



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	223323	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	16 SEP. 1976		

MODELO DE UTILIDAD

223323

3 - MAR. 1977

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A 23 C

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"DISPOSITIVO MANUAL PARA LA PREPARACION DE YOGURS"

71	SOLICITANTE (ES)
	Don Miguel GIRO MORENTE

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Barcelona, calle Llovera, 70

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	Don Jaime COMAS CARRERAS

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de modelo de utilidad se refiere a un dispositivo de funcionamiento manual destinado a la preparación de yogurs, el cual ofrece varias e importantes ventajas con relación a los demás modelos que se encuentran en el mercado, los cuales acostumbra a ser de tipo eléctrico y constan de elementos complicados que limitan su difusión doméstica. Este nuevo dispositivo es de constitución simple, puede fabricarse con materiales variados y su coste resulta muy reducido, siendo, por otra parte, de un rendimiento óptimo en orden a la formación del yogur dentro de los recipientes suministradores y de consumo que se acondicionan en el interior del dispositivo en la fase de preparación.

Dicho dispositivo se caracteriza esencialmente por estar constituido por una caja de material, forma y dimensiones convenientes dotada preferentemente de pies de apoyo y de asas de maniobra y formada siempre por un cuerpo de contención de doble pared, ocupada esta por un relleno de un material termoaislante apropiado, tal como plástico espumado o expandido o de cualquier otra clase que conserve el calor, quedando completado el citado cuerpo de contención con una tapa, igualmente de pared doble y con el citado relleno, cuya tapa se ajusta sobre la boca de la mencionada caja para cerrar la cámara de la misma mediante una lámina o almohadillado también termoaislante, existiendo unos juegos de cierres exteriores entre la caja y su tapa para comprimir esta última sobre la boca de aquélla e impedir la salida del calor del interior de la mencionada cámara, dentro de la que se depositan los recipientes o envases individuales con la leche hervida y a la debida temperatura para convertirse en yogur.

La cámara en la que se acondicionan los envases para el yogur puede ser única para toda la caja o bien múltiple, existiendo, en este caso, tantas cámaras como envases, siempre rodeados por el relleno termoaislante que evita las fugas de calor.

Para grandes capacidades de elaboración se recurre al sistema apilable, en el que la caja inferior o de apoyo posee la citada constitución, mientras que las que se pueden superponer y ajustar a la misma presentan una base de encaje rebordeada para retención simultánea de la junta termoaislante, estando dotadas estas cajas superponibles de un juego de macho y hembra propios para los cierres laterales, en tanto que la caja superior última de la serie se cierra con la tapa del tipo referido.

5.

Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompañan unas hojas de dibujos en las que, tan sólo a título de ejemplo y no limitativo, ya que la forma exterior e interior de tal dispositivo puede variar, se representa un caso práctico de ejecución del repetido dispositivo de las características indicadas, en tres modalidades fundadas en un mismo principio constructivo y funcional.

10.

15.

En dichos dibujos, las Figs. 1 y 2 muestran en alzado seccionado y en planta, parcialmente fragmentada, el dispositivo en su versión básica; las Figs. 3 y 4 equivalen a las anteriores, pero correspondientes ahora a una variante; y la Fig. 5 muestra la realización del aludido dispositivo para preparar grandes cantidades de yogur.

20.

El objeto de la demanda está constituido (Figs. 1 y 2) por una caja (1) de material, forma y dimensiones convenientes, la cual es toda ella de doble pared para contener, en el espacio formado por el revestimiento interior y exterior correspondiente, una masa de relleno de una materia termoaislante (2), tal como un plástico alveolar o expandido o equivalente.

25.

La cámara (3) se destina a recibir los recipientes o envases individuales (4), en los que se vierte la leche hervida que ha de convertirse en yogur, cerrándose la citada cámara de preparación (3)

30.

con una tapa (5), asimismo de doble pared, con un relleno termoaislante (6) igual al (2). La hermeticidad entre esta tapa (5) y el borde de la caja (1) se asegura mediante una hoja o almohadilla también termoaislante (7) (esponja plástica, por ejemplo).

5. En el caso representado, la caja (1) dispone de unos pies (8) y de unos cierres rápidos (9), montados en los laterales de la citada caja (1) y combinados con enganches fijados a aquella tapa (5), todo ello tal como se apreciaba examinando las Figs. 1 y 2. Auxiliariamente, la misma tapa (5) puede poseer unas asas (10) para facilitar su
10. manejo.

El aislamiento térmico dentro de la cámara (3) es completo debido al grueso de pared tanto de la caja (1) como de su tapa (5), así como a la interposición de la junta (7). Todo ello permite que se forme el yogur dentro de sus recipientes (4), de acuerdo con la temperatura de la leche vertida en los mismos y la elaboración necesaria.
15.

En el ejemplo de las Figs. 3 y 4, la estructura general del dispositivo es la misma, con la única excepción de existir varias cámaras (3') para los recipientes (4), es decir una para cada uno de éstos, a los efectos de un mayor aislamiento térmico. Esta independencia reduce, sin embargo, la capacidad de elaboración en igualdad de dimensionado exterior del dispositivo, como se deduce del examen de las figuras.
20.

En la realización de la Fig. 5, se trata de una variante en columna o superposición, de acuerdo con la cual la caja inferior es como la descrita en las Figs. 1 y 2 (o bien como la de las Figs. 3 y 4), mientras que la o las que se superponen a la misma presentan un reborde de base y encaje que acoge a la junta (7). Únicamente la caja superior va provista de la tapa (5), como en los ejemplos precedentes. De esta manera se eliminan tapas y el aislamiento térmico queda igualmente asegurado. La capacidad de elaboración puede ser muy grande, lo
25.
30.

cual puede resultar interesante para colegios, conventos, hoteles y similares.

Las cajas intermedias y la superior disponen de cierre macho y hembra para poder realizar el acoplamiento e inmovilización.

5. De lo expuesto se deducen las particularidades siguientes:

a) Se trata de un objeto de fácil construcción, en el que puede emplearse la madera, plástico o de cualquier otro material adecuado.

10. b) En este modelo de dispositivo no es preciso emplear para su funcionamiento ninguna forma de energía, pues los yogurs se preparan simplemente con leche hervida acondicionada en los recipientes individuales que se introducen en la cámara, en la que, por efecto del calor propio se transforman en yogur.

15. c) Este comportamiento manual resulta muy adecuado para el ama de casa, pues ésta no precisa realizar complicadas manipulaciones, ya que basta el buen cierre hermético de la caja para conseguir el deseado termoaislamiento necesario para la elaboración.

20. d) Sin salirse del principio constructivo y funcional explicado, pueden fabricarse cajas de distinta composición y formas, utilizables en las variantes descritas, siendo siempre los resultados los mismos, pues sólo se pretende aumentar el termoaislamiento o variar la capacidad de producción.

e) Se trata de un objeto de fácil transporte, ligero, resistente y que no requiere reparaciones.

25. Serán independientes del objeto de la invención los materiales que se empleen para la construcción del dispositivo descrito. Además, en este modelo de utilidad, su inventor podrá efectuar variaciones de forma y dimensiones, siempre que las modificaciones que se realicen no afecten a su esencialidad.

N O T A

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

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:

5. 1ª.-Dispositivo manual para la preparación de yogurs, que se caracteriza esencialmente por estar constituido por una caja de material: forma y dimensiones convenientes dotada preferentemente de pies de apoyo y de asas de maniobra y formada siempre por un cuerpo de contención de doble pared, ocupada ésta por un relleno de un material termoaislante apropiado, tal como un plástico espumado o expandido o análogos, quedando completado el citado cuerpo de contención con una tapa, igualmente de pared doble y con el citado relleno, cuya tapa se ajusta sobre la boca de la mencionada caja para cerrar la cámara de la misma mediante una lámina o almohadillado también termoaislante, existiendo unos juegos de
10. cierres exteriores entre la caja y su tapa para comprimir esta última sobre la boca de aquélla e impedir la salida del calor del interior de la mencionada cámara, dentro de la que se depositan los recipientes o envases individuales con la leche hervida y a la debida temperatura para convertirse en yogur.
15. 2ª.-Dispositivo manual para la preparación de yogurs, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que la cámara en la que se acondicionan los envases para el yogur puede ser única para toda la caja o bien múltiple, existiendo, en este caso, tantas cámaras como envases, siempre rodeados por el relleno termoaislante que evita las fugas de calor.
20. 3ª.-Dispositivo manual para la preparación de yogurs, según la reivindicación 1, que se caracteriza por el hecho de que para grandes capacidades de elaboración se recurre al sistema de apilado, en el que la caja inferior o de apoyo posee la citada constitución, mientras
25. que las que se pueden superponer y ajustar a la misma presentan una base
- 30.

de encaje rebordeada para retención simultánea de la junta termoaislante, estando dotadas estas cajas superpuestas de un juego de macho y hembra propios para los cierres laterales, en tanto que la caja superior última de la serie se cierra con la tapa del tipo referido.

5.

4ª.-DISPOSITIVO MANUAL PARA LA PREPARACION DE YOGURS.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de siete páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de dos hojas de dibujos aclarativos.

Madrid, 16 septiembre 1976

P. A.



Fig. 1

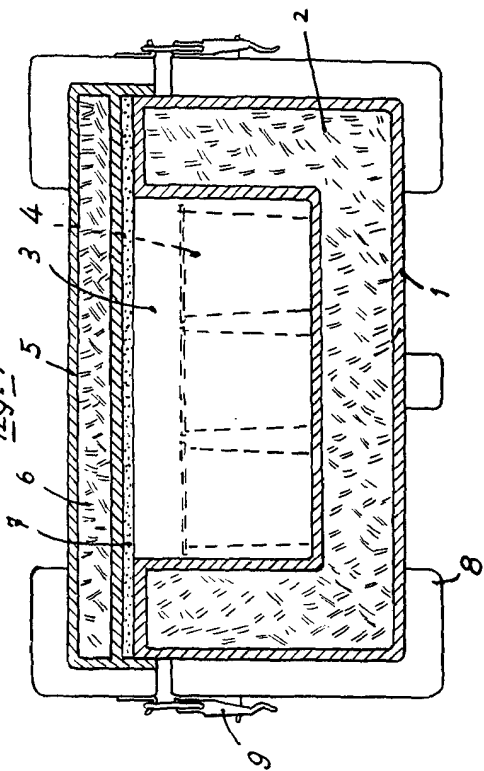


Fig. 3

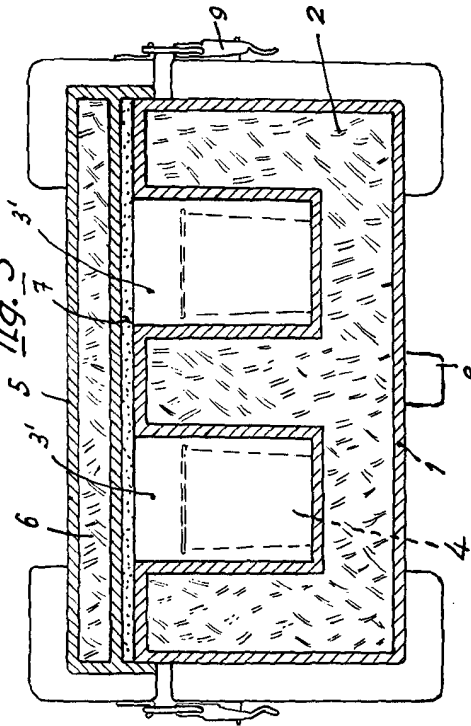


Fig. 2

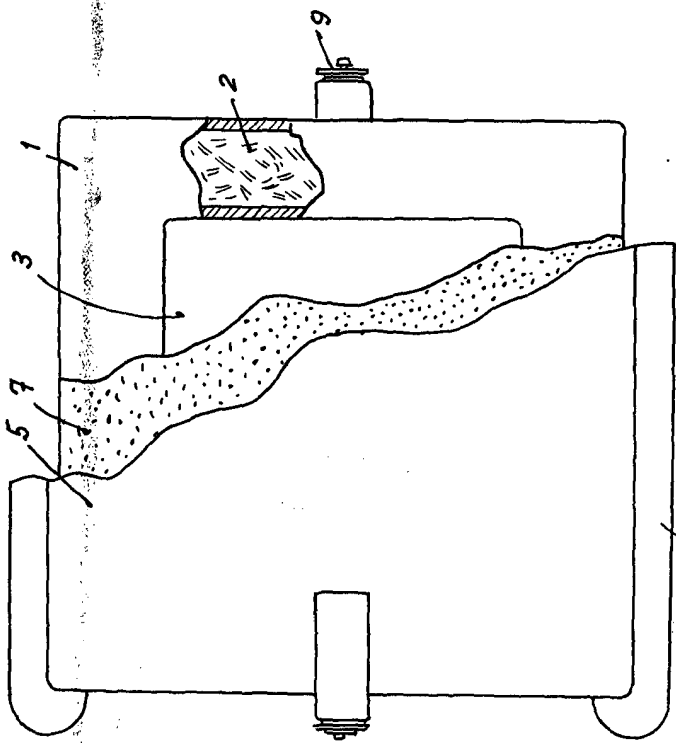


Fig. 4

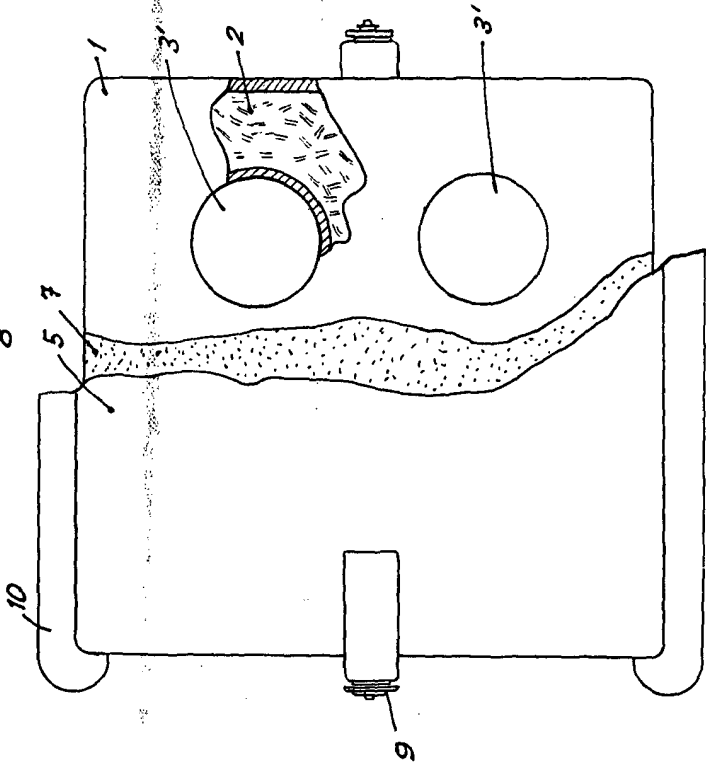
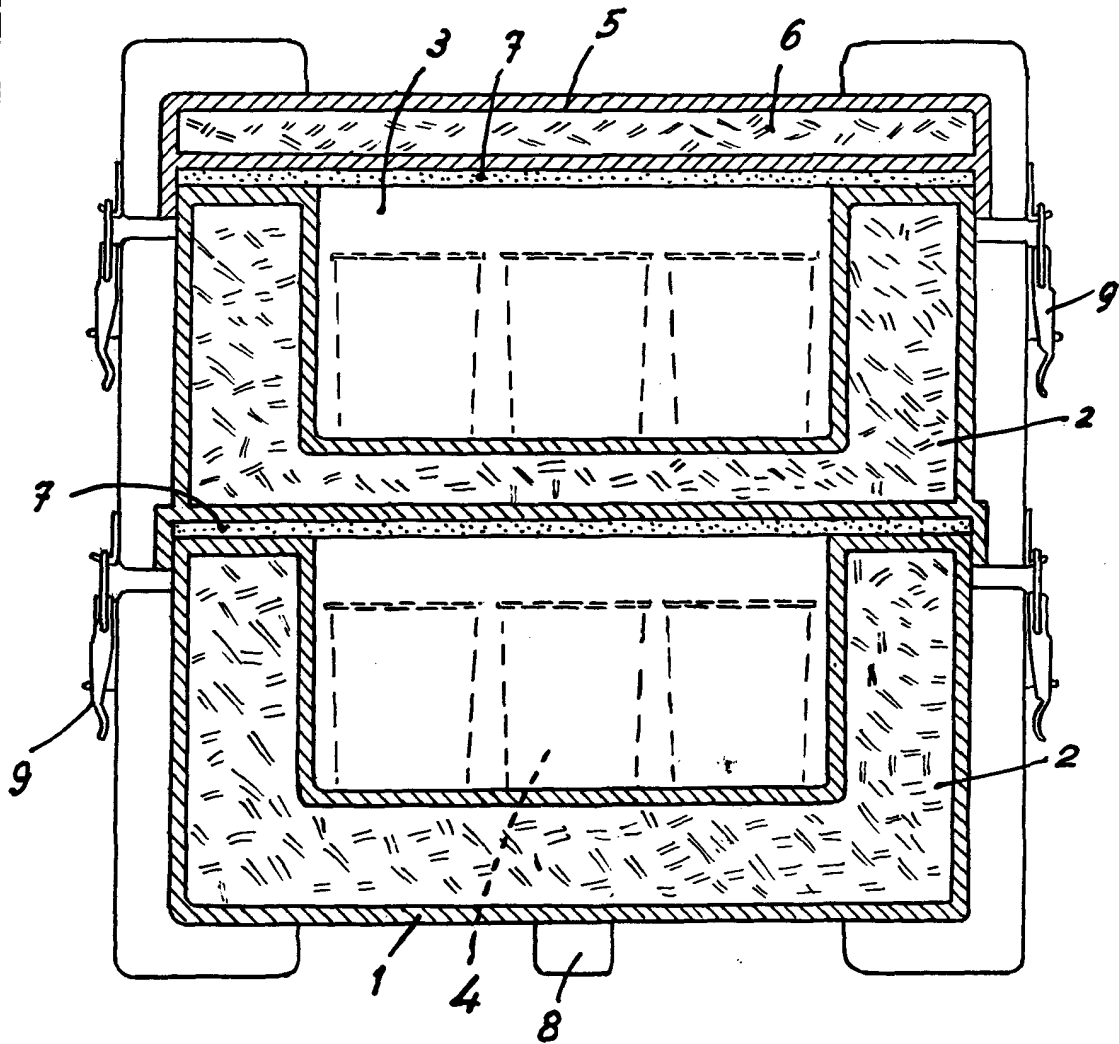


Fig. 2

Fig. 4

Madrid, 16 Septiembre 1976
P.A.

Fig. 5



Madrid, 16 Sepbre. 1976
P.A.

Escala variable