

152 545



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

Correspondiente a una solicitud de Modelo de Utilidad que se presenta en España, por Veinte años, a favor de D. Pablo Hafner, de nacionalidad italiana, residente en Madrid, calle General Mola, 207/4/3, por:

"APARATO ELECTRODOMESTICO PARA LA FABRICACION DE UN PRODUCTO LACTEO".

El presente invento se refiere, como su enunciado indica, a un aparato electrodoméstico para la fabricación casera de un producto lácteo, identificado como yoghurt, y cuyo aparato se intitula mercantilmente Yogurtera..

5.-

Como es sobradamente conocido, la leche es uno de los productos básicos más equilibrado y perfecto para niños. En cambio para adultos puede presentar el



inconveniente de que faltándoles el fermento cuajo, no es de fácil digestión.

5.- Dicho inconveniente se ha eliminado fermentando la leche y siendo consumida en el mercado con la denominación de yoghourt (yogur), bajo varias marcas comerciales.

10.- Para las economías domésticas la consumición de dicho alimento supone un desequilibrio en ellas, debido al precio elevado que tiene dicho producto, y su adquisición se produce en casos excepcionales y de extrema necesidad, siendo por tanto muy pocos los hogares que pueden permitirse una utilización normal en su dieta diaria de este manjar tanpreciado.

15.- Con el nuevo invento que permite la fabricación casera de yogur al precio de la leche, se logra la inclusión de dicho producto en cualquier familia económicamente débil. Se obtiene un yogur fresco, prácticamente sin trabajo y en cantidad y tan barato que aún las familias más pobres pueden aprovecharse de los beneficios de este producto lácteo.

20.- La fabricación es sencilla y segura: en la botella de la yogurtera se echa, de acuerdo con el procedimiento usual de fabricación, 4-5 cucharaditas de yogur procedente de una fabricación anterior (o de polvo de fermentación de yogur liofilizado) y a continuación leche esterilizada, adquirida en el mercado, o esterilizada sobre la llama pequeña de gas por espacio de unos 10 minutos. A continuación se coloca la botella en la yogurtera y se enchufa ésta a la red eléctrica. Después de un espacio aproximado de 8-9 horas la leche se ha transformado en un delicioso yogur fresco, listo para el con-

25.-

30.-



sumo inmediato en caliente o para ser conservado más tarde y almacenado en ambiente fresco o en el frigorífico.

5.- Para una mejor comprensión del invento y que éste pueda ser fácilmente llevado a la práctica, en el adjunto dibujo se ha ilustrado un ejemplo preferido de realización, dado a título informativo, y en base del cual se hará la exposición descriptiva del invento.

10.- La figura 1 muestra esquemáticamente y en alzado con corte seccional una vista del aparato reivindicado en la presente memoria, conteniendo en su interior el recipiente donde se produce la elaboración del producto lacteo.

15.- La figura 2 es una representación esquemática y en alzado con corte seccional que muestra en variante el aparato de la figura 1 formado por dos elementos con cámara de aire entre si.

20.- En atención a una mayor simplificación en la descripción del invento, en las figuras partes iguales han sido afectadas de referencias idénticas.

25.- Respecto a la figura 1, se muestra una forma de ejecución simplificada, siendo 1 el cuerpo del aparato, de las dimensiones y medidas convenientes, sin limitación alguna en el material empleado en su fabricación, siempre que responda a las exigencias de impermeabilidad, hermeticidad y resistencia a agentes químicos, pero siendo de preferencia la utilización de materiales plásticos, En dicho cuerpo 1 ha sido fundida una resistencia eléctrica 2, dispuesta muy cerca de la pared interior del aparato para la más inmediata y fácil trans-

30.-



misión de la potencia calorífica que proporciona la resistencia, a efectos de producir la temperatura más favorable para el desarrollo de las bacterias lácticas, que provocan la fermentación de la leche.

5.- La resistencia eléctrica 2 se encuentra conectada por sus extractos con un conductor 3, asimismo fundido en el cuerpo del aparato 1, y cuyos conductor está dotado de los elementos de conexión precisos para efectuar su toma de la red general eléctrica.

10.- Las resistencias eléctricas serán variadas de acuerdo con la tensión de la corriente en cada lugar y de las dimensiones armonizadas con el tamaño del cuerpo 1.

15.- En el interior del cuerpo 1 se coloca el recipiente 4 contenido la leche inseminada con las bacterias lácticas, y que es tapado su interior mediante la tapa 5, en la cual el cuerpo calentador 6, esta cubierto por una tapa de cualquier material de medidas apropiadas para proteger el envase de leche en su parte superior.

20.- En la figura 2 se muestra la variación del aparato descrito, mediante una ejecución mejorada y preferida, en la cual el cuerpo 1 está formado por dos elementos concéntricos: el elemento a interior, que en la parte superior está constituido de manera tal que basta una ligera presión para que encaje de forma estanca y fija con el elemento exterior b, dejando entre ambos una cámara de aire con la finalidad de lograr un mayor aislamiento hacia la parte exterior y conseguir un ahorro de energía calorífica.

30.- La resistencia eléctrica 2 está arrollada sobre el



5.- elemento a y forma un contacto íntimo con éste para la fácil transmisión del calor hacia adentro, mientras que en su proyección hacia el exterior encuentra el obstáculo en su transmisión representado por el aislamiento que constituye la cámara de aire entre el elemento a y b.

10.- Dicha resistencia 2 se encuentra asimismo conectada por sus extremos a un conductor 3, que pasa por el elemento b por su prensaestopa, de manera tal que sea estanco y seguro eléctricamente también en un baño de agua, llevando dicho conductor los medios adecuados de conexión a la red eléctrica.

15.- La botella 4 y tapa 5 ejercen la misma función que en la ejecución representada en la figura 1, pudiendo ser de cualquier material y medida aconsejable desde el punto de vista técnico y económico.

20.- Como es fácilmente comprensible para los técnicos en la materia podrán ser introducidas cuantas modificaciones de tamaño, forma, disposición y naturaleza de los elementos integrantes del invento, para un mejor logro de los fines de este, siempre que no se altere su esencialidad primitiva, y cuya descripción ha sido facilitada a título informativo y no limitativo.

N O T A

25.- Descrita suficientemente la naturaleza del objeto de la presente solicitud, se declara de propia y nueva invención en España, lo contenido en las siguientes

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

30.- 1º.- Aparato electrodoméstico para la fabricación



- de un producto lácteo, caracterizado porque consta de un cuerpo de materia plástica aislante, impermeable y resistencia a los agentes atmosféricos y ácidos y con el cual se encuentra en forma fusionada una resistencia eléctrica, dispuesta muy cerca de la pared interior de dicho cuerpo, y de adecuadas dimensiones y potencia a cada tamaño del aparato, con la finalidad de mantener la temperatura interior a un nivel constante y óptimo para el desarrollo de las bacterias lácticas, estando dotada dicha resistencia de medios adecuados para su conexión a la red eléctrica, y cuyos medios de conexión se encuentran asimismo incorporados por fusión en el cuerpo del aparato, saliendo al exterior por un lado de la parte inferior y estando protegidos por un refuerzo de goma, que a su vez está en parte incorporado por fusión al cuerpo del aparato, es decir, en forma estanca.
- 5.-
- 10.-
- 15.-

- 20.- Aparato electrodoméstico para la fabricación de un producto lácteo, caracterizado por el hecho de que el cuerpo del aparato está formado por dos elementos de cualquier material, que se montan de forma concéntrica y de manera tal, que presionando el elemento interior contra el exterior se unen de forma estanca, dejando una cámara de aire entre la parte exterior del elemento interior y la parte interior del elemento exterior, que actúa de aislante térmico.
- 25.-

- 30.- Aparato electrodoméstico para la fabricación de un producto lácteo, según se reivindica en el punto 2, caracterizado por el hecho de que la resistencia eléctrica se dispone arrollada en la parte exterior
- 30.-



del elemento interior con el que establece un contacto íntimo para transmitirle su calor hacia dentro, mientras la cámara de aire lo aísla hacia afuera.

- 5.- 4º.- Aparato electrodoméstico para la fabricación de un producto lácteo, según se reivindica en los puntos anteriores, caracterizado por el hecho de que los medio de conexión de la resistencia eléctrica a la red pasan por la pared del elemento exterior del cuerpo por medio de un prensaestopa de forma estanca, con la finalidad de que no puede introducirse agua en el interior.

- 10.- 5º.- Aparato electrodoméstico para la fabricación de un producto lácteo, según se reivindica en los puntos anteriores, caracterizado por el hecho de que en el interior del cuerpo se dispone un único recipiente o envase, de cualquier material y medida, que hace de receptor de la leche, esterilizada e insembrada con bacterias lácteas, llevando dicho envase una tapa de cualquier material y de las dimensiones apropiadas para el tamaño del envase.

- 15.- 6º.- Aparato electrodoméstico para la fabricación de un producto lácteo, según se reivindica en los puntos anteriores, caracterizado por el hecho de que el elemento interior y exterior del cuerpo pueden ser soldados en el fondo, formando un conjunto inseparable.

- 20.- 7º.- Aparato electrodoméstico para la fabricación de un producto lácteo, según se reivindica en los puntos anteriores, en el cual el cuerpo calentador esta cubierto por una tapa de cualquier material

30.-



de medidas apropiadas para proteger el envase de leche en su parte superior.

8º.- APARATO ELECTRODOMESTICO PARA LA FABRICACION DE UN PRODUCTO LACTEO.

5.- Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de la presente Memoria, se reivindica en su Nota y se representa a título de ejemplo en la adjunta hoja de planos.

10.- Esta Memoria consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas a dos espacios por una sola de sus caras

Madrid, 11 OCT. 1969

M. Siles

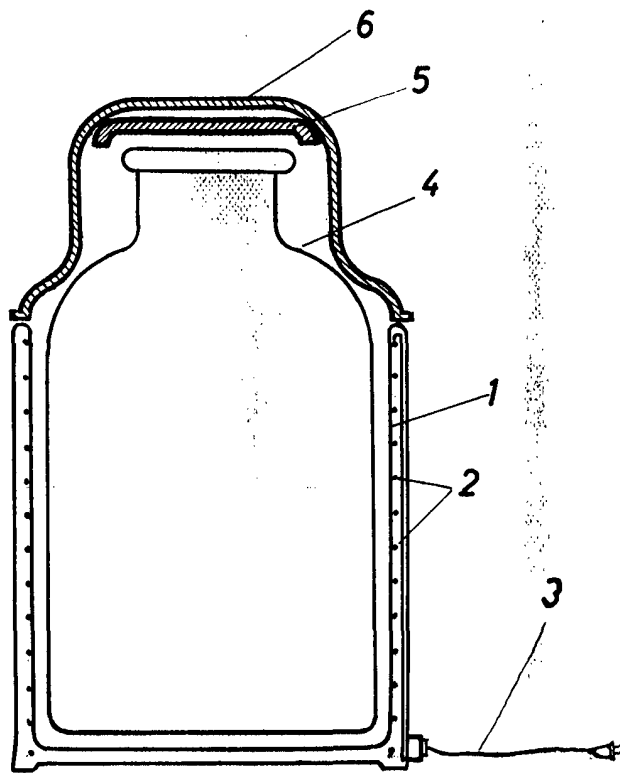


Fig 1

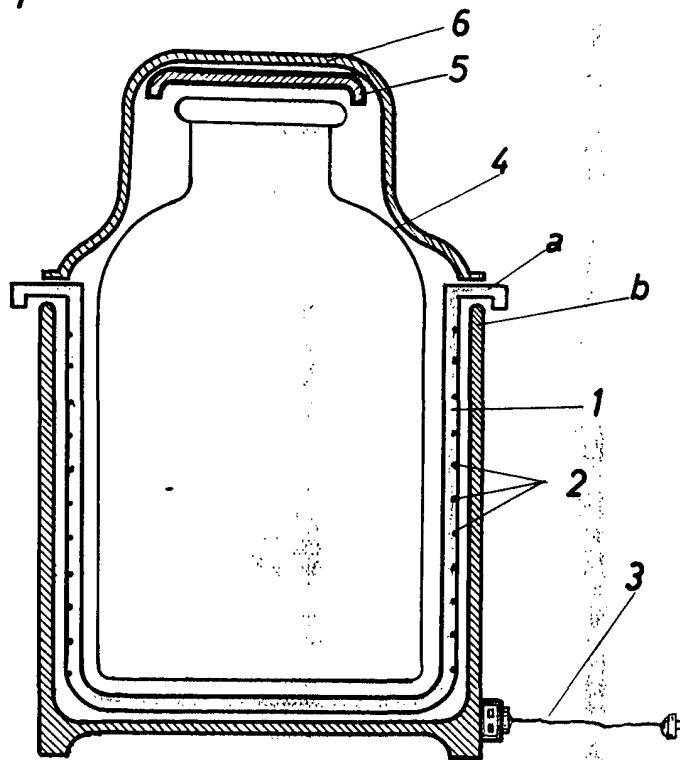


Fig 2

Sin Escala

Madrid 10 Octubre 1969