

CONGÉLATEUR

FICHE N° 8727

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

La congélateur est un bloc blanc. La commande est située au niveau de la partie supérieure dans un carré bleu et se compose de boutons de réglage et d'un écran LCD indiquant la température (-2°C). Une clé permet de verrouiller la porte.

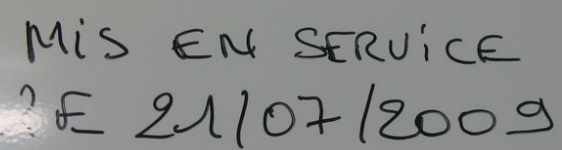
Utilisation

Ce congélateur est particulier puisqu'il produit des températures allant de -2°C à 15°C. Ce sont les conditions spécifiques à la fabrication de fromages à pâte persillée dont l'affinage a lieu à des températures négatives. Par exemple, le Roquefort est affiné à -2°C pendant quatre mois.

Il peut également servir de réfrigérateur de manière classique.





A close-up photograph of a metallic, possibly stainless steel, surface. On the left side, there is a vertical metallic strip or hinge. To the right of this strip, the text "MIS EN SERVICE" is handwritten in black ink on the first line, and "2E 21/07/2009" is handwritten on the second line. The surface has some light reflections and a slightly brushed texture.

MIS EN SERVICE
2E 21/07/2009

Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Congélateur (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13589>, consulté le 2026-07-26