

C'est la force centrifuge qui se fait sentir. Cette force tend à éloigner du centre de rotation les corps qui tournent autour d'un point quelconque. Si dans ce vaisseau, l'on met du lait au lieu d'eau, et qu'on le fasse tourner rapidement, la force centrifuge tiendra le lait sur le fond du vaisseau de la même façon que la pesanteur le ferait au repos. La seule différence est qu'avec une rotation rapide, l'action de la force centrifuge augmente considérablement. La crème étant plus légère que le lait, est projetée avec moins de force et, par conséquent, reste en arrière, plus près du centre de rotation que le lait écrémé qui est plus pesant.

Si l'on remplace le vaisseau par un bol de séparateur tournant rapidement sur son axe, le lait se place en un anneau vertical parallèlement à l'axe du séparateur, la crème formant la partie intérieure ou centrale de cet anneau. Le lait étant introduit d'une façon continue dans le bol, le lait écrémé et la crème s'y séparent et en sortent au moyen d'appareils spéciaux qui en font partie et tombent chacun dans un compartiment spécial ; et l'écémage s'effectue ainsi d'une manière continue.

On trouvera plus loin certaines explications au sujet des pièces caractéristiques et des améliorations récentes qui distinguent les séparateurs Alpha. Les Alpha, modèle 20e siècle, sont tels qu'ils utilisent la force centrifuge mieux que toutes les autres machines rivales. De là vient que ces séparateurs ont une plus grande capacité que tous autres, et que leur travail se fait mieux, à plus basse vitesse, avec moins de force requise et avec une plus grande uniformité.