

195613

M E M O R I A

PATENTE DE INVENCION NUM.

a favor de

D. Emiliano Blazquez Valdevira, de Madrid.-

Madrid, Noviembre de 1950.-

1956 13

30 NO



M E M O R I A

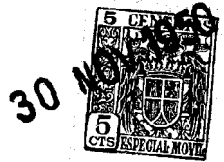
descriptiva por triplicado que presenta el Agente que suscribe, en el día de hoy al Registro de la Propiedad Industrial, acompañada de una instancia y demás documentos solicitando el registro de una Patente de Invención, por veinte años, en España y todos sus Territorios, a favor de D. Emiliano Blazquez Valdelvira, de Madrid, Calle Martinez Campos, núm. 43, por "Nuevo pasteurizador de leche".

Siempre ha sido una industria tradicional en nuestra Patria, la existencia de cafés, bares, y similares, es decir lugares donde se reúne público de todas las clases sociales, que no solo va a degustar los diversos manjares o bebidas que en ellos se expenden, sino que a la vez van a tratar de negocios, a reunirse, a tener tertulia simplemente, a celebrar cualquier acontecimiento, etc. etc.

Los cafés y establecimientos similares, tales como bares, cafeterías, etc., continúan manteniendo su prestigio no solo en nuestra nación, sino fuera de ella, ya que se trata de una institución industrial poco menos que insustituible, toda vez que su desaparición implicaría un cambio radical en nuestras costumbres, tan habituadas a la existencia de éstos establecimientos.

Dentro de los productos que se expenden en dichos establecimientos hay uno típicamente conocido y de resonan-

- 1-95613



cia universal, que es el café.

20 La preparación de una infusión de café solo, se lleva a la práctica hoy día por medio de los numerosos aparatos y máquinas de distintos modelos y marcas existentes en el mercado. Todos ellos, o casi todos, preparan con excelentes condiciones de pureza e higiene el café, y en esto nada dejan que desear.

25 No obstante nosotros sabemos, y es lógico que como nosotros lo sepa un público muy numeroso, que cuando se trata de la preparación de café con leche éstos aparatos y máquinas que existen en la actualidad no sirven para ello, ya que los mismos están trazados y fabricados para hacer café solo, y por tanto la leche ha de ser preparada, cocida, etc., aparte de la máquina, es decir en sitio separado de ella, lo que indudablemente aumenta los inconvenientes de distribución, preparación y hasta de limpieza e higiene, puesto que la manipulación que exige el verter el contenido desde otro recipiente, hace aumentar éstos peligros, siquiera sea en mínima cantidad, pero siempre sería ideal eliminarlos.

35 Estos defectos que para nosotros tienen gran importancia, siguen manteniéndose en la actualidad, pues si bien la leche se presenta pura, ya que de eso no dudamos, sin embargo no había sido preparada nunca con el mismo aparato o máquina, que es lo que nosotros hacemos con nuestro pasteurizador.

40 Hallar un pasteurizador de leche que estuviese íntimamente ligado a la cafetera exprés de uso corriente, es el progreso ansiado, y que mi representado ha logrado realizar

45



-195613

habiendo tenido necesidad para ello de hacer repetidos ensayos, consiguiendo perfeccionamientos que le hacen ser único en su clase.

Debido a su originalidad y por no ser conocido ni practicado en España ni en el Extranjero, declaramos su novedad a todos los efectos, solicitando su inscripción como patente de invención para que al tiempo de ser concedida, quede privilegiada a favor de mi representado la exclusiva de fabricación y venta del mismo en su racional explotación.

DESCRIPCION

Consta éste aparato de una caldera cilíndrica (figura 1ª - núm. -1-) que lleva interiormente a todo lo largo un serpentín -2-. Dicho serpentín tiene entrada para la leche por -7- y salida por -6-.

En la parte superior de la caldera hay cuatro salidas para el vapor -11- y en la inferior-media otras tantas para el agua caliente -19-. Las salidas del agua no están completamente debajo de la caldera para evitar que pueda agotarse el agua, y al mismo tiempo para que las impurezas que la caldera haya podido ir almacenando en su fondo, no tengan salida, enturbiando el agua caliente que vayamos a utilizar.

Todas las salidas y entradas de vapor, agua y leche estan hechas por medio de unas piezas redondas que van soldadas a la caldera, sobresaliendo una parte de ellas, con paso de rosca, sobre la que se aplica el tubo encargado de conducir el vapor, agua o leche al sitio deseado, fijándolo con una tuerca y no existiendo el peligro de ninguna

- 4 1956 13

30



75 filtración por las especiales características dadas a ésta pieza.

La caldera va montada sobre unas patas o soportes, según se aprecia en el dibujo, y en su parte inferior es calentada en toda su longitud por un mechero de gas -3-,
80 cuyas llamas -4- son aplicadas directamente a la caldera. La caldera tiene unas protuberancias cilíndricas -5- repartidas a todo su largo de tres en tres, son el fin de aumentar la superficie de calefacción, aprovechándose así más el calor.

85 La entrada del agua fría en la caldera se efectúa por -20-.

Sobre la caldera hay una especie de refuerzo de materia refractaria destinado a evitar que a su contacto directo pueda quemarse quien lo maneje, y que está señalado
90 con el núm. -10-, sirviendo también para conservar las calorías.

En un lado de la caldera tenemos un nivel para saber en todo momento la cantidad de agua existente en el interior, y regular su entrada y salida a voluntad, llevando
95 también la caldera su correspondiente manómetro para saber la presión que existe en su interior.

La fig. 2ª es un depósito destinado a contener la leche ya pasteurizada, formado éste depósito por dos, uno concéntrico del otro. El interior -13- contiene la leche, y el exterior -14- sube en su totalidad al primero. Entre
100 ambos depósitos concéntricos hay un espacio vacío por donde circula vapor de agua de la caldera, que es el que hace que la leche se conserve caliente, cuya entrada de vapor en éste depósito se efectúa por la tubería -18- y proviene



105 de una de las salidas -11- de la caldera que ya hemos citado.

La entrada de la leche ya pasteurizada en el depósito -13-, que ha tenido su salida por el núm. -6-, o sea el final del serpentín, se verifica por la parte señalada con el núm. -15-.

110 También posee éste depósito un nivel -16- para saber el contenido de leche que tiene, y un grifo -17- destinado a salida de la leche. El nivel del depósito de leche lleva además un termómetro para saber la temperatura de la leche que contiene, termómetro que se aprecia con más detalle en la figura 3ª.

115

F U N C I O N A M I E N T O

120 Existe un depósito suplementario, que no aparece en el planos que se acompaña a ésta Memoria, en cuyo depósito se tiene almacenada la leche que se desee pasteurizar, yendo colocado el mismo a mayor altura que la caldera. Al abrir la llave correspondiente, la leche cae por su propio peso en la caldera entrando en el serpentín por el principio -7- y basta ahora encender el hornillo -3- que calentando con su llama la caldera -fig. 1ª- hace a su vez aumentar la temperatura hasta el grado que se desee del agua contenida en su interior.

125

130 Como el serpentín está hecho de forma que no tenga recodos y tiene suficientes vueltas, resulta que el paso de la leche por toda su longitud se hace con la lentitud necesaria para conseguir el fin propuesto, y la distancia a recorrer por la leche es mucha, con lo que al llegar a la salida -6- está perfectamente pasteurizada y libre de toda

- 6 -
195613

30 N



impureza que es el fin que nos proponíamos.

135

La leche pasteurizada que va saliendo por el final del serpentín -6-, entra en el depósito -13- donde se va almacenando, conservando la temperatura que deseemos gracias al vapor que introducimos entre los dos depósitos, y cuya temperatura resulta muy fácil comprobar por el termómetro ya descrito.

140

A su vez, por las salidas -11- tenemos el vapor necesario para aplicarlo a la cafetera exprés, o a otros usos, según deseemos, y hacer el café, consiguiendo así la preparación del café con leche con la misma máquina o aparato y una sola caldera, cosa que hasta ahora no se conseguía, y con las garantías de pureza e higiene que hemos dejado expuestas.

145

Las partes inferiores -19- permiten la salida de agua caliente, y la aplicación de la llama a las protuberancias -5-, hace que la ebullición del agua se verifique antes, que se caliente antes la caldera y el agua en ella contenida, con menor gasto de calor.

150

Todas las entradas y salidas de vapor, agua y leche que hemos citado tienen sus correspondientes llaves de paso para poder regular con toda facilidad la cantidad de vapor, agua, o leche que se vaya a extraer.

155

Con el nivel -9- apreciamos el descenso del agua de la caldera por efecto de la ebullición y cuando lo consideremos preciso, nos basta dar entrada a más cantidad de agua, abriendo la llave por -20-.

160

La existencia del depósito concéntrico tiene por finalidad el que en el espacio vacío entre ambos circule vapor que desde la caldera entra por -18-, lo que permite tener

- 7 195613

30



165

siempre la leche, una vez pasteurizada, a una temperatura conveniente.

En el depósito nos basta con abrir el grifo para dar salida a la leche pasteurizada y caliente.

170

No cabe duda que el café con leche o bien leche sola conseguidos con éste pasteurizador, son inmejorables y a prueba de la más exigente higiene.

N O T A

Se reivindicán como propias y nuevas y sobre las cuales ha de recaer concesión al privilegio de patente de invención, las siguientes :

175

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

1ª.- Nuevo pasteurizador de leche, caracterizado porque posee una caldera cilíndrica en cuyo interior y a todo lo largo, lleva un serpentín por el cual circula la leche destinada a ser pasteurizada.

180

2ª.- Nuevo pasteurizador de leche, según la anterior reivindicación, y porque la caldera citada tiene varias salidas de vapor y agua caliente, y una entrada de agua, todo ello por unas piezas cilíndricas que van soldadas a la misma caldera, y en cuyas piezas se roscan los tubos que llevarán el vapor o agua donde vaya a utilizarse.

185

3ª.- Nuevo pasteurizador de leche, según las anteriores particularidades, y porque las salidas de agua están situadas en la parte media inferior, para evitar que la caldera se quede sin agua y que salgan las impurezas que pueda tener en su fondo.

190

1956, 3³⁰



195

4ª.- Nuevo pasteurizador de leche, según las citadas características, y porque la caldera tiene unas protuberancias, colocadas de tres en tres, que es sobre las que actua la llana de un mechero de gas, con el fin de aumentar la superficie de calificación.

200

5ª.- Nuevo pasteurizador de leche, según la anteriores reivindicaciones, y porque la leche, una vez pasteurizada va a parar a un depósito, el cual va cubierto por otro un poco mayor, existiendo entre ambos una cámara de aire, en la que se inyecta vapor extraído de la caldera.

205

6ª.- Nuevo pasteurizador de leche, según las precedentes particularidades, y porque la leche que se vaya a pasteurizar, se tiene en un depósito a mayor altura que la caldera, yendo a parar por medio de un tubo al serpentín, y después de circular por todo él sale ya pasteurizada.

210

7ª.- Nuevo pasteurizador de leche, según las anteriores reivindicaciones y porque tanto la caldera como el depósito tienen un nivel exterior, que permite saber la cantidad de leche o agua que almacenan, llevando el nivel del depósito un termómetro que marca el grado de temperatura de la leche.

215

8ª.- Nuevo pasteurizador de leche, según las referidas reivindicaciones, y porque el depósito va provisto de un grifo, por el que se puede sacar leche ya pasteurizada.

9ª.- "Nuevo pasteurizador de leche".

La presente Memoria consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y del planos que se acompaña en lámina doble.

220

Madrid, treinta de Noviembre de mil novecientos cincuenta.

ANTONIO FERNANDEZ PASCUAL

Antonio Fernandez Pascual

Emiliano Blazquez Valdelvira - MADRID.

1956 3

810811

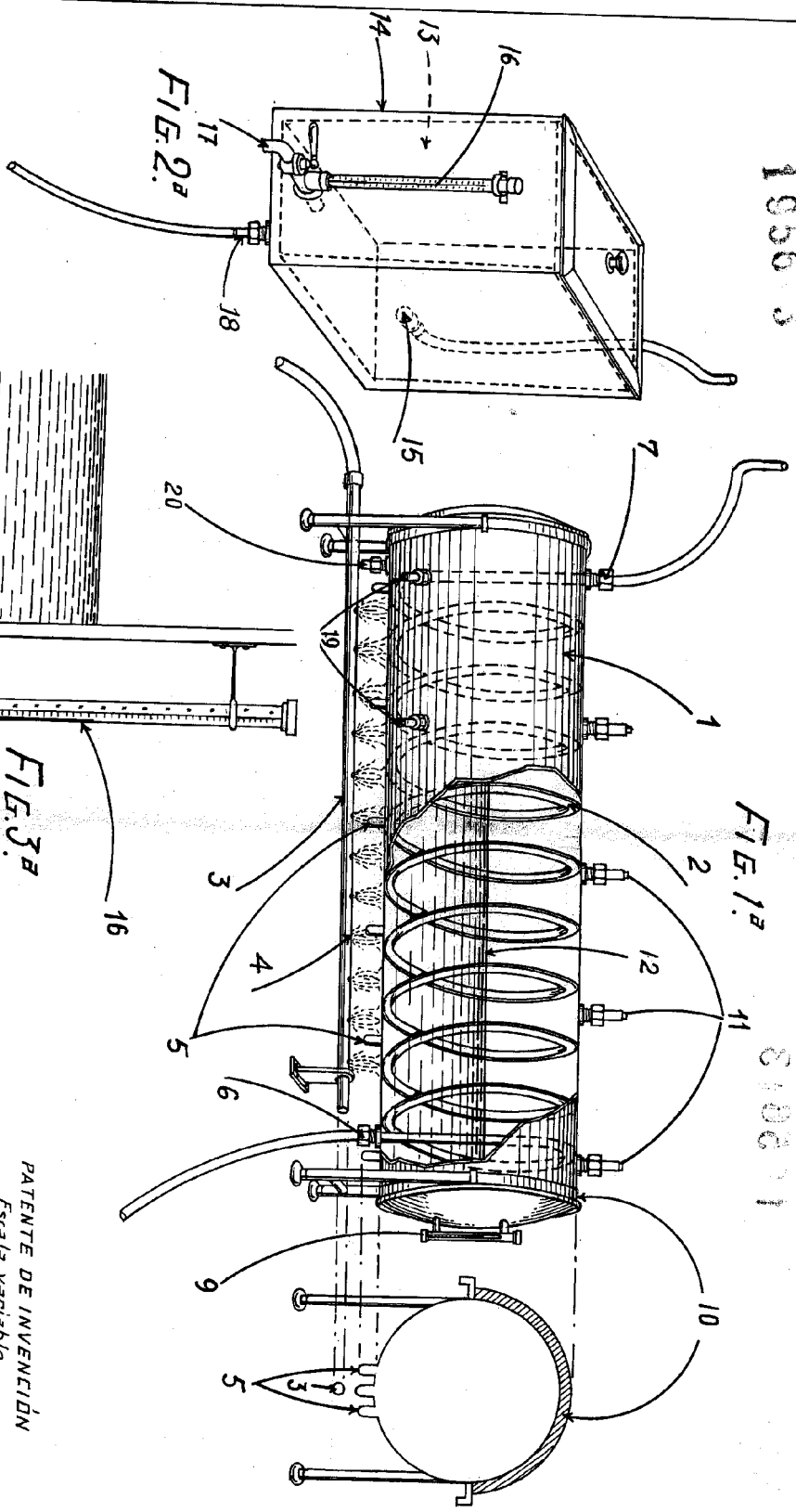


FIG. 2ª

FIG. 1ª

FIG. 3ª

PATENTE DE INVENCION
Escala variable



Madrid 30 de Noviembre de 1950
 ANTONIO FERNANDEZ PASANAU
 A.P.
 Emiliano Blazquez Valdelvira