

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BROYEUR À TOME

FICHE N° 8692

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

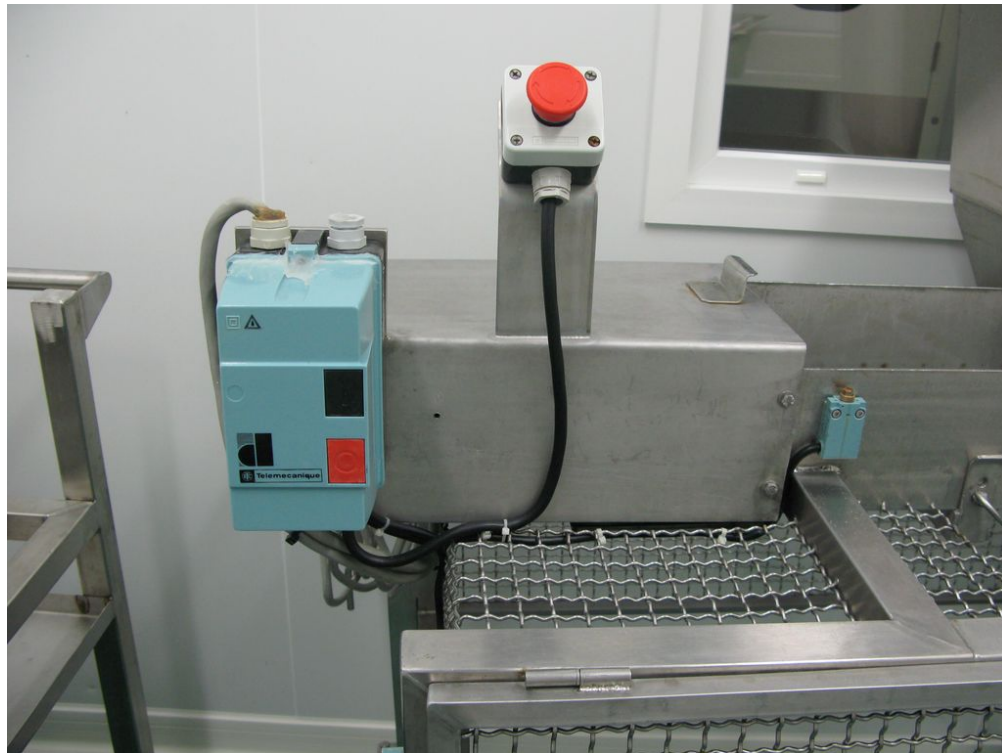
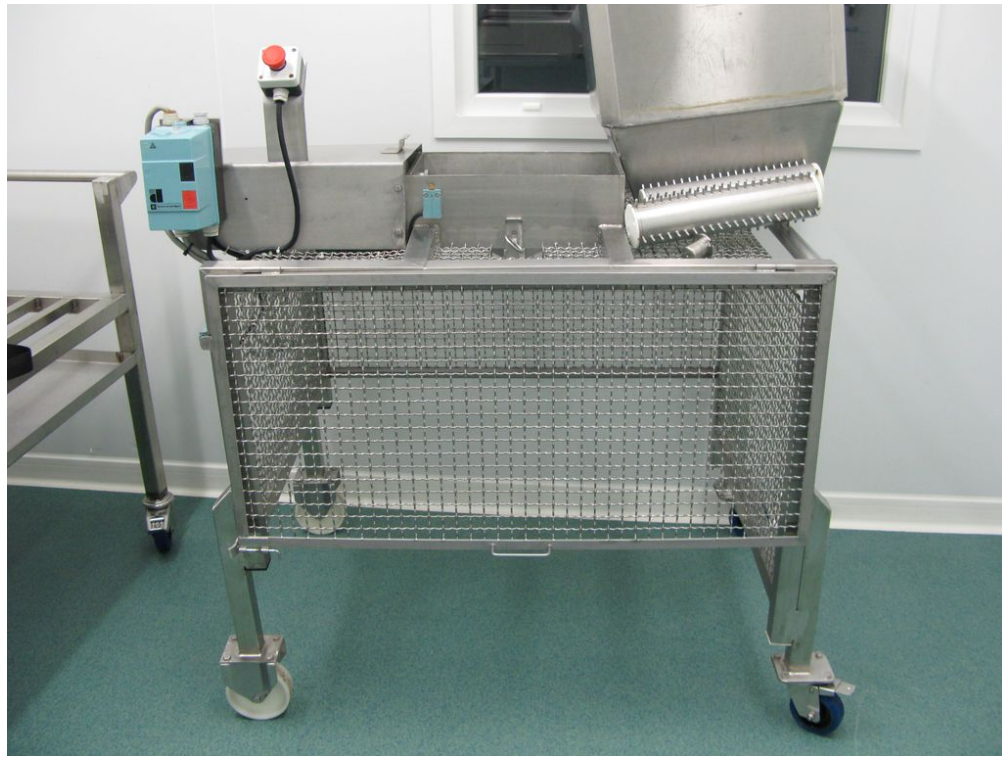
Description

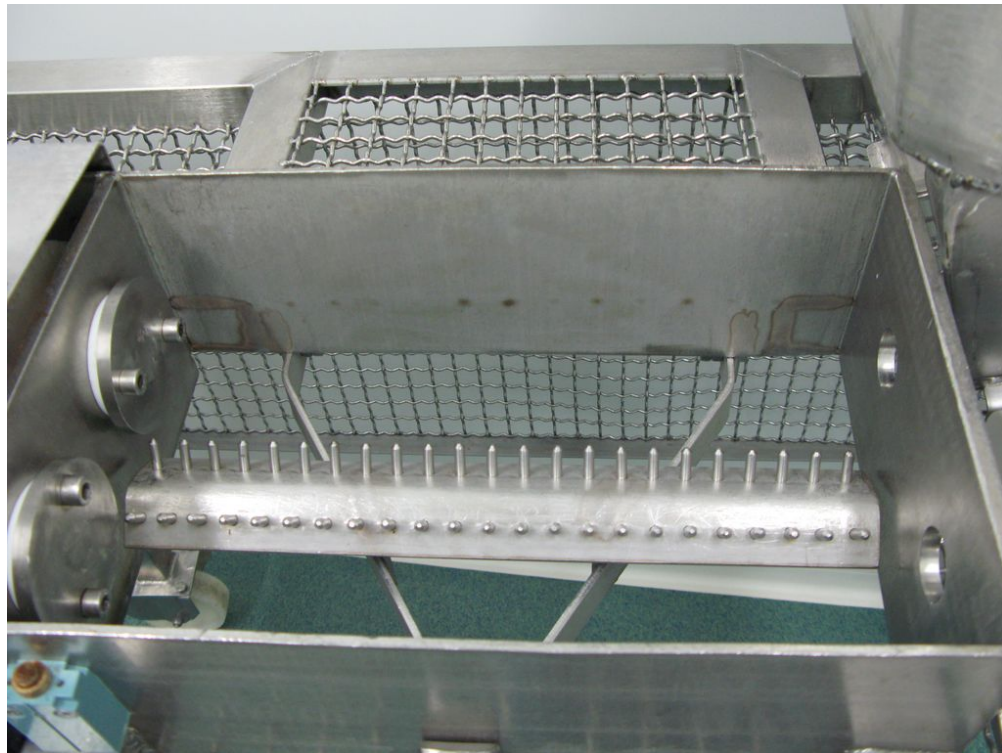
Le broyeur à tome forme un cadre métallique dans lequel se trouvent un cylindre muni de plusieurs rangées de tétons métalliques et deux systèmes de fixation pour les rouleaux. Ceux-ci vont subir un mouvement de rotation et provoquer le broyage de la tome. Le boîtier de commande est situé à gauche et possède un bouton noir et un bouton rouge. Un bouton d'arrêt d'urgence est également présent. La structure est recouverte par un grillage et un entonnoir est apposé sur le cadre métallique lorsque la machine est active. Ce sont des protections qui ont été rajoutées et qui n'existent pas dans l'industrie.

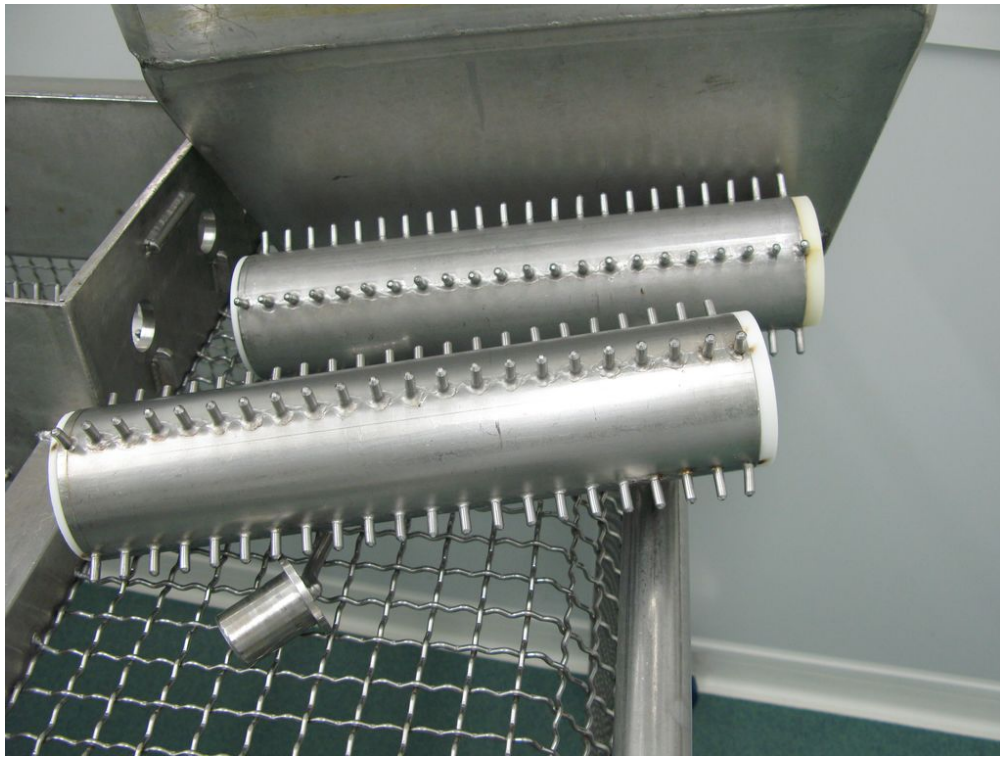
Utilisation

Cet appareil permet le broyage de la tome. Il s'agit de la tome en phase de maturation (J+1). La tome va être broyée et "salée dans la masse". C'est une étape de la fabrication du Cantal, du Salers et du Laguiole.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Broyeur à tome (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13563>, consulté le 2026-07-26