

PRESSE À CANTAL

FICHE N° 8683

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 :

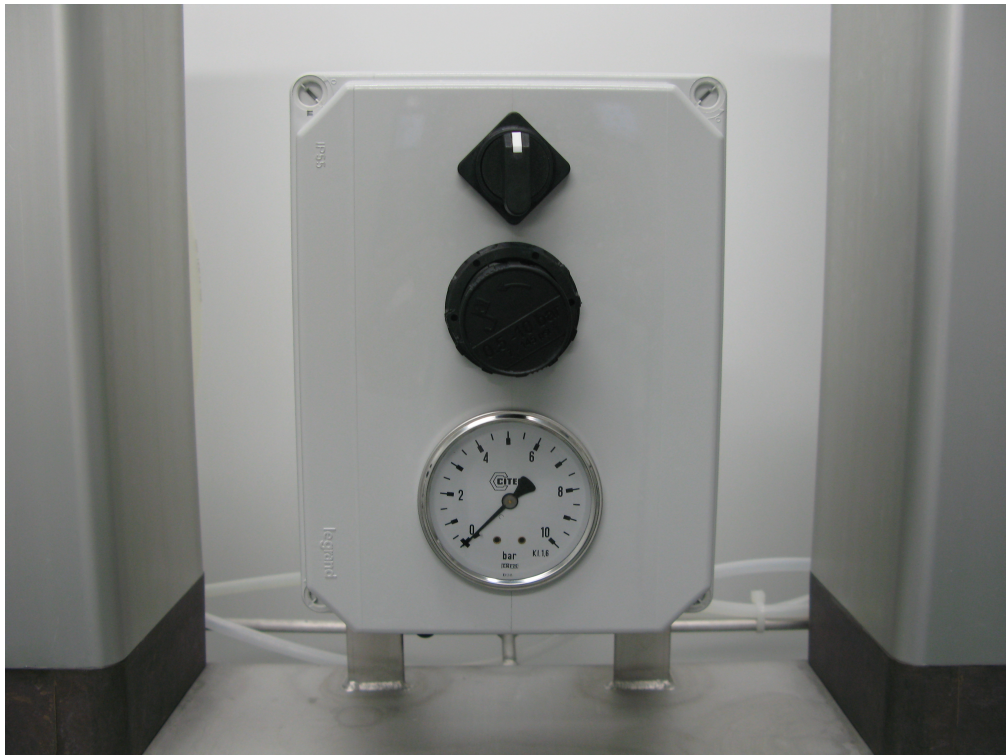
Description

La presse à Cantal repose sur une structure métallique à roulettes. Deux disques métalliques de 33 cm de diamètre et commandés par des vérins pneumatiques sont appliqués sur les fromages contenus dans des moules. La table sur laquelle repose les moules est munie d'une gouttière à l'avant et d'un robinet pour la récupération du lactosérum. A gauche de chaque vérin se trouve un boîtier de commande qui se compose de molettes et d'un manomètre indiquant la pression en bar (0 à 10).

Utilisation

Après la phase d'égouttage, les fromages sont entreposés dans des moules et subissent une phase de pressage. Celle-ci est utilisée pour les fromages de taille standard Cantal, Salers, Laguiole.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Presse à Cantal (fabricant non renseigné),
<https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13557>, consulté le 2026-07-26