

CUVES DE FABRICATION EN CHARGE

FICHE N° 8575

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

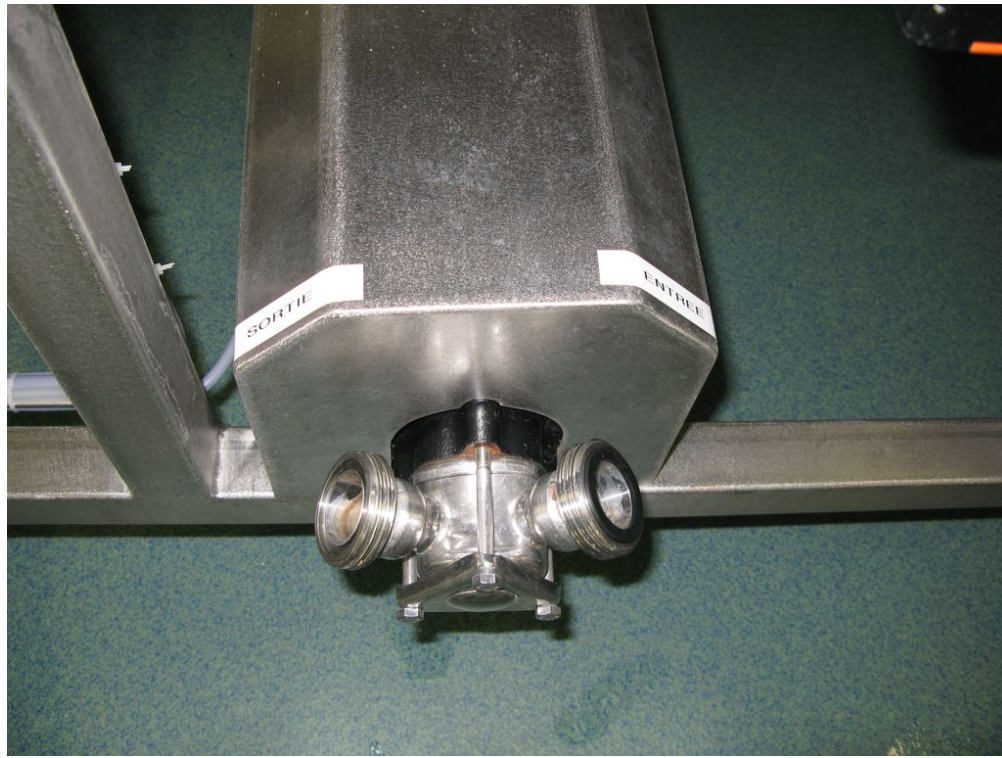
Les deux cuves de fabrication en charge sont placées sur une plateforme surélevée à laquelle on peut accéder au milieu par des escaliers. Chaque cuve possède un système de commande composé de différents boutons, interrupteurs et cadrans à affichage numérique pour régler les différents paramètres ainsi qu'un bouton d'arrêt d'urgence. Un système mécanisé, au-dessus de la cuve, sur lequel deux palettes sont disposées, permet le mélange automatique ; ces palettes peuvent être remplacées par des tranche-caillé. Un tuyau sur le devant permet le transport du caillé jusqu'à la presse-tomme.

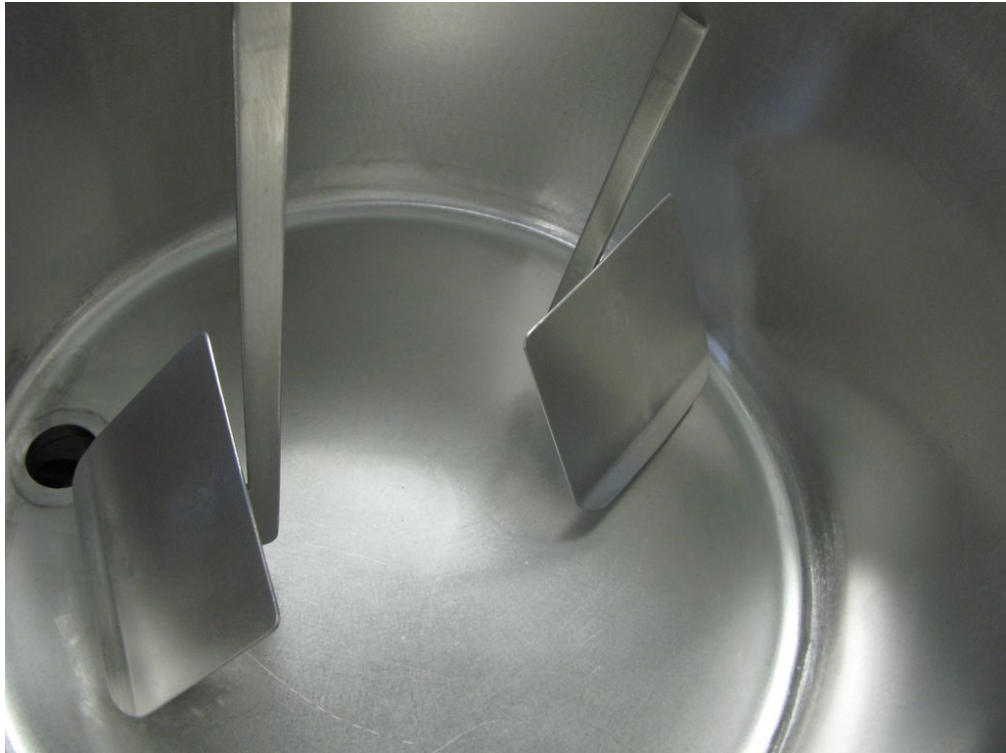
Utilisation

Les cuves de fabrication en charge permettent une fabrication du fromage automatisée et le fait qu'elles soient surélevées permet de faire descendre le caillé directement dans les presse-tomme qui sont situés devant les cuves, au milieu de la pièce.

Elles sont utilisées pour la fabrication des fromages à pâtes pressées cuites et semi-cuites.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Cuves de fabrication en charge (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13486>, consulté le 2026-07-26