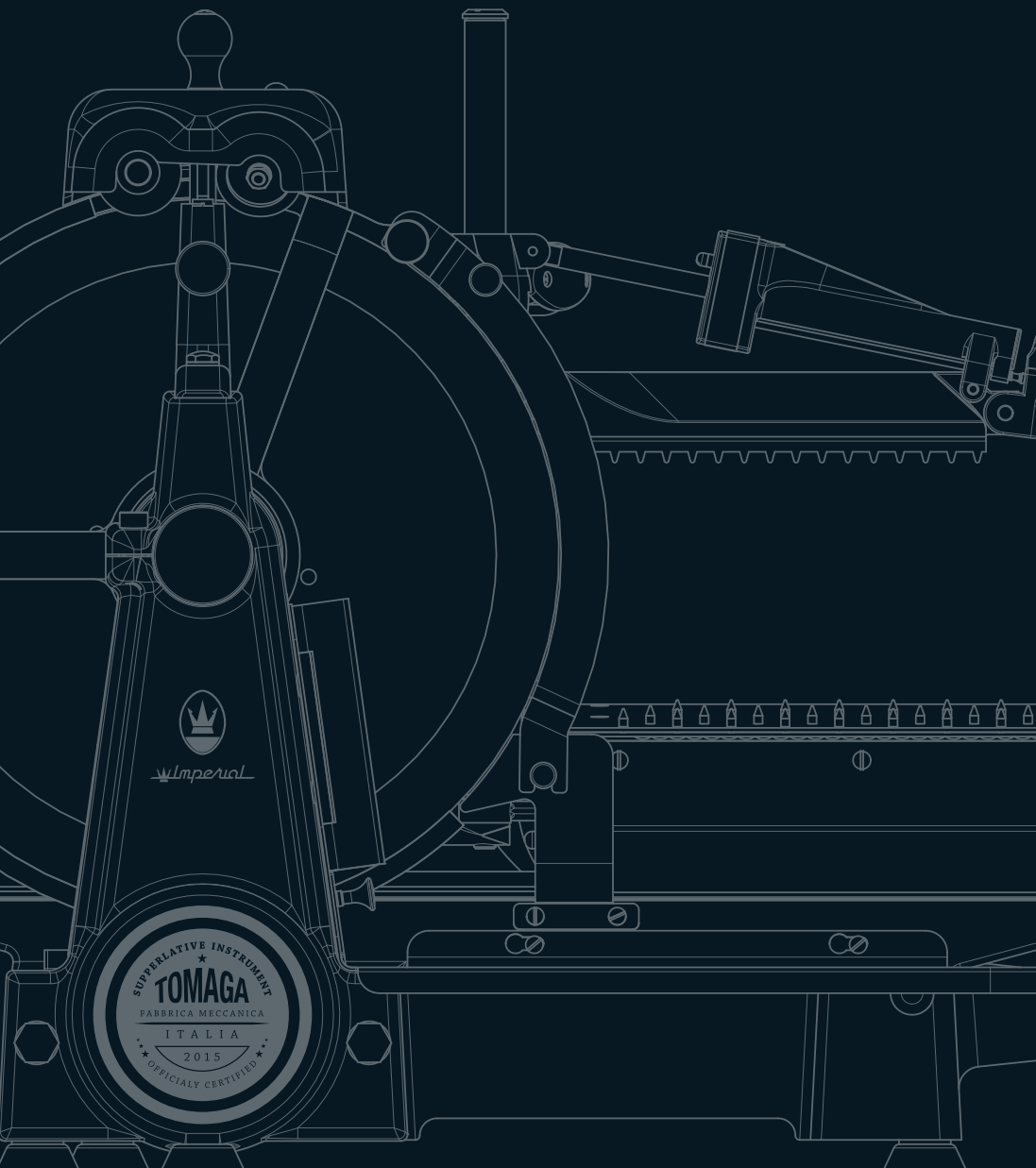



superlative instrument



T O M A G A

Imperial

— i33 —



5		AUX ORIGINES THE ORIGINS - LE ORIGINI
7		SAVOIR FAIRE THE KNOWHOW - IL SAPER FARE
8		L'ART DE LA TABLE «ART» OF TABLEWARE - L'ARTE DELLA TAVOLA
11		UN RITUEL CULINAIRE A CULINARY RITUAL - UN RITUALE CULINARIO
21		LA COLLECTION THE COLLECTION - COLLEZIONE
22		CARACTÉRISTIQUES SPECIFICATIONS • CARATTERISTICHE



AUX ORIGINES

THE ORIGINS - LE ORIGINI

NAISSANCE D'UN PRODUIT D'EXCEPTION

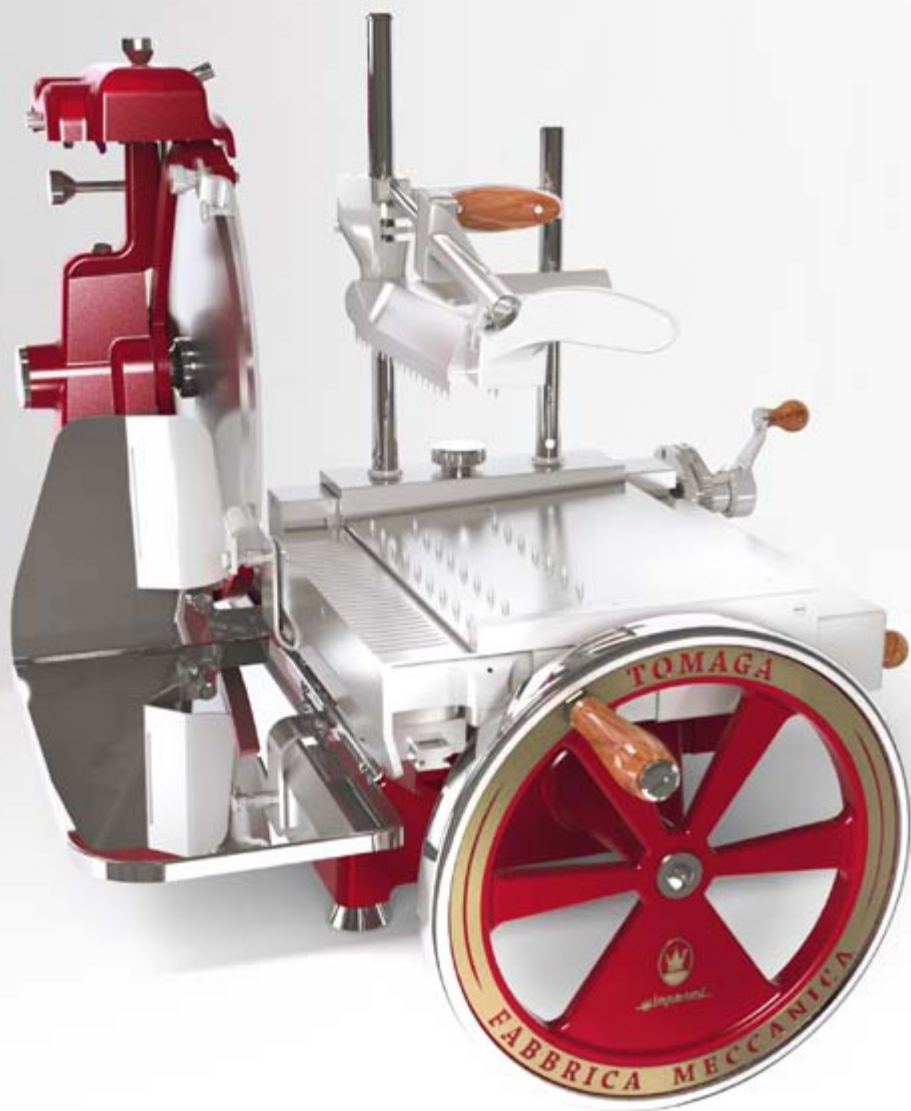
En 1898, une étape majeure est franchie avec la création de la première trancheuse mécanique à volant par un jeune charcutier néerlandais, Adrianus Wilhelmus Van Berkel. Cette machine, à la parfaite précision « horlogère » reprend deux idées simples : une lame concave reproduisant avec minutie le mouvement main-couteau et un plateau mobile se déplaçant vers la lame. Le produit s'adresse alors principalement à des activités professionnelles et suscitera un très fort engouement. Engouement jamais démenti jusqu'à nos jours. 115 ans plus tard, Roberto D'Archivio et Enrico Sozzi, deux entrepreneurs passionnés, reprennent ces principes ancestraux de fabrication et fondent la société « Tomaga Industries », spécialisée dans la conception, la fabrication et la distribution de trancheuses mécaniques à volant haut de gamme et à forte valeur ajoutée.

THE CREATION OF AN EXCEPTIONAL PRODUCT

In 1898, Adrianus Wilhelmus Van Berkel, a young Dutch sausage maker, made a crucial step forward for the industry with the invention of the spinning-bladed meat slicer. Regular as a clockwork, this machine combines two fundamental ideas: a concave blade to perfectly reproduce the movement of a slicer's hand and a mobile tray which slides across the blade. This ingenious system is the model upon which all automatic modern meat-slicers are based. This product was primarily aimed at the professional sector, where it earned great popularity which is still evident today. 115 years later, Roberto D'Archivio and Enrico Sozzi, two passionate entrepreneurs, have learned from the traditional manufacturing method and decided to found the « Tomaga Industries » company, specialised in designing, making and distributing spinning-bladed meat slicers.

LA NASCITA DI UN PRODOTTO D'ECCEZIONE

Nel 1898 un giovane macellaio olandese, Wilhelmus Adrianus Van Berkel, compie un passo importante con la creazione della prima affettatrice meccanica a volano. Questa macchina raggiunge un'elevatissima precisione di taglio utilizzando due idee semplici: una lama concava che riproduce meticolosamente il movimento mano-coltello ed un carrello mobile che scorre verso la lama. Il prodotto all'inizio è indirizzato principalmente ad attività professionali, poi in un secondo tempo, anche ad un uso casalingo. In entrambi i casi il successo rimarrà invariato fino ai giorni nostri ed oltre. 115 anni dopo, Roberto D'Archivio ed Enrico Sozzi, due imprenditori appassionati, riprendono questi antichi principi di funzionamento e fondano « Tomaga industries », azienda specializzata nella progettazione, produzione e distribuzione di affettatrici meccaniche a volano di alta gamma.



SAVOIR FAIRE

THE KNOWHOW - IL SAPER FARE

INSPIRATION, STYLE ET MATÉRIAUX

Autrefois installée dans des ateliers d'artisans travaillant seuls, la fabrication de la trancheuse « Imperial i33 » par Tomaga Industries, est aujourd'hui régie par un monde de nouvelles technologies et d'étroites collaborations entre spécialistes hautement qualifiés. Librement inspirée du modèle « Artigiana B33 » créée à Parme (Italie) en 1950, « l'Imperial i33 » est le fruit d'un travail collectif impliquant designers, ingénieurs et fabricants, qui conjuguent talents et savoir-faire pour créer ce véritable objet d'art. La machine totalement fabriquée à la main, est testée et soumise à un examen individuel rigoureux. Robuste et d'une grande précision, l'objet « Imperial i33 » est entièrement fabriqué par l'entreprise Tomaga Industries, garant d'une fiabilité intemporelle.

INSPIRATION, STYLE AND MATERIAL

Traditionally crafted by a lone artisan in a workshop, the « Imperial i33 » by Tomaga Industries is now precision-built in laboratories defined by a wide range of new technologies and collaboration between highly qualified engineers. Loosely inspired by the model « Artigiana B33 » created in Parma (Italy) in 1950, « the Imperial i33 » is the result of the combined effort of designers, engineers and manufacturers, who combine their talents and craft to produce a real work of art. This machine is 100% hand-made and is subject to rigorous testing and examination. The Imperial i33 is a robust precision tool, manufactured from start to finish by Tomaga Industries, a guarantee of long-lasting quality.

ISPIRAZIONE, STILE E MATERIALI

Liberamente ispirato al modello « L'Artigiana B33 » creato a Parma (Italia) nel 1950, l'« Imperial i33 » è oggi il frutto di uno sforzo collettivo che coinvolge progettisti, ingegneri e produttori, che uniscono il loro talento e le loro competenze per creare questo oggetto d'arte. Partita da mani artigiane, in una piccola struttura indipendente, oggi la produzione dell'affettatrice « Imperial i33 » è governata da un mondo di nuove tecnologie e da strette collaborazioni tra specialisti altamente qualificati. La macchina, completamente montata a mano, è testata e sottoposta a rigorosi esami individuali. L'oggetto « Imperial i33 », robusto e di alta precisione, è interamente prodotto dalla società Tomaga Industries, che ne garantisce un'affidabilità senza tempo.

L'ART DE LA TABLE

THE ART OF TABLEWARE - L'ARTE DELLA TAVOLA

DONNER DES SENS À LA VIE

Tomaga Industries allie, dans sa philosophie de conception produit, une démarche très particulière du design, à une fonctionnalité et utilisation étonnante. Pour le design et la conception, c'est l'inspiration « vintage » et retour aux sources qui prédomine. Pour la fonctionnalité, l'utilisation de l'objet est 100% mécanique et manuelle. Esthétiquement, chaque machine est élevée au stade de l'expression artistique, voire de l'objet d'art. Le produit devient ainsi culte. L'utilisation régulière et la particularité stylistique hors norme de la machine améliore la qualité de vie de son utilisateur, et valorise l'espace gourmand dans lequel elle s'intègre. « L'art de la table » n'a jamais aussi bien porté son nom.

BEAUTY AND PURPOSE

The unique design philosophy behind Tomaga Industrie is a combination of a rigorous design process and exacting standards for ease of use. The design encapsulates the « vintage » style, taking design back to the basics. The function is clear: 100% mechanical and manual. Aesthetically, each machine is transformed from a simple tool to a work of art. This is how a product becomes legendary. This machine's regular use and physical beauty inspire and move those who use it and elevate its place of work. This truly is the art of tableware.

DARE UN SENSO ALLA VITA

Tomaga Industries, nella sua filosofia di concezione del prodotto, combina un particolare approccio di design ad una funzionalità di utilizzo sorprendente. Nel design si ispira al vintage e nella funzionalità ad un uso completamente meccanico e manuale. Esteticamente ogni macchina è elevata a forma d'arte ed il prodotto diventa culto. L'uso regolare e lo straordinario stile che caratterizzano l'« Imperial i33 » migliorano la qualità della vita dei suoi utilizzatori valorizzando l'ambiente in cui è inserita. « L'Arte della Tavola » non è mai stata meglio rappresentata.





UN RITUEL CULINAIRE

A CULINARY RITUAL - UN RITUALE CULINARIO

PLAISIR DE DÉGUSTER, PLAISIR DE PARTAGER

Utiliser la trancheuse Tomaga « Imperial i33 », c'est le plaisir de déguster une charcuterie de manière optimale où seul le fil de la lame effleure le produit, lui permettant ainsi de garder toutes ses qualités gustatives originelles et d'exalter ses saveurs. C'est aussi le plaisir de partager un moment de convivialité en famille ou entre amis, autour d'un objet luxueux qui dépasse le simple ustensile de cuisine, en vous offrant une véritable aventure sensorielle.

THE PLEASURE OF TASTING, THE PLEASURE OF SHARING

Tomaga « Imperial i33 » is the pleasure of tasting charcuterie in the best possible way; only the blade touches the product, which therefore retains all its original taste. « Imperial i33 » is also the pleasure of sharing a friendly moment with family or friends, enjoying a luxury product that's more than just a simple kitchen utensil: it's a sheer sensory adventure.

PIACERE DEL GUSTO, PIACERE DI CONDIVIDERE

Utilizzare l'affettatrice Tomaga « Imperial i33 » è il piacere di gustare un salume in modo ottimale poiché solo il filo della lama tocca il prodotto, permettendo allo stesso di conservare tutte le sue qualità gustative originali ed esaltandone anche i suoi sapori. L'« Imperial i33 » è l'ideale per divertirsi e condividere un momento conviviale con la famiglia e gli amici intorno ad un oggetto di lusso che va oltre l'elettrodomestico da cucina. L'affettatrice vi potrà offrire un'avventura sensoriale.




superlative instrument




superlative instrument



 **Imperial**
superlative instrument





ROSSO • Planète Rouge



NERO • Or Noir



CREMA • Light Brown

LA COLLECTION

TOMAGA IMPERIAL i33



DÉCOUVRIR LE MODÈLE

La trancheuse Tomaga Imperial i33 est réalisée à l'unité et sa création repousse les limites de la précision et de l'exception. Cette pièce individuellement fabriquée sur commande est l'aboutissement de plusieurs dizaines d'heures de travail manuel méticuleux, nécessitant de la part de son auteur une connaissance aigüe des arcanes du métier.

DISCOVER THE MODEL

The Tomaga Imperial i33 slicer is not mass-produced. Each is individually crafted and pushes the limits of precision and execution. It is individually made to order, and is the culmination of decades of hours of meticulous manual work which draws from all the experience and knowledge of our craft.

SCOPRIRE IL MODELLO

Ogni affettatrice Tomaga « Imperial i33 » è montata con eccezionali livelli di accuratezza. La realizzazione di ogni macchina avviene singolarmente ed è il risultato di decine di ore di scrupoloso lavoro manuale da parte di tecnici professionisti con grande esperienza specifica.



CARACTÉRISTIQUES

TOMAGA IMPERIAL i33

Spécificités techniques : Trancheuse manuelle et mécanique à volant, structures en fonte vernie, 237 pièces mécaniques, lame concave acier 59/62 rockwell – diamètre 330 mm, capacité circulaire : 235 mm, capacité rectangulaire : 285 l x 235 h mm, système protection de lame, plateau coulissant sur roulement avec rail auto nettoyant, épaisseur de coupe: 0 – 3 mm, poids: 55 kg, certifiée contact alimentaire : 2002/72/EEC, Reg 1935/2004/EEC, 2002/95/CE (ROHS), 2006/42/EEC, aiguiser à pierres intégrées, finition manuelle des pièces découpées (angles polis). Fabriquée par TOMAGA Industries (Italie).

Couleurs & finitions : Rosso « Planète Rouge » • Nero « Or Noir » • Crema « Light Brown » Inserts de décoration en laiton, poignées bois.

Dimensions : A 808 / B 616 / C 763 / D 542 / E 592 / F 75 / G 451 / H 341/ I 575
Dimensions extérieures : 757 x 616 x 592 mm / Dimensions carton : long 800 x larg 640 x haut 640 mm.

Technical Specifications: Manual and mechanical slicer wheel, painted cast iron structures, 230 mechanical parts, concave steel blade 59/62 Rockwell - 330 mm diameter, circular capacity: 235 mm, rectangular seats 285 l x 235 mm h, blade guard system sliding plate bearing with self cleaning rail, slice thickness: 0 - 3 mm, weight: 55 kg certified food contact: Coarse 2002/72/EEC, Reg 1935/2004/EEC, 2002/95/CE (ROHS), 2006/42/EEC, integrated sharpener stones, hand finishing of the cut (polished bevels) pieces. Manufactured in Italy for Tomaga Industries.

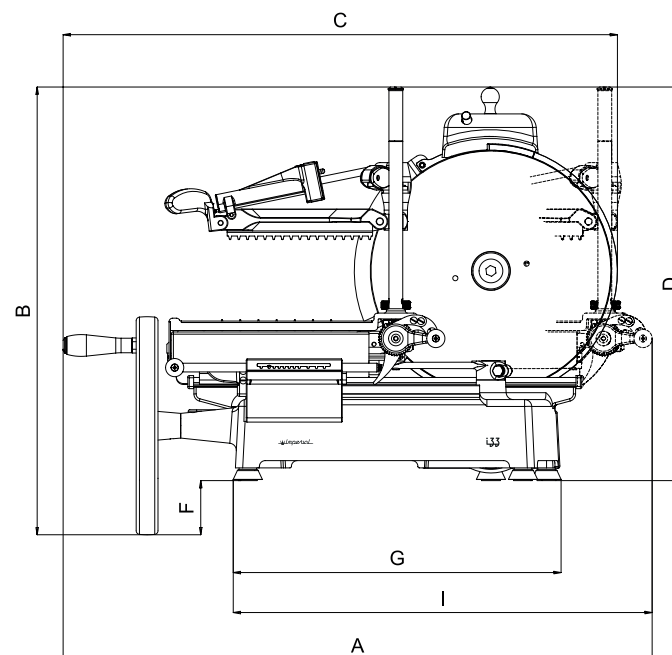
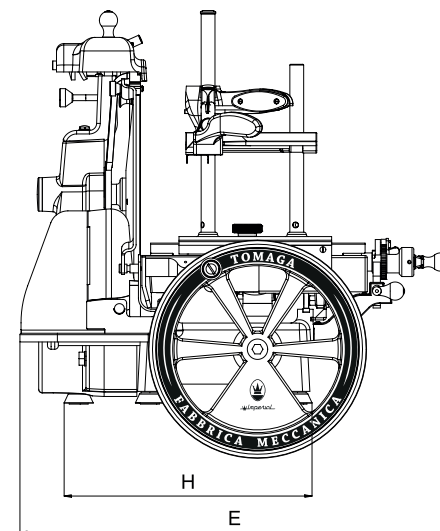
Materials & finishes: Rosso «Red Planet» • Nero «Black Gold» • Crema «Light Brown» Decorative inserts in brass, wood handles.

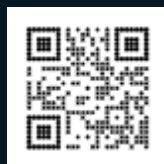
Dimensions: A 808 / B 616 / C 763 / D 542 / E 592 / F 75 / G 451 / H 341/ I 575
External dimension: 757 x 616 x 592 mm / Box dimensions: 800 long x W 640 x H 640 mm.

Caratteristiche tecniche: Affettatrice manuale e meccanica a volano, struttura in ghisa verniciata, 237 componenti meccanici, lama concava in acciaio temprato con durezza da 59 a 62 Rockwell - diametro 330 millimetri, capacità circolare di taglio: 235 millimetri, capacità rettangolare di taglio 285 x 235 millimetri, sistema di protezione di lama, spessore di taglio 0-3 mm, peso : 55 kg. Certificazione CE contatto con gli alimenti: 2002/72/EEC, Reg 1935/2004/EEC, 2002/95/CE (ROHS), 2006/42/EEC, sistema di scorrimento con carrello su cuscinetti con guida autopulente, smerigli di affilatura integrati, pezzi rifiniti manualmente. Prodotto da Tomaga Industries (Italia).

Colori e finiture: Rosso « Red Planet » • Nero « Oro nero » • Crema « Light Brown » Inserts decorativi in ottone, maniglie in legno.

Dimenzioni: A 808 / B 616 / C 763 / D 542 / E 592 / F 75 / G 451 / H 341/ I 575
Dimensioni esterne: 757 x 616 x 592 mm / Dimensioni del cartone: lung 800 x larg 640 x alt 640 mm.





TOMAGA INDUSTRIES

3 place Saint-Louis
78000 Versailles • France

+33(0)1.70.44.19.54 • contact@tomaga.fr

www.tomaga.fr

Les marques et modèles TOMAGA font l'objet de dépôts internationaux.
Modèles et caractéristiques techniques sous réserve de modifications sans préavis de notre part.

TOMAGA brands and models are protected by international patents.
Models and technical specifications subject to change.

Conception & réalisation : www.prographik.fr

