LA DELAITEUSE

Nous signalons à nos lecteurs l'invention récente de M. Pilter, de Paris, dont nous donnons, plus bas deux gravures.

Cette machine sert à faire le délaitage du beurre.

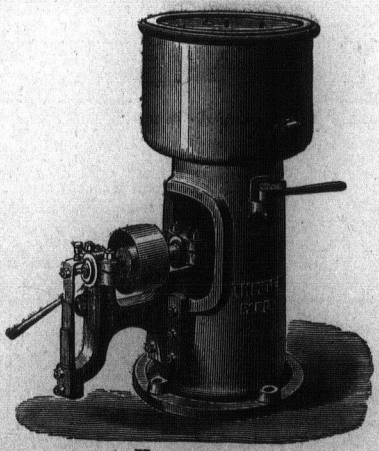
Elle opère, comme les écrémeuses mécaniques, par la force centrifuge.

Le beurre est mis, en grains, à la quantité d'environ 16 livres à la fois, dans un sac de toile spéciale, que l'on place dans le cylindre de métal troué de la machine (fig. 2.)

Celle-ci, que l'on fait tourner à 1200 révolutions à la minute, délaite les 16 livres de beurre en 4 minutes, ce qui correspond à un travail de 200 à 250 livres à l'heure, y compris le temps de charger la machine de beurre à chaque changement.

L'eau et le lait de beurres plus pesants que le beurres, sont forcés à travers la couche solide qui les emprisonne, par la rotation rapide de la machine ; ils traversent la toile et le cylindre troué, et viennent tomber dans l'enveloppe extérieure.

Le beurre doit être bien froid pour cette opération ; 50 à 52 degrés au plus sont requis.



1. Vue extérieure