

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 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 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

MARS 2011

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - LES FUMOIRS AUTOMATIQUES



LES FUMOIRS AUTOMATIQUES

De conception canadienne, cette nouvelle gamme de fumoirs entièrement automatique permet aux particuliers et aux artisans de maîtriser complètement le fumage. La fumée est produite en continu automatiquement pendant 8 heures, la température comme les temps de fumage et de cuisson sont programmés.

TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON MAÎTRISÉS

Comme un four, les nouveaux fumoirs automatiques sont entièrement doublés et équipés d'un dispositif de chauffage réglable pouvant atteindre des températures de cuisson de 160°. Avec ce type de fumoir programmable, l'aliment à fumer cuit pendant un temps donné à la température choisie mais le temps d'exposition à la fumée se programme indépendamment. Une pièce peut cuire 5 heures et n'être fumée que deux. Pour le fumage à froid, il s'effectue normalement à température ambiante mais s'il est nécessaire de fumer par de fortes chaleurs un accessoire fumée froide est proposé en option. Il s'agit d'une boîte métallique qui se fixe sur le générateur de fumée. La fumée est alors produite dans l'accessoire puis conduite dans le fumoir par un tube. La source de chaleur n'est plus à l'intérieur du fumoir et la fumée se refroidit tout au long de son parcours.



DE LA FUMÉE SANS FEU

Pour produire une fumée régulière pendant plusieurs heures, le générateur utilise des palets de brisure compactée. Toutes les 20 minutes, c'est le temps que met le palet pour se consumer, l'appareil pousse un nouveau palet sur une surface chauffée à juste température par une résistance électrique. La combustion qui se fait sans flammes produit une fumée propre, très respectueuse des fumaisons.



8 variétés de bois disponibles

Les palets sont stockés dans un tube pour 8 heures d'autonomie



FUMAGES LÉGERS ET CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE.

Les cuissons longues à basse température produisent des viandes d'une tendreté exceptionnelle. Avec ce type de fumoir à chaleur maîtrisée, il est facile de combiner fumage et cuisson lente sans dessécher les fumaisons. Le bac de récupération des palets rempli d'eau dégage une humidité qui limite la perte de poids et favorise le «fumage à coeur» : la surface reste poreuse. Il est aussi possible après exposition à la fumée et cuisson dans le fumoir, de terminer en cocotte, à la broche ou au gril pour apporter du croustillant en surface et éventuellement lier les saveurs des produits fumés et de leur garniture d'accompagnement.



LE MODÈLE SEMI AUTOMATIQUE

En entrée de gamme, La société Tom Press propose aussi une version semi-automatique. La température se règle avec un curseur et se contrôle par un thermomètre en façade. Sur ce modèle, la production de fumée continue ne s'arrête pas automatiquement. Lorsque le temps de fumage est atteint, Il faut l'interrompre manuellement.



Autonomie : 8 heures.
Corps en acier protection époxy.
Doublage Intérieur aluminium.
Grilles inox.
Puissance : 500W.
Générateur de fumée : 125W.
Surface de cuisson : 0,6 m² sur 4 grilles.
Volume utile 37,5 l.
Dim. hors tout : 62x37,5x80 cm.
Poids : 18 Kg.



Modèles automatiques à commande numérique
4 grilles 37 l. et 6 grilles 57 l.