





hasta la fecha.

En el plano que se acompaña (de tamaño y forma reglamentarios), se ha representado a título de ejemplo, no limitativo, el aparato térmico para calentar ó hervir leche, café ó chocolate, aplicable a todos los medios de vapor a presión, objeto de la presente solicitud de registro, no reivindicándose tal representación, ya que puede ser fabricado a base de otros tipos ó formas, siempre que se presten a ello y conserven la esencialidad del objeto a que nos referimos.

DESCRIPCION :

El aparato, se halla constituido por un depósito (4) (Figura 3), interior, de doble fondo, yendo provisto en su interior de una especie de serpentín (5), destinado éste a la distribución del vapor, en su parte interna.

Igualmente va provisto (en el interior del depósito) de un embudo cónico (6), (Figuras 2 y 3) llevando éste practicados unos taladros especiales, destinados a que, al hervir la leche, no pueda derramarse hacia el exterior del depósito.

El aparato, por su parte exterior, lleva dos grifos con sus correspondientes válvulas, uno de ellos para la entrada de vapor (7), (Figura 3) y otro (8) para la extracción del aludido vapor, condensado, yendo igualmente provisto de un tercer grifo (9) (Figura 2), destinado a la salida de la leche, y en cuyo grifo van acoplados un nivel de cristal (10), (Figura 1) y un termómetro centígrado (11), indicando éste en todo momento las calorías que posee la leche en el interior del depósito.

Este aparato térmico para calentar ó hervir leche,

30703

= 3 =

12 ADP



café ó chocolate, en su pié ó base y sustentación del mismo, (1) (Figuras 1, 2 y 3), va provisto de dos " baños-mariás ", lateralmente opuestos (12) (Figura 3), a vapor, con el mismo funcionamiento de aquél, y en los cuales lleva dos cafeteras individuales que conservan el líquido de su interior a la misma temperatura.

Entre el depósito de la leche y la estructura exterior del aparato, van instalados unos cuerpos de amianto (15), (Figuras 2 y 3), los cuales impiden el calentamiento de la parte exterior del aparato, consiguiéndose con ello un mejor aprovechamiento del calor, para la conservación de la leche, con un mínimo consumo de vapor.

Otra de las particularidades y ventajas de este aparato térmico, es la de ser completamente desmontable, tanto la parte de grifos, como la de tapas y depósito, lo que representa una máxima facilidad en lo que se refiere a su limpieza é higiene y conservación del mismo.

Para describir clara y suficientemente el APARATO TERMICO PARA CALENTAR O HERVIR LECHE, CAFE O CHOCOLATE, APLICABLE A TODOS LOS MEDIOS DE VAPOR A PRESION, objeto del presente MODELO DE UTILIDAD, lo representamos en las Figuras consignadas en la hoja de dibujos que se acompaña, en la siguiente forma:

La Figura 1, nos muestra una vista de conjunto del exterior del aparato.

La Figura 2, es una representación, en sección del depósito.

La Figura 3, representa una vista en sección longitudinal de todo el aparato.

V A R I O S :





vapor a presión, según la anterior reivindicación, caracterizado por ir provisto en el interior del depósito, de un embudo cónico, llevando éste practicados unos taladros especiales, destinados a que, al hervir la leche, no pueda derramarse ésta hacia el exterior del precitado depósito.

3<sup>a</sup>.- Aparato térmico para calentar ó hervir leche, café ó chocolate, aplicable a todos los medios de vapor a presión, según las precedentes reivindicaciones, caracterizado por ir provisto, en su parte exterior, de dos grifos con sus correspondientes válvulas, hallándose destinado uno de ellos a la entrada de vapor y el otro a la extracción del aludido vapor, condensado, poseyendo un tercer grifo que se destina a la salida de la leche, y en cuyo grifo van acoplados un nivel de cristal y un termómetro centígrado, indicando éste en todo momento las calorías que posee la leche (ú otros líquidos) en el interior del depósito.

4<sup>a</sup>.- Aparato térmico para calentar ó hervir leche, café ó chocolate, aplicable a todos los medios de vapor a presión, con arreglo a lo descrito en las reivindicaciones 1<sup>a</sup> a 3<sup>a</sup>, igualmente caracterizado por ir provisto en su pié ó base, de dos "baños-maría", lateralmente opuestos, a vapor, con idéntico funcionamiento al de aquél, y en los cuales lleva dos cafeteras individuales, que conservan el líquido en su interior a la misma temperatura.

5<sup>a</sup>.- Aparato térmico para calentar ó hervir leche, café ó chocolate, caracterizado porque, entre el depósito de la leche y la estructura exterior del aparato, van instalados unos cuerpos de amianto, destinados a impe-



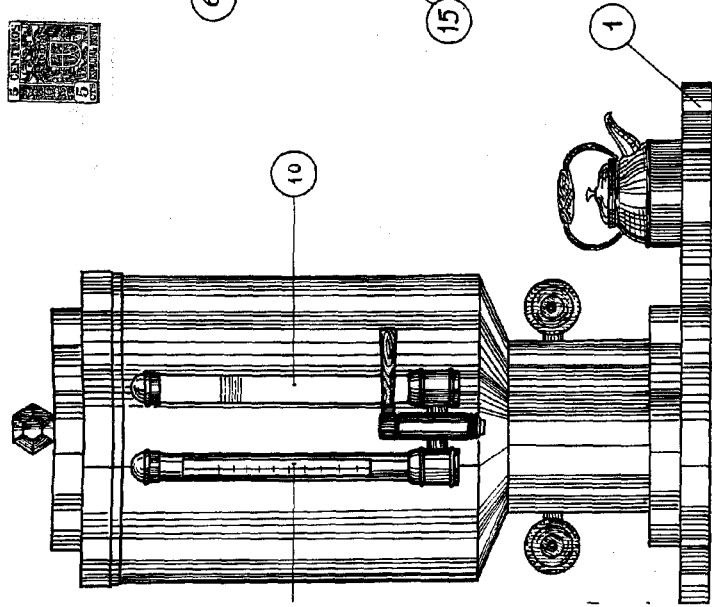


FIG. 1

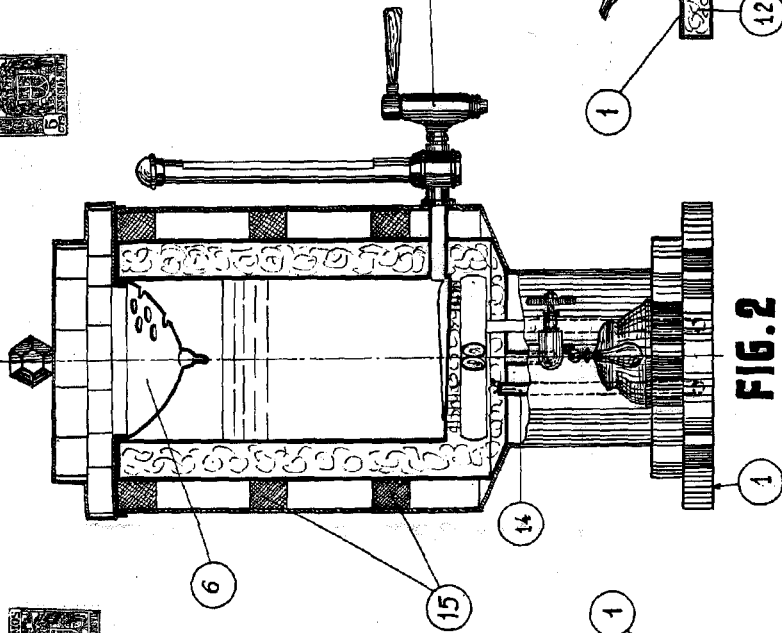


FIG. 2

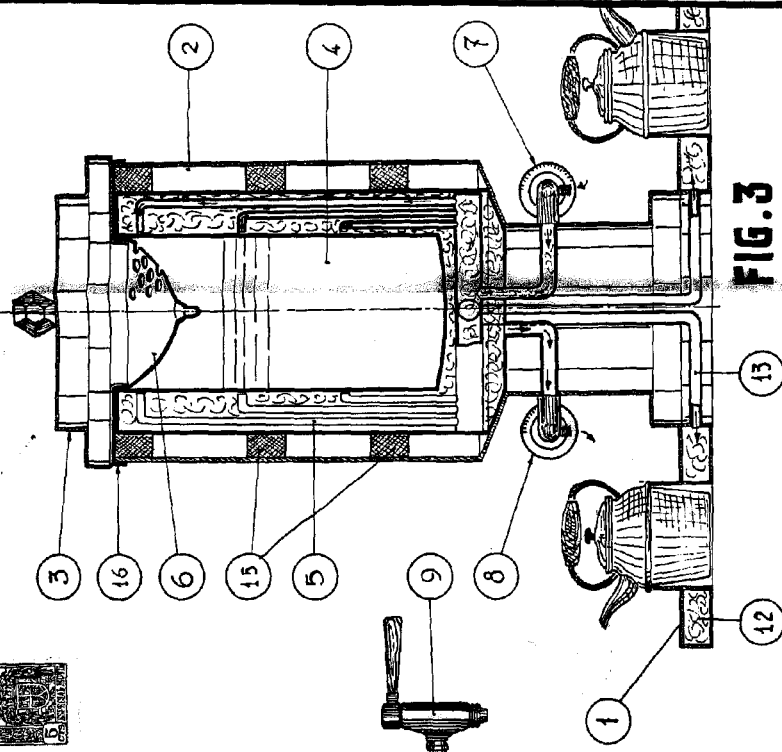


FIG. 3

Madrid / 2 abril 1952

*[Handwritten signature]*

D. EDUARDO BADIA ALVAREZ 30708

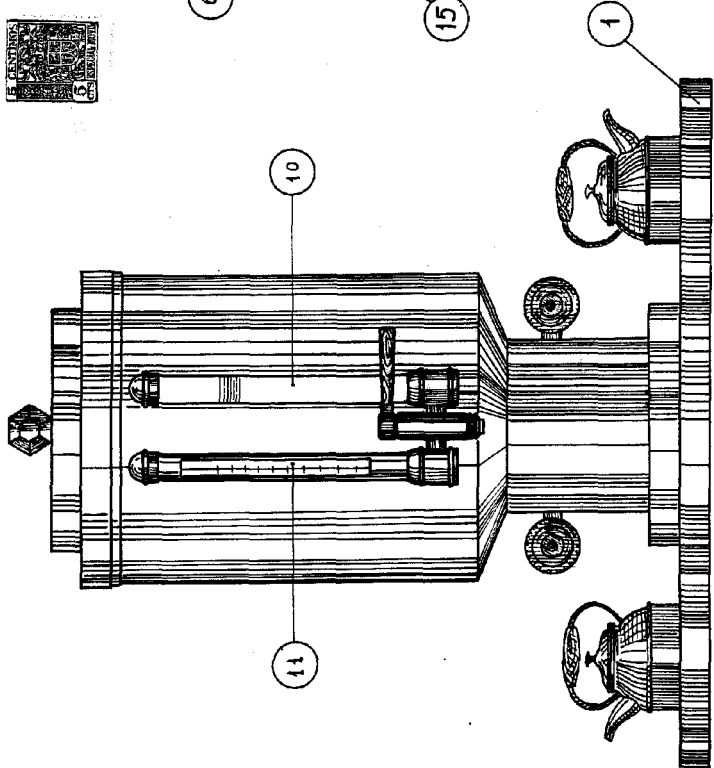


FIG. 1

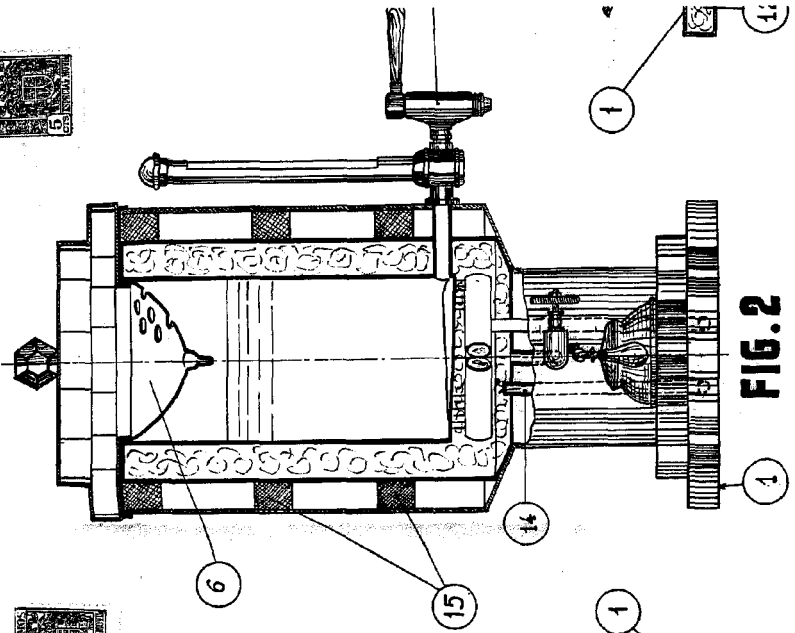


FIG. 2