



ESPAÑA

① ES	①①	NUMERO	221273	①⑩ Y
	②①	FECHA DE PRESENTACION		
	②②			

221273

MODELO DE UTILIDAD

③① PRIORIDADES:	③② FECHA	③③ PAIS
③① NUMERO		

④⑦ FECHA DE PUBLICIDAD	⑤① CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23 d

⑤④ TITULO DE LA INVENCIÓN
"DEPOSITO DE MADURACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS"

⑦① SOLICITANTE (S)
METALQUIMIA, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
San Ponç de la Barca, s/n GERONA

⑦② INVENTOR (ES)

⑦③ TITULAR (ES)
METALQUIMIA, S.A.

⑦④ REPRESENTANTE
De Ma LUISA ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un depósito de maduración de productos alimenticios.

5. Más concretamente el depósito objeto de la presente invención se caracteriza por el hecho de contener un conducto interior abierto por los extremos que actúa de superficie de intercambio de calor entre el contenido del depósito y el ambiente circundante.
10. La mejora que se introduce tiene por objeto favorecer el intercambio de calor entre la masa contenida en el depósito y el ambiente circundante de forma que se alcance más rápidamente una temperatura uniforme en la masa, sin necesidad de proceder a una agitación de la misma.
15. En los depósitos de maduración clásicos utilizados en industria alimenticia de intercambio de calor se efectúa a través de las paredes del depósito y de la superficie libre del contenido.
Cuando la masa interior tiene una elevada viscosidad o consistencia no interviene la convección como mecanismo de transmisión del calor por lo que éste se transmite únicamente por conducción, siendo la transmisión de calor inversamente proporcional al espesor de masa contenida y resultando deficiente para las partes situadas en el centro del depósito.
- 20.
25. Mediante la presente invención un conducto abierto se sitúa en el interior del depósito actuando de superficie de conducción de calor entre el contenido y el ambiente exterior y deduciendo considerablemente el espesor

que debe atravesar el calor conducido, redundando todo ello en una mejora considerable del tiempo necesario para igualar la temperatura del contenido con la del ambiente.

- 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.
- 5.

En los dibujos:

- Las figuras 1, 2 y 3, muestran sendas vistas del depósito en sección, vista lateral y en planta.
- 10.

Las figuras 4, 5 y 6, corresponden a vistas similares de un depósito provisto de un conducto de distinto diseño al de las figuras antedichas.

- En las figuras 1, 2 y 3, puede verse una disposición práctica de lo descrito. El depósito (1) que contiene la masa en maduración esta formado por cuatro caras planas con fondo pudiendo no obstante presentar forma cilíndrica u otra cualquiera. Tiene la superficie libre (3) abierta por la que se carga la masa a madurar.
- 15.

- Va apoyado sobre patas (2) que le separan del suelo y permiten la libre circulación del aire por debajo del depósito.
- 20.

- Un conducto vertical (4) de forma cilíndrica, rectangular, poligonal u otra cualquiera se sitúa en el centro del depósito de forma que esté en contacto con la masa en maduración.
- 25.

El conducto se bifurca en dos o más conductos (5) de forma que quedan abiertos y en contacto con el aire ambiental a través de los agujeros de circulación (6 y 7).

5. Cuando la temperatura de la masa en maduración es distinta a la del ambiente se establece una corriente de convección natural que circula por los conductos 4 y 5 y produce el intercambio de calor entre la masa y el ambiente a través de la pared del conducto.

El conducto central (4) puede no bifurcarse y llegar hasta la superficie libre (3) actuando de idéntica forma por lo que respecta a favorecer el intercambio de calor. (Figuras 4, 5 y 6).

10. El modelo dentro de su esencialidad puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que se diferencien en detalles de las indicadas 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

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

25. 1.- Depósito de maduración de productos alimenticios, del tipo que comprende un conducto que atraviesa la masa de maduración, abierto por los extremos, caracterizado esencialmente porque el aire circula libremente por convección a través del mismo facilitando el intercambio de calor entre la masa en maduración y el aire ambiente.

2.- Depósito de maduración, según la reivindi-

cación anterior caracterizado porque el conducto de circulación de aire ésta formado por un tramo vertical y uno o varios tramos inclinados que se bifurcan del primero con el fin de evitar que la abertura del conducto incida en la superficie libre del depósito.

5.

3.- Depósito de maduración, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el conducto de forma cilíndrica o poligonal atraviesa el centro geométrico del depósito.

10.

4.- Depósito de maduración, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la sección en planta del mismo es un paralelogramo.

15.

5.- Depósito de maduración, según las reivindicaciones anteriores caracterizado por poseer un número variable de patas que lo separan del suelo y permiten la libre circulación del aire ambiental.

6.- Depósito de maduración de productos alimenticios.

20.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 5 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 28 MAYO 1976

p.a.

M.^o LUISA ISERN CUYAS
p. p.

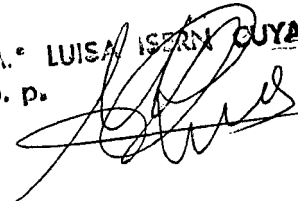


Fig. 1

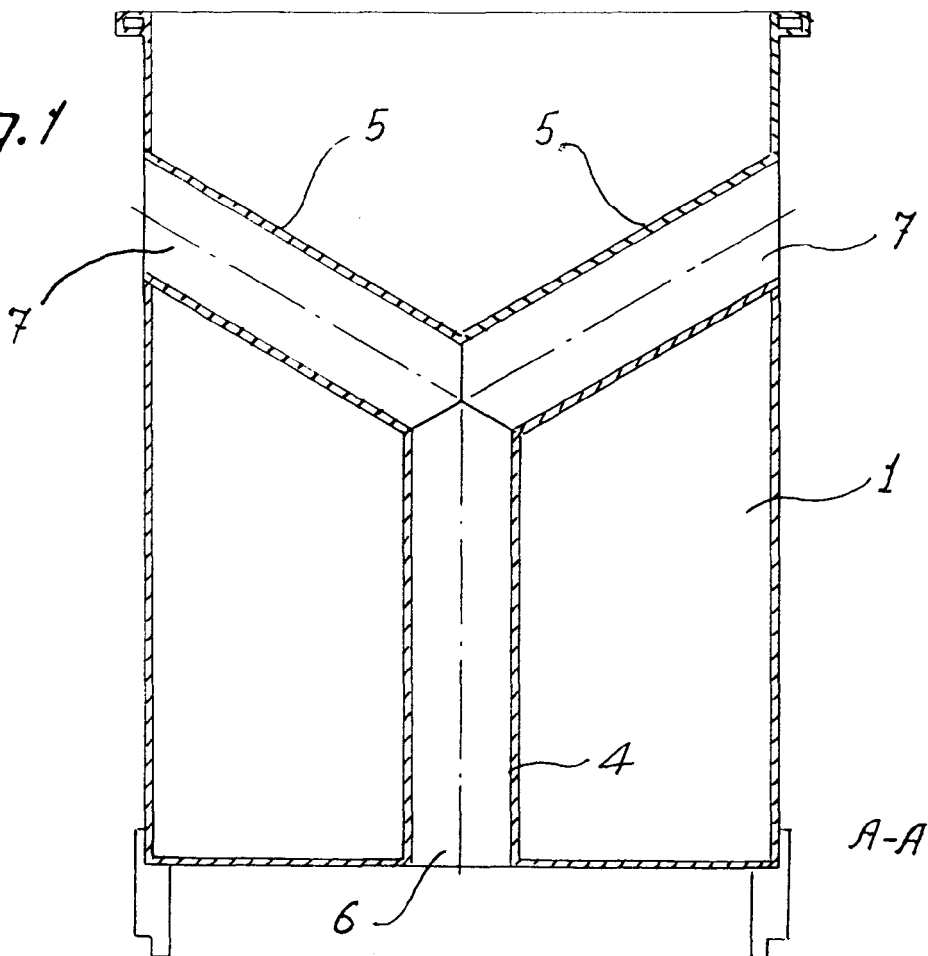
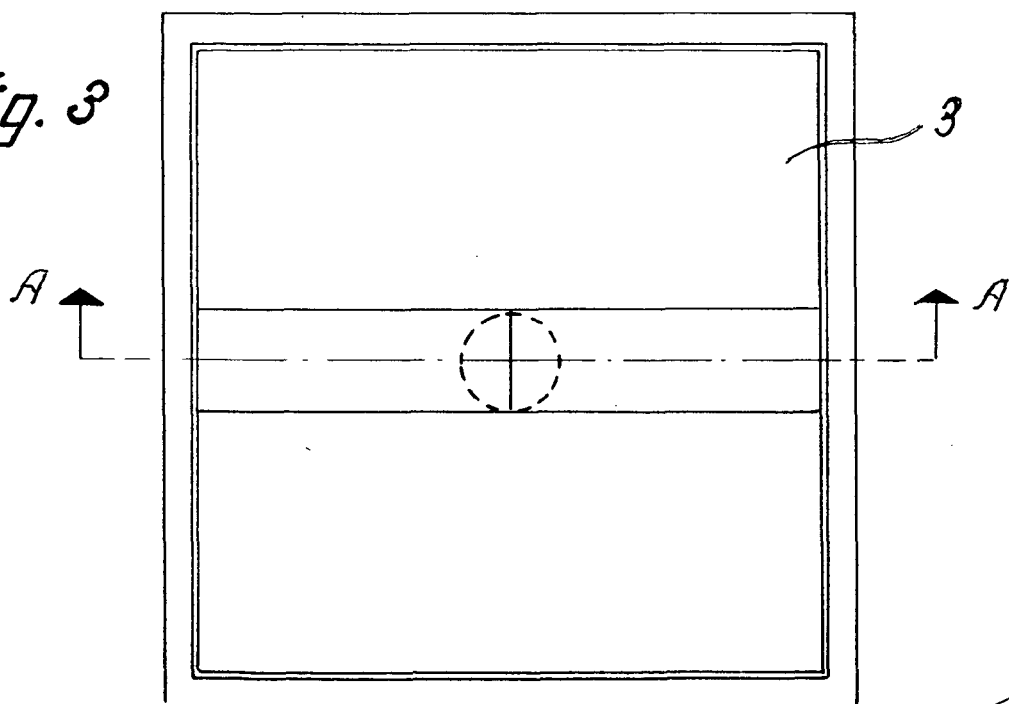


Fig. 3



Madrid, a 2/8 MAYO 1976

Fig. 2

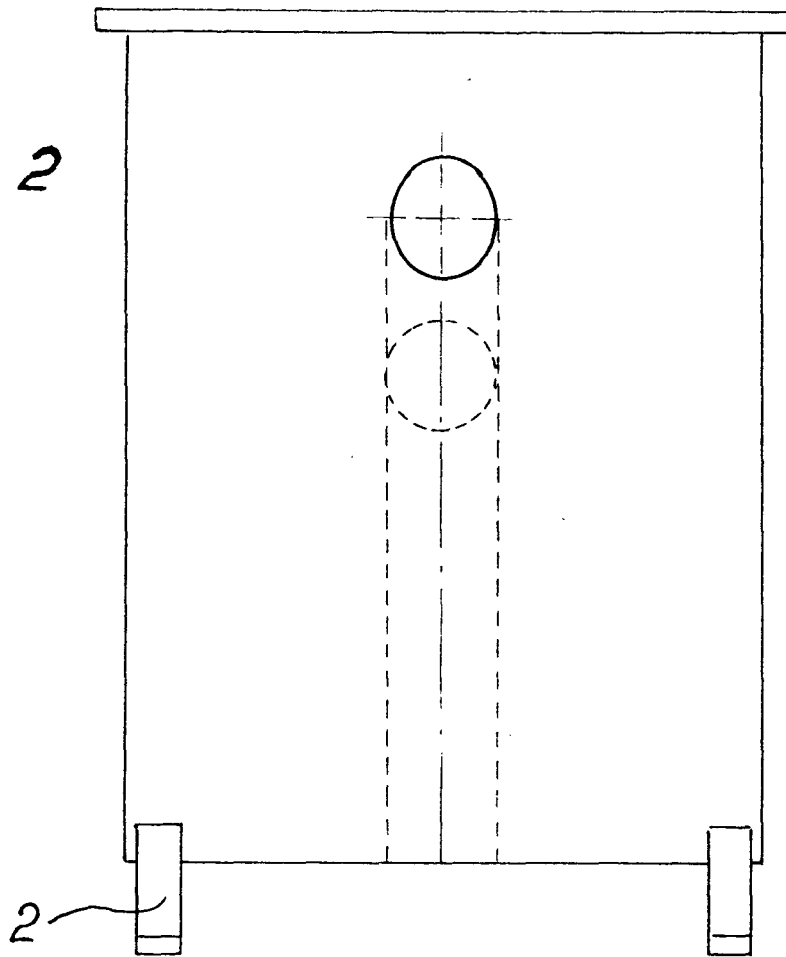
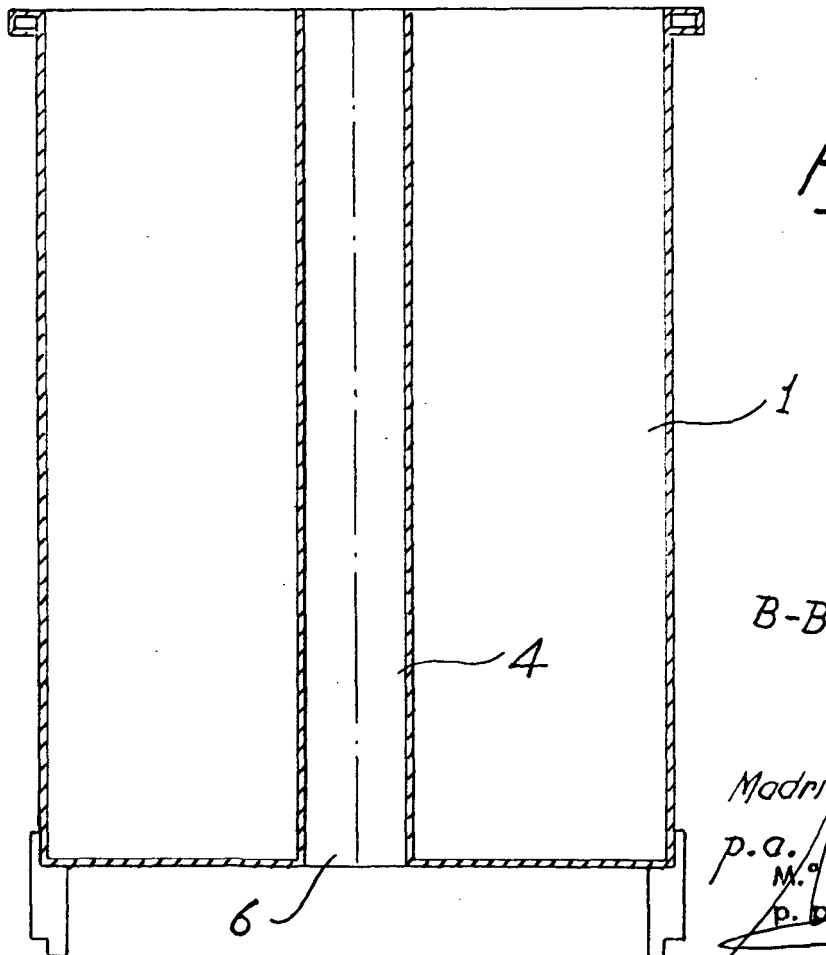


Fig. 4



Madrid, a 28 MAYO 1978
p. a. M.ª LUISA BERN CUYAS
p. d.

Fig. 5

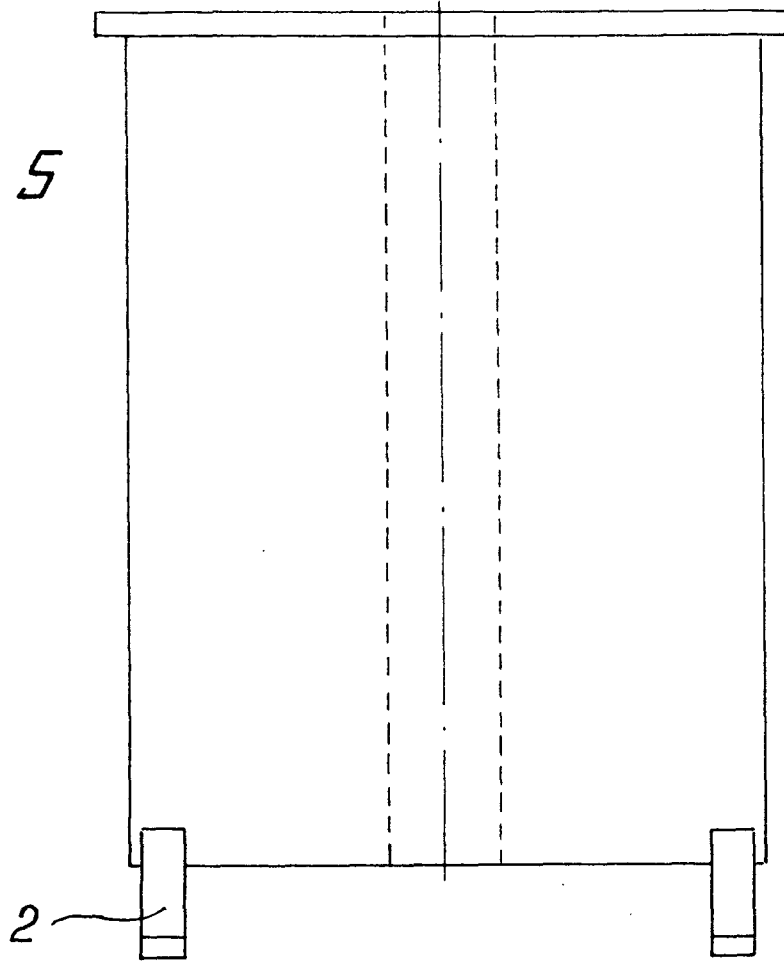
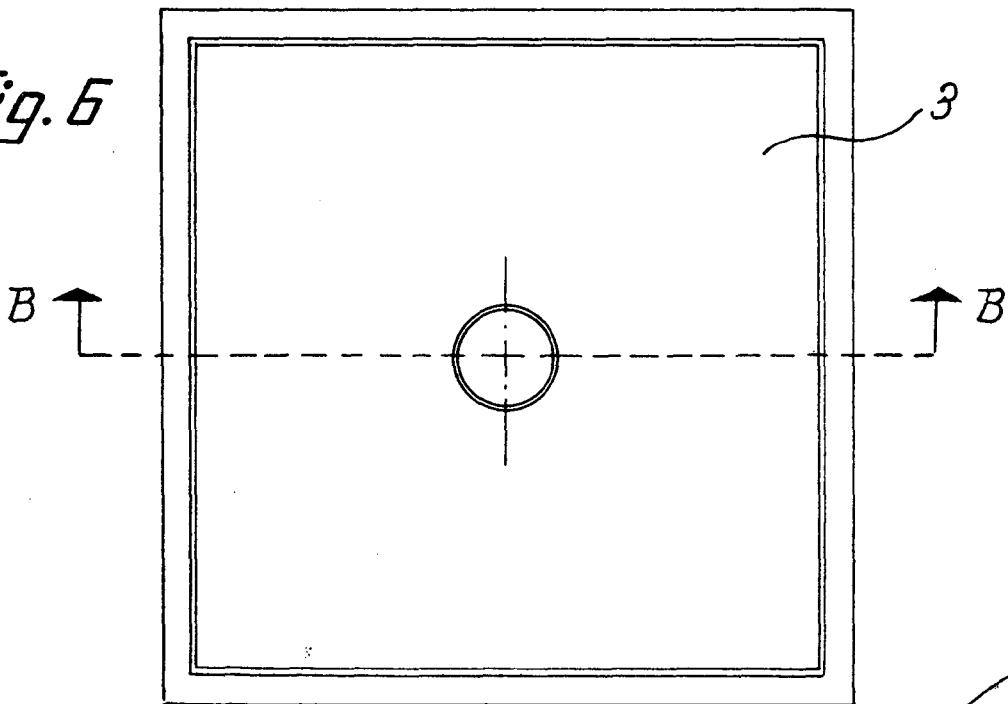


Fig. 6



Madrid, a 28 MAYO 1976

p. a. M.ª LUISA IZQUIERDO GUYAS
p. p.