

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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARS 2013

Écrémeuses et barattes : 3 nouveaux modèles chez tompress.

Pour faire sa crème et faire son beurre "maison", tompress commercialise 3 nouveaux appareils. Une écrémeuse électrique qui s'adresse aux particuliers ou aux très petits producteurs et un modèle manuel qui peut s'équiper d'une baratte.

La transformation du lait intéresse un nombre croissant de particuliers et tompress constate que les amateurs tiennent à maîtriser l'ensemble du processus. Fabriquer son beurre, écrémer son lait, faire ses yaourts et ses fromages affinés n'est plus réservé à quelques initiés. Le matériel, jusqu'ici introuvable, est désormais accessible à tous.





Fournie avec un outil de réglage et de démontage du bol + 2 assiettes supplémentaires.

Clé robinet

Récepteur

Flotteur

Distributeur

Collecteur crème

Collecteur lait écrémé

Bol (de 12 assiettes)

Bâti et mécanisme de démultiplication



L'écrémeuse électrique

Corps métal en fonte d'aluminium usinée.
Pièces en contact avec le lait : aluminium et inox.
Nombre d'assiettes dans le bol : 12.
Rendement : > à 80 l / heure (≈100 l / heure).
Capacité du receveur : 12 litres.
Vitesse de rotation : 10 500 - 11 000 tr/min.
Corps gras présents dans le petit-lait après traitement : selon réglage minimum 0,05%.
Réglage du ratio volumétrique crème / petit-lait : de 1/4 à 1/10.
Garantie 24 mois. Puissance 60 W. 220 V - 50 Hz.
Livrée avec outils de réglage, 2 assiettes et 1 joint torique supplémentaires. Dim. hors tout 36,5x36,5x52 cm.
Poids 5,4 kg. Réf. froecel1 - Prix public : 449 €.



Réglage du ratio volumétrique crème / petit-lait : de 1/4 à 1/10.

Clé robinet

Récepteur

Flotteur

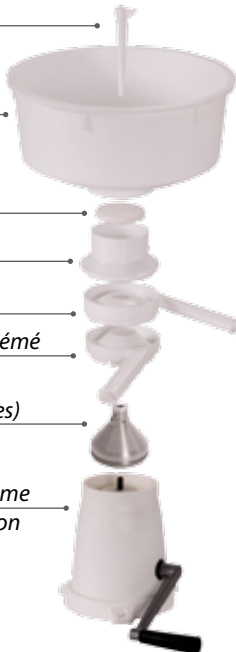
Distributeur

Collecteur crème

Collecteur lait écrémé

Bol (de 10 assiettes)

Bâti et mécanisme de démultiplication



L'écrémeuse manuelle

Le système de démultiplication permet d'atteindre des vitesses de rotation importantes et largement suffisantes pour séparer correctement la crème du lait. Le ratio petit-lait / crème est réglable mais le rendement reste soumis à la force exercée par l'opérateur.

Corps plastique.
Pièces en contact avec le lait : plastique alimentaire, aluminium et inox.
Nombre d'assiettes dans le bol : 10.
Démultiplication par train de pignons hélicoïdaux.
Rendement : environ 50 l/h.
Capacité du receveur : 5,5 litres.
Ratio lait / crème extraite : 1/4 à 1/10 selon réglage.
Vitesse de rotation du tambour : 10 000 tr/min ± 800 tr/min.
Garantie 12 mois.
Livrée avec outils de démontage et de réglage.
Dim. hors tout 38x28,8x46 cm. Poids 3,1kg.
Réf. froecma5 - Prix public 249 €.



Fournie avec un outil de réglage et une clé à ergot.

Principe de fonctionnement

Les écrémeuses

En faisant passer le lait entier dans un bol centrifuge qui tourne à haute vitesse, la crème qui est plus légère est séparée du lait. Elle reste au centre alors que le lait écrémé, plus riche en eau, est projeté vers l'extérieur. On prélève au milieu pour avoir la crème et à l'extérieur pour avoir le lait écrémé. Ce système très efficace, apparu à la fin du XIX^{ème} siècle, remplace la technique du "crémage" qui consistait à attendre que la crème remonte en surface. La centrifugation permet surtout de régler la quantité de crème que l'on souhaite conserver dans le lait.



L'écrémeuse manuelle + la baratte

La partie écrémeuse est absolument identique au modèle précédent mais elle est livrée avec un accessoire baratte qui permet de transformer 5 litres de crème en beurre. Il se monte sur le bâti de l'écrémeuse à la place du séparateur centrifuge.

Receveur : 5,5 litres.

Durée de transformation : 6 / 15 minutes.

Poids de l'ensemble : 3,8 kg.

Réf : frospar - Prix public : 289 €.



Principe de fonctionnement

Les barattes

En battant la crème avec des pales, sans l'émulsionner comme on le ferait avec un fouet, on arrive à coller les particules grasses et à les amalgamer en grains de beurre. Comme l'écémage, c'est une séparation : d'un côté le babeurre, de l'autre le beurre. La dernière étape de la fabrication du beurre consiste à le malaxer pour souder les grains et extraire complètement les gouttes empiennées.



La petite baratte - Déjà commercialisé par tompress.

Ludique et efficace, cette petite baratte permet de faire une poignée de beurre en 1/4 d'heure. Elle s'utilise à la maison mais peut aussi être employée pour faire des démonstrations de vulgarisation en milieu scolaire par exemple.

Réf : frobar01 - Prix public : 64,90 €.



En cliquant sur le bouton vidéo de la fiche produit



Découvrez comment faire du beurre maison : <http://www.tompress.com/A-10001737-de-la-creme-et-du-beurre-maison.aspx>