

CUVES DE FABRICATION MÉCANISÉE

FICHE N° 8603

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 :

Matériaux :

Description

Les cuves de fabrication mécanisée sont en inox de forme oblongue. Une poignée ainsi qu'une évacuation munie d'une vanne se trouve devant. Au-dessus, il y a un système mécanisé auquel deux pales sont reliées. Les commandes sont situées sur les armoires électriques. Elles sont constituées d'un cadran à affichage numérique, de boutons marche/arrêt et vitesse pour le moteur, de bouton vert et rouge de marche/arrêt et d'un bouton d'arrêt d'urgence.

Utilisation

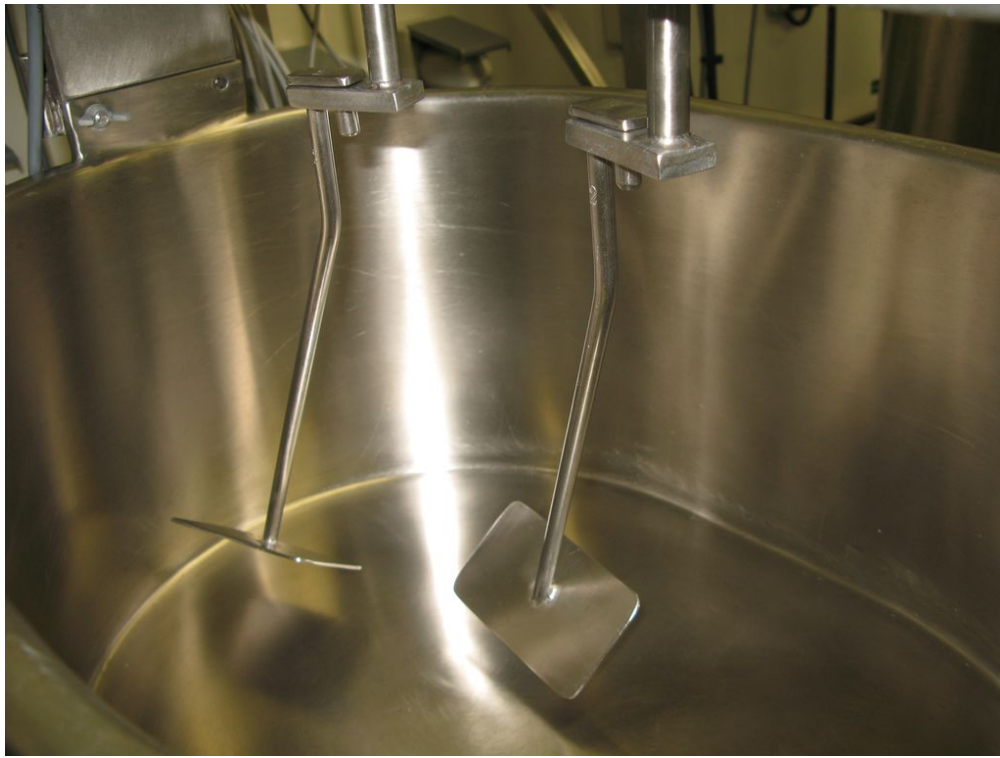
Il s'agit de cuves de fabrication du fromage mécanisée de 30 litres. C'est dans ces cuves qu'il va y avoir coagulation et transformation du lait en caillé.

Ce sont les premières cuves qui ont été acquises par le laboratoire de Recherches Fromagères d'Aurillac en 1989, lors des premières fabrications de fromages expérimentaux. Elles ont été conçues par l'Unité de Recherches Fromagères d'Aurillac en collaboration avec le laboratoire de l'INRA de Poligny.

Elles permettent la fabrication de fromages à pâte lactique, de Camembert, Saint-Nectaire, Cantal, Salers, Abondance et pâtes cuites.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Cuves de fabrication mécanisée (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13501>, consulté le 2026-07-26