

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BROYEUR WARING

FICHE N° 8450

Période de fabrication : 1950-1974

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

Le broyeur Waring est un appareil en inox muni de quatre pieds. La partie commande est constituée de boutons poussoirs (off-lo-hi) permettant de choisir deux vitesses (rapide/lent) ainsi que d'un minuteur gradué de 0 à 60 et un voyant lumineux. L'utilisation d'un régulateur de vitesse permet d'avoir un plus grand choix de vitesse. Sur le dessus se trouve un support comportant quatre plots habillés de caoutchouc permettant de maintenir le récipient contenant l'échantillon à broyer. Ces récipients sont de formes spécifiques et ont une contenance de 1 l ou 500 ml.

Utilisation

Cet appareil permet de broyer des échantillons de fromages, des croûtes ainsi que du fourrage ou encore des cultures de moisissures sur le pain. Il peut être considéré comme l'ancêtre des broyeurs modernes (Stomacher, Ultra-Thurax), et il est encore employé pour le broyage de certains fromages. En effet, l'utilisation de récipients lors du broyage permet de préserver la stérilité.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Broyeur Waring (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13401>, consulté le 2026-07-26