



1605. 1930

EB/. =

M E M O R I A                    D E S C R I P T I V A

para una patente de invención, por veinte años, por = Mejoras en o  
relativas a la manufactura de la manteca = a favor de Doña Elise  
SARALIA SALENIUS, née LAGERLOF, residente en Stockholm (Suecia)  
Nybrogatan, 91. -

=====

El presente invento se refiere a un método de fabricación  
de manteca bien de la crema que se introduce en una máquina cen -  
trífuga para ser centrífugada en ella, bien de leche sin desnatar  
introducida en dicha centrífuga y trabajandose en manteca la crema  
separada de la leche integral.

Ya se ha propuesto un método de batir la crema, en el  
cual ésta se conduce con vacío a través de recipientes, tubos o cá-  
maras expuestas a un medio calentador o refrigerante..

En el proceso indicado la crema se somete de ordinario a  
una ligera agitación y se recoge para formar la manteca que pasa  
a un recipiente o tubo para la manteca, el cual se une a la bomba  
de vacío.



El método según el presente invento consiste en someter la crema o leche integral a un vacío tal que tenga lugar la ebullición y así esta ebullición produce la crema o la leche integral en manteca.

Esta operación puede efectuarse en forma continua o no. La crema (o leche integral) en la centrífuga puede sacarse de esta a través de un tubo desnatador o de otro mecanismo conveniente, introduciendola en un tubo de cualquier forma de manera que el tubo constituya receptáculos, tubos o cámaras acopladas entre sí en un sistema completo, a través del cual la crema se obliga a pasar por medio de una bomba (o bombas) montadas en el extremo del tubo e en un punto conveniente de éste o en cualquier otra forma se impele a través del tubo o de todos los tubos al mismo tiempo. Durante su paso a través del tubo la crema, (o la leche integral), se somete al mismo tiempo a una rarefacción de aire moderado según exijan las circunstancias, rarefacción que puede producir la ebullición y poner a la crema (o a la leche integral) en tal movimiento, que tenga lugar una formación eficaz de manteca y la manteca así preparada puede llevarse a un receptáculo conveniente.

El dispositivo para llevar a la práctica el procedimiento puede construirse de diversas maneras. En los adjuntos dibujos se ilustran algunas formas de ejecución de este dispositivo.

La fig. 1, es una alzada parcialmente en sección de una de las formas de ejecución.

La fig. 2, es una vista semejante de una segunda y tercera forma de ejecución, mientras que la fig. 3, presenta una parte de una cuarta forma de ejecución.

Según la fig. 1, un tambor cilíndrico 1, se divide en dos compartimientos 2 y 3, a los que se debe llevar la crema directamente desde la primera parte por medio de un tubo desnatador 4, y debe conducirse dentro de un tubo conveniente o a través de un tubo desnatador 5, desde la parte superior 2, del tambor. Median -



AGOS. 1930

te una bomba u otro mecanismo adecuado se fuerza la crema a pasar por el tubo 5, con el fin de llevarse dentro de la cámara de dilatación 7, y se la impulsa también dentro de la cámara ensanchada 9, a través del tubo 8. Se prevén los conos 10 y 11, para impedir que las partículas de crema o de manteca penetren directamente en los tubos 8 y 12. A través del tubo 12, se lleva la masa al receptáculo 13, y allí puede quedar o conducirse al receptáculo 14, colocado por debajo del primero.

La leche integral o la crema se conduce a través del receptáculo 15, y se lleva al fondo del tambor por medio de un tubo 16.

Por 17, se indica un termómetro, por 18, un vacuometro y por 19, un tubo que vá del receptáculo 13, a la bomba neumática 20.

Las figs. 2 y 3, presentan algunas modificaciones de este mecanismo. Según la fig. 2, por la parte de la derecha la prolongación del tubo consiste en un serpentín en zigzag 21. Este serpentín puede encerrarse en un receptáculo para agua refrigerante (no representado) o puede ser abierto como se ilustra en el dibujo y enfriarse en el aire. El serpentín, como se ilustra a la izquierda de la fig. 2, puede también construirse como un serpentín espiral 22.

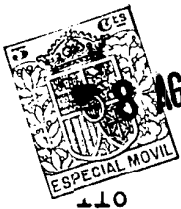
Según la fig. 3, el tubo se construye como un sistema tubular 23, en el que las dos cámaras receptoras 24, se proveen de tubos situados entre ellas.

N - - - - O - - - - T - - - - A. -

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad é invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

1. - Mejoras en o relativas a la manufactura de la manteca o a un método para batirla, caracterizado porque la crema o





8 AGOS. 1930

- 5. -

con referencia a los adjuntos dibujos.

9. - " Mejoras en o relativas a la manufactura de la manteca " según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva y se ilustra con los planos que a la misma se acompañan.

115 Consta esta descripción de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

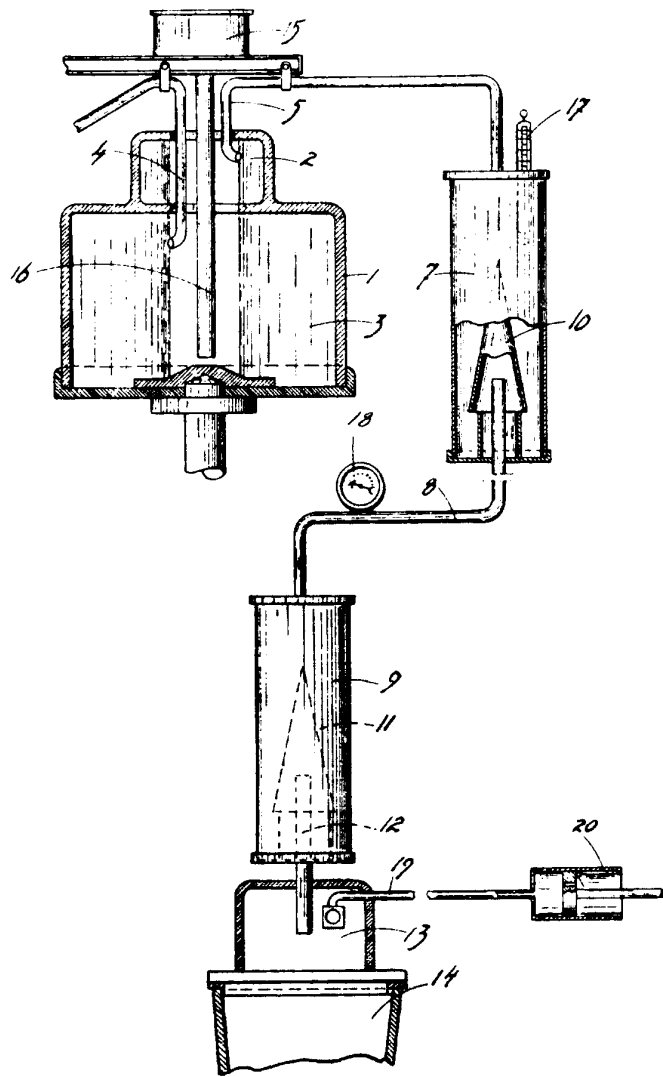
Madrid, á 8 de agosto de 1930.

Leocadio López y López. -

P.F.=

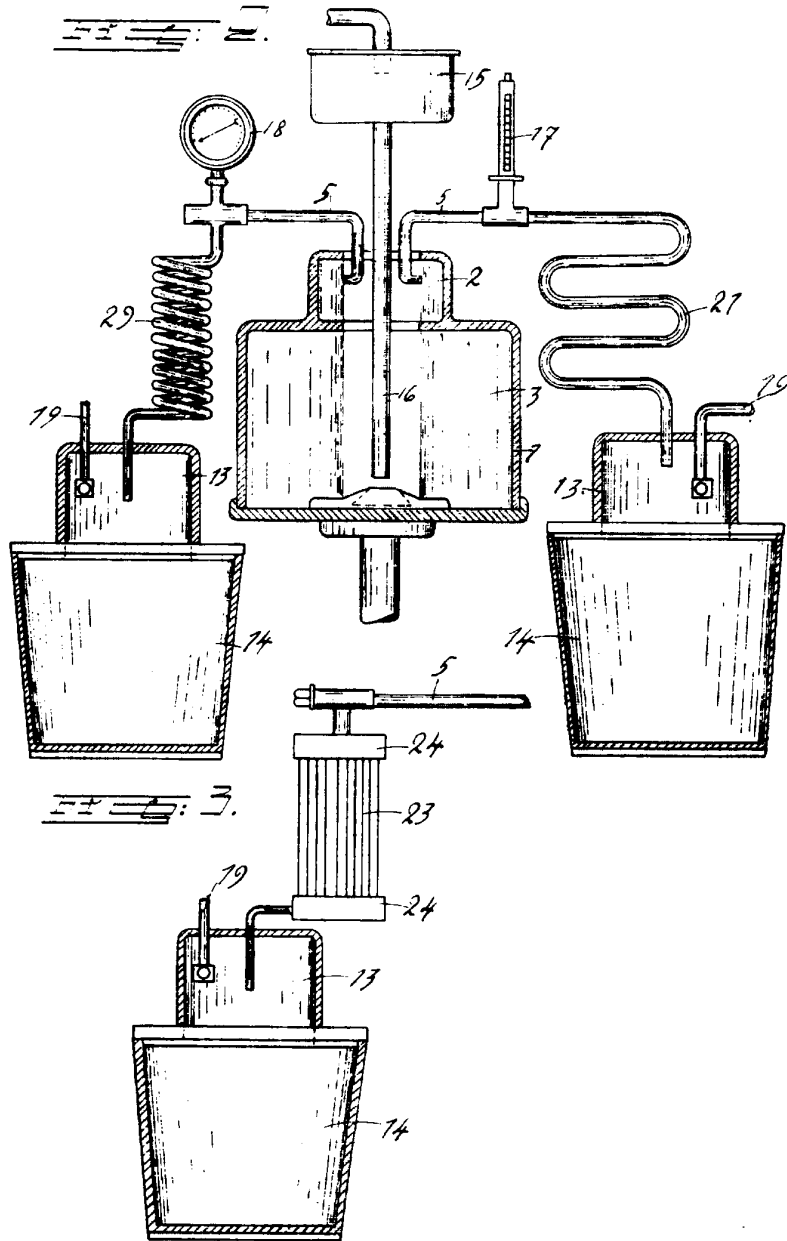
8 AGOS 1980  
ESPECIAL MOVIL

Fig. 1.



**ESCALA VARIABLE**  
LEOCADIO LÓPEZ  
P.R. *Leocadio López*

8 AOS 1930  
ESPECIAL MOVIL



**ESCALA VARIABLE**  
LEOCADIO LÓPEZ  
P. P.  
*López*