

209348



209348

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

correspondiente a una PATENTE DE INTRODUCCION, que se solicita por diez años, a favor de D. Arturo DEGLI AGOSTINI, de nacionalidad italiana, residente en MADRID, Alcalá, 72, por: "APARATO PARA MONTAR Y CONSERVAR NATAS, CREMAS y BEBIDAS".

El recipiente cuya patente se solicita, está ideado y destinado a la conservación y preparación de cremas, natas, bebidas, refrescos, batidos, etc.

- 5.- El recipiente no utilizado ni conocido en España, se caracteriza en primer lugar por sus altas cualidades en lo que a hermeticidad y por lo tanto imposibilidad de contaminación del producto en él encerrado, se refiere, en el que su forma exterior de agradable diseño, le hace muy indicado para ser empleado en bares, restaurantes, confitería y establecimientos similares, por otra parte en su característica esencial estriba precisamente la garantía de una absoluta asepsia
- 10.-



15.-

en el producto, que permite la conservación indefinida del mismo aun cuando se trate de mezclas facilmente alterables, como son las natas, cremas y líquidos en los que pueden producirse a la menor contaminación, fermentaciones que los alteran.

20.-

El recipiente que hemos representado, prescindiendo de su forma externa en sección total en la figura 1, y en despiece sus distintas partes, la figura 2 está constituido por un depósito cilindrico de fondo bombeado (1) construido en cualquier material, con la única condición de ser inatacable a los productos ácidos orgánicos que pueda contener y resistente a la presión.

25.-

Sobre el depósito (1) va roscada una tapa o cúpula (2) que permite rellenar el recipiente del producto que se desea embasar, aun cuando éste sea de consistencia pastosa, con un relativamente elevado índice de viscosidad. Sobre la pieza (2) provista de un orificio roscado (3), en el centro de la tapa, se ajusta un tubo (4) roscado y provisto de una arandela de caucho o material similar (5) destinada a hacer un cierre perfecto; igualmente la unión entre tapa y depósito que es roscada, va provista de la arandela de cierre (6).

30.-

35.-

Sobre la tapa, se fija tambien, como todas las piezas, mediante rosca, una pieza cilindrica (7) provista en su centro de un conducto que sale al exterior lateralmente formando vertedero (8), presentado este conjunto un asiento de válvula (9) en su principio, donde se ajusta una pequeña válvula esférica (10), la cual lleva un vástago terminado en una rosca con su correspondiente tuerca (7), siendo este vástago pasante a través de un orificio colocado en la parte superior de la pieza (7) donde se ajusta una empaquetadura de caucho (11) que impide toda salida o escape entre el vástago y la pared, empaquetadura que se comprime mediante la arande-

40.-

45.-



la roscada (12).

50.- Sobre el vástago se cala el muelle (13) que tiene de a mantener la válvula normalmente en posición cerrada, y por último sobre la válvula se apoya el pulsador (14) y se monta la pieza de cubierta (15).

55.- El funcionamiento es fácil de comprender, introduciendo el líquido en el recipiente (1) se rosca la tapa (2) y se aplica sobre el tubo vertedero (8) mediante el dispositivo necesario una inyección de gas inerte o aire a presión, pulsando botón (14) para mantener abierta la válvula, aun cuando esto no es absolutamente necesario si la presión de entrada es suficiente, puesto que la posición de la válvula la hace actuar en el sentido de abrirse cuando se inyecta desde el exterior.

60.- Conseguida la presión deseada en el recipiente, se retira el dispositivo de inyección, con lo que el cierre se produce automáticamente por la doble acción de la presión interior sobre la válvula y de la tensión del muelle (13) sin estas condiciones, cargado el aparato, se oprime el botón (14), el producto comprimido por el gas, asciende por el tubo (4) y sale al exterior por el vertedero (8) presentando cuando se trata de nata, la ventaja de que sin necesidad de la operación culinaria, llamada "montarla", ésta sale montada con un gran aumento de volumen y aspecto esponjoso y altamente agradable.

70.- La facilidad de despiece garantiza la perfecta limpieza del aparato en cualquier momento, en cuanto a la esterilización del producto queda garantizada al impedir el gas y el cierre, cualquier contacto con el aire ambiente.

75.- El recipiente, como se comprnde fácilmente, puede ser introducido y mantenido en cámaras de hielo o neveras, sin que por ello se resienta su funcionamiento.

80.-



209348

85.-

El tipo de cierre descrito, lo ha sido como todo el recipiente, a título enunciativo, pero no limitativo, ya que puede presentar variaciones de detalle, en los distintos tipos, a construir que para nada afectan a su esencialidad, detalles que incluso pueden corresponder a la forma de cierre o válvula, que puede ser cualquiera de los conocidos y empleados, pudiendo utilizarse indistintamente botones o palancas para accionarlas.

90.-

REIVINDICACIONES

=====

95.-

1ª).- "APARATO PARA MONTAR Y CONSERVAR NATAS, CREMAS Y BEBIDAS", que se caracteriza porque está constituido por un depósito de boca roscada, construido en material inatacable a los ácidos, azúcares, grasas y en general cuerpos que constituyen las bebidas y cremas utilizadas para la alimentación, de características mecánicas tales, que pueda resistir perfectamente la presión, cerrándose este depósito mediante una tapa roscada provista de una junta de cierre hermético que en su centro lleva un orificio en el que se rosca un tubo abierto por ambos extremos para introducirlo hasta las proximidades del fondo, cubriendo todo con una cabeza igualmente roscada provista de una válvula de retención un tubo de vertedero y un dispositivo de accionamiento para apertura de la válvula.

100.-

105.-

2ª).- "APARATO PARA MONTAR Y CONSERVAR NATAS, CREMAS Y BEBIDAS".

110.-

La presente memoria descriptiva, consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, componiendo un total de líneas ciento diez.

Madrid, 18 de mayo de 1.953.

ANTONIO ESCRIBA

209348

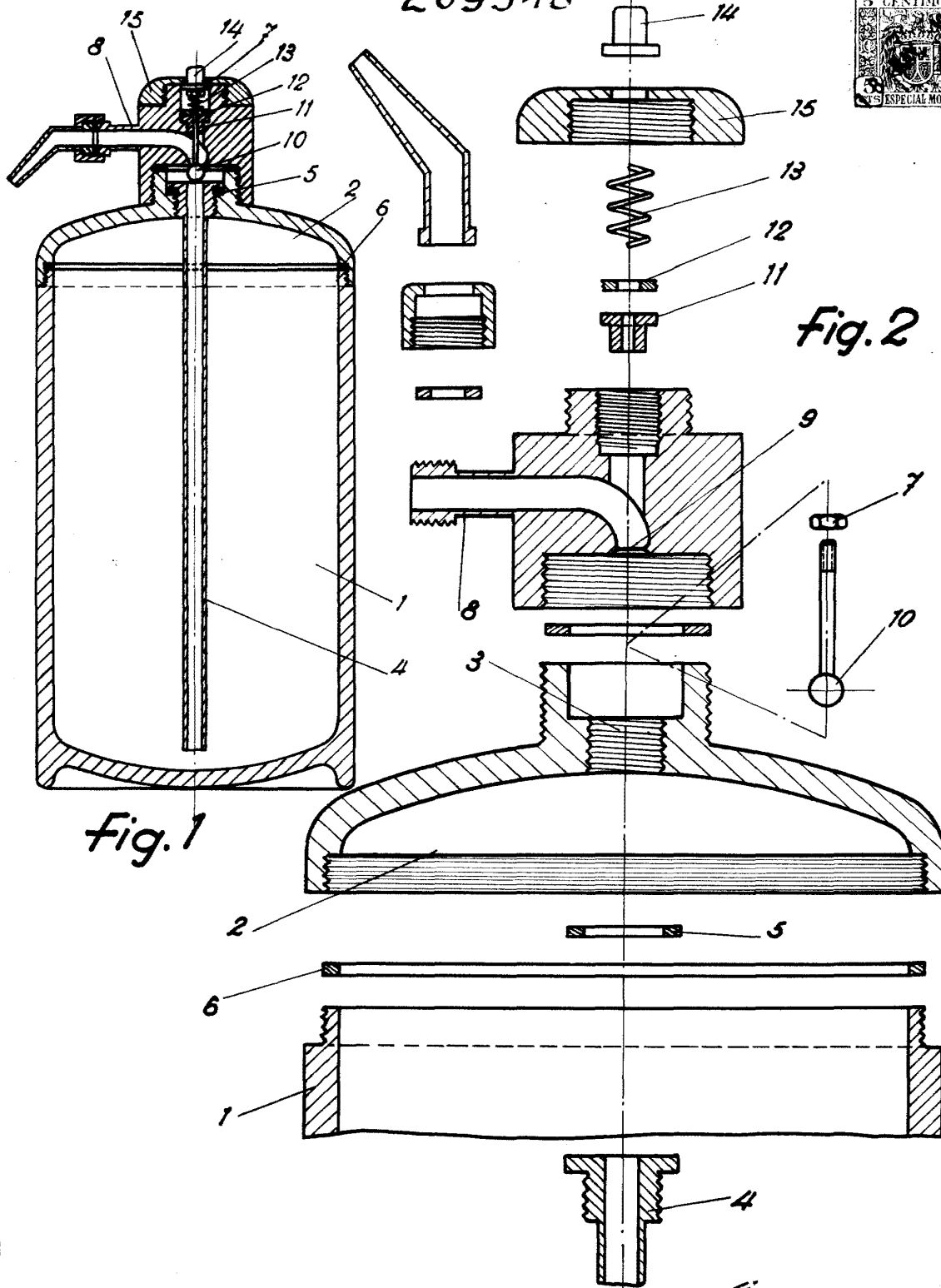


Fig. 1

Fig. 2

Madrid, 10 de Mayo de 1953

[Handwritten signature]

Escala variable.