

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

APPAREIL DE RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HYGROMÉTRIE

FICHE N° 8686

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

L'appareil de régulation de la température et de l'hygrométrie est constituée d'une structure métallique suspendue au plafond et se compose d'un compartiment muni de trois trappes avec poignées. Au milieu se trouve le système de chauffage. En dessous, une planche métallique est suspendue par des chaînes au reste de la structure et fait face à une rangée de tubes.

Utilisation

Cet appareil permet de réguler la température et l'hygrométrie de la pièce. Lorsqu'il y a production de froid, il y a condensation et la plaque du bas permet la récupération des condensats qui sont évacués directement à l'égout.

Ce dispositif est commandé par un coffret à l'entrée de chaque pièce ou dans le couloir pour éviter de perturber ou de contaminer l'atmosphère de la pièce.

Il y a quatre appareils de régulation de la température et de l'hygrométrie en fromagerie.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Appareil de régulation de la température et de l'hygrométrie (fabricant non renseigné),
<https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13560>, consulté le 2026-07-26