

164191

12



SECCION TECNICA	
CLASIFICACION I. P. C.	
CLASE	<u>A-21</u>
SUBCLASE	<u>C</u>

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

por "CAMARA PERFECCIONADA PARA LA CONSERVACION DE LA MASA DE PAN", a favor de Doña FRANCISCA PLANAS PONS, de nacionalidad española, con domicilio en BARCELONA, Comercio 15.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una cámara perfeccionada para la conservación de la masa de pan.

- Más concretamente, en la invención se ha ideado una cámara destinada especialmente para la conservación de la masa de panificación, en la fase previa a su fermentación, comprendiendo esta cámara medios reguladores de la temperatura y humedad, de manera que este proceso de fermentación se retarde parcial o totalmente a voluntad, lo que permite iniciar el proceso general de fabricación del pan a una hora convenida.
- 5.
- 10.

12 D



5. Esta cámara está integrada en esencia por una cavidad paralelepípedica recta rectangular, cuyo frente es practicable mediante dos puertas que dan acceso al interior, en donde se encuentran las estanterías, formadas por bandejas móviles, graduables en altura, y destinadas exclusivamente al soporte de la masa de pan.

10. En la base superior interna o techo de la cámara, existe un dispositivo suministrador de aire caliente o frío proveniente de un generador instalado exterior a dicha cámara.

Externamente, la cámara presenta un panel de mandos en el que aparecen un termostato, un higrómetro, termómetro y un reloj de tiempos.

15. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

20. La figura única, representa una vista en perspectiva de la cámara, cuyo frente está abierto para mostrar su interior en toda su totalidad, apreciándose en dicha figura la cámara -1-, propiamente dicha, dotada de puertas -2-, que cierran su frente, y rodamientos -10-, auto orientables.

25. En los laterales interiores existen travesaños -3-, para apoyo de los bordes extremos de las bandejas -4-, de sostén de la masa de pan, cuyos travesaños permiten disponerlas a las alturas y en número deseado.

12



En la base superior interna o techo -5-, se aprecia una boca -6- de salida o proyección de aire caliente o frío, proveniente de un generador integrado por un grupo frigorífico, resistencias eléctricas y un electro impulsor de aire.

5. La temperatura interior de la cámara se regula con termostato -7-, y el grado de humedad se controla con un higrómetro -8-, existiendo un cuadro de control -9- con termómetro, mandos del termostato e higrómetro, un reloj temporizador que permite establecer el tiempo de funcionamiento de la cámara, y los interruptores generales.

10. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

= . =



N O T A

5. Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones.

10. 1ª.- Cámara perfeccionada para la conservación de la masa de pan, caracterizada esencialmente por el hecho de estar constituida por un armario de paredes atérmanas, provisto de un frente practicable que permite el acceso a su interior, en donde se encuentran las estanterías, formadas por bandejas móviles, graduables en altura y destinadas exclusivamente al soporte de la masa de pan, cuya cámara comprende en su base superior interna una boca de impulsión de
15. aire caliente o frío, proveniente de un generador integrado por un grupo frigorífico, resistencias eléctricas y un electro impulsor de aire, regulándose el grado de humedad y la temperatura interior de la cámara mediante higrómetro, termostato y termómetro, situados estos controles en un panel
20. exterior junto con un reloj de tiempos regulador de la duración del proceso.

2ª.- Cámara perfeccionada para la conservación de la masa de pan.

25. Según se describa y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los



dibujos reglamentarios.

Madrid, a 12 DIC. 1970

p. a.

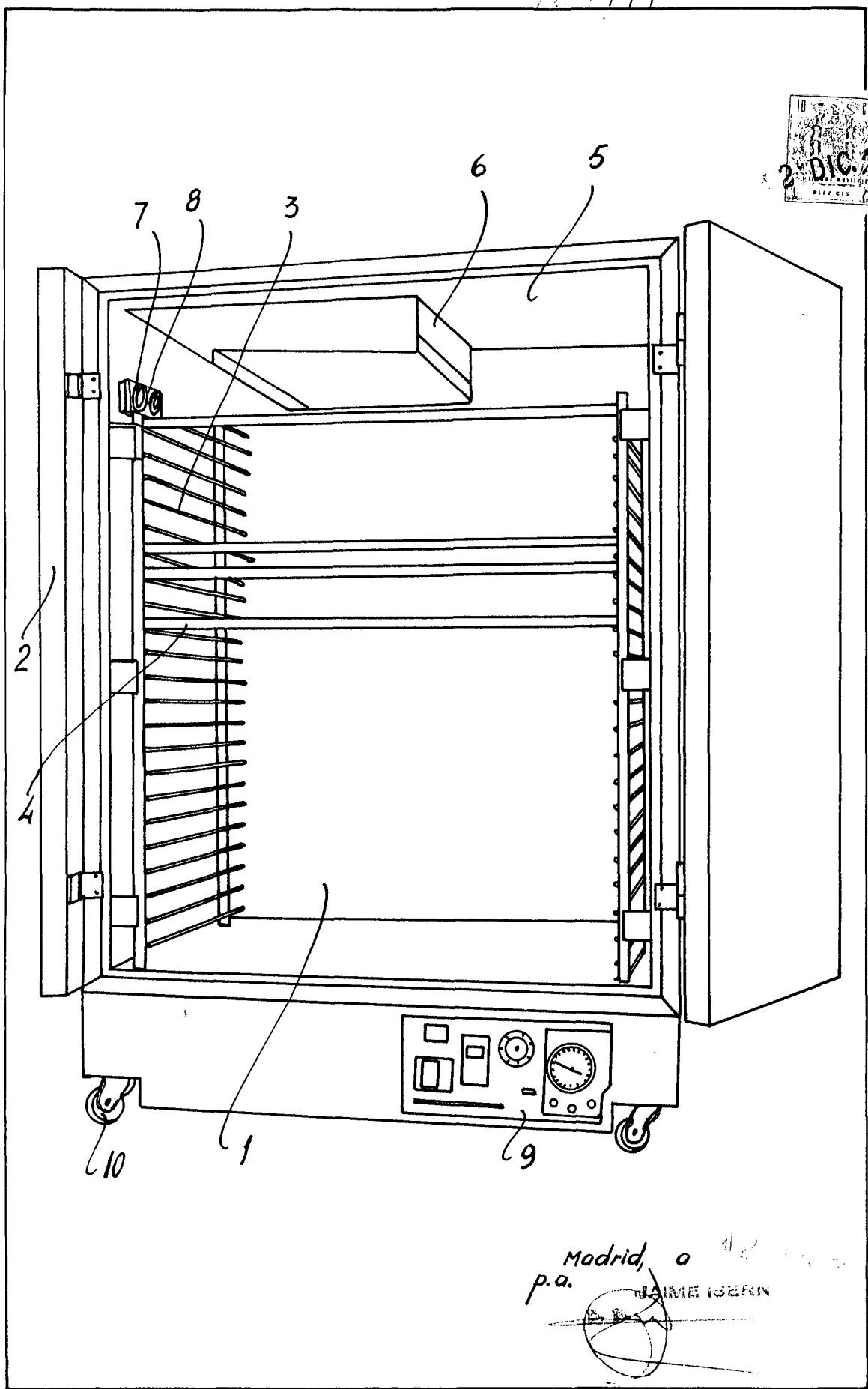
JAIME ISERN

A handwritten signature consisting of several overlapping loops and a horizontal line extending to the right.

5.

D.^{na} Francisca Planas Pons

164191 Hoja Única



Madrid, a 12 de 1910
p.a. JAIME ISERN