



P A T E N T E

a favor de

Don José Coca

por:

" Un aparato para la preparación del yoghourt ".

---

M e m o r i a   D e s c r i p t i v a

El objeto de esta patente es una estufa o aparato en el cual se introducen los tarros de leche preparados para la fabricación del yoghourt y en cuyo interior se mantienen estos tarros a la temperatura conveniente durante el tiempo necesario para que la leche fermente y se forme el yoghourt.

Este aparato está constituido por un armario de paredes convenientemente aisladas para impedir las pérdidas de calor, el cual tiene en su interior uno o mas estantes para colocar los tarros de leche para la formación del yoghourt. Además en el interior de este aparato hay un deposito que se llena de agua caliente con objeto de mantener el interior de la estufa o armario a la temperatura conveniente para que se produzca la fermentación de la leche y se forme el yoghourt.



Este deposito de agua caliente está fijo y preferiblemente empotrado en la pared posterior del armario y se halla provisto en la parte superior de un tubo que sale al exterior del aparato para llenar el deposito con agua caliente y por la parte inferior lleva otro tubo provisto de una espita para poder variar este deposito. De esta manera la operación de renovar el agua caliente contenida en el deposito se puede hacer sin necesidad de abrir la puerta del armario y por lo tanto sin que esto produzca ningun enfriamiento de los tarros contenidos en él.

En el plano adjunto se representa el aparato objeto de esta patente en sección vertical.

El aparato está constituido por un armario o caja -1- provisto de una puerta -2- y en cuyo interior hay uno o mas estantes -3- para colocar en ellos los tarros de leche preparados para la producción de yoghourt.

Las paredes de este armario son dobles y el espacio intermedio entre ellas se rellena con una substancia aislante del calor de un modo análogo a como se hace en las neveras. Preferiblemente se emplea como substancia aislante el corcho ya sea en forma de serrin, ya en forma de virutas o bien en forma de placas aglomeradas; sin embargo podrian tambien emplearse otras substancias aislantes del calor. La puerta -2- es tambien de paredes dobles y rellenas del mismo material aislante -4-. Con esta construcción se logra evitar casi por completo las perdidas de calor por las paredes del aparato y se puede mantener facilmente el interior del aparato a la temperatura deseada.

Para este objeto se dispone en las paredes del aparato, preferiblemente en la pared posterior, un deposito -5- destinado a contener agua caliente el cual se halla provisto en la parte superior de un tubo -7- que sale al exterior del aparato y se cierra por medio de un tapon roscado -8- y en la parte inferior de otro tubo -9- que sale tambien al exterior del aparato y termina en una espita -10- o en un tapon roscado.



Preferiblemente el deposito -5- se dispone adosado a la pared interior -6- del aparato, la cual como se representa en el plano puede ser de persiana con objeto de que haya en contacto mas difecto de este deposito -5- y el ambiente interior del aparato.

Los estantes -3- se disponen preferiblemente en forma de bandejas correderas sobre guias -11- de manera que se pueda retirar del aparato, colocar en ellas los tarros fuera del aparato y luego introducir en este la bandeja ya cargada.

El aparato objeto de esta patente reúne ventajas especiales para la preparación del yoghourt y permite obtener este yoghourt en condiciones excelentes y con un tiempo relativamente corto.

La disposición del tubo -7- para llenar el deposito -5- con agua caliente y el tubo -9- para vaciar este deposito cuando el agua se ha enfriado, evita en gran manera las pérdidas de calor porque la operación de vaciar el deposito -5- y volverlo a llenar se puede hacer sin necesidad de abrir la puerta -4- del aparato, de manera que si por cualquier circunstancia es preciso renovar el agua caliente del deposito -5- mientras se esta efectuando la fermentación, esta renovación de agua caliente no produce ningun enfriamiento perjudicial del yoghourt que se está preparando. Además, la disposición de los estantes -3- en forma de bandejas que pueden retirarse del aparato para cargarlos fuera de el permite efectuar en un tiempo relativamente muy corto la carga y descarga del aparato pues basta retirar cada una de las bandejas -3- y sustituirla por otra previamente cargada con los tarros preparados para la obtención del yoghourt, evitándose tambien por este concepto el enfriamiento del aparato.

N O T A :

Se reivindica como objeto de esta patente:

- 1) Aparato para la preparación del yoghourt constituido por un armario o recinto de paredes aisladas provisto en su interior de uno o mas estantes para colocar los tarros llenos de leche que ha de fermentar y provisto en una de sus paredes de un deposito para el agua caliente que se llena desde el exterior por un tubo que de-



1925

- 4 -

emboca en la parte superior del aparato y puede vaciarse también desde el exterior del aparato por medio de un tubo que sale de la parte inferior del depósito.

2) En el aparato consignado en la reivindicación anterior, la disposición de los estantes construidos en forma de bandejas deslizables sobre guías fijas del aparato, de manera que se pueda retirar fácilmente un estante con los tarros de yoghurt ya obtenidos y substituirlo por otro estante con tarros de leche a punto para fermentar

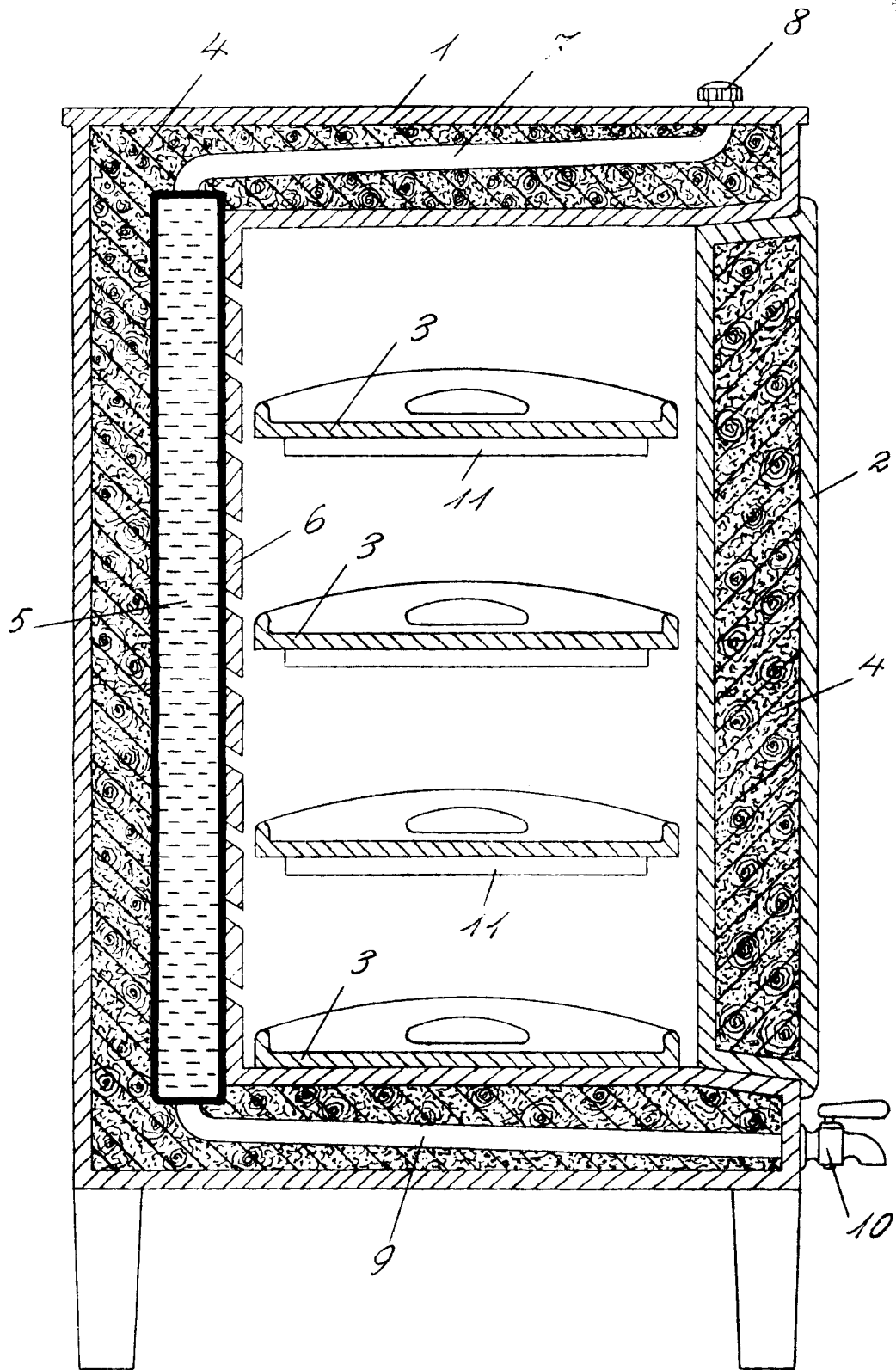
3) En el aparato consignado en las reivindicaciones anteriores, la construcción de las paredes dobles rellenando de corcho el espacio comprendido entre estas paredes.

4) Un aparato para la preparación del yoghurt.

Barcelona 8 de julio de 1925.

P. A.

8 JUL 1926  
REPUBLICA ARGENTINA



ESCALA VARIABLE

*Industria Luján S.A.*