



253698

PATENTE DE INVENCION

por "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA CONSTRUCCION DE RECIPIENTES DESTINADOS A LA COCCION DE PRODUCTOS LACTEOS", a favor de Don Francisco RUBIO BALLEBLERO, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Vallizana, números 79 y 81. - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente solicitud tiene por objeto garantizar el derecho de fabricación y explotación en exclusiva de recipientes destinados a la cocción de productos lácteos afectos de los perfeccionamientos que constituyen el tema de la presente Patente.

5 Estos perfeccionamientos consisten tanto en la estructura adecuada del recipiente, encaminada a obligar a la masa líquida a salir de su permanencia estática durante las temperaturas medias, anteriores al momento de inicio de la ebullición, como en la preparación química de los materiales de revestimiento, que
10 puedan garantizar la inmunidad contra la adherencia del producto que se somete a cocción.

 Por lo tanto su característica esencial radica en el hecho de dividir el espacio interno del recipiente, en dos secciones de las que la menor es concéntrica, con respecto a la mayor
15 tral, encaminando esta circunstancia al hecho de que en el volumen exterior, el líquido experimenta una crecida y al

253698

- 2 -



mucha más rápida, que determina el inicio de un ciclo dinámico, creando en realidad de un movimiento circunvalatorio, del cual se beneficia la operación por el reparto distributivo de las calorías empleadas, en toda la masa líquida, sin que reste una parte de la misma, inmovilizada en el centro de la masa, sin llegar a recibir o percibiéndole con retardo, la temperatura máxima a que se le debe someter.

atañen primordialmente los perfeccionamientos a la estructuración que se le da en cuanto a su forma física, por lo que se procede a mostrar en la hoja gráfica adjunta, un ejemplo de realización práctica con objeto de aclarar y facilitar su inmediata descripción.

En su Fig. 1, se esquematiza en corte diametral un recipiente de tamaño medio. Y, en la Fig. 2, se representa el mismo visto en alzado superior, al nivel de la corona de perforaciones.

Según lo diseñado, dentro del espacio cilíndrico normal de paredes lisas y verticales -3-, se introduce libremente, un segundo recipiente -4-, de diámetro sensiblemente menor, por lo que establece un espacio intermedio y circundante -4a-, igual a la diferencia entre los dos diámetros, partida por dos. No obstante por la forma acampanada que tiene la boca de este segundo recipiente, sus bordes tocan y ajustan sobre la superficie o carena interna del primer recipiente, cerrando así, este espacio anular.

La base -4a-, de este recipiente menor, tampoco alcanza ni toca con el fondo del recipiente primero, porque cuenta inferiormente con un zócalo -6-, cilíndrico de una altura igual a la separación lateral que existe entre ambos recipientes. En el mismo presenta varias aberturas -6a-, distribuidas radialmente, y en el centro del cuello que forma este zócalo, la base -4a-,

253698

- 5 -



presenta una abertura mayor circular -7-, por la que se vierte un gran caudal, desde el recipiente superior al inferior.

También en la línea horizontal superior del punto medio del arco curvado que forman los bordes del recipiente interior, se practican una serie o hilera de aberturas circulares -8-, que rompen o interrumpen la cohesión establecida por el contacto de ambos depósitos,

El proceso que se verifica es el siguiente: el volumen reducido de la leche que ocupa el espacio -5-, así como su mayor proximidad a la zona de calentamiento, es el primero que alcanza la temperatura, en que la leche se dilata y crece su volumen. Allo hace que al llegar al límite superior cerrado, tenga que escaparse por los orificios -8-, indicados, formando una trayectoria de fuente, más o menos enérgica en la forma que señala la flecha de trazos.

Como consecuencia del vacío que crea esta proyección superior, la masa central se precipita con mayor intensidad por el orificio central -7-, siguiendo el camino de la segunda flecha, con lo que la continuidad de acción de ambas flechas establece la circunvelación o movimiento lácteo-dinámico que hace que todas las partes de la masa líquida, se repartan equitativamente la misma cantidad de calor, y por lo tanto la ebullición sea total y uniforme, sin las remanencias centrales anteriores, que producían el pegado, en la base, por el estancamiento de la masa líquida.

Al efectuar la ebullición de una gran masa de leche, en la forma indicada, evita totalmente el antiguo inconveniente del hervido, puesto que elevándose por los bordes donde queda contenida, no alcanza de ningún modo los bordes reales del recipiente.

253698

- 4 -



5 Se pone en queda adherida, ni a las partes laterales ni a la base, a causa del recubrimiento, con una capa de silicónado que superimponen aquéllas, en la proporción debida, para su presencia repeler eficazmente la aglutinación de las materias grasas.

 En la realización práctica del objeto de esta patente, podrán variar las formas, dimensiones, proporciones, y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que por ello se altere ni modifique su esencialidad.

10

- N O T A -

Se reivindica como objeto de la Patente:

15 1ª.- Perfeccionamientos introducidos en la construcción de recipientes destinados a la cocción de productos lácteos, consistentes esencialmente en la inclusión de un segundo recipiente concéntrico, al envase mayor, dotado de un diámetro algo menor, que establece la existencia de una cámara circular y completa, cerrada superiormente, por el hecho de que, los bordes superiores de este recipiente, son de estructura acampanada, de forma que sus aristas se apoyan en contacto directo, contra la cara interna del
20 recipiente mayor.

 2ª.- Los propios perfeccionamientos, según la reivindicación anterior, consistentes en que entre las bases de ambos recipientes queda formada una cámara de igual dimensión que la anterior por contar la base del recipiente adicional con un cuello cilíndrico descendente, provisto de varios orificios de orientación
25 radial, dispuesto alrededor de un orificio central practicado en dicha base.

 3ª.- Los propios perfeccionamientos consistentes en dotar al recipiente adicional y en la zona curvada de sus bordes supe-

256

- 5 -



riores, de una serie de orificios distribuidos en hilera horizontal equitativa.

48.- Los propios perfeccionamientos según los cuales la superficie interna del recipiente mayor, se halla recubierta de un velo de silicinas, que la protege contra la adherencia de las materias grasas.

59.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA CONSTRUCCION DE RECIPIENTES DESTINADOS A LA COCCION DE PRODUCTOS LASTEOS.

Madrid, de Noviembre de 1959.

FERNANDO PERAIRE

P.P.

Fig. 1

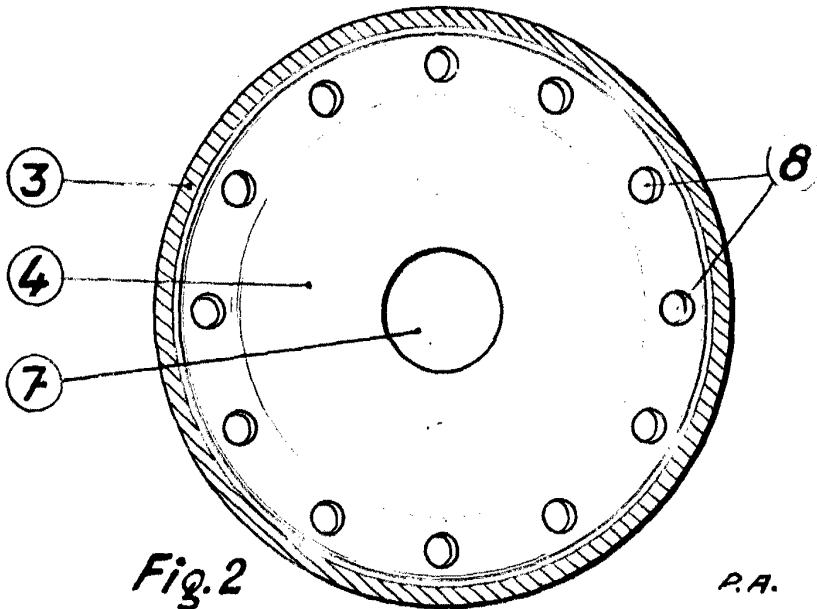
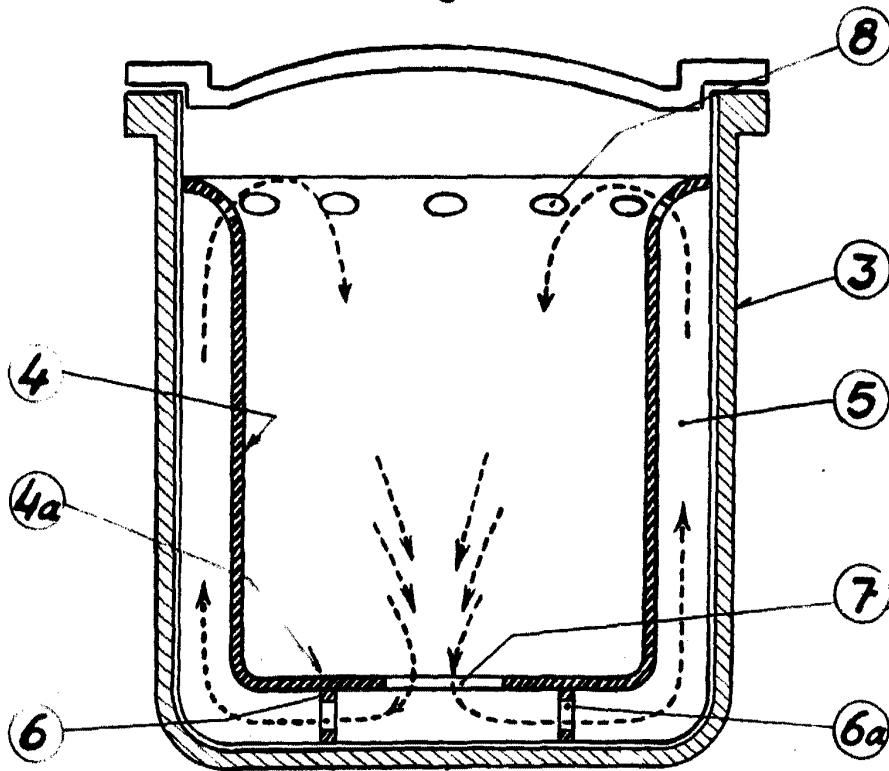


Fig. 2

P.A.
Fernando Peraire

Escalera variable

