

256234

256234

MEMORIA DESCRIPTIVA.

PATENTE DE INTRODUCCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 10 AÑOS.

OBJETO : "UN APARATO PARA LA PREPARACION
"DEL YOGOURT".

=====

A nombre de : Don Pierre, René Marie SAVARY.

Residente en : PARIS (Seine), 3, avenue Constant Coquelin.

Nacionalidad : FRANCESA.



336234

Se han hecho aparatos para la preparación del Yogourt, o yogur, que tienen, en torno de un agrupamiento de botes individuales, un recinto aislante de doble pared, recinto que tiene una forma cualquiera. El precio de coste de tal recinto es relativamente elevado. Se ha buscado también el constituir las paredes de tal recinto con ayuda de una materia no perforada o llena, muy aislante, y el precio de estas materias es también elevado. Los recintos de pared simple, relativamente poco aislante, han sido propuestos en asociación con medios de caldeo eléctricos u otros.

Se conoce ya un aparato para la preparación del yogur que comprende una envolvente de forma adaptada a un conjunto de botes íntimamente agrupados sobre un zócalo, para dejar en torno de este conjunto un intervalo de aire sensiblemente constante, siendo el aislamiento así obtenido, de modo sorprendente, satisfactorio para la finalidad buscada.

En tal aparato, los botes son de sección cuadrada y la envolvente tiene forzosamente una sección prismática, implicando estas dos obligaciones dificultades suplementarias de fabricación, tanto para los botes como para la envolvente. Los botes de sección cuadrada, de vidrio o de productos cerámicos, ocasionan el dsecho de una proporción superior de los botes fabricados, con relación a los datos correspondientes en la fabricación de botes con sección circular. La embutición de una envolvente con sección poligonal es menos fácil que la embutición o la compre-

256934



sión a forma de una envolvente de sección circular.

El notable aislamiento obtenido por la capa de aire de espesor sensiblemente constante es comparable en todos los puntos al que podría obtenerse con ayuda de una pared de doble tabique o de una pared de materia aislante de la mejor calidad.

El solicitando ha comprobado que un aislamiento suficiente para la fabricación racional del yogur en botes de consumo individual del tipo habitual podía conseguirse por medios más sencillos y más económicos.

- 35.- En un aparato para la preparación de yogur, conforme al presente invento, el agrupamiento de los botes de yogur va coronado por una pared aislante y por ejemplo una pared aislante del tipo que deja por encima de ella un intervalo de aire de espesor sensiblemente constante. Este agrupamiento es soportado ventajosamente por un tabique aislante, por ejemplo, igualmente del tipo que deja bajo él un espesor de aire sensiblemente constante, pudiendo tener este tabique inferior un aislamiento eventualmente menor que el del tabique superior. Además, es ventajoso, para que el aislamiento quede asegurado en condiciones más satisfactorias todavía, que el agrupamiento de los botes quede aproximadamente centrado con relación a las paredes aislantes, que este centrado sea igualmente realizado con relación a una pared lateral, que el volumen del agrupamiento de los botes sea además igual, al menos, al cuarto del volumen del recinto interior a dicha pared lateral y a dichas paredes aislantes y que, en fin, la altura de dicha agrupación sea de preferencia menor que la más reducida de las dimensiones transversales de esta agrupación. Estas condiciones pueden tomarse aisladamente o combinadas de diversos modos.
- 55.- Así es como en la agrupación de los botes, se pueden yuxta-



25 6234

poner botes de sección circular o aproximadamente circular y recubrir este agrupamiento con ayuda de una pared cuya superficie lateral deje subsistir, con relación a la superficie lateral del agrupamiento, un intervalo de aire cuyo espesor es variable, sin
60.- que esta variación, sin embargo, suponga desviaciones superiores o inferiores a dos límites predeterminados.

Tales disposiciones introducen notables simplificaciones en la construcción de los aparatos de preparación de yogur, aportando al propio tiempo también mayores facilidades y dando un carácter más agradable a la preparación misma del producto.
65.-

La descripción siguiente, hecha con referencia a los dibujos que se adjuntan a título de ejemplos no limitativos, permitirá comprender bien cómo puede ponerse en práctica el invento.

La figura 1 muestra esquemáticamente en corte un aparato para la preparación de yogur conforme al invento.
70.-

La figura 2, muestra este aparato visto desde encima, con las tapas quitadas.

La figura 3, muestra una forma de ejecución de una variante de un bote de preparación del yogur.

Como puede verse en la figura 1, el aparato de preparación tiene una cubeta 1 cuya abertura tiene una sección rectangular. El fondo de esta cubeta está guarnecido con ayuda de un piso 2 soportado por tacos 3, encajándose la periferia de dicho piso en la cubeta para dejar subsistir una ligera holgura. De este modo, el piso 2 habilita, con el fondo de la cuba 4, un intervalo de aire 5 de espesor sensiblemente constante.
75.-
80.-

Un grupo de botes de preparación de yogur, 6, está colocado sobre el piso 2 y este grupo está recubierto por un tabique amovible 7 plano que se encuentra así paralelo al piso 2. El tabique 7 está recubierto a su vez por la tapa 8 de la cuba 1, te-
85.-

256221



niendo esta tapa una parte superior plana, tanto que el intervalo de aire 9 que subsiste entre el tabique 7 y la parte superior de la tapa 8 tiene un espesor sensiblemente constante. Por supuesto, el tabique 7 se encaja en la cubeta 1 como se ha representado, o 90.- en la tapa 8, con poca holgura. Un anillo 10 está previsto para permitir la retirada del tabique 7.

En el ejemplo representado, la cubeta está destinada a contener seis botes sensiblemente iguales de yogur, en dos líneas de tres. Estos botes deben estar dispuestos lado a lado y sus di- 95.- mensiones son tales que su conjunto está contenido en un prisma homotético del prisma definido por la superficie lateral de la cubeta 1. Con el fin de centrar convenientemente el conjunto de los botes, se pueden prever relieves 11 bajo la tapa formada por el tabique 7 o en el piso 2. La disposición así constituida obliga 100.- a los botes a permanecer juntos y sus paredes aparentes sobre el lado de la agrupación se encuentran a distancias que varían entre el valor mínimo, correspondiente al que separa la generatriz de cada bote que está más cercano a la pared de la cuba y dicha pared y el máximo, correspondiente al que separa las generatrices 105.- de contacto mutuo de dos botes y dicha pared. Estos dos valores están comprendidos entre dos límites predeterminados, y por ello el aislamiento obtenido es excelente. El menor de estos dos valores puede corresponder al valor del espesor de la capa de aire que permitiría un aislamiento satisfactorio en el caso de una capa 110.- de aire de espesor constante. Conviene igualmente operar con botes de consumo individual del tipo corriente, botes cuya altura es del mismo orden de magnitud que la dimensión transversal y con una agrupación de botes cuyo volumen total sea igual al menos al cuarto del volumen interior comprendido entre el piso 2, tapa 7 y pared 115.- lateral de la cubeta 1. En el ejemplo representado, el volumen del



grupo de los botes es del orden de magnitud de la mitad del volumen que envuelve a dicho grupo.

El solicitante ha comprobado que con una cubeta y una tapa de material cerámico o vidrio opaco, botes de material cerámico o vidrio igualmente opaco, y un fondo y un tabique de una material cualquiera, se podía proceder al relleno de los botes colocados en la cubeta con ayuda de leche hirviente, a la siembra de dichos botes con el fermento conveniente cuando la temperatura era próxima a los 60°, proceder a la colocación del tabique y de la tapa y obtener un yogur excelente en condiciones térmicas exteriores incluso muy difíciles. En efecto, es posible colocar el aparato completo en un armario frigorífico a la temperatura de +6° solamente, sin que la preparación del yogur exija un lapso de tiempo superior a 3 horas. Más allá de esta duración, el yogur preparado, colocado en el armario frigorífico, se enfría progresivamente, favoreciendo su conservación y haciendo su consumo muy agradable.

Como se ve en la figura 3, cada uno de los botes 12 puede tener un fondo 13 alejado del soporte constituido por el fondo de la cuba 1 por un faldon 14, dejando así el espacio aislante de fondo requerido, pero de modo individual para cada bote. Se puede igualmente prever tapas individuales cuya yuxtaposición reemplace al tabique 7. La construcción del aparato de preparación de yogur, es, pues, muy simplificada, y no tiene más que los elementos del recinto exterior, cubeta y tapa, o platillo y campana, y una sola tapa de agrupamiento de los botes, como la tapa formada por el tabique 7. Los dos elementos del recinto exterior podrían ser iguales. Pueden igualmente utilizarse para otros fines, tales como fines culinarios de modo separado o de modo asociado.



Es evidente además que, sin salirse del marco de la presente invención, podrán introducirse modificaciones en las formas de ejecución que acaban de ser descritas. Así es como la pared lateral de la cubeta puede asociarse a fondos y tapas de material aislante o de doble pared, solidarios o no de esta pared lateral.

150.- Para agrupamientos de botes y tapas que suponen un número muy grande de elementos, como es el caso en las estufas de preparación industrial, las condiciones de centrado, de volumen y de dimensiones son respetadas, habida cuenta del hecho que la importancia térmica de la separación entre la pared del agrupamiento de los botes y de la envolvente lateral resulta menor, como es el caso, por lo demás, cuando la altura del agrupamiento de los botes es muy pequeña con relación a las dimensiones de la superficie de dicha agrupación.

155.-

160.- N O T A.-

Los puntos de invención que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Introducción por diez años, son los siguientes:

165.- 1ª.- Un aparato para la preparación del yogourt, caracterizado por un zócalo aislante que soporta un bote de yogourt o un grupo de botes, está cubierto por una caja aislante y eventualmente rodeado por una pared lateral.

170.- 2ª.- Un aparato según el punto 1ª, caracterizado porque el zócalo es una pared aislante constituida con ayuda de tabiques separados por una capa de aire de espesor sensiblemente constante.

3ª.- Un aparato según el punto 1ª, caracterizado porque la tapa está constituida con ayuda de tabiques separados por una capa de aire de espesor sensiblemente constante.

230234



4^o.-- Un aparato según el punto 1^o, caracterizado porque una
175.- pared lateral rodea al bote o al grupo de botes, siendo o no so-
lidadaria esta pared, en su totalidad o en parte, del zócalo y de
la tapa.

5^o.-- Un aparato según los puntos 1^o a 4^o, caracterizado
porque tiene medios de centrado que permiten fijar la posición
180.- del bote o del grupo de botes con relación a los tabiques ais-
lantes y a la eventual pared lateral.

6^o.-- Un aparato según el punto 1^o, caracterizado porque la
relación del volumen de aire que rodea a los botes en el inte-
rior de las paredes superiores e inferiores aislantes y de la
185.- pared lateral y el volumen de dichos botes tiene un valor a lo
sumo igual a 4.

7^o.-- Un aparato según el punto 1^o, caracterizado porque la
altura del grupo de botes es de preferencia a lo sumo igual a la
más reducida de las dimensiones transversales de dicho grupo.

8^o.-- Un aparato según el punto 1^o, caracterizado porque la
190.- pared aislante que constituye el zócalo está limitada por el
fondo de una cubeta y por un tabique intermedio, suspendido por
encima de dicho fondo.

9^o.-- Un aparato según el punto 8^o, caracterizado porque la
195.- pared aislante que constituye la tapa está constituida por un
tabique colocado sobre el borde del bote o sobre los bordes de
los botes agrupados, tabique que está coronado a distancia por
una tapa de cierre de la cubeta.

10^o.-- Un aparato según los puntos 8^o y 9^o, caracterizado por-
200.- que la cubeta y su tapa pueden ser de altura idéntica constitu-
yendo sus faldones la pared lateral del recinto.

11^o.-- Un aparato según los puntos 8^o a 10^o, caracterizado
porque los tabiques se adaptan en la cubeta y bajo la tapa con

256234



una holgura que puede reducirse a cualquier valor elegido.

205.- 12ª.- Un aparato según el punto 1ª, caracterizado porque los botes utilizados son botes de consumo individual cuya altura es del mismo orden de magnitud que la mayor dimensión de su sección transversal.

210.- 13ª.- Un aparato según el punto 1ª, caracterizado porque los botes tienen un fondo soportado a distancia del borde de un faldon que prolonga su pared lateral más allá de dicho fondo, caso en el cual el fondo aislante no es indispensable.

215.- 14ª.- Un aparato según el punto 1ª, caracterizado porque los botes están asociados a tapas individuales cuya yuxtaposición forma el tabique intermedio, dispuesto bajo la tapa de la cubeta.

220.- 15ª.- «UN APARATO PARA LA PREPARACION DEL YOGURT», todo tal y conforme se describe en la presente memoria, la cual consta de 220 líneas y a título de ejemplo se representa en los adjuntos dibujos.

Madrid, - 3 MAR. 1960

Pierre, René Marie SAVARY.

P. S.

Fig. 1

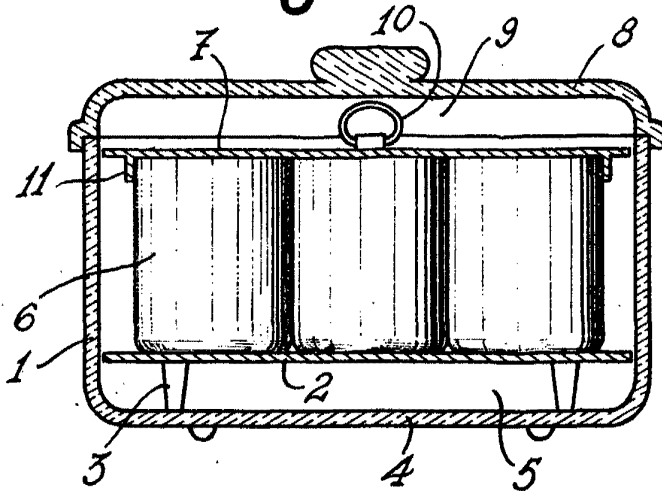


Fig. 2

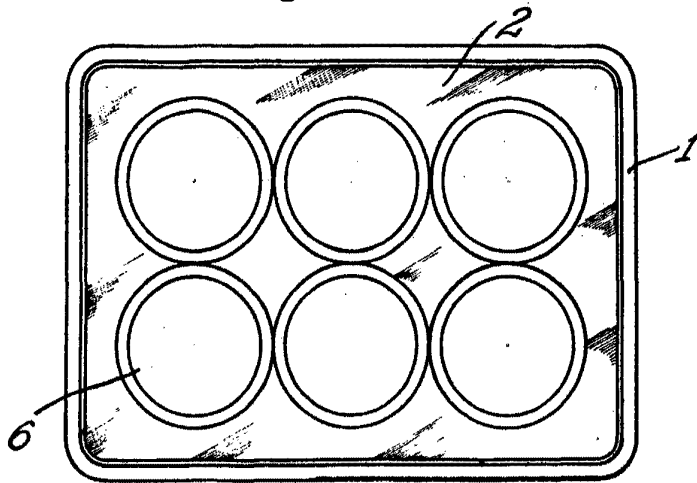
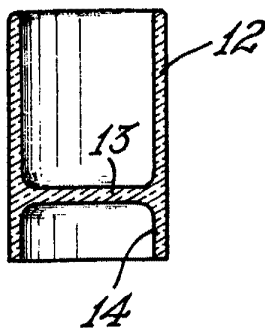


Fig. 3



Madrid, 23 MAR. 1961

P. A.

