

201893



MODELO DE UTILIDAD

Orden nº 23/3/74 Bi

Memoria Descriptiva

sobre:

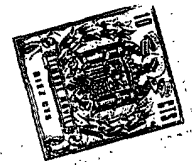
DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA LA ELABORACION DE YOGURT.

Solicitante: D. RICARDO CANO RUBALCABA, de nacionalidad española, residente en C/ Fernández de Isla nº 8-5º Izda, SANTANDER.

El presente Modelo de Utilidad está relacionado con dispositivos para la elaboración de yogurt y especialmente con un dispositivo del tipo doméstico.

En la actualidad ya son conocidos dispositivos de este tipo, los cuales consisten esencialmente en una carcasa provista

5.



de medios de caldeo para un recipiente contenedor de la leche destinada a ser fermentada y convertida en yogurt.

Estos dispositivos conocidos presentan el inconveniente de que el recipiente contenedor es único, por lo que cuando su contenido se ha de consumir es necesario efectuar su repartición, quedando con un aspecto poco apetitoso debido a su naturaleza pastosa.

Asimismo, los dispositivos conocidos no presentan ningún medio que permita el control de su temperatura de trabajo así como el control de la terminación del proceso.

Con el objeto del presente Modelo de Utilidad se evitan estos inconvenientes al tiempo que se proporciona un dispositivo que permite que cualquiera de sus partes de que consta sea fácilmente reemplazable en caso de deterioro, ya que cualquiera de estas es fácilmente accesible.

Dicho dispositivo consta esencialmente de una caja, de forma sensiblemente paralelepípedica con sus caras laterales menores curvadas, en cuyo interior se aloja el medio calefactor. Sobre la cara libre de dicha caja se encuentra ajustada una bandeja que para tal fin está provista en su faldón inferior de una acanaladura periférica en la que ajusta el borde libre de la caja. Esta bandeja presenta una serie de rehundidos o compartimentos cilíndricos, en los que se alojan los recipientes individuales contenedores de la leche a someter al proceso de fermentación. Sobre este conjunto va dispuesta una tapa transparente dotada en su cara superior de un marcador de tiempos que permite mediante su manipulación por el ama de casa, poner la hora a la que el dispositivo debe ser desconectado por considerar que ya ha terminado el proceso de fermentación.



Asimismo, dicho dispositivo está provisto de una cuchara-termómetro que permite tanto hacer las pruebas necesarias del yogurt, como controlar la temperatura del proceso.

5. Las ventajas y detalles del presente modelo de utilidad se apreciarán con mayor claridad en la descripción detallada que de un ejemplo de realización se hace con referencia al plano adjunto en el cual muestran:

La figura 1, una vista en perspectiva de un despiece del dispositivo.

10. La figura 2, una sección de dicho dispositivo, y

La figura 3, una vista en perspectiva de la cuchara-termómetro.

15. Con referencia a dichas figuras, el dispositivo objeto del presente modelo de utilidad comprende una caja 1 en cuyo interior se aloja el medio calefactor 2 constituido por una resistencia eléctrica 3 alojada convenientemente aislada en el interior de una placa doblada 4.

20. Sobre dicha caja 1, está dispuesta una bandeja 5, provista de un reborde periférico 6 que por su parte inferior presenta una acanaladura 7 en la que se aloja el borde libre de la caja 1 y en el que superiormente encaja una tapa transparente 8 provista en su cara superior de un marcador de tiempos 9 constituido por un dial 10 marcado con doce divisiones que puede girar sobre dicha cara para enfrentar cada una de las divisiones con un índice fijo marcado sobre la tapa.

25. La bandeja 5 presenta una serie de rehundidos 11 dispuestos paralelamente, en los cuales se alojan los recipientes contenedores de la leche a tratar.

30. Para el acoplamiento entre la caja 1 y la bandeja 5 se ha dispuesto en la caja 1, unos espárragos huecos 12 y en



la bandeja 5 unos espárragos macizos 13 de forma que al acoplarse entre sí permiten solidarizar el conjunto mediante tornillos.

5. El dispositivo va seguido asimismo con una cuchara-termómetro 14, que permite degustar el producto así como mantener el control de temperatura.

- N O T A -

10. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental. Siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita un Modelo de Utilidad por 20 años, sobre: DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA LA ELABORACION DE YOGURT; caracterizándose por lo siguiente:

15. 1.- Dispositivo perfeccionado para la elaboración de yogurt, del tipo de los constituidos por una carcasa provista de medios calefactores, en cuyo interior se alojan los medios contenedores del producto a elaborar, caracterizado

20. porque la carcasa está constituida por una caja sensiblemente paralelepípedica con sus lados laterales menores curvados, en cuyo interior se encuentran alojados los medios calefactores constituidos por una resistencia eléctrica convenientemente dispuesta aislada entre dos chapas, encontrándose dispuesta

25. sobre la cara libre de la caja una bandeja provista de un reborde periférico, que por su parte inferior presenta una acañaladura en la que se acopla el borde libre de la caja, y que por su parte superior sirve de acoplamiento a una tapa transparente provista en su cara superior de un marcador de

30.



tiempos.

5. 2.- Dispositivo, según la reivindicación 1, caracterizado porque la bandeja presenta una serie de rehundidos dispuestos paralelamente dispuestos a alojar a los recipientes contenedores de la leche a fermentar, efectuándose el acoplamiento entre la caja y la bandeja mediante espárragos macho y hembra convenientemente dispuestos en una y otra .

10. 3.- Dispositivo, según la reivindicación 1, caracterizado porque está dotado de una cuchara-termómetro que permite la degustación del producto y el control de la temperatura de fermentación.

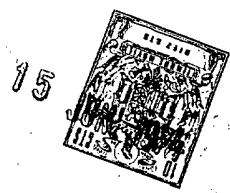
4.- Dispositivo perfeccionado para la elaboración de yogurt, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en el dibujo adjunto.

15. Esta Memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

30 MAR 1954
RICARDO CANO RUBALCABA.

Y. GOMEZ ACEDO Y MOJET
P. U. Firmado: L. Costa Ferrández



ESCALA
VARIABLE

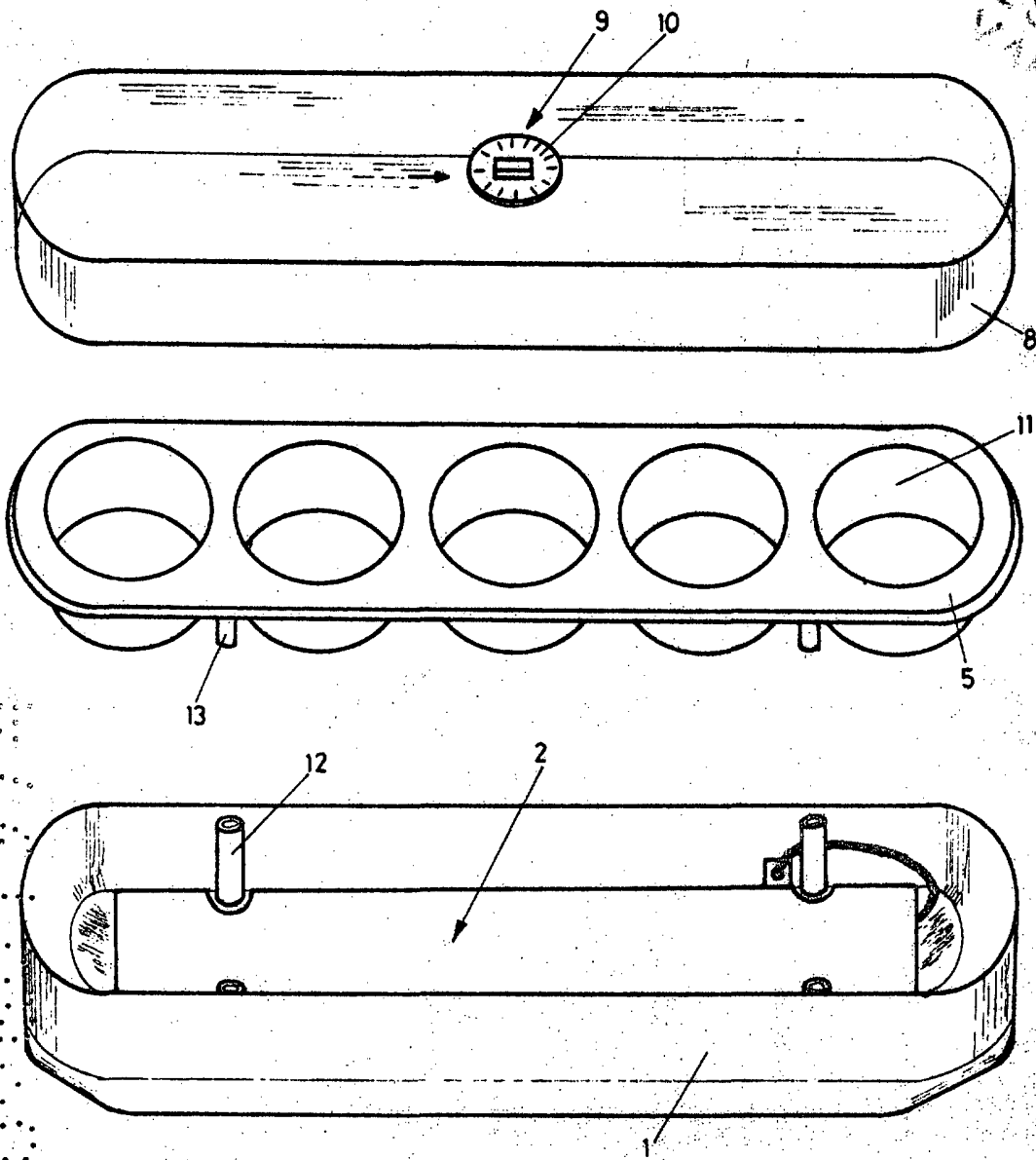


FIG. 1

15 JUN. 1974

GOMEZ ACHUVO Y LINDELL
p. p. Firmador L. Guate Firmador
[Handwritten Signature]

ESCALA VARIABLE.

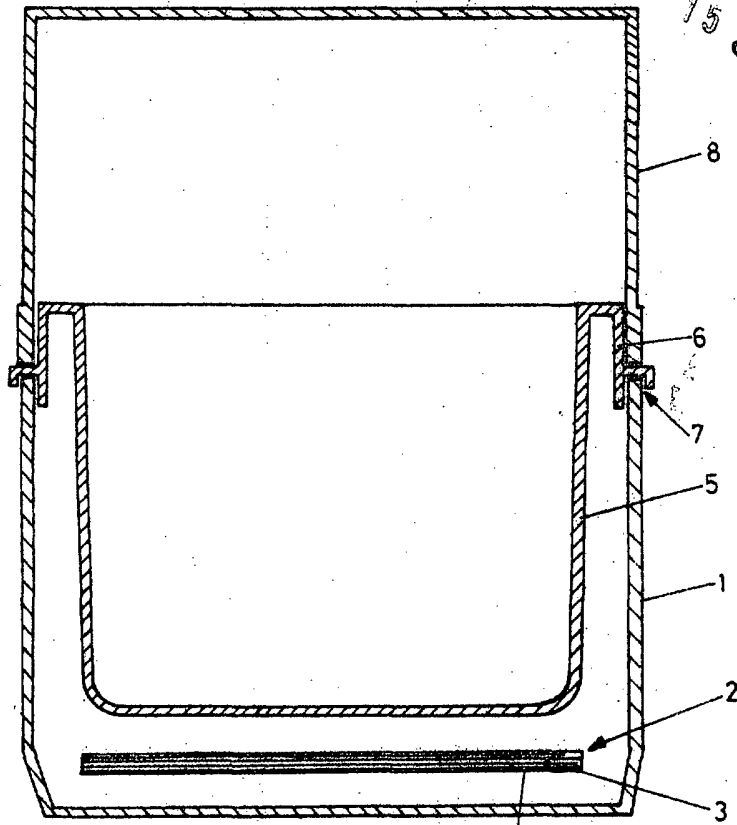


FIG. 2

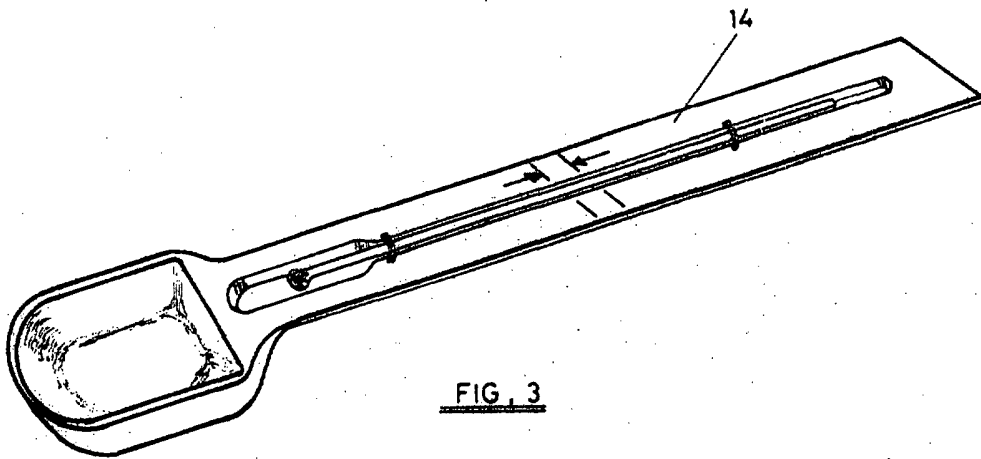


FIG. 3

Madrid 15 JUN 1974

J. GONZALEZ DE ...
S. P. ...

ESCALA VARIABLE.