naturellement. Il faut alors les séparer de la bogue et les stocker plusieurs semaines pour séchage. L'émondage ou dénoisage ou bien encore énoisage (c'est l'opération qui consiste à séparer cerneau et coquille) se pratique quand les noix sont bien sèches. Il faut donc les stocker dans un lieu bien ventilé.

L'extraction au pressoir

Une fois les fruits réduits en pâte, il faut pressurer le plus rapidement possible pour extraire l'huile. On «tartine» les scourtins d'un à deux cm de pâte sans «beurrer» les bords (la pâte disposée en périphérie serait chassée par la pression sans être véritablement pressée), puis on les empile les uns sur les autres sous le plateau du pressoir. Ce sont ces scourtins qui permettent de drainer le moût oléagineux (mélange d'eau et d'huile) vers l'extérieur. Avec un pressoir hydraulique, la pression exercée sur la pâte est largement suffisante pour exprimer le moût mais le drainage est indispensable. Il évite que des poches d'huile ne restent prisonnières et empêchent une pressée efficace. La température influe considérablement. En pressant dans un local froid, l'huile, plus épaisse, a du mal à s'écouler. En extraction traditionnelle, l'olive se presse à froid bien sûr, mais à une température ambiante élevée.

La séparation de l'eau et de l'huile

La séparation de l'eau et de l'huile du moût oléagineux se fait par décantation. Naturellement, l'eau qui est plus lourde que l'huile descend au fond de la cuve. Si les sédiments ont été écartés par filtrage préalable, on ouvre le robinet pour soutirer l'eau. Quand l'huile commence à couler, il suffit de refermer. Si l'huile n'a pas été filtrée, qu'elle est riche en résidus de pulpe et de noyaux, il est préférable de la prélever par pompage ou simplement en siphonnant. L'eau et les sédiments restent au fond du récipient.

Une fois débarrassée de son eau, l'huile reste un peu trouble. Il est alors possible de la clarifier en la filtrant avec une pompe filtre à plaque.

La conservation de l'huile

La conservation de l'huile se fait à l'abri de l'air et de la lumière à une température comprise entre 12 et 15°C. La mise en bouteille a pour but de réduire le plus possible la surface où l'huile est en contact avec l'oxygène. Pour protéger de grandes quantités d'huile de l'oxydation, les cuves à couvercle flottant sont idéales. Les bidons en acier inoxydable protègent les nutriments de l'huile de l'altération par la lumière. On peut aussi utiliser des dames-jeannes qui sont très pratiques mais il faut alors les stocker dans un local sombre.

Les règles d'or

- ne presser que des fruits sains.
- stocker les fruits de manière à éviter tout début de fermentation.
- dès l'extraction, protéger l'huile de l'oxygène et de la lumière.
- presser à froid. Pour les noix, certains artisans préconisent de chauffer la pâte à 70°c pour donner du goût. L'huile prend alors une saveur toastée et le rendement est meilleur mais la qualité nutritionnelle est alors affectée.

LAVAGE, DÉSAMÉRISATION ET STOCKAGE

Caisses ajourées empilables pour fruits et olives

En polyéthylène haute densité. Convient au transport, au stockage et à la récolte des fruits et légumes.

Désignation	Dimension	Réf	PU TTC
30 litres avec poignées fermées et fond ondulé	Long. 50 cm - Larg. 30 cm - profondeur. 26,5 cm - Haut. 26,5 cm - Poids. 1350 g.	**bacaj30f**	**13,20 €**
30 litres avec poignées ouvertes et fond ajouré	Long. 50 cm - Larg. 30 cm - profondeur. 25,7 cm - Haut. 26,5 cm - Poids. 1350 g.	**bacaj30a**	**13,20 €**
30 litres avec poignées ouvertes et fond ondulé	Long. 50 cm - Larg. 30 cm - profondeur. 26,5 cm - Haut. 26,5 cm - Poids. 1350 g.	**bacaj30p**	**13,20 €**
34 litres	Long. 49,5 cm - Larg. 30 cm - Haut. 26,5 cm - Poids. 1,13 kg.	**bacajo34**	**15,50 €**
35 litres	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Haut. 20,8 cm - Poids. 2,050 kg.	**bacajb35**	**27,00 €**

Caisses ajourées empilables pour fruits et olives

En polyéthylène haute densité. Convient au transport, au stockage et à la récolte des fruits et légumes.. blanc
Poids : 2,1 kg / L. 60 cm / l. 40 cm / H.20,8 cm
Réf. bacajb35 - 27,00 €

Cuve alimentaire 100 l avec couvercle

En polypropylène haute densité. Poignées et fond renforcés. Idéal pour la fermentation, stockage, transport. blanc
Poids : 4,8 kg /
- Ø 51,5 cm H.67 cm
Réf. tonca100 - 48,90 €

Fût alimentaire étanche 25 litres

Pour tout protéger et conserver à l'abri de l'air, de l'eau, de l'humidité ou des insectes. Fermeture par grenouillère. Qualité alimentaire. gris
Ø 30 mm H.46,5 cm
Réf. tonfa025 - 31,00 €

Fûts alimentaires étanches

Polyéthylène alimentaire. Couvercle double gorge et fermeture par grenouillère.

Désignation	Dimension	Réf	PU TTC
30 litres	- Ø 29 cm - Haut. 52 cm - Ø de l´ouverture 23,2 cm - Poids. 1,8 kg.	**tonfu030**	**27,50 €**
60 litres	Long. 37 cm - Larg. 36 cm - Ø de l´ouverture 30 cm - Haut. 62 cm - Poids. 2,5 kg.	**tonfu060**	**38,00 €**
120 litres	- Ø 50 cm - Ø de l´ouverture 38 cm - Haut. 80 cm - Poids. 5,5 kg.	**tonfu120**	**52,90 €**
220 litres	- Ø 59 cm - Haut. 98 cm - Poids. 10,5 kg.	**tonfu200**	**129,00 €**

Bacs euronorme empilables gris

En polypropylène, utilisés pour le stockage, la logistique ou le transport. 2 poignées ouvertes.

Désignation	Dimension	Réf	PU TTC
30 litres Fond et parois pleins	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 17 cm - Poids. 1690 kg.	**baceu30p**	**16,20 €**
40 litres fond et parois ajourés	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 20 cm - Poids. 1,69 kg.	**baceu40a**	**14,60 €**
60 litres Fond et parois pleins	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 32 cm - Poids. 2300 g.	**baceu60p**	**17,50 €**
76 litres Fond et parois pleins	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 40 cm - Poids. 3170 g.	**baceu76p**	**21,99 €**

Bacs empilables emboitables bicolores

En polyéthylène haute densité. Convient aux transports, au stockage et à la récolte des fruits et légumes.

Désignation	Dimension	Réf	PU TTC
25 litres Ajouré	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 14,7 cm - Poids. 1,42 kg.	**bacaj25a**	**15,40 €**
25 litres Plein	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 14,3 cm - Poids. 1,57 kg.	**bacaj25p**	**15,60 €**
34 litres Ajouré	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 18,7 cm - Poids. 1,625 kg.	**bacaj34a**	**16,90 €**
34 litres Plein	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 18,7 cm - Poids. 1,84 kg.	**bacaj34p**	**17,90 €**

Cuves de fermentation plastiques

Pour la fermentation ou le stockage. Modèles avec robinet et barboteur.

Désignation	Dimension	Référence	PU TTC
30 litres	- Ø 40 cm H.36 cm	**tonfp030**	**64,00 €**
60 litres	- Ø 40 cm H.61 cm	**tonfp060**	**76,00 €**
120 litres	- Ø 50 cm H.78 cm	**tonfp100**	**134,00 €**
210 litres	- Ø 56 cm H.97 cm	**tonfp200**	**199,00 €**

Tonnelets alimentaires rectangulaires

Avec poignées de transport en métal. Couvercle avec bouchon vissé et joint, il est possible d'y ajouter un barboteur pour une fermentation complète. Polyéthylène haute densité, qualité alimentaire. Robinet avec joint pour une meilleure étanchéité. Ce tonnelet est idéal pour la réalisation de vos liqueurs, alcools, bières ...

Désignation	Dimension	Réf	PU TTC
5 litres	- Larg. 18 cm - profondeur. 15 cm - Haut. 27 cm - Poids. 370 g.	**tonrec05**	**19,90 €**
10 litres	Long. 30 cm - Larg. 24 cm - Haut. 37 cm - Poids. 650 g.	**tonrec10**	**23,90 €**
15 litres	- Larg. 24 cm - profondeur. 22 cm - Haut. 41 cm - Poids. 754 g.	**tonrec15**	**29,90 €**
20 litres	- Larg. 28 cm - profondeur. 24 cm - Haut. 41 cm - Poids. 968 g..	**tonrec20**	**34,00 €**
25 litres	Long. 30 cm - Larg. 26 cm - Haut. 49 cm - Poids. 1,2 Kg.	**tonrec25**	**39,90 €**
50 litres	- Larg. 26 cm - profondeur. 37 cm - Haut. 57 cm - Poids. 1,96 kg.	**tonrec50**	**62,00 €**
100 litres	- Larg. 35 cm - profondeur. 52 cm - Haut. 70 cm - Poids. 3,755 kg.	**tonre100**	**104,00 €**

Pièces détachées :

Barboteur pour cuves de fermentation TONFP

Barboteur pour cuves plastiques TONFP030, TONFP060, TONFP100 et TONFP200.
Réf. tonZfp030bar - 6,86,80 €

Robinet pour cuve TONFP

Robinet en plastique pour cuve de fermentation plastique TONFP030, TONFP060, TONFP100 et TONFP200.
Réf. tonZfp030rob - 14,40 €

Bouchon avec trous pour cuve en plastique tonfp

Bouchon avec trous pour cuve en plastique tonfp
Réf. tonZfpbouc34 - 5,90 €

Joint pour robinet de cuve TONFP

Joint en caoutchouc blanc pour robinet de cuve de fermentation plastique TONFP030, TONFP060, TONFP100 et TONFP200.
Réf. tonZfp030jnr - 4,80 €

Robinets à boisseau en PEHD

Pour cuves alimentaires et tonnelets cylindriques. Joint silicone. Ouverture 1/4 de tour.
Prix : 8,70 €
- Sortie 10 mm.
Réf. toncy010r10
- Sortie 15 mm.
Réf. toncy010r15

Cuve alimentaire rectangulaire 200 litres

Peu encombrante, stable, cette cuve translucide est particulièrement résistante. Niveau visible. Fermeture par un couvercle avec bouchon, vissé étanche à joint silicone. Polyéthylène haute densité, qualité alimentaire. Convient pour le stockage de l'eau, vin, jus de fruits...
Long. 86 cm - Larg. 50 cm - Poids. 9,5 kg.

Réf. tonpp200 - 229,00 €

◂ Barboteur pour tonnelets de fermentation de 5 à 100 litres

En polypropylène avec bouchon.
- Larg. 5 cm - Haut. 24 cm - Poids. 50 g.
Réf. tonbar24 - 9,00 €

Kits cuve de fermentation, robinet et barboteur

Cette cuve de fermentation est idéale pour la réalisation de vos cidres, vins et bières. Le tonnelet est muni de poignées pour le transport. Son couvercle à large ouverture est muni d'un bouchon qui peut être retiré afin de placer le barboteur fourni. Ce dernier permet une bonne fermentation en laissant partir le CO2 et sans adjoindre d'oxygène lors du processus de fermentation.
Fabriqué en polyéthylène haute densité, qualité alimentaire.
Robinet avec joint pour une meilleure étanchéité.

Désignation	Réf	PU TTC
5 litres	**tonkre05**	**37,90 €**
10 litres	**tonkre10**	**37,90 €**
15 litres	**tonkre15**	**37,90 €**
20 litres	**tonkre20**	**43,00 €**
25 litres	**tonkre25**	**48,90 €**
50 litres	**tonkre50**	**71,00 €**
100 litres	**tonkr100**	**113,00 €**

Broyage / Pressage

Faites votre huile à la maison

◀ Presse à huile de table pour graines oléagineuses

Pour toutes les graines oléagineuses et les noix. Permet de presser en continu jusqu'à 5 kg par heure. Grâce à son bouchon et son brûleur, vous contrôlez la pression selon le type de graines utilisées.
Long. 13 cm - Larg. 6 cm - Haut. 20 cm -
Poids. 2,345 kg. **Réf. olipiman** - **176,00 €**

Accessoires pour presse à huile de table :

Accessoire pour huile d'olive s'adaptant à la presse à huile de table OLIPIMAN

Accessoire pour huile d'olive s'adaptant à la presse à huile de table OLIPIMAN.
Réf. olipimanoli - **37,00 €**

Kit de montage pour la presse à huile de table OLIPIMAN

Kit de montage pour la presse à huile de table OLIPIMAN. Il vous permet de fixer rapidement la presse à la table pour un travail plus stable.Convient aux tables et aux comptoirs jusqu'à 14 cm d'épaisseur
Réf. olipimankmo - **57,00 €**

Entonnoir et pilon pour la presse à huile de table OLIPIMAN

Entonnoir et pilon pour la presse à huile de table OLIPIMAN.Set d'un entonnoir, d'un pilon et 2 élastiques afin de fixer l'entonnoir et la bouteille d'huile.
Réf. olipimanent - **29,00 €**

Moulin à oléagineux

Moulin manuel en inox alimentaire, 2 meules en granit de 8 cm de diamètre, spécialement conçu pour les purées d'oléagineux (noix, sésame, amandes, noisettes,...) le lait végétal (soja, amandes,...). L'écartement des meules? selon les graines utilisées, se règle en dévissant les deux bagues d'arrêt de la poignée.Hauteur depuis la table : 21,5 cm.Diamètre du goulot : 10 cm.
Poids : 4 kg /
Réf. mouoleoa - **516,00 €**

▶ Pressoirs de table inox à vis

tompress

INOX

GARANTIE 2 ANS

Pressoirs ménager pour presser des petits fruits, des raisins, des mûres, des framboises, etc. . . et en extraire un excélent jus de fruit. Conçus pour une utilisation familiale et quotidienne, ces pressoir de table permettent d'extraire très facilement le jus de tous les fruits de saison.
La claie, que l'on remplit des fruits préalablement broyés ou foulés, se pose dans le bac de récupération.
Il suffit de placer l'ensemble sous le plateau de pressage et de tourner la vis.
Ce type de pressoir rapide à mettre en œuvre et à nettoyer est recommandé pour obtenir des jus frais à consommer immédiatement mais il est aussi très efficace pour élaborer sirops et gelées.
Pour un jus sans impuretés, vous pouvez également utiliser une étamine à jus.

1,4 litres	Long. 21,7 cm - Larg. 14,5 cm - Ø diamètre de la cuve : 12,5 cm - Haut. 30,5 cm - Poids. 3,1 kg. - hauteur de la cuve : 16 cm	**pripmino**	**59,90 €**
2,1 litres	Long. 23 cm - Larg. 17.5 cm - Ø Diamètre de la cuve : 15 cm - Haut. 31 cm - Poids. 3,14 kg. - Hauteur de la cuve : 11,5 cm	**primmino**	**79,00 €**
4,9 litres	Long. 30 cm - Larg. 25 cm - Ø diamètre de la cuve : 22.5 cm - Haut. 41.5 cm - Poids. 6,5 kg. - hauteur de la cuve : 14,8 cm	**prigmino**	**89,00 €**

GARANTIE 2 ANS

◀ Pressoir à vis 7,5 litres inox

Pressoir ménager à vis et à étrier basculant. La claie de ce pressoir est libre. C'est un cylindre d'inox percé de petits trous de 5,5 mm. de diamètre que l'on place sous le plateau de pressage. Le système d'étrier basculant permet de dégager complètement la claie ce qui permet de vider le marc et de recharger la claie rapidement. Encombrement de 45x45x70 cm. Plateau de pressage en frêne. Claie inox de 7. 5 l, (ø : 20 cm - H : 24 cm). Maie et étrier en acier émaillé époxy.

- La claie est percée de trous de 6 mm de diamètre. -
Poids. 10 kg. Capacité 7,5 L
Réf. primulti - **293,90 €**

▶ Pressoir à étrier 20 litres

ACIER

Pressoir à vis et étrier basculant claie diam. 25 cm, 20 litres. Le système à étrier permet de dégager complètement la claie.Une fois la vis relevée, l´étrier bascule ce qui simplifie considérablement les opérations de vidage et de remplissage. Vous pouvez aussi poser votre fouloir directement sur la claie pour remplir le pressoir sans avoir à transvider vos fruits broyés. Sellette de pressage et bac de récupération des jus en inox. Claie à douelles de bois cerclées d'acier et démontable par moitié.

Long. 56 cm - Larg. 41,5 cm - Ø 25 cm - Haut. 80 cm - Poids. 30 kg.
Capacité 20 L
Réf. prvsta25 - 590,00 €

◀ Pressoir inox à étrier 20 litres

INOX

Pressoir à vis en inox, étrier basculant, claie de 25 cm de diamètre et 20 litres de capacité, son système à étrier permet de dégager complètement la claie.Une fois la vis relevée, l´étrier bascule ce qui simplifie considérablement les opérations de vidage et de remplissage. Vous pouvez aussi poser votre fouloir directement sur la claie pour remplir le pressoir sans avoir à transvider vos fruits broyés. Pieds et armature en acier.Toutes les parties en contact avec les fruits ou le jus (claie, sellette de pressage et bac de récupération) sont en inox.

Long. 56 cm - Larg. 41,5 cm - Ø 25 cm - Haut. 80 cm - Poids. 35 kg.
Capacité 20 L
Réf. prvsti25 - 790,00 €

▶ Pressoir à fruits 18 litres en inox avec cric hydraulique de 2 T

INOX

Pressoir pratique et robuste avec un cric hydraulique de 2t, placé au fond du panier, il n´est pas nécessaire de sortir le cric pour effectuer une nouvelle pressée, utilisez le poussoir supérieur en acier inoxydable avec les trous. Le bol d'égouttage inox a une sortie idéalement placée avec un filet ¾ pour le connecter à n'importe quel robinet de sortie. Il n´est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.
Long. 46 cm - larg. 39 cm - Ø 25 cm - Haut. 105 cm - hauteur de claie : 37 cm - Poids. 33 kg
Réf. prhvar12 - 850,00 €

▶ Pièces détachées pour pressoirs prhvar12

Tuyau de pression	prhZvar12tpr	35,70 €
Support d'appui inférieur pour le vérin	prhZvar12sup	199,00 €
Goupille de sécurité	prhZvar12gou	2,60 €
Disque de pressage	prhZvar12dis	105,00 €
Claie	prhZvar12cla	354,00 €
Broche de verrouillage	prhZvar12bro	5,20 €
Bati	prhZvar12bat	31,60 €
Arche supérieure	prhZvar12arc	25,50 €
Maie	prhZvae12mai	101,00 €

▶ Sac à pressoir 10-15 litres

Réf. prtman12 - 41,50 €

▶ Pressoir à fruits 50 litres en inox avec cric hydraulique de 5 T

INOX

Pressoir pratique et robuste avec un cric hydraulique de 5 t, placé sur le dessus du panier. Le pressage est facile et rapide. Les manchons à pressoir sont également utilisés pour le pressage industriel et ils se distinguent par une excellente résistance maximale à la pression et en même temps par la pureté du produit en résultant (jus).
Il n´est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.
Long. 58 cm - larg. 49 cm - Ø 40 cm - Haut. 77 cm - hauteur de claie : 37 cm - Poids. 50 kg
Réf. prhvar20 - 1 022,00 €

▶ Pièces détachées pour pressoirs prhvar20

Support d'appui inférieur pour le vérin	prhZvar20sup	15,40 €
Maie	prhZvar20mai	163,00 €
Disque de pressage	prhZvar20dis	184,00 €
Claie	prhZvar20cla	500,00 €
Cadre	prhZvar20car	143,00 €

▶ Sac à pressoir 20-30 litres

Réf. prtman20 - 57,50 €

▶ Pressoirs hydrauliques à vis centrale

Pressoirs à pomme, raisin et fruits hydraulique manuel à vis centrale adaptés pour la l'extraction de l'huile d'olive.

96 litres, Diamètre 45 cm dimension intérieure de la claie : 45x60 cm, diam de la vis : 5 cm	- Poids. 140 kg. - 65 x 65 x 150 cm	**prhyd045**	**1 999,00 €**
128 litres, Diamètre 45 cm dimension intérieure de la claie : 45x60 cm, diam de la vis : 5 cm	- Ø 71 cm - Haut. 170 cm - Poids. 155 kg.	**prhyd050**	**1 669,00 €**
212 litres. Diamètre 60 cm, dimension intérieure de la claie : 60x75 cm, diam de la vis : 6 cm	- Haut. 182 cm - Poids. 230 kg.	**prhyd060**	**2 587,00 €**
327 litres. Diamètre 70 cm, dimension intérieure de la claie : 70x85 cm	- Haut. 210 cm - Poids. 352 kg.	**prhyd070**	**2 272,00 €**
447 litres. Diamètre 80 cm, dimension intérieure de la claie : 80x105 cm, diam de la vis : 8 cm	- Haut. 220 cm - Poids. 453 kg.	**prhyd080**	**3 810,00 €**
667 litres. Diamètre 80 cm, dimension intérieure de la claie : 80x105 cm, diam de la vis : 8 cm	- Poids. 640 kg.	**prhyd090**	**4 890,00 €**

Huile pour mécanisme de pressoir hydraulique manuel à vis centrale

Huile pour mécanisme de pressoir hydraulique manuel à vis centrale.
Poids : 1 kg /
Réf. prhZydhui - 11,90 €

Manomètre pour pressoir hydraulique manuel à vis centrale

Manomètre pour pressoir hydraulique manuel à vis centrale.
Poids : 225 g /
Réf. prhZydman - 103,00 €

▶ Scourtins fendus

Scourtin, en fibre synthétique, permettent de drainer le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la cuve lors du pressage. Spécialement adapté pour la pomme et les oléagineux dans des pressoirs à vis centrale. Fendu pouvant être mis et enlevé sans sortir le mécanisme.

Ø 20 cm	**prtsfe20**	**22,50 €**
Ø 25 cm	**prtsfe25**	**24,90 €**
Ø 30 cm	**prtsfe30**	**26,70 €**
Ø 35 cm	**prtsfe35**	**39,00 €**
Ø 40 cm	**prtsfe40**	**41,00 €**
Ø 45 cm	**prtsfe45**	**42,50 €**
Ø 50 cm	**prtsfe50**	**43,00 €**
Ø 55 cm	**prtsfe55**	**43,50 €**
Ø 60 cm	**prtsfe60**	**47,00 €**
Ø 70 cm	**prtsfe70**	**49,00 €**

▶ Scourtins troués non fendus

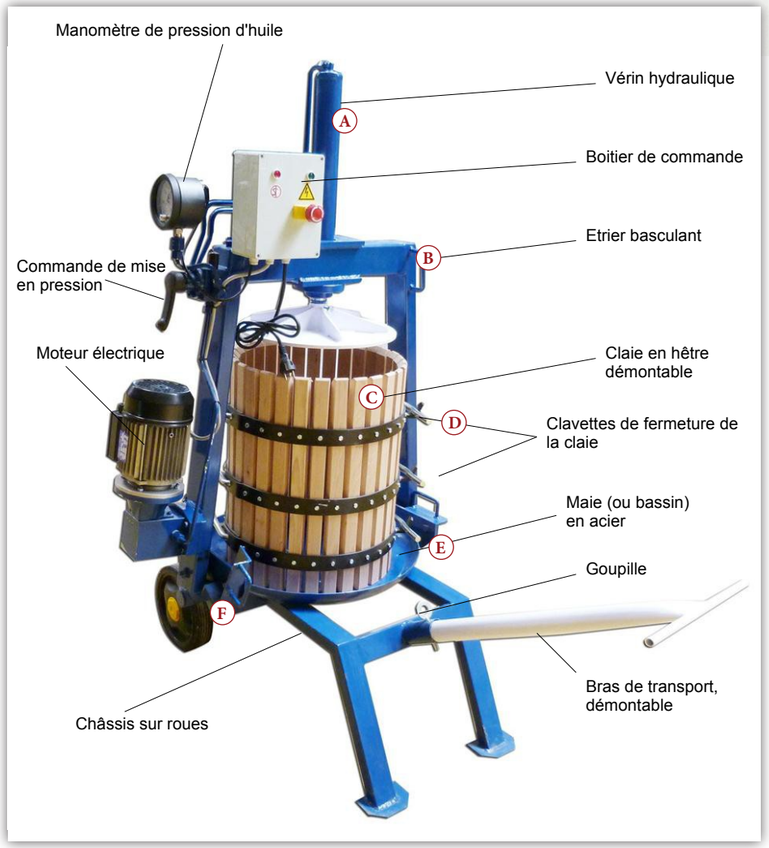
Scourtin, en fibre synthétique, permettent de drainer le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la cuve lors du pressage. Spécialement adapté pour la pomme et les oléagineux dans des pressoirs à vis centrale.

Ø 20 cm	**prtsco20**	**21,00 €**
Ø 25 cm	**prtsco25**	**21,30 €**
Ø 30 cm	**prtsco30**	**21,50 €**
Ø 35 cm	**prtsco35**	**21,90 €**
Ø 40 cm	**prtsco40**	**22,00 €**
Ø 45 cm	**prtsco45**	**22,50 €**
Ø 50 cm	**prtsco50**	**22,70 €**
Ø 55 cm	**prtsco55**	**25,00 €**
Ø 60 cm	**prtsco60**	**30,00 €**

Pressoirs hydrauliques

Si l'utilisation d'un pressoir mécanique est aisée, utiliser une version hydraulique devient "presque" un jeu d'enfant.
Encore plus simple d'utilisation et efficace grâce à la pression exercée, un pressoir hydraulique est l'outil idéal quand on souhaite élever son niveau de production.

Les pressoirs dit "hydrauliques" sont composés d'un vérin hydraulique actionné, soit manuellement, soit par un moteur électrique.
Et qu'est-ce qu'un vérin hydraulique?
Il s'agit d'un tube cylindrique, appelé cylindre, dans lequel une pièce mobile nommée piston est poussée par un fluide (de l'huile).

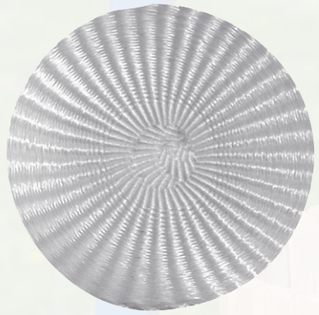


Ce vérin [A] peut être monté sur un étrier basculant [B] (modèle ci-contre) ou sur une vis sans fin centrale.
Ici, le vérin est relié à un plateau et exerce la poussée verticalement de façon bien plus importante que sur les modèles mécaniques.

La claie [C], en bois de hêtre ou en métal, comme sur les pressoirs mécaniques, est renforcée par des cerclages et reste rapidement démontable grâce aux clavettes [D].

Quant à la maie [E] (bassin), comme sur tous les pressoirs, elle récupère le jus des moûts pressés avant de les travailler (fermentation, pasteurisation, filtration et/ou mise en bouteille).

Ces appareils sont plutôt volumineux et lourds, il est conseillé de les choisir sur roues [F] afin d'en faciliter la manutention.



▶ Scourtins sans trou

Scourtin, en fibre synthétique, permettent de drainer le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la cuve lors du pressage. Spécialement adapté pour la pomme et les oléagineux. Modèle sans trou central.

Ø 30 cm	**prtscf30**	**29,80 €**
Ø 40 cm	**prtscf40**	**32,00 €**
Ø 50 cm	**prtscf50**	**35,00 €**
Ø 60 cm	**prtscf60**	**39,90 €**

▶ Pressoirs hydrauliques manuels à étrier

Pressoir hydraulique manuel à piston (sans vis centrale)pour pomme, raisin et fruits. Etrier basculant pour faciliter l'accès, 2 roues, bras de transport. Pression : 300 bars.

69 litres	- Ø claie 40 cm - Haut. 165 cm - Poids. 130 kg.	**prhtic40**	**2 999,00 €**
128 litres	- Ø claie 50 cm - Haut. 190 cm - Poids. 199 kg.	**prhtic50**	**3 689,00 €**
212 litres	- Ø claie 60 cm - Poids. 280 kg.	**prhtic60**	**5 149,00 €**
327 litres	- Ø claie 70 cm - Haut. 240 cm - Poids. 380 kg.	**prhtic70**	**7 800,00 €**

GARANTIE 2 ANS

Pressoirs hydrauliques électriques automatiques

Ce pressoir hydraulique à étrier, sans vis centrale, est destiné à l'extraction, par pressage, du jus des fruits comme le raisin, les pommes, les poires, les noix mais aussi les olives, chacun étant préalablement broyés ou foulés.

La claie en bois (hêtre) est facilement démontable. Les douelles de cette claie, dont seul l'extérieur est verni, sont maintenues et renforcées par 3 cerclages en acier.

La maie, appelée aussi bassin, est comme le châssis, en acier peint. Deux roues et un bras, le timon amovible, permettent la manutention. Avec son étrier basculant le chargement des fruits broyés est facilité et permet l'utilisation de scourtins pleins bien plus aisés à empiler que sur un pressoir classique à vis centrale.

La mise en œuvre est quant à elle très simple. Le vérin, sur lequel est fixé la selette, est actionné par une commande de mise en pression. Le choix de cette pression se fait sur un manomètre et le moteur électrique est commandé par deux boutons. Un pour actionner la descente du vérin et presser, l'autre pour actionner sa remontée. La sécurité n'est pas oubliée, tout mouvement peut être stoppé avec le bouton poussoir d'arrêt d'urgence et la pression est limitée en usine à 300 bars.

Facile à nettoyer, sans entretien particulier et lourd, ce pressoir est garanti 2 ans.

Ce pressoir hydraulique est aux normes CE, fabriqué en Europe, il est destiné aux producteurs professionnels et amateurs éclairés, de jus de fruits, vins, cidres et huiles.

Le moteur à une puissance de 1 CV (736W) et il fonctionne sur le réseau 230V.

La vitesse de descente de la sellette est de 7cm/minute.

La vitesse de remontée de la sellette est de 20cm/minute.

Le poids du pressoir à vide avec ses fluides : 200 kg.

L'émission sonore du pressoir en fonctionnement : 70 db.

69 litres - claie diam 40 cm	Long. 90 cm - Larg. 100 cm - Ø 40 cm - Haut. 159 cm - Poids. 130 kg.	**pretie40**	**3 999,00 €**
128 litres - claie diam 50 cm	Long. 107 cm - Larg. 107 cm - Ø 50 cm - Haut. 184 cm - Poids. 200 kg.	**pretie50**	**5 390,00 €**
212 litres- claie diam 60 cm	Long. 121 cm - Larg. 130 cm - Ø 60 cm - Haut. 215 cm - Poids. 297 kg.	**pretie60**	**6 999,00 €**
327 litres- claie diam 70 cm	Long. 127 cm - Larg. 137 cm - Ø 70 cm - Haut. 230 cm - Poids. 390 kg.	**pretie70**	**8 800,00 €**

Pressoirs hydrauliques électriques en inox

Ce pressoir hydraulique à étrier, sans vis centrale, est destiné à l'extraction, par pressage, du jus des fruits comme le raisin, les pommes, les poires, les noix mais aussi les olives, chacun étant préalablement broyés ou foulés.

La claie en acier inoxydable (AISI 304), ajouréé par des trous de 6 mm, est facilement démontable.

La maie, appelée aussi bassin, est comme le châssis, en acier peint. Deux roues et un bras, le timon amovible, permettent la manutention.

Avec son étrier basculant le chargement des fruits broyés est facilité et permet l'utilisation de scourtins pleins bien plus aisés à empiler que sur un pressoir classique à vis centrale.

La mise en œuvre est quant à elle très simple. Le vérin, sur lequel est fixé la selette, est actionné par une commande de mise en pression. Le choix de cette pression se fait sur un manomètre et le moteur électrique est commandé par deux boutons. Un pour actionner la descente du vérin et presser, l'autre pour actionner sa remontée. La sécurité n'est pas oubliée, tout mouvement peut être stoppé avec le bouton poussoir d'arrêt d'urgence et la pression est limitée en usine à 300 bars.

Facile à nettoyer, sans entretien particulier et lourd, ce pressoir est garanti 2 ans.

Ce pressoir hydraulique est aux normes CE, fabriqué en Europe, il est destiné aux producteurs professionnels et amateurs éclairés, de jus de fruits, vins, cidres et huiles.

Le moteur à une puissance de 1 CV (736W) et il fonctionne sur le réseau 230V.

La vitesse de descente de la sellette est de 7cm/minute.

La vitesse de remontée de la sellette est de 20cm/minute.

Le poids du pressoir à vide avec ses fluides est:

L'émission sonore du pressoir en fonctionnement est 70 db.

Pression maximum d'utilisation : 300 bars

69 litres - claie diam 40 cm	Long. 90 cm - Larg. 100 cm - Ø 40 cm - Haut. 159 cm - Poids. 130 kg.	**pretii40**	**8 699,00 €**
128 litres - claie diam 50 cm	Long. 107 cm - Larg. 107 cm - Ø 50 cm - Haut. 184 cm - Poids. 200 kg.	**pretii50**	**10 699,00 €**

Packs complets pour l'extraction

Tout ce qu'il vous faut pour extraire de l'huile d'olive ou de l'huile de noix

UTILISATION
Commencez par broyer les olives entières avec leurs noyaux ou les noix décortiquées dans le hachoir
Enlevez la claie du pressoir (cage en bois) et placez un premier scourtin sur la maie (bassin)
Etalez environ 2 cm de pâte puis mettez un deuxième scourtin
Recommencez l'opération en finissant par un scourtin
Actionnez le piston de manière à venir presser la pâte d'oléagineux dans les scourtins
L'huile avec les margines vont donc s'écouler du pressoir
Après avoir récupéré ce liquide, laissez décanter afin de récupérer l'huile qui surnage naturellement
ENTRETIEN
Pour nettoyer le pressoir, il suffit de le laver à l'eau avec un jet et de le sécher avant de le recouvrir d'une bâche pour le stocker à l'abri
Le hachoir est très facile à entretenir car le corps se démonte rapidement
• Nettoyez-le à l'eau savonneuse, séchez et graissez après chaque utilisation
• Pour les scourtins, vous pouvez les réutiliser de nombreuses fois en les rinçant simplement à l'eau
• Si la pâte est très imprégnée dans les fibres, aidez-vous d'une brosse souple pour les nettoyer
• N'utilisez pas de brosses trop dures qui déchireraient les fibres du scourtin

Ensemble fabrication huile avec pressoir hydraulique à vis centrale

Pack complet pour l'extraction d'huile d'olive ou huile de noix comprenant :
- 1 pressoir hydraulique diam. 45 cm,
- 20 scourtins fendus de 30 cm de diamètre,
- 1 hachoir type 32 Tom Press par Reber pour broyer noix et olives avec 1 couteau supplémentaire et 2 grilles supplémentaires (4,5 et 6 mm).

Tout ce qu'il vous faut pour extraire de l'huile d'olive ou de l'huile de noix. Le pressoir hydraulique mesure 45 cm de diamètre, avec maie et renforcements radiaux en acier. La claie d'une hauteur de 60 cm est en bois de hêtre.
Le hachoir n° 32 Tom Press par Reber à moteur asynchrone de 1 200 watts tourne à 120 tours par minute, ce qui assure un très grand couple et une petite vitesse pour bien broyer même les noyaux d'olive et ne pas chauffer la pâte d'oléagineux. Marche arrière, corps en fonte étamée, vis sans fin en acier forgé et étamé à chaud, et plateau en inox, socle épais et stable, carter réducteur renforcé, engrenages en acier, grille (diamètre 99 mm et trous de 8 mm) et couteau en acier trempé.
Poids : 171,3 kg /
Réf. oliprhac - 2 549,00 €

Avec pressoir hydraulique

Ensemble de fabrication d'huile avec pressoir hydraulique

Pack complet pour l'extraction d'huile d'olive ou de noix comprenant :
- un pressoir hydraulique manuel sans vis centrale avec piston à double effet de 60 cm de diamètre.
- 40 scourtins sans trous de 40 cm de diamètre.
- un hachoir type 32 Tom Press par Reber pour broyer noix et olives avec un couteau et deux grilles supplémentaires (4,5 et 6 mm). Tout ce qu'il vous faut pour extraire de l'huile d'olive ou de l'huile de noix.

Le pressoir hydraulique mesure 60 cm de diamètre, avec maie et renforcements radiaux en acier. La claie est en bois de hêtre. Le piston hydraulique à double effet permet de presser et remonter le mécanisme très facilement.
Le hachoir n° 32 Tom Press par Reber à moteur asynchrone de 1 200 watts tourne à 120 tours par minute, ce qui donne un très grand couple et une petite vitesse pour bien broyer même les noyaux d'olive et ne pas chauffer la pâte d'oléagineux. Marche arrière, corps en fonte étamée, vis sans fin en acier forgé et étamé à chaud, et plateau en inox, socle épais et stable, carter réducteur renforcé, engrenages en acier, grille (diamètre 99 mm et trous de 8 mm) et couteau en acier trempé.
Poids : 264,8 kg /
Réf. oliphm60 - 5 230,00 €

Ensembles complets pour l'extraction à froid d'huile d'olive

Pressoir avec broyeur pour l´extraction d´huile d´olive

Ensemble complet pour l'extraction à froid d´huile d´olive composé de :
- 1 broyeur électrique,
- 1 pressoir hydraulique manuel avec manomètre. Un accessoire est prévu pour étaler la pâte sur un scourtin.

Les scourtins sont empilés sur les plateaux en inox ASI 304 du pressoir hydraulique. L´huile s´écoule dans un bac de récupération. Rendement par pressée : 30 kg. Pression hydraulique du pressoir : 350 bars. Diamètre des scourtins : 27 cm. Nombre de scourtins : 50
Plateaux du pressoir en inox ASI 304.
Matière principale : Inox / Poids : 260 kg / L. 160 cm / l. 100 cm / H.210 cm
Réf. olipb30m - 10 700,00 €

Pressoir avec broyeur pour l´extraction d´huile d´olive tout électrique

Ensemble complet pour l'extraction à froid d´huile d´olive composé de :
- 1 broyeur électrique à olives,
- 1 pressoir hydraulique électrique à huile avec manomètre.Un accessoire est prévu pour étaler la pâte sur un scourtin. Les scourtins sont empilés sur les plateaux en inox ASI 304 du pressoir hydraulique. L´huile s´écoule dans un bac de récupération en inox également. Rendement par pressée : 30 kg. Pression hydraulique du pressoir : 300 bars. Diamètre des scourtins : 27 cm. Nombre de scourtins : 50
Plateaux du pressoir en inox ASI 304.
Matière principale : Inox / Poids : 280 kg / L. 180 cm / l. 110 cm / H.210 cm
Réf. olipb30e - 12 400,00 €

Cliquez ici pour voir notre vidéo :
https://www.tompress.com/A-10001382-pressoir-avec-broyeur-pour-l-extraction-d-huile-d-olive.aspx

Scourtin sans trou 30 cm

Scourtin, en fibre synthétique, permettent de drainer le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la cuve lors du pressage. Spécialement adapté pour la pomme et les oléagineux. Modèle sans trou central. Diamètre 30 cm.
Réf. prtscf30 - 29,80 €

▶ Broyeurs à olives électriques

Entièrement en inox ASI 304.
Les olives placées dans la trémie sont broyées. La pâte obtenue est dosée et étalée directement sur des scourtins.

60 kg/h	Long. 140 cm - Larg. 85 cm - Haut. 165 cm - Poids. 98 kg.	**olibrol1**	**5 552,00 €**
100 kg/h	Long. 150 cm - Larg. 80 cm - Haut. 175 cm - Poids. 125 kg.	**olibrol2**	**14 990,00 €**

Pressoirs hydrauliques pour olives

Les scourtins sont empilés sur les plateaux en inox ASI 304 de la presse hydraulique.
L´huile s´écoule dans un bac de récupération.

Pressoir à olives hydraulique manuel 30 kg/h

Pressoir à huile hydraulique manuel avec manomètre et plateaux inox ASI 304.
Pression hydraulique : 350 bars.
Diamètre des scourtins : 30 cm.
Nombre de scourtins : 50
Matière : Inox L. 100 cm / l. 78 cm / H. 230 cm / Rendement : 30 kg/h / Poids : 230 kg
Réf. olipr3ma - **6 469,00 €**

Scourtin sans trou 30 cm

En fibre synthétique, permettent de drainer le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la cuve lors du pressage.
Réf. **prtscf30 - 29,80 €**

Pressoir à olives hydraulique électrique

Pressoir à huile hydraulique électrique avec manomètre et plateaux inox ASI 304.
Matière : Inox
Puissance : 1500 W /
Voltage : 230 V /
Fréquence : 50 Hz /

Désignation	Caractéristiques	Référence	PU TTC
Rendement : 30 kg/h /	Pression hydraulique : 400 bars. Diamètre des scourtins : 30 cm. Nombre de scourtins : 50 L. 100 cm / l. 780 cm / H. 230 cm / Poids : 235 kg	**olipr3el**	**9 013,00 €**
Rendement : 60 kg/h /	Pression hydraulique : 400 bars. Diamètre des scourtins : 60 cm. Nombre de scourtins : 60 L. 140 cm / l. 120 cm / H. 265 cm / Poids : 510 kg	**olipr5el**	**13 900,00 €**

Décantation / Filtrage

INOX

▶ Bidons à huile décanteur avec robinet haut de soutirage

Bidon à huile décanteur avec robinet haut de soutirage, avec raccord dans le bas pour injecter l´eau qui fera remonter l´huile. Il y a un tube ajouré afin d´observer l´huile qui monte.

50 litres	Long. 48 cm - Ø 36,5 cm - Haut. 92 cm	**olidec50**	**1 085,00 €**
75 litres	- Ø 36,5 cm - Haut. 117 cm - Poids. 13 kg.	**olidec75**	**1 125,00 €**

GARANTIE 2 ANS

Cliquez ici pour voir notre vidéo :
https://www.tompress.com/A-10001385-bidon-a-huile-decanteur-avec-robinet-haut-de-soutirage-de-50-litres.aspx

▶ Bidons à huile

Cuve supplémentaire pour décanteur à huile.

INOX

GARANTIE 2 ANS

50 litres pour OLIDEC50	- Ø 36,5 cm - Haut. 50 cm	**oliZdec50bid**	**183,30 €**
75 litres pour OLIDEC75	- Ø 36,5 cm - Haut. 75 cm	**oliZdec75bid**	**195,00 €**

Pompe-filtre à 7 plaques pour huile

Pompe-filtre à 7 plaques en polyéthylène et 6 cartons 20x20 cm, pompe en inox, raccords de 20 mm, spécialement conçue pour l'huile. Moteur de 370 W, pression maximale de 6 bars. Débit de 50 à 200 l/heure (suivant l'épaisseur du liquide, le dépôt et le type de filtre utilisé).Encombrement : 45x40x30 cm. Matière principale : inox / Couleur : bleu Poids : 21,9 kg /

Réf. pmpfil7h - 883,90 €

Filtre en carton lavable par 25

20x20 cm. Lot de 25 filtres.

Désignation	Référence	PU TTC
À forte résistance mécanique. Lavable. Filtration 18 microns.	**pmpfckp0**	**53,00 €**
Pour pré-filtrage des vins, clarification et suppression des dépôts visibles. Liquides troubles et visqueux (huile...). Filtration 15 microns.	**pmpfckp4**	**35,50 €**
Pour pré-filtrage des vins, clarification des liquides troubles et visqueux et pour les liquides fortement sucrés (sirop...). Filtration 12 microns.	**pmpfckp8**	**37,30 €**

Densimètre à huile

Ce densimètre vous permet de calculer le poids de votre huile par litre et de déterminer sa pureté.Un litre d´huile d´olive pure pèse environ 920 g. (densité de 0,920).Une toute petite quantité d´eau reste toujours présente. Si votre densité se rapproche de celle de l'eau et se trouve donc entre 0,920 et 1, cela veut dire que votre huile d'olive n'est pas pure et contient beaucoup d'eau.La lecture se fait en plongeant le densimètre dans l'huile et en lisant la valeur indiquée au niveau de l'huile.Densimètre en verre. Longueur : 30 cm. **Réf. olidensi - 42,40 €**

Stockage huile

▶ Bidons inox à huile

Bidon en inox à fond plat, 2 anses, couvercle à vis hermétique de 15 cm de diamètre, avec robinet.
La fabrication de ce bidon sans soudures en fait un récipient idéal pour le stockage alimentaire.

3 litres	- Ø 20 cm - Haut. 17,5 cm - Poids. 1,100 kg.	**tonbid03**	**123,60 €**
5 litres	- Ø 20 cm - Haut. 22,8 cm - Poids. 1,325 kg.	**tonbid05**	**166,00 €**

GARANTIE 2 ANS

ACCESSOIRES POUR BIDON À HUILE EN INOX

Support pour bidon à huile 3 et 5 litres

Support pour bidon en inox de 3 et 5 l. très pratique permettant de s'y servir facilement.Ce support rehausse le bidon de 12 cm. Poids : 255 g

Réf. tonbid05pie - 35,60 €

Robinet chromé pour bidon inox

Robinet à boule chromé, fermeture 1/4 de tour, idéal pour bidons inox TONBID03, TONBID05, TONBID15, TONBID20, TONBID25 et TONBID50.Dimensions utiles :La longueur de ce robinet est de 7,5 cm, le diamètre intérieur de sortie est de 1,3 cm et extérieur de 1,7cm,le diamètre de vissage intérieur 1,6 cm et extérieur de 2 cm,le diamètre de filetage est de 20 mm. Couleur : argenté

Réf. tonbid25chr - 23,95 €

Robinet inox pour bidon inox

Robinet à vis en inox, réglage et maintien du débit très précis. Idéal pour bidons inox TONBID15, TONBID20, TONBID25 et TONBID50. Couleur : inox

Réf. tonbid25ino - 36,10 €

INOX

GARANTIE 2 ANS

▶ Bidons inox à huile

Bidon en inox à fond plat, 2 anses, couvercle à vis hermétique de 15 cm de diamètre, emplacement pour robinet. Récipient idéal pour le stockage alimentaire.

15 litres	- Ø 30 cm - Haut. 30 cm - Poids. 2,44 kg. - Diamètre de l'ouverture : 15 cm.	**tonbid15**	**139,00 €**
25 litres	- Ø 30 cm - Haut. 46 cm - Poids. 3,05 kg. - Diamètre de l'ouverture : 15 cm.	**tonbid25**	**157,00 €**
50 litres	- Ø 37 cm - Haut. 60 cm - Poids. 4,500 kg. - Diamètre de l'ouverture : 15 cm.	**tonbid50**	**230,00 €**

▶ Bidon rectangulaire 1 000 ml pour le conditionement de vos huiles par 48

Ce bidon de 18,2 cm de haut a été conçu pour conserver de manière esthétique vos huiles. En effet son design épuré fait qu'il s'adapte facilement au style de votre cuisine. Sa forme rectangulaire offre une stabilité optimale, évitant ainsi les risques de renversement. Matière 100% recyclable.

Long. 11,5 cm - Larg. 5,9 cm - Haut. 18,2 cm
Capacité 1 L
Réf. tonb1000 - 128,00 €

◀ Bidon rectangulaire 500 ml pour le conditionement de vos huiles par 135

Ce bidon de 15,5 cm de haut a été conçu pour conserver de manière esthétique vos huiles. En effet son design épuré fait qu'il s'adapte facilement au style de votre cuisine. Sa forme rectangulaire offre une stabilité optimale, évitant ainsi les risques de renversement. Matière 100% recyclable.

Long. 9,6 cm - Larg. 4,2 cm - Haut. 15,4 cm
Capacité 0,5 L **Réf. tonbr500 - 240,00 €**

▶ Bidon cylindrique 500 ml pour le conditionement de vos huiles par 126

Ce bidon de 25,5 cm de hauteur et de 5,2 cm de diamètre a été conçu pour conserver de manière esthétique vos huiles. Matière 100% recyclable.

- Ø 5,2 cm - Haut. 25,5 cm
Capacité 0,5 L
Réf. tonbc500 - 207,50 €

▶ Bouchons verseurs inviolables pour bidons à huile par 2 400

Avec becs verseurs de 2,4 cm, ces bouchons se clipsent aux bidons à huile tonbc500, tonbr500 et tonb1000.
Le système de clapet rend les bouchons étanches et évite donc les risques de renversement. Ils sont aussi munis d'un bec verseur facilitant le service de votre huile.

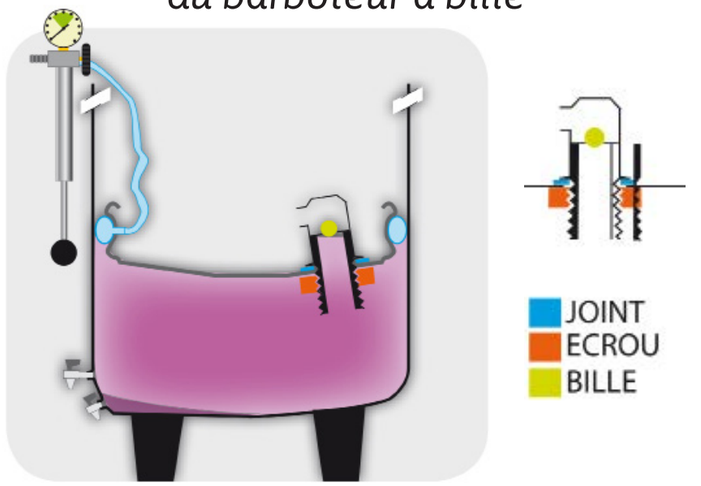
Blanc	- Ø 3,4 cm - Diamètre ouverture : 2,4 cm	**cavbvb24**	**482,20 €**
Jaune		**cavbvj24**	
Noir		**cavbvn24**	
Vert		**cavbvv24**	

Les cuves à couvercle flottant

Garde vin, cuve à couvercle flottant ou «cuve sans air» : tout ce qu'il faut savoir pour protéger de l'air, le vin, les moûts pendant la fermentation, ou les jus de fruits .

Pour le moût, le vin ou les jus de fruits, l'ennemi c'est l'air. Les cuves à couvercle flottant protègent vos liquides alimentaires quel que soit leur niveau de remplissage...

Principe de fonctionnement du barboteur à bille



Les cuves dites «garde vin» sont étudiées pour limiter au maximum les contacts avec l'air, et ce, quel que soit le niveau de remplissage. Pour ce faire, ces cuves sont équipées de couvercles flottants que l'on pose à la surface du liquide. Quand vous soutirez du vin ou du jus, le couvercle descend. Évidemment, pour que le couvercle puisse circuler librement sur toute la hauteur de la cuve il faut un peu de jeu . De plus, s'il n'y avait pas de joint, une petite partie du liquide resterait en contact avec l'air. Il en existe de 2 types :

Le joint à paraffine liquide

Pour éviter tout contact avec l'air, ces modèles utilisent de la paraffine alimentaire liquide qui reste à la surface du vin ou des jus et l'isole. Le couvercle flottant chasse la paraffine en périphérie et les bactéries ou l'oxygène ne peuvent plus oxyder ou corrompre le liquide.
Précaution : La paraffine n'est pas toxique. Sous sa forme solide, on l' utilise pour protéger les confitures, par exemple, mais ne soutirez pas les dernières gouttes. Elles contiendront la paraffine qui sert de joint.

Le joint pneumatique

Avec ce système, le pourtour du couvercle flottant est équipé d'une chambre à air en plastique alimentaire. Une fois gonflé, l'ensemble est étanche et l'air ne peut plus passer. Une pompe pourvue d'un manomètre permet de gonfler la chambre et de s'assurer que le dispositif est bien sous pression. L'avantage du couvercle pneumatique, c'est que votre cuve peut aussi être utilisée comme cuve de fermentation. Elle s'adapte à toutes les quantités de moût. En équipant le couvercle flottant d'un barboteur, le gaz peut sortir mais l'air ne peut pas rentrer.

Avec ou sans fond de cuve ?

Pour les liquides qui vont décanter et générer des lies, le fond de cuve est appréciable. Ces modèles sont équipés de deux robinets. Le plus haut sert au soutirage de liquide clair. Le robinet de fond de cuve est utilisé pour le nettoyage ou pour prélever l'intégralité du liquide stocké. Pour les huiles, le fond de cuve permet aussi de collecter l'eau en suspension.

▶ Cuves inox garde vin complètes

INOX

Pour stocker à l'abri de l'air le vin ou l'huile. Fond spécial pour vidanger complètement la cuve. Robinet supplémentaire de soutirage haut pour éviter de soutirer les lies. Livrées avec un trépied en inox, un barboteur et un couvercle flottant pneumatique avec pompe inox. Hauteur des pieds de support 40 cm.

200 Litres	- Ø 67 cm - Haut. 105 cm - Poids. 20 kg.	**tonin200**	**710,00 €**
300 Litres	- Ø 67 cm - Haut. 138 cm - Poids. 27 kg.	**tonin300**	**865,00 €**
500 Litres	- Ø 80 cm - Haut. 148 cm - Poids. 33 kg.	**tonin500**	**970,00 €**

GARANTIE 2 ANS

▶ Cuves en inox

INOX

GARANTIE 2 ANS

Fond plat, ouverture totale. Livrées avec couvercle et robinet.

50 Litres	- Ø 38,7 cm - Haut. 50 cm - Poids. 4 kg.	**tonci050**	**169,00 €**
100 Litres	Long. 48 cm - Larg. 48 cm - Haut. 69 cm - Poids. 6,5 kg.	**tonci100**	**299,00 €**
200 Litres	Long. 55.8 cm - Larg. 55.8 cm - Haut. 90 cm - Poids. 10 kg.	**tonci200**	**320,00 €**
300 Litres	- Ø 66 cm - Haut. 100 cm - Poids. 13,5 kg.	**tonci300**	**450,00 €**
400 Litres	- Ø 71 cm - Haut. 105 cm - Poids. 16 kg.	**tonci400**	**490,00 €**
500 Litres	- Ø 78,5 cm - Haut. 112 cm - Poids. 16 kg.	**tonci500**	**790,00 €**
700 Litres	- Ø 80 cm - Haut. 150 cm - Poids. 36 kg.	**tonci700**	**1 190,00 €**
1 000 Litres	- Ø 1000 mm - Haut. 1300 mm - Poids. 58 kg.	**toncimil**	**1 360,00 €**

▶ Couvercles flottants pour cuve

Transforme votre cuve inox en garde-vin. à utiliser avec de l'huile de paraffine.

pour cuve 50 litres	- Poids. 0,630 kg.	**tonci050cou**	**53,00 €**
pour cuve 100 litres	- Poids. 0,975 kg.	**tonci100cou**	**70,00 €**
pour cuve 200 litres	- Poids. 1,235 kg.	**tonci200cou**	**98,00 €**
pour cuve 300 litres	- Poids. 2,215 kg.	**tonci300cou**	**136,00 €**
pour cuve 400 litres	- Poids. 2,47 kg.	**tonci400cou**	**179,00 €**
pour cuve 500 litres	- Poids. 3,4 kg.	**tonci500cou**	**189,00 €**
pour cuve 700 litres	- Poids. 4 kg.	**tonci700cou**	**199,00 €**
pour cuve 1000 litres	- Poids. 5,2 kg.	**toncimilcou**	**329,00 €**

GARANTIE 2 ANS

▶ Couvercles à joint pneumatique pour cuve

Transforme votre cuve inox en garde-vin. Sert aussi à la fermentation avec le barboteur/soupape de fermentation «tonsferb». Livré avec joint et pompe.

pour cuve 100 litres	Long. 42,5 cm - Larg. 42,5 cm - Haut. 6 cm - Poids. 1,625 kg.	**tonci100cfp**	**208,00 €**
pour cuve 200 litres	Long. 51.5 cm - Larg. 51.5 cm - Haut. 7 cm - Poids. 1,850 kg.	**tonci200cfp**	**205,00 €**
pour cuve 300 litres	Long. 61 cm - Larg. 61 cm - Haut. 7,5 cm - Poids. 2,400 kg.	**tonci300cfp**	**271,00 €**
pour cuve 400 litres	- Ø 69,5 cm - Haut. 6,5 cm - Poids. 3,5 kg.	**tonci400cfp**	**295,00 €**
pour cuve 500 litres	- Ø 77,2 cm - Haut. 5,5 cm - Poids. 4,6 kg.	**tonci500cfp**	**264,50 €**
pour cuve 700 litres	- Ø 83,3 cm - Haut. 5,5 cm - Poids. 3,2 kg.	**tonci700cfp**	**281,60 €**
pour cuve 1000 litres	- Ø 99 cm - Haut. 5,5 cm - Poids. 6,6 kg.	**toncimilcfp**	**405,20 €**

GARANTIE 2 ANS

▶ Pieds pour cuve

INOX

GARANTIE 2 ANS

pour cuve 50 litres	- Poids. 1,505 kg.	**tonci050pie**	**129,90 €**
pour cuve 200 litres	- Poids. 2,115 kg.	**tonci200pie**	**170,00 €**
pour cuve 300 litres	- Ø 63 cm - Haut. 40 cm - Poids. 2,515 kg.	**tonci300pie**	**160,00 €**
pour cuve 400 litres	- Ø 71 cm - Haut. 40 cm - Poids. 3,00 kg.	**tonci400pie**	**190,00 €**
pour cuve 500 litres	- Poids. 0,28 kg.	**tonci500pie**	**177,00 €**
pour cuve 700 litres		**tonci700pie**	**188,00 €**
pour cuve 1000 litres	- Poids. 1,8 kg.	**toncimilpie**	**278,00 €**

EMBOUTEILLAGE

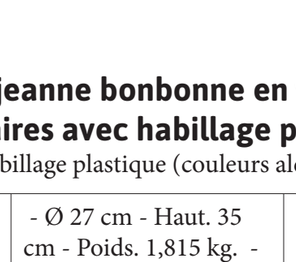
Dame jeanne bonbonne en verre pour liquides alimentaires avec habillage plastique

En verre, habillage plastique (couleurs aléatoire)

5 Litres	- Ø 27 cm - Haut. 35 cm - Poids. 1,815 kg. - ouverture de 2,8 cm.	**tondj005**	**17,60 €**
10 Litres	- Ø 34 cm - Haut. 40 cm - Poids. 2,760 kg. - ouverture de 4 cm.	**tondj010**	**30,20 €**
15 Litres	- Ø 37 cm - Haut. 45 cm - Poids. 3,135 kg. - ouverture de 4 cm.	**tondj015**	**29,90 €**
20 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 47,5 cm - Poids. 3,85 kg.	**tondj020**	**46,10 €**
25 Litres	- Ø 41,5 cm - Haut. 52 cm - Poids. 3,95 kg. - ouverture de 4,2 cm.	**tondj025**	**46,90 €**
34 Litres	- Ø 48 cm - Haut. 64 cm - Poids. 5,55 kg. - ouverture de 4,2 cm.	**tondj034**	**67,00 €**

Bondes en liège par 10

- Ø haut : 28 mm, bas : 24 mm - Haut. 33 mm - Poids. 35 g.	**tondjb28**	**2,30 €**
- Ø haut : 34 mm, bas : 29 mm - Haut. 33 mm - Poids. 0,080 kg.	**tondjb34**	**9,30 €**
- Ø haut : 36 mm, bas : 31 mm - Haut. 33 mm - Poids. 90 g.	**tondjb36**	**3,00 €**
- Ø haut : 38 mm, bas : 34 mm - Haut. 33 mm	**tondjb38**	**3,50 €**
- Ø haut : 40 mm, bas : 36 mm - Haut. 33 mm - Poids. 100 g.	**tondjb40**	**3,90 €**
- Ø haut : 45 mm, bas : 40 mm - Haut. 33 mm - Poids. 100 g.	**tondjb45**	**4,10 €**



Brosse pour grandes dames jeannes

Brosse écouvillon 1 m. pour dames jeannes de 35 à 54 litres.
L. 100 cm /
Réf. tondjbro - 20,00 €

Entonnoir pour dame-jeanne

Entonnoir pour dame-jeanne en plastique.
Couleur : blanc
Réf. tondj005ent - 8,20 €

Bonbonnes en verre dame-jeanne grande ouverture avec habillage plastique

Large ouverture de 117 mm pour stocker les liquides, les macérations et cocktails ou le stockage de sec. Cette bonbonne en verre est toute indiquée pour stocker le vin, l'eau-de-vie et autres liquides. Sa grande ouverture en fait une bonbonne idéale pour la préparation de boissons macérées comme le vin de noix, le vin d'orange, les sirops et macération de plantes at autres PPAM (Plantes à Parfum Aromatiques et Médecinales), le rhum arrangé et aussi les cocktails comme le punch ou la sangria. Elle peut également être utilisée pour les grandes quantités de saumure liquide comme pour les olives ou des macérations à l'huile. Enfin, il est possible d'y stocker des produits secs comme du grain, de la farine ou des croquettes et autres aliments pour animaux, le verre étant neutre et sain. Habillage en plastique avec deux poignées de transport très pratique. Il protège le verre et permet de garder la bonbonne bien stable. Coloris du revêtement en fonction des arrivages. Fabriquée en Europe.

5 L.	- Ø 25 cm - Haut. 25 cm - Poids. 2,375 kg. - ouverture de 117 mm	**tonbon05**	**27,00 €**
10 L.	- Ø 34 cm - Haut. 36,5 cm - Poids. 3,3 kg. - ouverture 11,7 cm.	**tonbon10**	**48,00 €**
15 L.	- Ø 35 cm - Haut. 40 cm - Poids. 4 kg. - ouverture de 11,7 cm.	**tonbon15**	**44,00 €**
20 L.	- Ø 39 cm - Haut. 44 cm - Poids. 5 kg. - ouverture 117 mm	**tonbon20**	**53,80 €**
25 L.	- Poids. 5,2 kg.	**tonbon25**	**55,00 €**

Bonde en liège aggloméré 12 cm

- Ø 120 mm
Réf. tonbob12 - 6,00 €

Tireuse à poumon

Avec robinet de remplissage. Longueur du tuyau de soutirage : 77 cm.
Couleur : translucide
Réf. remtipom - 22,90 €

Pompe pour dame-jeanne

Pompe manuelle pour dame jeanne 130 cm. Pour transvaser depuis une bonbonne ou une cuve à terre vers une dame jeanne posée sur une table pour plus de confort.
L. 140 cm /
Réf. tondjpmp - 27,00 €

▶ Remplisseuse automatique à dépression

Remplit jusqu'à 250 bouteilles / heure et s'arrête automatiquement quand le liquide est au niveau choisi.
Elle crée une dépression dans la bouteille pour aspirer le liquide. Sans aucun contact autre que le tube de remplissage, elle remplit les bouteilles et s'arrête automatiquement quand le niveau est fait. Cette remplisseuse permet aussi d'embouteiller les liquides épais comme l'huile. Réglage du niveau de remplissage et du débit.
Hauteur de la potence ajustable à la hauteur des bouteilles. Système anti-goutte. Hauteur d'aspiration maximum : 4 m. Réglage du niveau de soutirage par coulisse pour éviter de prélever les lies.
Pour bouteilles de 19 à 31 cm de haut et goulots de diamètre 1,6 à 2,5 cm. Rendement pour le vin : jusqu'à 250 l. / heure. Dim. potence baissée : 36 x 17 x 36,5 cm 220 V. 50 Hz. Puissance 45 W.
Cette remplisseuse à dépression peut équiper différents kits. Spécial jus chauds en bocaux ou bouteilles à jus...
Des filtres de différentes finesses peuvent aussi se monter en tandem : vous filtrez le liquide prélevé en même temps que vous embouteillez ! Tous les tuyaux de transvasement sont certifiés contact alimentaire.

Long. 37 cm - Larg. 18 cm - Haut. 37,6 cm - Poids. 3,250 kg.
Puissance 45 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.
Réf. remenolm - 580,00 €

Cliquez ici pour voir notre vidéo : https://www.tompress.com/A-1286-remplisseuse-automatique-a-depression.aspx

▶ Accessoire huile pour remplisseuse à dépression

Cet accessoire est composé d´un tuyau de 1.90 cm, d´une potence et d´un bec de 3 mm pour un remplissage spécial pour remplir des bouteilles à huile.

- Poids. 0,375 kg.

Réf. remenolmhui - 169,00 €

Bouteilles et bouchons

Bouteilles de vin bordelaise vert foncé 75 cl par 12
Réf. boivin29
20,90 €

Bouchons liège
par 50 pièces

Désignation	Référence	PU TTC
liège et poudre de liège pour vin de table 45x24	cavblc45	11,90 €
pour vin de garde	cavblf49	59,00 €
pour vins de 2 à 3 ans	cavblq45	19,90 €
pour vin de 3 à 5 ans	cavbls49	29,00 €

NOUVEAU

▶ Bouteilles à sirop 1 l par 12

Le système de bouchonnage est astucieux et très vite mis en place. Remplissez la bouteille, coiffez-la et pressez : le bouchon à collet est serti sur la bouteille et c´est étanche. Pour déboucher, il vous suffit de dévisser le bouchon du collet et d'ôter l´opercule de sécurité.
Un système anti-goutte empêche les liquides épais de baver.
Efficaces, vite mises en place, ces bouteilles en verre blanc sont élégantes et valorisent bien vos préparations.

Sans bouchon	**boivs112**	**21,60 €**
Avec bouchons	**boics104**	**21,70 €**

◀ Bouchons pour bouteilles à sirop par 12

Bouchons pour bouteilles à sirop, huile, vinaigre 25, 50 cl et 1 l par 12. Diamètre du bas de 2,9 cm.

- Ø bas 2,9 cm - Haut. 4,2 cm - Poids. 78 g.

Réf. boics025bou - 3,70 €

Entonnoirs

Entonnoirs avec tamis

Entonnoir en polyéthylène haute densité avec tamis.

Désignation	Référence	PU TTC
15 cm	cavent15	4,30 €
21 cm	cavent21	8,60 €
40 cm	cavent40	31,90 €

Tamis pour entonnoirs

Tamis en nylon pour entonnoir.

Désignation	Référence	PU TTC
Pour entonnoir de 15 cm	cavent15tam	1,10 €
Pour entonnoir de 21 cm	cavent21tam	3,40 €
Pour entonnoir de 40 cm	cavent40tam	5,50 €

Spécial remplissage et porte-filtre

Entonnoir à spirale

Diam. 15 cm. Idéal pour le filtrage avec les filtres papier.
Entonnoir à spirale diam. 15 cm. Idéal pour le filtrage avec les filtres papier réf. CAVFPAP1.
Réf. caventsp - 8,60 €

Filtre en papier plissé 36 cm - lot de 10

Pour utilisation avec entonnoir «caventsp».
Réf. cavfpap1 - 7,70 €

▶ Entonnoir de remplissage anti débordement à arrêt automatique et réglage du niveau

À arrêt automatique avec réglage du niveau dans la bouteille.
- Ø 11,5 cm - Haut. 24 cm - Poids. 75 g..
Réf. rement11 - 9,40 €

Huiliers

Huilier et vinaigrier duo 2 en 1 flacon bec antigouttes

Verseur en inox tourne facilement pour basculer entre l'huile, le vinaigre et la position fermée. Convient à une large gamme d'huiles, de vinaigres et de sauces liquides. Col large et vinaigre amovible pour un remplissage facile contenances 420 ml l'huile et 50 ml pour le vinaigre.
Réf. olihuvdu - 39,90 €

Pot recycleur d´huile avec passoire transparent

Ce recycleur d´huile transparent est parfait pour récupérer l´huile des viandes. De 10 cm de diamètre et 12,5 cm de hauteur, il a une capacité de 0,5 litre et supporte une température de 300° C.
Réf. matrechu - 23,90 €

Huilier ou vinaigrier en verre avec contrôle de flux

Avec un bec verseur et retour anti-goutte pour vercer la juste quantité. 3 positions : - Filet fin. - Moyen. - Gros et fermeture.
Hauteur totale : 20 cm
Hauteur sans bouchon : 17,5 cm.
350 ml
Réf. olihuvcf - 29,90 €

Spray à huile et vinaigre avec brume uniforme

Spray à huile et vinaigre en inox et plastique sans bisphénol A pour assaisonner les salades et cuisiner avec moins d'huile. Permet de graisser uniformément les moules et les poêles sans surplus de matière grasse. Remplissage facile, pompe à compression d'air et système anti-fuite. Contenance de 150 ml, design élégant et compatible avec le lave-vaisselle.
- Ø 6,5 cm H.15,6 cm
Réf. olisprhv - 29,90 €

Huilier vinaigrier en verre 20 cm avec contrôle du débit

Bouchon anti-obstruction et ajustable avec 3 ouvertures réglables et deux débits au choix : verser, verser en filet et fermer. Système de versage sans coulures sur les bords extérieurs du flacon, récupération des gouttes sur le bec de versage. Passe au lave-vaisselle.
- Ø 7,5 cm **Réf. olihuvng - 29,90 €**

▶ Huiliers burette en inox

Huilier avec bec verseur et couvercle à clapet pour une utilisation à table comme en cuisine.

750 ml	Long. 17 cm - Ø 11,5 cm - Haut. 17 cm - Poids. 340 g. - bec verseur 7,5 cm.	olihui75	62,00 €
1,25 litre	Long. 17 cm - Ø 11,5 cm - Haut. 21 cm - Poids. 415 g. - bec verseur 7,5 cm	olihu125	74,00 €

Le vin de noix

À l'approche du 14 juillet, il est temps de se préparer à faire son vin de noix. Un peu d'alcool blanc, des noix vertes, du vin rouge et vous aurez un délicieux apéritif.

Chaque année, je fais mon «vin». J'aime cette douceur, qui n'est pas sirupeuse, le goût des noix vertes, et le soupçon d'astringence qui ouvre l'appétit. Comme c'est facile à faire et bon marché : je ne vois pas de raison de s'en priver !

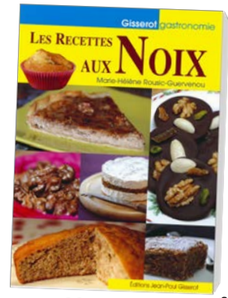
40 noix vertes
5 L. de vin rouge bien charpenté et tannique (personnellement j'utilise du gaillac).
1 L. d'alcool blanc à 50 %
1kg de sucre

Cueillez vos noix vertes entre le début et la mi juillet. Selon la région et l'année il peut y avoir un battement de 2 ou 3 semaines. Pour déterminer le meilleur moment, le test est simple : cueillez une noix verte de temps en temps. Tant qu'elle se coupe assez facilement avec un couteau il faut attendre. Par contre, quand ça devient plus difficile parce que le bois est en train de se former, le moment est venu...

Lavez vos noix, écrasez-les pour qu'elles diffusent le maximum d'arômes et mettez les à macérer immédiatement dans l'alcool blanc et le vin pour éviter qu'elles ne s'oxydent. Elle ne doivent pas être en contact avec l'air.
Il faut maintenant laisser macérer pendant un mois... Stockez votre dame-jeanne à l'abri de la lumière et secouez-la de temps en temps pour mélanger.
Le mois passé, filtrez grossièrement pour ôter les morceaux de noix, ajoutez le sucre, mélangez bien.
Encore un peu de patience. Votre vin de noix ne sera prêt à déguster que dans 3 mois... Là, vous pouvez filtrer finement, mettre en bouteilles et surtout comparer avec la cuvée précédente !

AROMATISÉ OU NATUREL ?
Il est possible d'ajouter des épices et des fruits pour parfumer le vin de noix. Orange, girofle, cannelle, vanille... Je préfère m'en passer. J'aime le bouquet du vin de noix au naturel mais si vous choisissez d'ajouter des épices faites-le avec modération pour ne pas masquer la petite pointe d'amertume et les parfums de la noix.

ACCESSOIRES À NOIX



▶ Casse noix champignon Bolet en bois

Il suffit de visser pour éclater petit à petit la coque, sans écraser et abimer le fruit sec.
- Haut. 10 cm - Poids. 140 g.
Réf. matcacha - 8,90 €

Casse noix en métal forgé et chromé

Dispose d´une double machoire pour casser au choix les noix ou les noisettes.
chromé Poids : 175 g / L. 16 cm /
Réf. matcasno - 12,90 €

Les recettes aux noix

Par Marie-Hélène Rousic-Guervenou. Broché, 32 pages couleur. Pratique, clair et détaillé, voilà un petit guide de la cuisine aux noix qui vous donnera envie. Du vin de noix aux charcuteries, des desserts aux salades, l´auteur aborde toutes les facettes d´un fruit qui apporte toujours à la cuisine une touche absolument unique.
Réf. lifginoi - 6,00 €

Casse noix

Pratique et efficace qui n'abîme pas les fruits. Petite encoche pour les pistaches récalcitrantes.
Poids : 215 g / L. 18 cm /
Réf. matcnoix - 12,90 €

▶ Casse noix manuels semi-pro 15 kg/h

Fonctionne en continu. Placé idéalement en bord de table (vissé ou fixé par serre-joints), au-dessus d' un seau ou d'une bassine pour récupérer les noix cassées au fur et à mesure du travail. Grâce à sa vis de réglage, vous pouvez adapter le casse-noix à tout type de fruits à coques.

Acier	Long. 16 cm - Larg. 16 cm - Haut. 28 cm - Poids. 2,3 kg.	**matcnapr**	**89,00 €**
Inox et bois		**matcnopr**	**160,00 €**

◀ Casse Amandes, noix et noisettes électrique

Ce système évite l'usure et le risque d'accident avec différents ustensiles bricolage. Son design parfait pour le stockage et sa petite taille lui permet d'être dans le garde-manger ou dans tout autres espaces de la cuisine.
Long. 28 cm - Larg. 9 cm - Haut. 17 cm - Poids. 3.2 kg.
Puissance 20 W - Voltage 220 V.
Réf. matcanne - 171,00 €

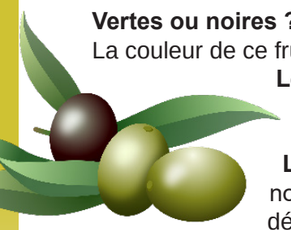
Casse noix à levier

Permet d'ouvrir noix, noisettes, amandes et autres fruits à coques en diminuant l'effort. La butée est réglable, ce qui permet de casser les plus petites noix aux grosses noix de pécan.
Poids : 720 g / L. 21 cm /
Réf. matcasnx - 17,50 €

L'olive,
reine de l'apéro

L'olive est présente sur le zinc comme sur de nombreuses tables lors des apéritifs.
Qu'elle soit nature, marinée, farcie d'amande, d'anchois ou de citron, c'est l'invitée de choix, voire la reine de l'instant pour certains !
Alors, avoir sur un terrain un ou quelques oliviers est une véritable bénédiction.
Correctement taillé cet arbre donne un trésor pour qui veut bien s'y intéresser..
La récolte ne demande que peu d'efforts comparée aux plaisirs de savourer des olives conservées en bocaux et confectionnées par soi-même et aromatisées selon ses préférences avec des aromates communes à bien des jardins méditerranéens..

Vertes ou noires ?
La couleur de ce fruit dépend du moment où vous le récoltez.



Les olives vertes : de septembre à octobre en début de véraison. Pour vérifier que le moment de les cueillir est arrivé, il vous suffit d'en couper une en deux, le noyau doit se détacher facilement et en la pressant entre vos doigts, un jus laiteux doit en sortir.
Les olives noires : de novembre à décembre. Plus sa récolte est tardive plus leurs noyaux sont chargés en huile. C'est pour cette raison que les olives récoltées fin décembre début janvier sont vouées à la production d'huile.

Avez-vous déjà goûtez une olive qui vient d'être récoltée ?
Elle est amère. C'est normal, car elle contient de l'acide oléopicrine.
Avant d'être consommées, les olives doivent subir une phase de désamérisation.

Comment ?
Une fois lavées à l'eau claire, les olives sont trempées entières dans l'eau pendant au moins une dizaine de jours, dont l'eau est renouvelée toutes les 24 heures. Les contenants dans lesquels elles sont placées sont généralement en plastiques, le métal oxyderait les olives.

Conservez vos olives en saumure.
Pour 1 kg d'olives :
1 litre d'eau 100 g de gros sel marin gris (non raffiné, non iodé)
Aromatisez selon vos envies : thym, laurier, graines de coriandre, romarin, estragon... piments... ail...

Faites bouillir l'eau avec le sel et les aromates de votre choix.
Laissez la refroidir. Déposez vos olives dans un bocal, en intercalant les aromates de la saumure et recouvrez-les entièrement. Fermez votre bocal hermétiquement. Stockez environ 3 mois à l'abri de la lumière avant de les consommer.
Rincez les olives avant de les proposer à vos invités ou de les intégrer dans vos préparations culinaires.

Production moyenne (sur 5 ans) française : 1 200 tonnes
Les français consomment en moyenne (sur la même période) :
67 000 tonnes d'olives.
L'olive verte représente 70% des olives consommées.
La tendance de consommation :
=> 12 700 tonnes : olive verte nature
=> 10 300 tonnes : olive verte aromatisées
=> 4 800 tonnes : olive verte farcies
Principales variétés d'olives de table :
Olives vertes : Picholine, Lucques, Salonenque, Aglandau
Olives noires : Tanche, Cailletier, Grossane
Appellation d'Origine Protégée :
la Lucques du languedoc - Verte
Olive de Nimes - Verte
Olive de Nice - Couleurs allant du vert/jaune au brun ou encore noir violacé.
Olive cassée et olive noire de la vallée des Baux-de-Provence
Olive noire de Nyons
Données de AFIDOL – Mars 2017

Dénoyauteur à cerises et olives
Placez l'olive dans son réceptacle, pressez avec la main, l'embout du poinçon perce l'olive et pousse le noyau. L'olive est dénoyautée en un coup de main, vous pouvez passer à la suivante. Fabrication robuste en fonte d'aluminium.
- Ø 2,5 cm
Réf. denolima - 14,60 €

Livre Les olives du soleil dans la cuisine
Simone CHAMOUX - 120 pages.
Pour tout connaître sur les olives, les différentes qualités, leurs caractéristiques, avec quoi les cuisiner, comment les marier pour que toute leur âme ressorte.
Réf. lifutoli - 8,00 €

ACCESSOIRES À OLIVES

Cuillère à olive en buis
En bois dur dédiée au service des olives de 20 cm de long. Sa tête ronde de 2,8 cm et perforée permet de servir les olives une ou deux à la fois tout en les égouttants. - Ø 2,8 cm
Réf. olicui17 - 10,90 €

Cuillère de service ou à olives pro perforée 34 cm
Cuillère à olives perforée en inox professionnelle avec manche ergonomique et antidérapant à encoches pour les doigts. Livrée avec pastilles de couleurs pour identifier le manche, conforme à la norme HACCP. Passe au lave-vaisselle.
Réf. ustcpf34 - 19,50 €

BOCAUX

Pot à miel en verre avec protège étiquette

Protège étiquette par épaulement du verre en haut et en bas du pot.
Vendus sans capsule.

Contenance	Diamètre	Hauteur	Lot	Référence	Prix TTC
375 ml	- Ø 63 mm	H.120 mm	30	**boimi375**	**23,50 €**
750 ml	- Ø 82 mm	H.145 mm	20	**boimi750**	**25,00 €**

Conserves en verre

Vendues sans capsules.

Contenance	Diamètre	Hauteur	Lot	Référence	Prix TTC
446 ml	Ø 82 mm	H.103 mm	23	**boipc446**	**23,50 €**
450 ml	Ø 100 mm	H.81 mm	15	**boipc450**	**19,90 €**
660 ml	Ø 82 mm	H.137 mm	12	**boipc660**	**26,50 €**
850 ml	Ø 82 mm	H.165 mm	12	**boipc850**	**40,00 €**
1 L.	Ø 82 mm	H.190 mm	12	**boipc062**	**34,40 €**

Pots en verre bombés avec anses

Sa forme bombée est unique, les anses intégrées vous facilitent la prise en main. Vendus sans capsules.

Contenance	Diamètre	Hauteur	Lot	Référence	Prix TTC
218 ml	Ø 82 mm	H.52 mm	18	**boiru218**	**23,50 €**
640 ml	Ø 100 mm	H.81 mm	11	**boiru640**	**19,90 €**
850 ml	Ø 100 mm	H.107 mm	11	**boiru850**	**40,00 €**

CAPSULES

Capsules twist off

Ø	Référence	Lot de	PU TTC
Ø 48 mm	**boisns48**	20	**4,00 €**
	boicju48cap		
	boisbs48		
	boisas48		
Ø 53 mm	**boisns53**	20	**4,20 €**
	boisos53		
	boisbs53		
	boisas53		
Ø 58 mm	**boisns58**	20	**5,80 €**
	boicf195cap		
	boisbs58		
Ø 63 mm	**boisns63**	20	**5,90 €**
	boicf228cap		
	boisbs63		
	boisas63		
Ø 70 mm	**boiccf20cap**	20	**6,45 €**
Ø 82 mm	**boisns82**	20	**5,90 €**
	boiccf37cap		
	boisbs82		
	boisas82		
Ø 100 mm	**boisns10**	20	**13,60 €**
	boipc450cap		
	boisbs10		
	boisas10		

tompress

à votre service

L'équipe Tom Press est à votre service pour vous conseiller dans le choix de votre équipement, répondre à toutes vos questions et vous accompagner lors de l'utilisation de votre matériel si nécessaire.

Comment commander ?

Par internet :

www. tompress.com

7 jours/7 - 365 jours /an

Paiement par chèque ou carte bancaire

Par téléphone :

05 63 71 44 99

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

Un de nos conseillers prend votre commande et s'occupe de l'expédition

Par courrier :

TOM PRESS - ZA de la Condamine

81540 Sorèze

Bon de commande téléchargeable sur le site ou à demander par téléphone, au 05 63 71 44 99

joindre le règlement à la commande

LE PAIEMENT SÉCURISÉ

PAIEMENT SÉCURISÉ
CB - Chèques - Virement

. Par chèque bancaire ou postal.
. Par carte bancaire (le paiement n'est validé qu'à l'expédition).
. Paiement en 3x sans frais* : Uniquement par chèque bancaire à partir de 120 € TTC.
. Virement bancaire : Demandez nos coordonnées bancaires à un conseiller Tom Press

LA LIVRAISON

Frais de port et d'emballage dépendent de votre commande :

. Livraison **à DOMICILE :**
- à partir de **5,90 €**
- **OFFERTE** dès 250 € d'achats

. Livraison **en POINT RELAIS :**
- **OFFERTE** dès 69 € d'achats

. Livraison **EXPRESS (24h) :**
- à partir de **7,90 €** en POINT RELAIS
- à partir de **9,90 €** à DOMICILE

LA RÉCEPTION

365 jours pour changer d'avis*. N'oubliez pas de contrôler votre colis à la réception **avant de signer** le bordereau.
Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans l'emballage d'origine.
** A compter de la date de livraison*

GARANTIE PRODUIT

Vous trouverez dans votre colis **la facture de votre commande tenant lieu de certificat de garantie**.
Pour retourner un article sous garantie, merci de contacter nos services au **05 63 71 44 99** ou **infos@tompress.com**.

SERVICE avant et après-vente : Du lundi au vendredi de 9h à 18h sans interruption

BON DE COMMANDE CATA OLEAGINEUX 2024

Ce bon de commande est également téléchargeable sur www.tompress.com
Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :
Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 5 avenue Jean Croux- 81540 SORÈZE

tompress

1 Adresse de facturation

Nom / Prénom
Adresse
Lieu-dit
Code postal / Ville
Téléphone obligatoire *
E-mail
☐ Je souhaite recevoir la **newsletter** tompress à cette **adresse e-mail**
Ma date de naissance (facultatif) : ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐

Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le ____/____ et le ____/____
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles.
Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom
Adresse
Lieu-dit
Code postal / Ville
Téléphone obligatoire *
☐ Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)
☐ Je souhaite être livré en point relais** le plus proche de mon adresse de livraison.

* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes. N'est communiqué qu'aux transporteurs.
** Sous réserve de commande admissible en point relais sinon à votre adresse.

COMMANDE EXPRESS
www.tompress.com
Tél: **05 63 71 44 99** - Fax: **05 63 71 44 98**
(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

2

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	19,30	36,00
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99				SOUS-TOTAL	

Livraison standard par Colissimo ou Geodis

colissimo · GEODIS · chronopost · colissimo point retrait · Frequenceo · chrono-relais

Livraison 24 h : contactez-nous

3

Participation aux frais de port et d'emballage** +

À DOMICILE
Ma commande est **inférieure** ou **égale à 30 €** → 5,90 € TTC
Ma commande est **supérieure à 30 €** → 7,90 € TTC
Ma commande est **supérieure** ou **égale** à **250 €** → GRATUIT

EN POINT RELAIS (commande éligible*)
Ma commande est **inférieure** ou **égale à 69 €** → 6,90 € TTC
Ma commande est **supérieure** ou **égale** à **69 €** → GRATUIT

* Colis de dimension (L+l+h) inférieure à 1,5 m ET dont le côté le plus long ne dépasse pas 90 cm ET de moins de 8 kg.

**Participation aux frais de port uniquement valables pour la France continentale et en un point unique. Pour la Corse, les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99 ou sur infos@tompress.com

TOTAL =

4 Cochez le mode de règlement choisi

☐ **Par chèque bancaire ou postal** joint, à l'ordre de **Tom Press SAS**

☐ **Par carte bancaire n°** ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐

VISA / MasterCard

Date de validité ☐☐ ☐☐ Cryptogramme* ☐☐☐
*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)

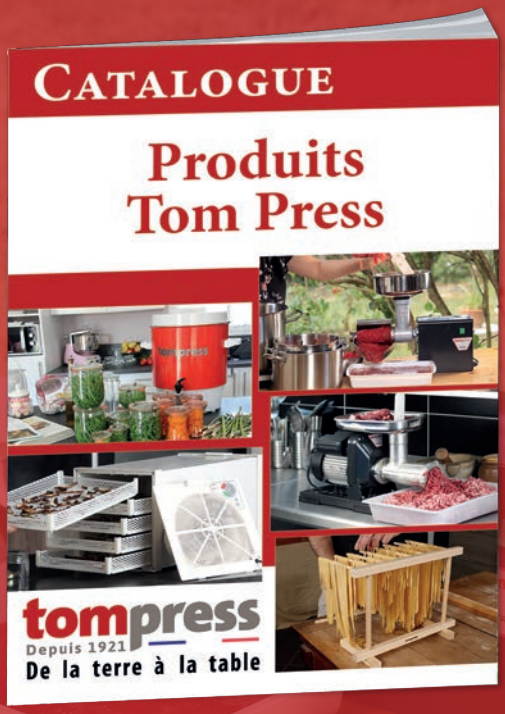
Nom du porteur de la carte : _____

Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.

Date et signature obligatoires

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 31/12/2020. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cochez la case ci-contre ☐ Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, merci de cochez cette case ☐
N°CNIL : 1112226 SAS TOM PRESS au capital de 500 000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.

Consulter en ligne



Conseils, recettes, pas à pas, zoom sur, nouveautés...

Cliquez ici pour recevoir nos magazines

Ça m'intéresse >