

114086



114086

MODELO DE UTILIDAD

a favor de la razón social

JAIME YLLA Y ALIBERCH, S.A., sociedad española, do-
5 miciliada en Mataró (Barcelona), Avenida Maresme nº 125,

por:

" ARCA PARA CONSERVACION DE PAN, POR FRIO "

-o00o-

MEMORIA DESCRIPTIVA

10 El presente modelo de utilidad tiene por obje-
to, como enunciado indica, un arca para conservación de pan,
por frío, la cual cumple los fines esenciales para los que ha
sido concebida con la máxima seguridad y eficacia, conservan-
do el pan por tiempo indefinido, en las mismas condiciones que
15 a su salida del horno de cocción.

Es sabido que el pan, transcurrido un día de
su salida del horno de cocción, tiene poca aceptación por el
público debido a que se endurece y reseca, en unos casos, y

114086



en otros casos, se reblandece o reviene, perdiendo calidad
20 y sabor. Se emplean algunos métodos, de tipo casero, con el
fin de conservar, en las mejores condiciones al pan durante
algunos días, pero estos métodos no mantienen al pan crujiente
tal y como sale del horno. En las panificadoras se utiliza
el método de volver a meter en el horno el pan retrasado, pa-
25 ra poder expenderlo como pan del día, pero esta recocción
es contraproducente para el pan y el crédito de la panifica-
dora.

O sea que, prácticamente, hasta el presente,
no se ha logrado un medio eficaz para la conservación del
30 pan durante tiempo ilimitado, sin que pierda ninguna de sus
cualidades y calidad.

Es objeto de este modelo de utilidad un arca
cuya particular constitución y montaje, permite conservar el
pan por tiempo ilimitado sin que éste pierda ninguna de sus
35 cualidades.

De conformidad con ello, el arca que se preco-
niza se caracteriza por comprender un cuerpo paralelepípedo
rectangular cuyas paredes están conformadas por tres tabi-
quillos paralelos entre los que se determinan tres cámaras
40 o recintos, en la primera de las cuales, empezando por la
parte externa, quedan emparedados unos paneles aislantes.
La segunda cámara o recinto alberga un serpentín arrollado
sobre el tabique interno, por cuyo serpentín circula un gas
refrigerante que es impulsado por una máquina productora de
45 frío, de las ya conocidas, que se acopla el circuito de este
serpentín. La cámara del serpentín está anegada de un fluido
anticongelante, el cual puede reponerse periódicamente a tra-
vés de una perforación prevista a tal fin en la parte supe-



rior del arca.

50 En el recinto interno del arca se dispone el pan sobre unas cestas de rejilla metálica, las cuales comportan en su fondo una bandeja para recogida de las migas y pequeños trozos que puedan desprenderse del pan, con el fin de mantener siempre limpio el fondo del arca.

55 El arca se cierra superiormente por medio de una tapa que articula sobre uno de sus lados, teniendo esta tapa un saliente dental en su plano inferior, el cual se adapta ajustadamente al perímetro de la boca de entrada al recinto del arca. Es esencial que la tapa de cierre se en-
60 cuentre en la parte superior del arca, ya que con ello se logra que no se pierdan frigorías al efectuar su apertura para retirar o cargar pan.

La cesta sobre la que se deposita el pan, para su conservación, está provista de medios que la mantie-
65 nen con cierta separación de las paredes del recinto del arca.

El fluido que anega la cámara del serpentín tiene que ser forzosamente anticongelante, ya que, otra clase de fluido debido a las bajas temperaturas que alcan-
70 za el arca, se solidificaría y, al aumentar de volumen determinaría la rotura del cuerpo del arca.

Estas son a grandes rasgos las características principales del arca para conservación del pan que se preconiza, cuyas características se pondrán más claramente
75 de manifiesto en el transcurso de la descripción que a continuación se dá, en la que, para facilitar su comprensión, se hace referencia a la lámina de dibujos adjunta, en la que de manera un tanto esquemática y tan solo por vía de ejemplo



se muestran las partes principales del conjunto. Estos detalles se dan a título ilustrativo, por tanto esta memoria debe ser considerada sin carácter restrictivo alguno en cuanto a formas, dimensiones, proporciones y materias en que se constituye el arca, ya que las dimensiones y proporciones serán función de la capacidad de carga que se interese de ella.

En la figura única que se muestra en la lámina de dibujos adjunta, se representa el arca con un seccionado parcial en el que se ponen de manifiesto las distintas partes que la integran. Como se puede apreciar en dicha figura, las paredes del arca comprenden tres tabiquillos -1-, -2- y -3- paralelos, entre los que se determinan dos compartimentos el primero de los cuales se rellena de material aislante -4- y, el segundo, alberga un serpentín -5- por el que circula gas refrigerante, cuyo serpentín rodea al tabique interno -3- que conforma el recinto del arca. A este serpentín se acopla una máquina productora de frío de las ya conocidas en el mercado.

El recinto en que se encuentra el serpentín -5- está anegado de fluido anticongelante -6-, con el fin de impedir solidificaciones, debido a las bajas temperaturas que alcanza el arca.

El pan se deposita en el interior del arca mediante unas cestas de rejilla -7- provistas de medios que la mantienen separada del contacto directo con las paredes del recinto del arca, comportando esta cesta, en su fondo, una bandeja -8- en la que se recogen las migas y pequeños trozos que se desprendan del pan, con lo que se mantiene siempre limpio el fondo del arca.



La reposición periódica del flúido anticon-
110 gelante -6- de la cámara del serpentín -5- se efectúa a
través de una perforación -9- provista en un lateral del
plano superior del arca.

El arca se cierra superiormente mediante
una tapa -10- que tiene en el centro de su plano inferior
115 una prolongación troncopiramidal -11- que se adapta y
ajusta perfectamente a la entrada del recinto de conser-
vación. Esta tapa articula por uno de sus lados mediante
las correspondientes bisagras. Es esencial que el cierre
de esta arca se efectue por la parte superior de la mis-
120 ma, ya que con ello se impide la pérdida de frigorías
en las operaciones de carga y retirada del pan.

Como se puede apreciar por la descripción
que antecede, el presente modelo de utilidad proporciona
un arca de construcción sencilla y efectiva en la que se
125 logra conservar el pan, por tiempo ilimitado, sin que
pierda sus propiedades.

Se hace constar a los efectos oportunos
que en el objeto de este modelo se podrán introducir to-
das aquellas variaciones de detalle que las circunstan-
130 cias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando
que, con las mismas, no se modifiquen las característi-
cas esenciales del arca para conservación del pan, por
frío, descrita.

N O T A

135 Se declara de novedad el contenido de las
siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

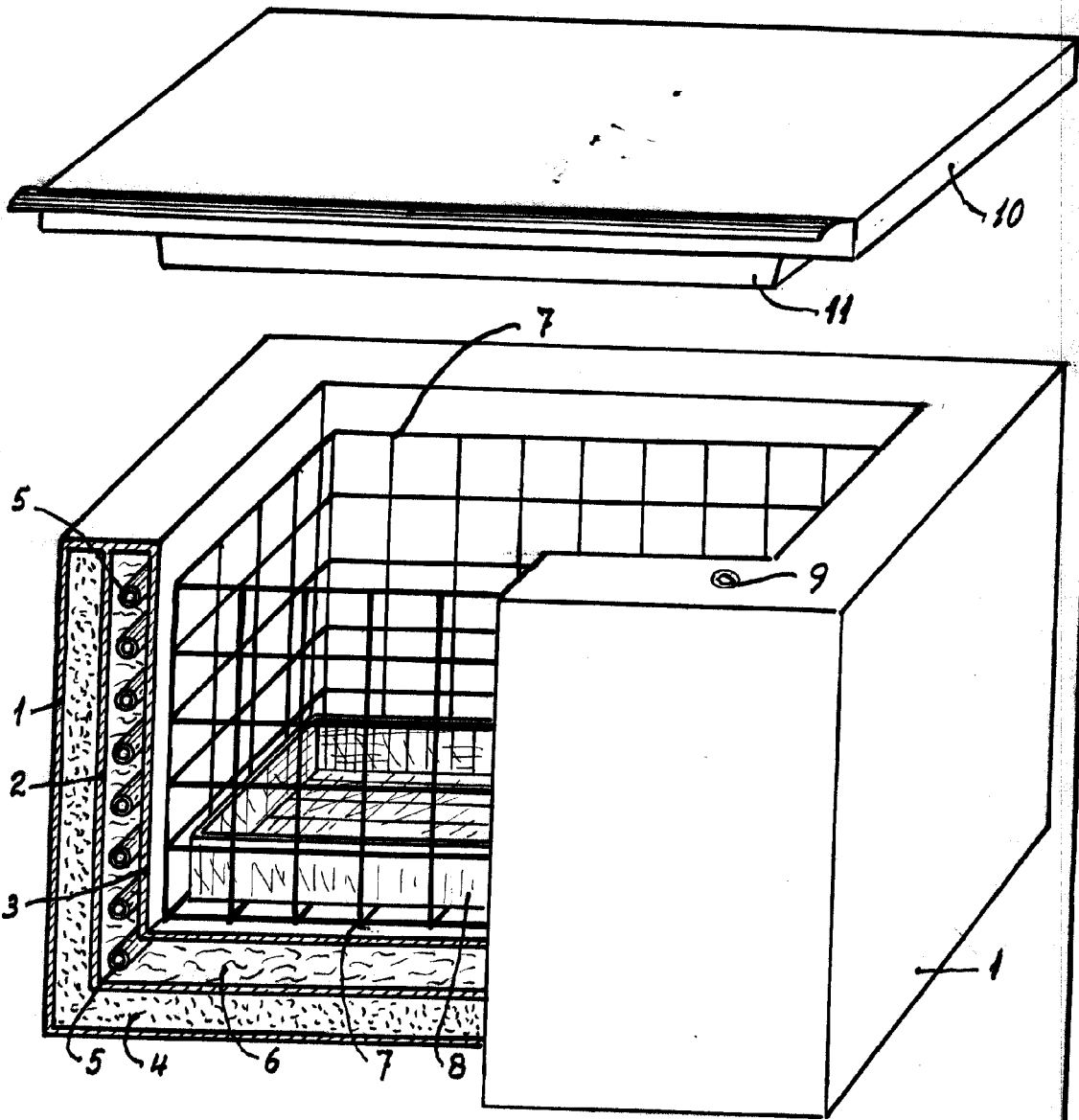
114086



Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola de sus caras y se muestra en la lámina de dibujos adjunta.

Barcelona, 20 de Mayo de 1965.

114086



ESCALA VARIABLE

Barcelona, 20 de Mayo de 1965.