

ECRÉMEUSE

FICHE N° 8562

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 2000-2024

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

L'écrémeuse est constituée d'une cuve en inox, qui est le réservoir, communiquant avec un récipient de forme cylindrique qui est le bloc moteur. Celui-ci est muni d'un bac au niveau supérieur et d'un bec verseur. Le tout reposant sur une structure métallique.

Utilisation

Le lait est introduit à l'intérieur de la cuve et va subir un mouvement de rotation rapide qui accélère la séparation des composants du lait et permet la récupération de la crème. Cette écrémeuse permet la centrifugation de 280 à 320 litres de lait par heure.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Ecrémeuse (fabricant non renseigné),
<https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13481>, consulté le 2026-07-26