

MACHINE SOUS-VIDE

FICHE N° 8875

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 machine sous-vide est un appareil en inox de forme parallélépipédique dont la partie supérieure est constituée d'une cloche vitrée munie d'une poignée. A l'intérieur, se trouvent des plaques métalliques et une barre de soudure. Les commandes sont situées à l'avant et se composent d'un vacuomètre à contact permettant de régler l'intensité de vide et de ré-injection des gaz, d'un interrupteur et voyant lumineux de marche/arrêt, plusieurs potentiomètres pour régler la durée de mise sous vide et la soudure du sachet. Une molette à droite correspond à la vanne réductrice de remise en atmosphère, elle permet d'éviter l'écrasement des produits fragiles.

Utilisation

L'échantillon de fromage est placé dans un sac de conditionnement, il est soudé et la cloche est maintenue fermée pendant que le vide s'effectue dans le sac. Cette technique permet de protéger et préserver son contenu. Les échantillons sont conditionnés lors d'envoi ou suremballés si ils contiennent des pathogènes.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Machine sous-vide (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13691>, consulté le 2026-07-26