

CUVE DE FABRICATION MÉCANISÉE PROMINOX-SOUBRIER-BESSE

FICHE N° 8589

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle : RFT

Matériaux :

Description

La cuve de fabrication mécanisée Prominox-Soubrier-Besse en inox se trouve sur une structure métallique sur roulette, elle est reliée à une balance située au bout d'un axe sur la droite. Ce contrôle de pesage interne a été rajouté pour calculer les rendements fromagers (litres de matières premières ramenées aux kilogrammes de fromages produits). Au dessus, se trouve un système mécanisée de rotation des plaques (moteur) ainsi qu'un boîtier de commande muni d'un cadran à affichage numérique de la température.

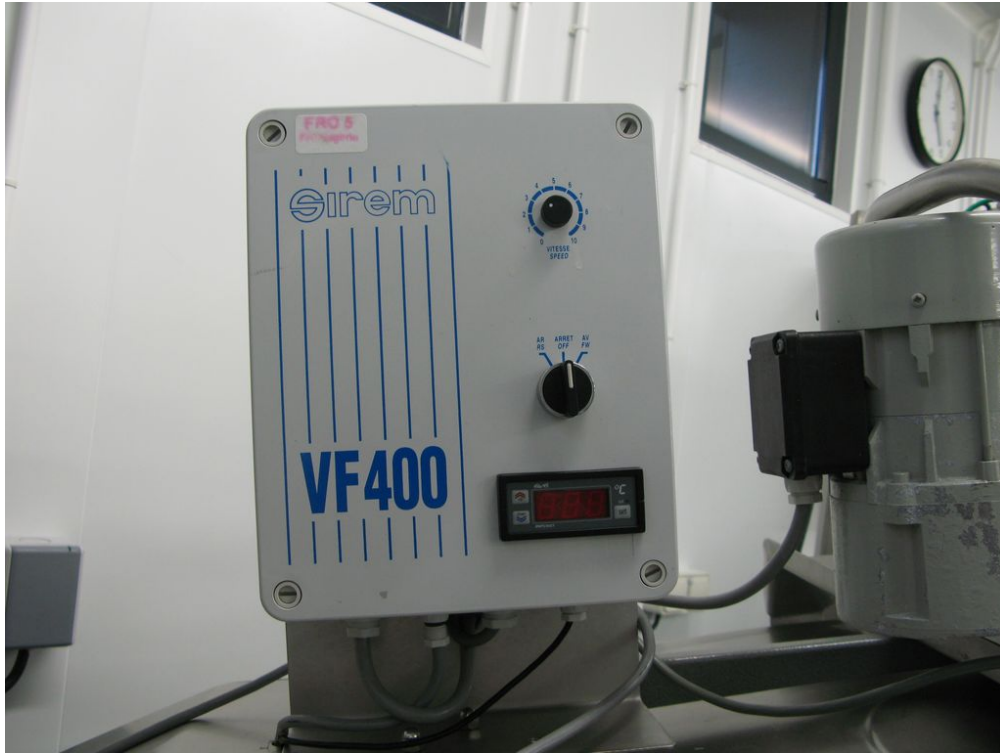
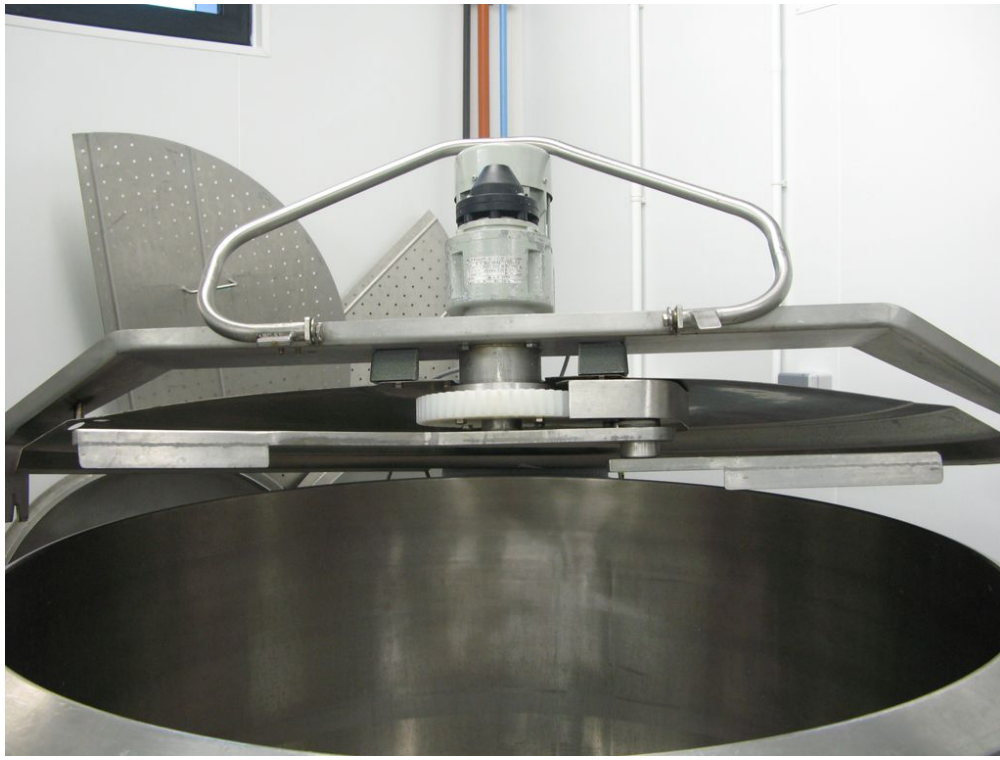
Utilisation

Il s'agit d'une cuve de fabrication du fromage mécanisée de 600 litres. C'est dans cette cuve qu'il va y avoir coagulation et transformation du lait en caillé. Des palettes et des plaques inox de pré-pressage et de récupération du petit lait sont utilisées avec cette cuve. Cette cuve permet la fabrication du fromage avec des variations de températures.

Elle est utilisée pour la fabrication du Saint-Nectaire en quantité importante (jusqu'à 40 fromages) et 6 petits Cantal de 10 kg.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Cuve de fabrication mécanisée

Prominox-Soubrier-Besse (fabricant non renseigné),

<https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13487>, consulté le 2026-07-26