



*Dossier de Presse*





## Sommaire

MAISON WISMER - L'Histoire du Centenaire	p.4
WISMER - Trancheuse Anniversaire	p.6
HUROM - Extracteur de jus H-100	p.8
VITAMIX - Blenders Ascent & Cups	p.10
ANKARSRUM - Assistent, robot pâtissier multifonction	p.12
MAGIC VAC - Machines à emballer sous vide	p.14



# Le Centenaire

Créée en 1918 par Henri Wismer, la société vosgienne s'est spécialisée à l'époque dans la réparation de matériel et dans l'assemblage de machines à coudre. De fil en aiguille, elle s'est ouverte au monde de la gastronomie, en distribuant du matériel de préparation culinaire haut de gamme.

Découvrez **100 ans** d'histoire

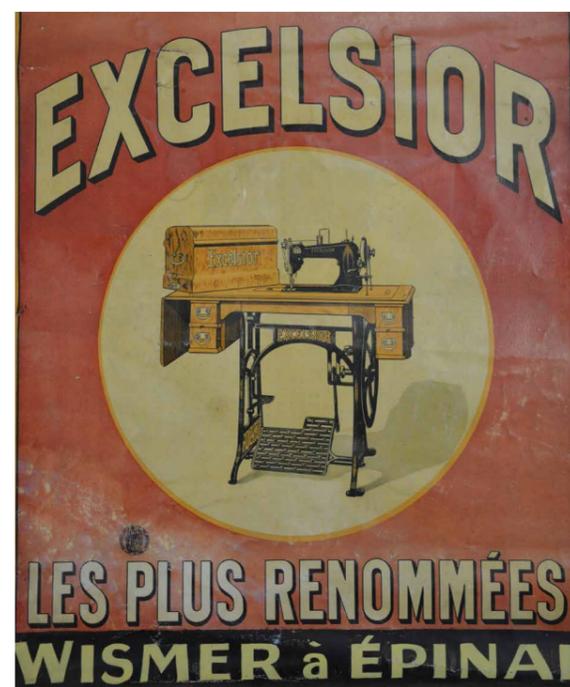
Au début de la 1<sup>ère</sup> Guerre, Henri Wismer, arrière-grand-père de Jean-Jacques Wismer, originaire de Suisse, part pour les Vosges. Henri Wismer était spécialisé en mécanique de précision, et la région connue pour son industrie textile représentait une chance d'y trouver un travail et d'y voir fleurir sa propre activité.

Il commence son travail en tant que mécanicien de machines à coudre, se mettant au service d'usines de confection pour faire l'entretien et la réparation des machines à coudre.

Un jour, une couturière lui demande où elle pourrait trouver une petite machine domestique. Henri se met alors en tête de trouver

un fabricant. La marque Excelsior lui fait confiance avec une première machine mise en dépôt-vente, que la couturière achète. Sa nouvelle activité voit le jour.

Henri commence à importer et à vendre des machines à coudre qu'il assemble lui-même, et crée la société en 1918.



Ses 2 fils, Raymond et René Wismer, continuent l'activité de leur père, jusqu'au début des années 60, où Jacques Wismer (fils de Raymond) reprend à son tour la société, à Epinal, et développe d'autres marques.

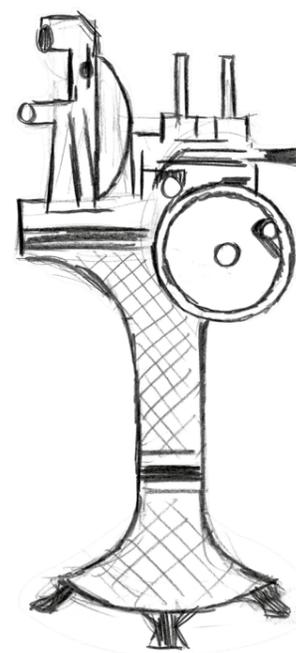
La société s'ouvre alors à la réparation de toute sorte de machines. Wismer est rapidement devenu une référence dans ce domaine, et doit sa renommée à son service après-vente

et à l'expertise de ses techniciens. Un savoir-faire qui s'est transmis et qui tient toujours une place importante au sein de l'entreprise.

La société se développe toujours plus, et importe d'autres produits domestiques qu'elle présente sur les premières foires locales.

En 1985, Jean-Jacques Wismer rejoint à son tour la société, et élargit leur présence sur les foires à tout le territoire.

En 1992, KitchenAid souhaite s'implanter en France, et rencontre Jean-Jacques à la Foire de Metz. La marque américaine lui confie le développement de son célèbre robot pâtissier sur les foires ainsi que le développement de leur réseau commercial.



De nombreuses marques vont alors suivre :

En 1996, Wismer rencontre sur un salon le fabricant italien de machines à emballer sous vide Magic Vac, et devient leur distributeur pour la France.

Le réseau de revendeurs de matériel domestique s'agrandit.

En 1999, Wismer s'ouvre au monde du CHR avec la distribution de matériel professionnel. Les hachoirs Leonardi,

les laminoirs PrismaFood, les trancheuses électriques,... sont distribués petit à petit en France à travers son réseau de revendeurs.

Dans ce secteur en plein essor, la trancheuse Wismer ne tarde pas à voir le jour, grâce à une rencontre avec le gérant d'une fonderie italienne qui fabriquera les moules de la trancheuse Wismer.



La célèbre trancheuse à volant, qui a trouvé sa place dans de nombreux restaurants en France et à l'étranger, est produite en une seule couleur au départ, le rouge, puis se développe à travers d'autres couleurs et des options de finition personnalisées, réalisées dans l'Atelier Wismer.

En 2012, Wismer renforce ses marques d'électroménager haut de gamme, en devenant distributeur des blenders Vitamix, des robots pâtisseries Ankarsrum, des cuiseurs sous vide Grant, et des extracteurs de jus Hurom.

Au printemps 2017, Wismer fait fabriquer son premier extracteur de jus à son nom.

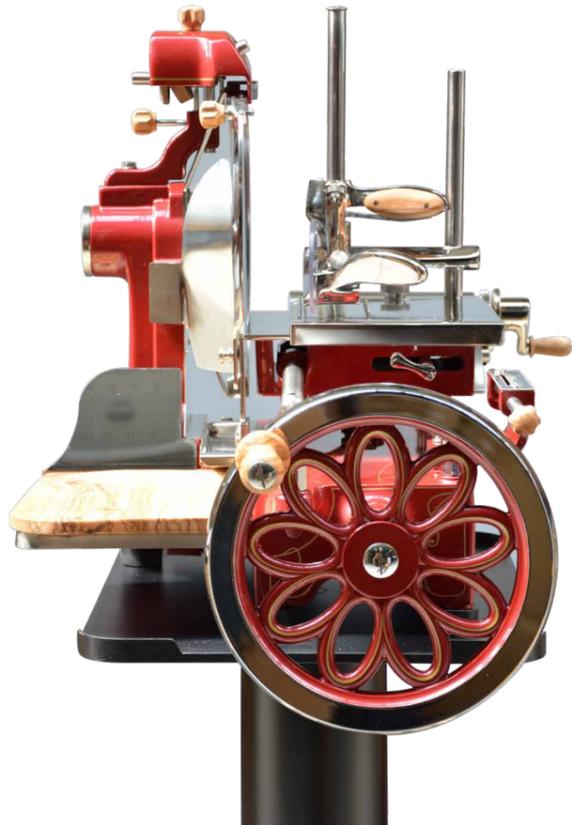


La société compte aujourd'hui 18 personnes salariées. Elle est devenue expert du petit électroménager pour les professionnels de la restauration comme pour les particuliers.

Elle est basée à Thaon-les-Vosges, où tout y est réuni : bureaux, showroom, atelier, et entrepôt, tout ceci autour d'un jardin en permaculture et d'un parc arboré.

# Trancheuse Anniversaire

Edition Spéciale, 100 unités pour les 100 ans



Pour le centenaire de la société, Wismer sort une édition spéciale qui sera fabriquée en 100 exemplaires uniquement. Chaque trancheuse sera numérotée de 1 à 100.

La belle trancheuse à volant réunit tous ses atouts dans cette version originale, avec une couleur lie de vin magnifique, une finition bois d'olivier, des pièces polies à la main, un liseré de décoration doré exclusif, et tout ceci sur une trancheuse 300 mm aux dimensions également inédites.

Les dimensions du plateau sont réduites, la course du chariot est plus longue, et quelques autres modifications ont été apportées à la trancheuse Wismer 300 mm.

Cette trancheuse est construite de façon artisanale, assemblée à la main et fabriquée avec des métaux robustes, en fonte d'aluminium pour le corps de la trancheuse, et en acier et aluminium pour les pièces.

Sa peinture émaillée a subi un traitement de cuisson au four, qui lui permet de garder longtemps son aspect original.

Cette belle version est destinée aux hôtels, restaurants, et épicerie, mais aussi à tous les amoureux de beaux objets, elle trônera parfaitement dans une cuisine ou un salon.



## TOUS LES ATOUTS DE LA TRANCHEUSE ANNIVERSAIRE :

) Trancheuse en fonte d'aluminium, acier et aluminium

) **Toutes les pièces sont polies à la main**, y compris les poignées

) Plateau, chariot, et enjoliveur de lame en acier inoxydable

) **Course du chariot plus longue**, pour mettre des pièces plus larges

) Avance automatique du chariot vers la lame, qui permet d'obtenir une plus grande régularité dans l'épaisseur de tranche.

) **Déport de lame** (beaucoup plus espacée) pour une plus grande facilité de nettoyage

) Réglage manuel de l'épaisseur de la coupe permettant

un ajustement au 10<sup>ème</sup> de millimètres (chiffonnades)

) Affûteur de lame réversible intégré à la machine

) Entièrement démontable, elle est facile et rapide à nettoyer

+

) **Finition bois d'olivier**

) **Décoration inédite en liseré doré**



# Extracteur H-100

Le tout premier extracteur de jus sans filtre à tamis



Premier extracteur sans tamis, le H-100 offre un nettoyage ultra-rapide. Sa nouvelle technologie garde la finesse de jus reconnue des extracteurs Hurom, associées à de nouvelles améliorations pour une grande facilité d'utilisation.

## Innovation technologique

Pour la première fois : un extracteur de jus sans tamis !

La toute nouvelle technologie du H-100 révolutionne l'utilisation de l'extracteur de jus.

Les extracteurs Hurom étaient déjà réputés pour leur facilité de nettoyage, mais avec ce système il sera encore plus facile d'utiliser son extracteur au quotidien.

Il n'y a plus besoin de brosse de nettoyage, sans tamis, il suffit de rincer les filtres à l'eau.

Le système fonctionne avec 2 filtres qui s'emboîtent, très facile à monter / démonter.

## Nettoyage rapide

La pulpe ne peut plus rester coincée dans les trous du tamis. Une fois les 2 filtres séparés, il suffit de les passer sous l'eau pour les nettoyer.



## Technologie d'extraction lente

Comme tous les extracteurs Hurom, le H-100 est pensé pour minimiser la perte nutritive lors de l'extraction des fruits et légumes, grâce à sa technologie de rotation lente, à 43 tours / min seulement, et sa pression à froid.

La technologie du H-100 est basée sur la technologie du presse-agrumes, pour une opération délicate qui préserve tous les bienfaits et les saveurs des aliments naturels.



H-100 Rouge



H-100 Platinum



H-100 Noir

## Une double trémie plus large

Elle permet d'insérer facilement tout type d'aliment, grâce à une ouverture plus large (16 cm contre 14,5 généralement).

Une seconde entrée est prévue pour l'insertion des aliments longs ou à tige (type carotte, céleri, rhubarbe).



**Une pente de 7 degrés**  
pour récupérer l'intégralité du jus



**Nouvelle ouverture avec levier pour la sortie des fibres**  
permet de régler la pression à l'intérieur de la cuve en fonction du type d'aliments (plus ou moins durs).

Cuve d'un extracteur classique



Nouvelle Cuve H-100



Un cuve plus simple, pour toujours plus de facilité de nettoyage.

# Ascent

Les blenders Haute-Performance et leurs cups

## BIEN PLUS QU'UN BLENDER

Les nouveaux Vitamix Ascent conjuguent puissance, polyvalence, précision, sécurité et connectivité, et deviennent de véritables robots de cuisine.

Son bouton de vitesse variable offre de nombreuses fonctionnalités : réduire en poudre ou en farine, hacher, pétrir, réduire en purée, chauffer, mixer légèrement ou très finement, fouetter, préparer des jus et des crèmes, réaliser un sorbet, et bien plus; tout ceci avec une extrême facilité et en quelques secondes ou minutes seulement.



## INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Ces blenders au design futuriste, montrent l'avance technologique de Vitamix, avec de nouvelles fonctionnalités inédites.

La **technologie de sécurité Interlock** permet à la base de reconnaître si le couvercle est bien fermé sur le bol et si le bol est en place sur la base. Les blenders Ascent ne se mettent en marche que si ces 2 conditions sont bien remplies. De même, la machine s'arrêtera si le couvercle est ouvert en

cours de préparation.

La possibilité d'ajouter des ingrédients en cours de traitement reste possible et sécuritaire grâce au petit capuchon doseur central.

Les blenders Ascent sont également équipés de la **nouvelle technologie SELF-DETECT** qui permet à la base de reconnaître quel bol Vitamix (bols ou cups) est posé, et d'adapter sa minuterie et ses programmes en conséquence.



A3500i



A2500i



Cups 600 ml



Cups 225 ml

## HAUTE PRÉCISION

Avec les **10 VITESSES**, la **FONCTION PULSE** (impulsion) et les **PROGRAMMES** proposés, on maîtrise parfaitement la texture de chaque plat.

Les modèles Ascent disposent d'une **MINUTERIE DIGITALE**, qui permet de s'assurer du temps de préparation. Cette minuterie est programmable sur le modèle A3500.

Ils ont un **NOUVEAU COUVERCLE ENTIÈREMENT TRANSPARENT** qui offre une visibilité totale sur la préparation.

## NOUVEAU !

### LES *Cups* VITAMIX

Ces mini-bols sont parfaits pour les petites quantités, pour emporter sa préparation, la conserver, ...

Les cups Vitamix offrent aussi l'avantage de pouvoir créer, à l'aide du même appareil, des quantités et des textures variables. Elles permettent de hacher les oignons, le persil, les légumes, râper le parmesan ou autre fromage, de réduire en poudre des épices, des noix, de faire une sauce salade, une béchamel, un coulis, des petits pots de bébés, ...

Elles sont disponibles en 600 ml et en 225 ml.



## Les recettes avec Vitamix

Smoothies  
Purées de légumes ou d'oléagineux  
Soupes chaudes  
Laits végétaux  
Desserts glacés  
Crème fouettée

Blancs en neige  
Sauces et accompagnements (béchamel, sauce tomate, mayonnaise...)  
Pâtes / préparations à tartiner

Gâteaux, pâtisserie, biscuits  
Pains et pâtes (pâte à tarte, à pain, pâtes fraîches...)  
Farines (maïs, riz,...)  
Poudres (amandes, noisettes,...), etc.

# Assistent

Le robot pâtissier multifonction grande capacité



La marque ANKARSRUM qui crée ce robot entièrement en Suède depuis 1940 nous propose un robot robuste et stable, fabriqué avec des matériaux de qualité, y compris pour les accessoires, qui lui assurent une très longue utilisation : ce robot est conçu pour durer.

Sa grande cuve de 7L lui permet de pétrir jusqu'à 5 kg de pâte finie, et ce sans montrer le moindre effort.

Ses accessoires lui permettent aussi de réaliser de petites quantités.

Un système de fonctionnement unique : la cuve tourne pendant que le rouleau pétrit doucement la pâte en imitant les mouvements de la paume de la main.

Il est d'ailleurs très apprécié des personnes qui doivent suivre une alimentation sans

gluten, avec un système de pétrissage qui apporte élasticité à la pâte. Ce qui facilite la tâche avec ce genre de pâtes assez friables.

14 accessoires le transforment en vrai compagnon de cuisine: hachoir à viande, coupe-légumes, râpes, laminoir, appareils à pâtes fraîches, blender, presse-agrumes, moulin à café, etc.



Accessoires pâtisserie

*« Un moteur robuste avec une transmission extrêmement puissante fait de cet appareil un assistant de cuisine durable, prêt à accomplir les tâches les plus astreignantes. »*



Disponible en : rouge, noir, noir chrome, crème, crème clair, bleu royal, bleu perle, vert, rose, orange, gris argent, blanc minéral, doré, violet

- \* **Cuve ouverte** facilitant l'ajout des ingrédients
- \* **Cuve tournante** acier inoxydable
- \* Rotation lente : 40 à 140 tours/min
- \* Rotation du blender : ~3500-12 000 tr./min
- \* **Moteur puissant de 1500 W avec transmission directe**
- \* Capacité de pâte liquide : 7L
- \* Capacité de pâte finie : 5 kg



Avec ce robot, rien n'est plus facile que de pétrir, hacher, râper, mélanger, couper, mixer et presser. Même à petite vitesse le résultat est exceptionnel. Avec un moteur et une transmission logés dans sa base, le robot Ankarstrum Assistent Original reste stable, même lorsqu'il tourne à plein régime.

Seule l'imagination fixe les limites de ce qu'il est possible de faire avec un Ankarstrum Assistent. Mixer, écraser, fouetter, mélanger, moudre, couper, hacher, ... il sait tout faire grâce à ses nombreux accessoires.



Le robot Ankarstrum Assistent a conquis les consommateurs par son utilisation simple et efficace, avec des **résultats de qualité fait-main**. Il remporte en 2018, le **Kitchen Innovation Award**, dans la catégorie petit-électroménager, ainsi que le populaire **Golden Award « BEST OF THE BEST »**, élu par les consommateurs. En 2017, on lui remet le **prix de l'innovation technologique Plus X Award** dans quatre catégories : **Haute Qualité, Design, Facilité d'Utilisation et Fonctionnalité**.



# Sous Vide

Les machines à emballer sous vide les plus performantes



Les machines à emballer sous vide Magic Vac, fabriquées en Italie, sont des machines à la pointe de la technologie grâce à plus de 50 ans d'expérience et de recherche dans ce domaine, et l'utilisation de matériaux de qualité.

Elles sont faciles à utiliser et font le vide rapidement.

Elles disposent toutes d'une (ou deux) pompe à piston en nylon et en carbone issue de la technologie électromédicale, et permettent de réaliser un

taux de vide allant jusqu'à 70cm/Hg ( - 0,85 bar), faisant le vide à 97 %.

## A Découvrir : Machine à emballer sous vide *Maxima S*

La Maxima S de Magic Vac est équipée d'une double pompe à piston en nylon et en carbone, pour une aspiration puissante, elle réalise un taux de vide allant jusqu'à - 0.82 bar.

Le système «ActiSeal3D» règle la soudure automatiquement pour obtenir les meilleurs résultats en toutes circonstances et éviter des mises sous vide insuffisantes ou excessives.

Elle dispose de 3 programmes : aliments secs, humides, et très humides, d'un cycle pour les mises sous vide en récipients, et d'un mode manuel pour les aliments fragiles.

Le bac de récupération des liquides est entièrement démontable et lavable en lave-vaisselle.



## LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE *Magic Vac*

- **Sous vide de qualité professionnelle**, simple, rapide et automatique
- **Evite de gâcher des aliments** ou plats en les conservant plus longtemps
- Achats moins fréquents et en plus grande quantité d'aliments tels que les légumes, les fruits de saison, les fromages, la charcuterie, la viande et le poisson
- **Préserve la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps**, et toutes leurs caractéristiques organoleptiques



## CONSERVER SOUS VIDE : une des meilleures méthodes de conservation

- L'absence d'air empêche la brûlure de l'aliment due à la formation de givre
- Une meilleure conservation des aliments
- Un gain de place extraordinaire
- Un rangement facile
- Une visibilité totale des produits grâce aux sacs transparents
- Réduction d'oxydation et de bactéries





Zone Inova 3000, allée n°5  
Thaon-les-Vosges  
88150 CAPAVENIR VOSGES

tel : 03 29 82 27 71 | fax : 03 29 35 30 06  
mail : [contact@wismer.fr](mailto:contact@wismer.fr)

[wismer.fr](http://wismer.fr)

