

## DESSICCATEUR PRECISA

FICHE N° 8876

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 :

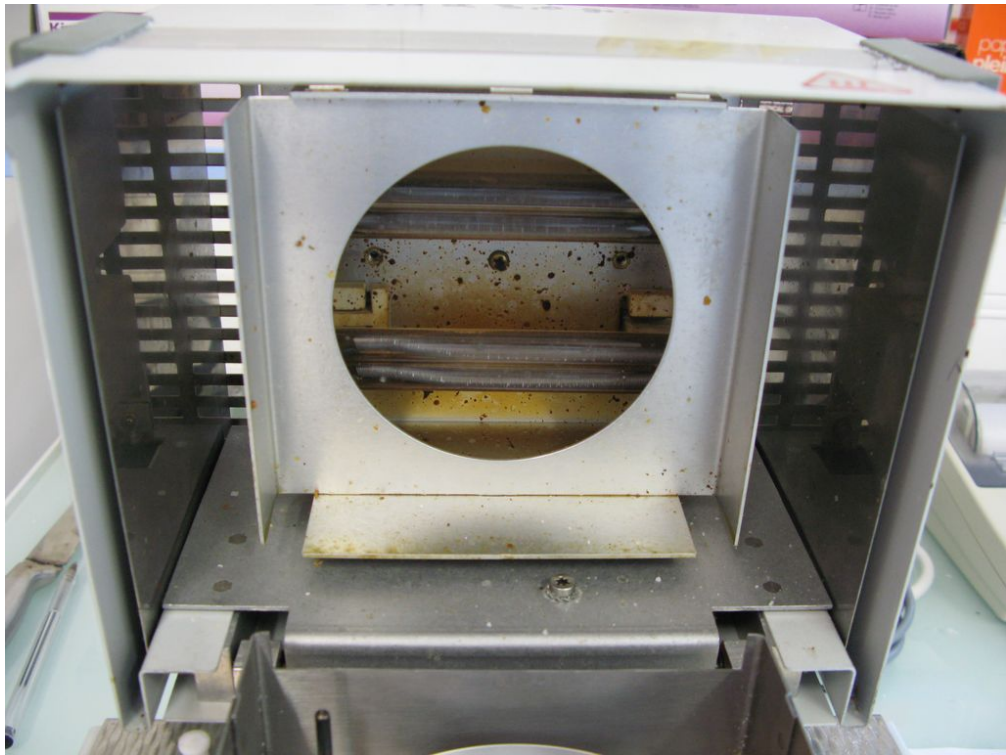
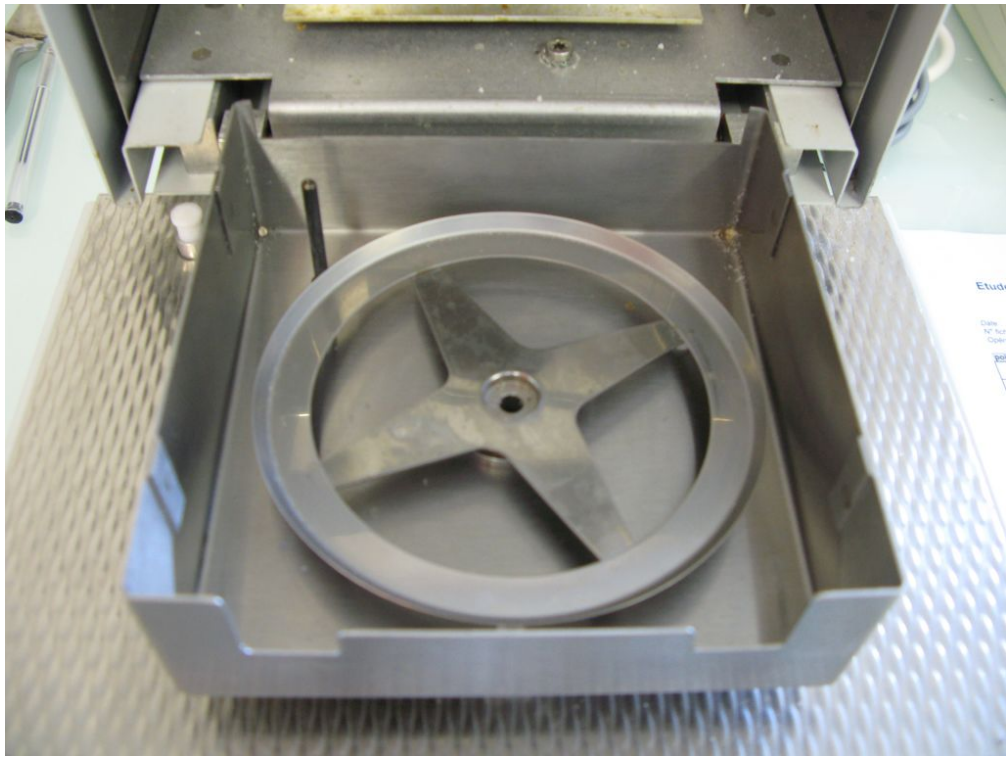
### Description

Le dessiccateur Precisa se compose d'une balance de précision sur laquelle repose un système de commande et le compartiment de dessiccation. La balance est munie d'un écran à affichage numérique, de boutons de commande et d'un niveau à bulle. Le système de commande du dessiccateur possède également un écran à affichage numérique et 11 touches pour la programmation des différents paramètres. Le compartiment de dessiccation se compose d'un capot se soulevant et permettant d'accéder au porte coupelle.

### Utilisation

Le dessiccateur permet d'obtenir les extraits secs d'échantillons de fromage placés dans des coupelles en aluminium. L'appareil est relié à une imprimante permettant d'éditer un ticket avec les résultats d'analyses. Il est utilisé pour les analyses rapides, la dessiccation s'effectuant en seulement 20 à 30 minutes. Les extraits secs sont normalement obtenus par dessiccation dans une étuve à 105°C pendant 24 heures.









**Pour nous citer :**

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Dessiccateur Precisa (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13692>, consulté le 2026-07-26