

SE.

171384



171384

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invencion por veinte años en España, por: "Mejoras en la construccion de cámaras para la fermentacion de pan u operaciones similares", a favor de la firma Paster y Ortuzar S.C., residente en Rivera Deusto (Bilbao).

.....

La presente patente de invencion se refiere a las expresadas mejoras mediante las cuales el proceso de la fermentacion se realiza en una cámara cerrada, sin el perjuicio que supone la entrada del aire, con posibilidad de apreciar desde el exterior la marcha de la operacion y de regular ésta de acuerdo con lo que se observe y con-
5 venga al caso. Además aprovecha para la calefaccion los gases (perdidos en otro caso) del horno, al que se monta acoplada la cámara.

Sobre las ventajas apuntadas, que son las principales entre las que se consiguen utilizando las cámaras mejoradas de acuerdo con
10 esta patente, dan idea de la importancia de las mismas.

Sabido es que en los procedimientos que actualmente se usan la fermentacion no se realiza en tan buenas condiciones sino que se hace por medio de carnes, con clavijales, donde el operario de la panadería, coloca unos tableros, y sobre ellos el pan, dejándole
15 el tiempo necesario para su fermentación, muchas veces cubiertos con



lenas, aprovechando la temperatura del medio ambiente, que suele ser de unos 30 grados.

La cámara mejorada de acuerdo con las reivindicaciones de esta patente se compone esencialmente de una armadura metálica con ferros o paredes de vidrio, que constituyen la cámara cerrada; varios pisos relativos a base de cadena, por los cuales se verifica la ida y retorno del pan; el correspondiente motor de accionamiento de esos pisos, que les proporciona la velocidad conveniente (usualmente una vuelta por cada intervalo de 10 a 60 minutos); el correspondiente mando, que permite modificar esa marcha del modo conveniente; y los conductos y accesorios correspondientes al empleo de los mencionados gases del horno. Además la cámara tiene las puertas de carga y descarga convenientes, así como las de registro y demás elementos y mecanismos auxiliares necesarios.

Según la cuantía de las operaciones a que se destine la cámara serán sus dimensiones y las características de sus distintas partes, pudiéndose introducir cuantas variaciones de forma, tamaño, materiales empleados en la construcción y detalle de organización se deseen, sin afectar a la esencialidad reivindicada y obteniendo por tanto cámaras mejoradas igualmente comprendidas y protegidas por esta patente de invención.

En esta idea los adjuntos dibujos corresponden únicamente a una forma de ejecución que presentamos a título de ejemplo de realización para mayor claridad y concreción de esta memoria descriptiva.

La fig. 1 representa el alzado longitudinal de una cámara mejorada, con la pared interrumpida parcialmente para dejar ver la organización del interior.

La fig. 2 corresponde a la vista transversal dispuesta en análogas condiciones.

Con referencia a dichas figuras y a los números que en ellas



designan las distintas partes y elementos de la cámara su descripción es la siguiente:

- 1.- Piñones de accionamiento, para cada una de las cuatro baldas, o estantes, que verifican el transporte del pan.
- 5 2.- Bandejas, que verifican el transporte del pan.
- 3.- Pan colocado en las mismas.
- 4.- Tres de las baldas, por donde tiene lugar la ida del pan.
- 5.- Balda única, por donde se verifica el retorno del pan.
- 6.- Ventanillas de cristal, dispuestas a la altura conveniente, para poder observar, si el proceso de fermentación se desarrolla normalmente.
- 10 7.- Puerta registro.
- 8.- Puertas de carga y de descarga.
- 9.- Motor reductor de accionamiento.
- 15 10.- Placa de uralita, que hace independientes, las tres baldas de ida, con la de retorno.

De la descripción que antecede y de cuanto llevamos dicho se desprende el funcionamiento de la cámara y sus ventajosas características.

20 De acuerdo con lo que el operario observe por las ventanillas poder graduar el tiempo de la fermentación mediante la manilla de mando colocada al exterior.

N O T A

25 La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

- 1.- Mejoras en la construcción de cámaras para la fermentación de pan u operaciones similares, caracterizadas porque la cámara se compone de una estructura metálica que, con paredes (parcial o totalmente de vidrio) y puertas de carga, descarga y registro, constituyen un recinto cerrado en el cual van dispuestos longitudinal-
- 30



mente varios pisos sinfin que se mueven, por mecanismos de piñón y cadena (o similar) unos desde las puertas hacia el fondo de la cámara para la ida del pan (o masas a fermentar) y otro o mas en el contrario para el reterno de las mismas.

5 2.- Mejoras según lo reivindicado en el punto 1, caracterizadas porque los pisos sinfin son accionados, con intermedio de las transmisiones usuales, por un motor de características y colocación convenientes cuyo funcionamiento se regula por el operario que controla la operación mediante una manija de mando dispuesta a su alcance.

10

3.- Mejoras según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizadas porque la cámara se dispone acoplada al horno cuyos gases sobrantes aprovecha para su calefacción.

15 4.- " Mejoras en la construcción de cámaras para la fermentación de pan u operaciones similares".

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los planos que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 27 de Octubre de 1945.

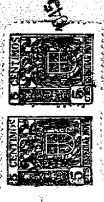


Figura 1ª

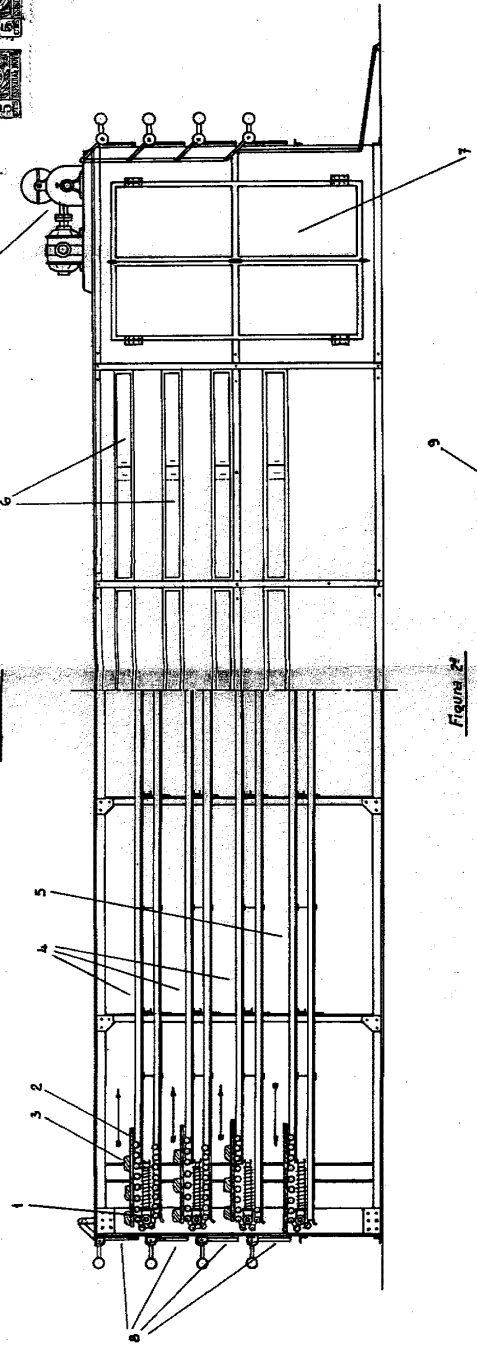
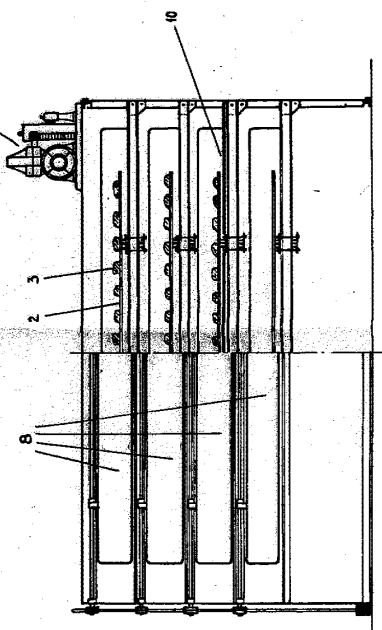


Figura 2ª



ESCALA VARIABLE