

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BROYEUR "STOMACHER MINIMIX"

FICHE N° 8302

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

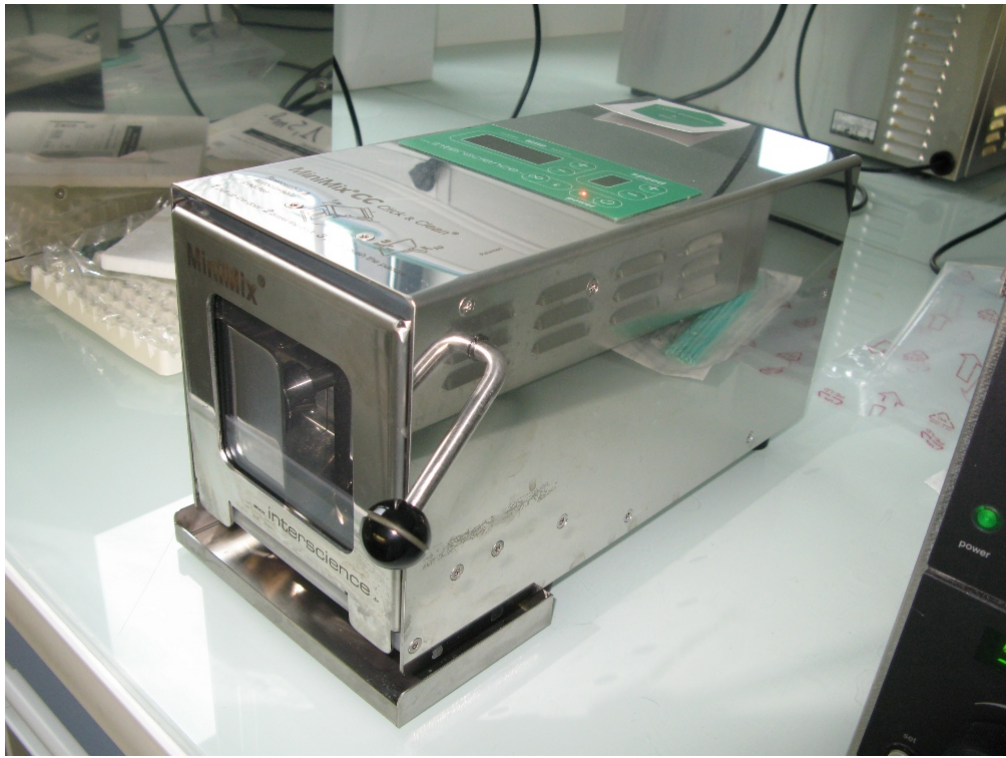
Description

Le broyeur "Stomacher MiniMix" est de forme parallélépipédique en métal. Un levier situé à droite permet l'ouverture d'une trappe sur le devant, celle-ci est vitrée et laisse entrevoir deux battants métalliques. Un sac spécifique contenant l'échantillon de fromage ainsi qu'une solution de potassium est disposé entre ces deux battants dont les mouvements de va-et-vient provoquent le broyage. Cette préparation constitue déjà une première dilution. Les sacs utilisés ont une contenance de 100 ml. La commande est située sur le dessus de l'appareil. Il y a un écran digital et des boutons de réglage de la vitesse et du temps ainsi que des diodes pour la mise sous tension.

Utilisation

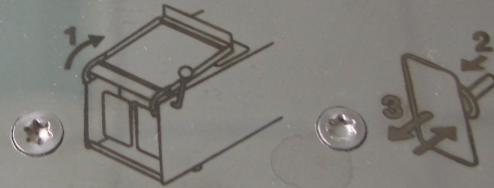
Ce dispositif permet le broyage des échantillons de fromages afin d'obtenir une suspension à partir de laquelle les micro-organismes sont dénombrés.





MiniMix[®] CC Click & Clean[®]

Removable &
autoclavable
paddles



1 pull up the door **2** press the disk **3** pull or push the paddle

MiniMix[®]

MiniMix[®]



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Broyeur "Stomacher MiniMix" (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13360>, consulté le 2026-07-26