

14 DIC.



90748

90748

M O D E L O  
D E  
U T I L I D A D

a favor de BENAVENT, S. A., entidad española, domiciliada en Barcelona, Paseo de Gracia, 47, por "HUMECTADOR PARA CÁMARAS DE FERMENTACION EN HORNO DE PASTELERIA".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un humectador para las cámaras de fermentación en hornos de pastelería.

Es sabido que para lograr la perfecta fermentación de los productos de pastelería, es preciso que en la cámara reine un grado suficiente de humedad, constante y a temperatura moderada.

5.

Atendiendo a esta necesidad se ha ideado el humectador objeto de la invención constituido esencialmente por un depósito evaporador comunicante con el interior de la cámara de fermentación y que se halla alojado en el in-

10.

4 DIC.



90748

terior del canal de salida de los gases que proceden de la combustión, el cual se halla conectado a un alimentador de agua a nivel constante.

5. Para la mejor comprensión de cuanto queda indicado en la presente memoria, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo se representa un caso práctico de realización del objeto de la invención.

10. En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en alzado frontal, convenientemente esquematizada, del interior de una cámara de fermentación, dotada del humectador descrito, mientras que la figura 2 es un alzado lateral de la misma.

15. En el dibujo aludido el humectador está constituido por un depósito -1- que emerge del fondo de la cámara de fermentación -2-, a través de una abertura prevista al efecto, y perfectamente ajustado a la misma. El extremo superior del depósito se halla abierto, mientras que su base inferior forma un ensanchamiento -3-, a fin de ofrecer mayor superficie de calefacción, que está alojado en el interior del canal -4- de salida de los gases procedentes de la combustión.

20. Del depósito -1- parte un tubo -5- que comunica con un depósito de carga -6- provisto de un tubo rebosadero -7- que mantiene constante el nivel del depósito -1-.

25. Los gases que circulan por el canal -4-, lo hacen a temperatura elevada y al entrar en contacto con la base -3- del depósito -1-, calientan el agua contenida en



90748

su interior que entra en una suave y regular ebullición, de forma que la cámara -2-, en las que se hallan dispuestas las bandejas -8- sostenidas en las guías -9-, adquieren la humedad necesaria para favorecer la fermentación de los productos de repostería situados en las bandejas.

5.

A medida que va evaporándose en el depósito -1- el agua, el regulador -6- va suministrando más líquido, tanto por adiciones manuales periódicas o por estar conectado con un dispositivo alimentador automático.

10.

Este humectador es de fácil montaje y su funcionamiento no representa gasto alguno en el consumo del horno, ya que la ebullición del agua del depósito -1- se consigue gracias al calor de los gases de escape.

15.

Por otra parte la instalación del humectador tampoco ofrece dificultades, toda vez que todos sus componentes son de fabricación simple y la instalación en la cámara de fermentación es sencilla.

20.

Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la construcción de los distintos elementos que la integran, formas y dimensiones de los mismos y cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a subsencialidad.

14 DIC



90748

NOTA

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Humectador para cámaras de fermentación en hornos de pastelería, que está constituido esencialmente por un depósito evaporador comunicante con el interior de la cámara de fermentación, cuyo fondo está alojado en el interior del canal de salida de los gases procedentes de la combustión yendo conectado al depósito citado un dispositivo alimentador de agua a nivel constante.
10. 2. Humectador para cámaras de fermentación en hornos de pastelería, según la reivindicación anterior caracterizado porque el alimentador a nivel constante comprende un depósito receptor de agua del que parte un conducto comunicante con el evaporador y presenta un rebosadero cuyo extremo superior determina el nivel de líquido cubierto por un sombrerete protector.
15. 3. Humectador para cámaras de fermentación en hornos de pastelería.

La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 14 de diciembre de 1961.

BENAVENT, S. A.

p.a.

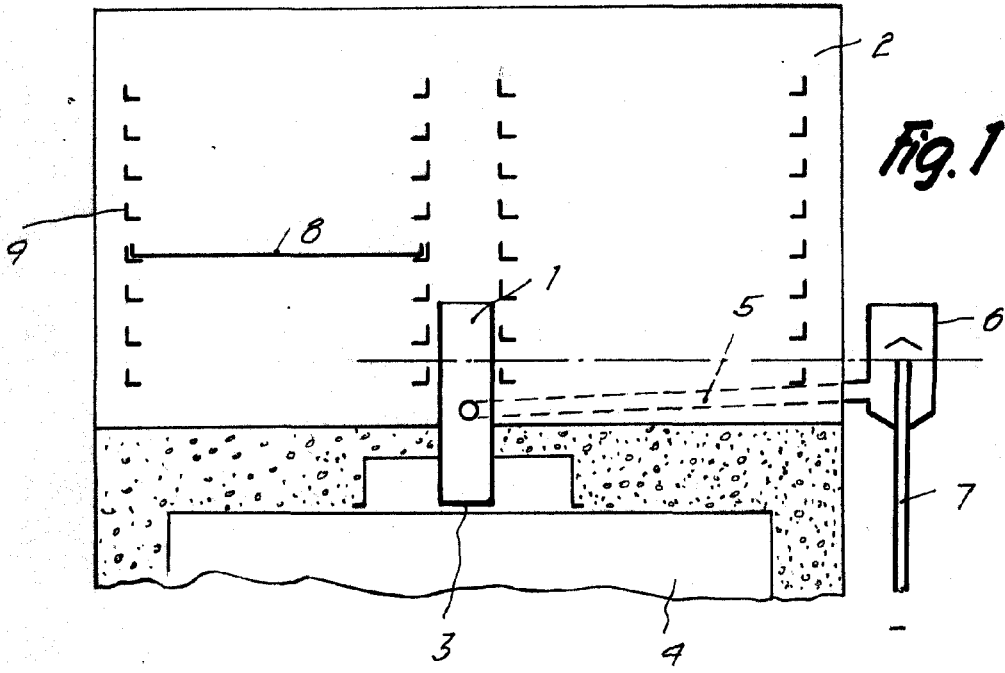
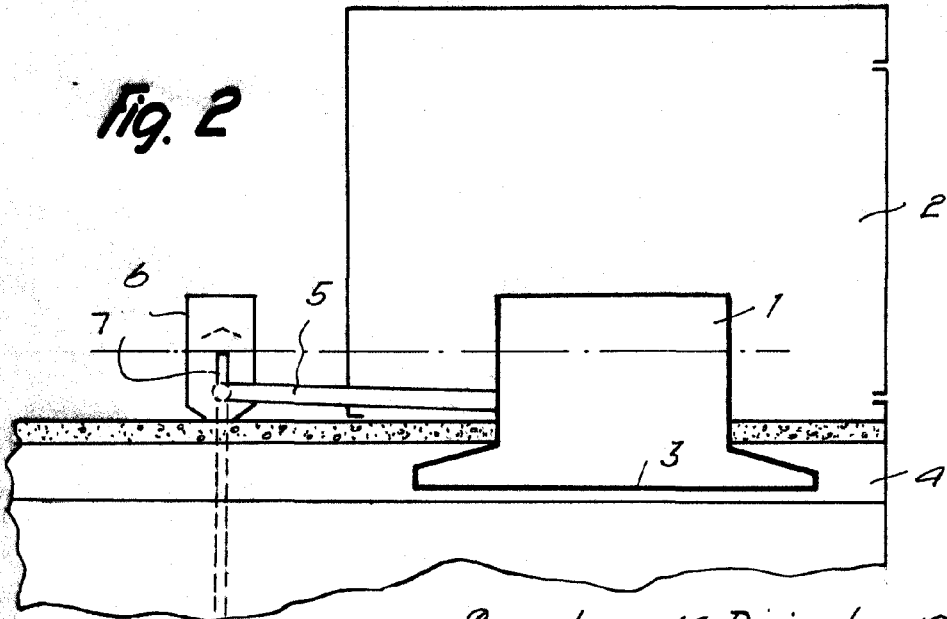


Fig. 1

84702



Fig. 2



Barcelona, 14 Diciembre 1961  
Benavent, S. A.

p.a. I. FONTE

8603