

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

AUTOCLAVE HORIZONTAL 250 LITRES

FICHE N° 8728

Période de fabrication : 2000-2024

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle : U32NE

Matériaux :

Description

L'autoclave horizontal 250 litres est de forme parallélépipédique et de grande taille. Il se compose d'un compartiment dans lequel le matériel à autoclaver est introduit dans de grands bacs. En haut à gauche, deux cadrans indiquent la pression en bar (de 0 à 4) du générateur et de la chambre. Un écran LCD permet de programmer l'autoclave et de choisir le type de traitement. En dessous se trouve un bouton d'arrêt d'urgence et une clé pour démarrer l'autoclave.

Lors d'un cycle, la liste des événements est imprimée sur une bande papier.

Utilisation

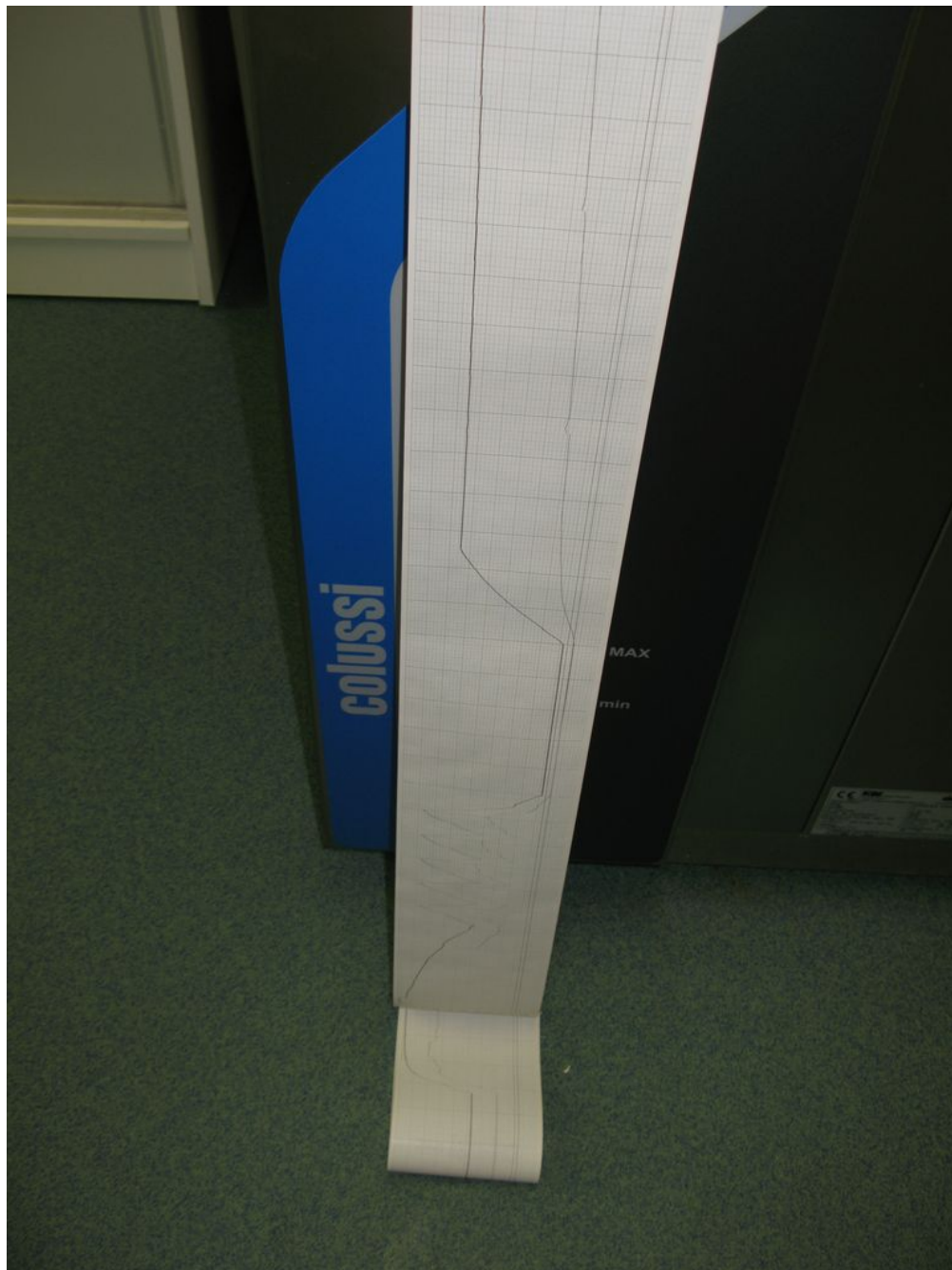
L'autoclave est un appareil permettant la stérilisation d'échantillons sous une pression de quelques bars. L'agent stérilisant est la vapeur d'eau sous pression, en effet, la chaleur associée à l'humidité provoque la destruction des germes.

Cet autoclave est utilisé pour la stérilisation du matériel utilisé en fromagerie et notamment les moules à 121°C pendant 20 minutes, mais également des déchets à 134°C pendant 20 minutes.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Autoclave horizontal 250 litres (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13590>, consulté le 2026-07-26