



25 9975

25 9975

nº 259975

PATENTE DE INTRODUCCION
=====

por DIEZ años

cuyo privilegio se solicita para España y todos sus territorios y plazas de soberanía, a favor de :

D. ENRIQUE RIBAS PEY

de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, calle Villarroel nº 193, relativa a:

"MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS PARA HACER MONTAR MATA DE ESCOFES Y ANALOGOS, CON SU CORRESPONDIENTE DISPOSITIVO".

.....



MEMORIA DESCRIPTIVA

25 9975

5. La present. Patente de Introducción tiene por objeto unas mejoras en los procedimientos para hacer montar nata de leche y productos lácteos análogos, y, asimismo, tiene por objeto un dispositivo para la ejecución de dichas mejoras. - - - - -

10. Para montar la nata a partir del producto lácteo suele procederse, actualmente, a realizar un batido manual ó mecánico, de manera que si bien en producciones de considerable volumen el batido mecánico es aconsejable, deja de serlo cuando se trata de reducidas producciones, o para uso inmediato. - - - - -

15. Es por las razones expuestas que se han desarrollado las presentes mejoras, así como el dispositivo para llevarlas a la práctica, cuyas principales características se resumen en párrafos sucesivos:

20. Esencialmente se caracterizan dichas mejoras porque de acuerdo con ellas se somete el producto lácteo a la acción de un gas a presión, y se impulsa, mediante dicho gas, a través de una conducción hacia la atmósfera, atravesando en dicha conducción un punto de estrangulación, como mínimo, produciéndose un efecto de emulsionado entre dicho producto y el gas que le impulsa y acompaña. - - - - -

25. Dicho gas inerte se prevé contenido en el interior de una cápsula recambiable, en comunicación con un recinto estanco donde previamente se ha depositado el



producto lácteo en forma líquida. - - - - -

30. Por sus especiales propiedades bactericidas se prevé que el gas impulsor y emulsionador, esté constituido por óxido nitroso, de fórmula química N_2O .

35. Asimismo es característica del objeto de la presente Patente el hecho de que el dispositivo esté constituido por un cabezal, apto para ser acoplado constituyendo un conjunto estanco, por una parte a un vaso destinado a contener el producto lácteo del que se parte, y por otra parte a una fuente de gas a presión, de la que ya se ha hablado, anteriormente, usualmente en forma de cápsula recambiable. Dicho cabezal está atravesado
40. por una vía de salina cuyos dos extremos, exterior é interior, desembocan en la atmósfera libre y en el interior de dicho vaso, respectivamente, presentando, además, una válvula gobernable manualmente desde el exterior que regula el paso por dicha vía de salina, y, por lo tanto,
45. del caudal de producto saliente. - - - - -

Con carácter potestativo se prevé que el órgano de mando de la válvula gobernable manualmente consista en un fleje que por un extremo, como mínimo, está sujeto al cabezal, y por su otro extremo es accionable,
50. y se acopla por su zona media al extremo del vástago de dicha válvula, con tendencia a que se mantenga cerrada presionándola contra su asiento. - - - - -

Finalmente, se prevé que el conducto que aporta el gas a presión al interior del vaso, esté provisto de una válvula de retención que impida el reflujó del cita-
55.



do gas. - - - - -

60. Para facilitar la comprensión de cuanto se ha expuesto en los párrafos anteriores, seguidamente se hace referencia a la lámina de dibujos que acompaña a esta memoria en la cual se expone una realización práctica del dispositivo descrito, debiendo ser considerada como desprovista de todo carácter limitativo respecto al alcance de la protección legal que se recaba, dado que se trata de un ejemplo entre los muchos que, de acuerdo con las características descritas podrían llevarse a la práctica. En los dibujos:

70. Figura 1, representa una sección diametral, a escala reducida respecto a la de las figuras siguientes, del dispositivo objeto de Patente en su fase inoperativa. - - - - -

Figura 2, representa una sección parcial de la válvula de gobierno manual, en su fase operativa. - - -

75. Figura 3, representa una sección parcial de la válvula de retención para el gas de aportación, en su fase inoperativa. - - - - -

Figura 4, representa el mismo elemento de la figura anterior, en su fase operativa. - - - - -

80. Figura 5, representa una sección parcial del cabezal, para ver el dispositivo de accionamiento de la válvula de gobierno manual. - - - - -

De acuerdo con dichas figuras, y los números que



sobre ellas indican las diversas partes y detalles, su descripción es como sigue:

85. El cabezal ha sido representado por (1), el vaso destinado a contener el producto lácteo por (2), la válvula de gobierno manual por (3), la cápsula aportadora del gas emulsionador por (4), la válvula de retención de dicho gas por (5) y el tubo de conducción de la emulsión por (6). - - - - -

90. El cabezal (1) está roscado a través de una junta elástica (7), de goma, plástico, etc., a la boca del vaso (2), y a él (1) están sujetos todos los demás elementos que seguidamente se describen:

95. La válvula de gobierno manual (3) consta de un vástago (8), concéntrico con el cabezal (1), y parcialmente alojado en el (1), el cual posee en su extremo situado en el interior del vaso (2) un cilindro grafilado de manipulación (9); en su zona central dos troncos de cono (10) y (11), de conicidades opuestas, y un cilindro 100. (12) que puede ser de un diámetro muy ligeramente inferior al resto de la superficie cilíndrica alojada en el cabezal (1). En su extremo superior está sujeto, y constantemente presionado hacia el exterior mediante el resorte pulsador (13) que posee una entalla transversal 105. (14), en la que se aloja la extremidad cilíndrica (15) del vástago (8), el cual queda retenido por la aleta (16), dispuesta transversalmente respecto a la entalla (14). Dicho resorte pulsador (13) está sujeto directamente por uno de sus extremos al cabezal (1), tal como 110. puede apreciarse en la figura 5. - - - - -



La cápsula de aportación de gas emulsionador (4), está alojada en el interior de la envolvente (17), sujeta al cabezal (1) a través del manguito (10). Dicha cápsula (4) posee una válvula de vástago concéntrico no representada en las figuras, que efectúa la obturación por propia presión del gas interior, y que es susceptible de ser accionada, permitiendo la salida de gas, por la extremidad cónica (19), al aproximar a ella dicha cápsula (4). Es de destacar que el asiento de la cápsula (4) en el interior del manguito (18) se efectúa a través del casquillo elástico (21). - - - - -

115.

120.

La válvula de retención (5) está sujeta por roscado al cabezal (1), interiormente al vaso (2), y posee un taladro central (22) en comunicación con otro radial (23) que desemboca en el interior del vaso (2), estando recubierta en toda su longitud, contenida en dicho vaso (2), por un casquillo de goma (24), que es el que propiamente ejerce las funciones de válvula, tal como posteriormente se detallará. - - - - -

125.

El tubo de conducción de emulsión, o sea de nata, (6), está directamente sujeto por roscado al cabezal (1); interiormente es divergente y en su boca de salida presenta unas almenas (25). - - - - -

130.

En el interior del cabezal (1) la cápsula (4) y la válvula de retención (5) están en comunicación mediante los taladros (26) y (27), y el alojamiento de la válvula de gobierno manual (3) con el tubo de conducción (6), mediante el taladro (28). - - - - -

135.

258975



140.

De acuerdo con la precedente descripción orgánica se comprende que el funcionamiento del dispositivo representado como ejemplo será el siguiente: - - -

145.

Estando separados el cabezal (1), y elementos a él sujetos, del vaso (2), se deposita en el interior de éste (2) 0,5 l. de leche, Seguidamente se sujeta por roscado el cabezal (1) a dicho vaso (2) y se hace girar la envolvente (17), produciendo la aproximación de la cápsula (4) a la extremidad cónica (19), y el consiguiente accionamiento de su válvula que posibilita el paso de N_2O al interior del vaso (2), una vez realizado lo cual se acciona el resorte (13) y se comprueba si através del tubo (6) sale gas a presión. - - - - -

150.

155.

Una vez efectuada tal comprobación se invierte el dispositivo, pasando el cabezal (1) a ocupar la posición inferior, y se acciona el resorte (13) en la medida deseada según sea la cantidad de nata que sale por el tubo (6). - - - - -

160.

El N_2O procedente de la cápsula (4) pasa al interior del vaso (2), deformando el manguito elástico (24) (ver fig. 4), y ya en su interior produce la evacuación de la leche hacia el tubo (6), a través del estrecho espacio comprendido entre el tronco de cono (10) y el cabezal (1), emulsionándose con ella y montando la nata. - - - - -

165.

Habiendo descrito suficientemente las características, ventajas y modo de realización de las mejoras en



los procedimientos para hacer montar nata, así como el dispositivo correspondiente, que constituyen el objeto de la presente Patente de Introducción, debe hacerse constar, en resumen, que en las mismas podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar en todas aquellas cuestiones que no afecten a su esencialidad, que es la que se concreta en la primera de las reivindicaciones que siguen, ya sea considerada aisladamente, ya sea considerada junta con otra o varias de las restantes reivindicaciones, en todas sus combinaciones técnicamente posibles. - - - - -

NOTA

Se declaran de novedad y propiedad para España y todos sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

REIVINDICACIONES

1.- Mejoras en los procedimientos para hacer montar nata de leche y análogos, con su correspondiente dispositivo, caracterizados por el hecho de someter el producto lácteo a la acción de un gas a presión y de impulsarlo mediante este gas por una vía que desemboca a la atmósfera libre y a través por lo menos de un punto de estrangulación produciendo un efecto de emulsionado entre dicho producto y dicho gas. - - - - -

2.- Mejoras según la reivindicación anterior



259975

195. caracterizadas porque el gas es aportado a elevada presión dentro de una cápsula recambiable cuyo contenido se descarga en el interior de un recinto estanco previamente llenado con el producto lácteo. -

3.- Mejoras según la reivindicación 1, caracterizadas porque el gas a presión consiste en una mezcla de gases en la que participa preferentemente gas N_2O (óxido nitroso). - - - - -

200. 4.- Dispositivo para la ejecución de las mejoras precedentes, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por presentar un cabezal apto para acoplarse constituyendo un conjunto estanco, por una parte, a un vaso destinado a recibir el producto lácteo y, por otra parte, a una fuente de gas a presión, preferentemente en forma de cápsula recambiable, estando atravesado dicho cabezal por una vía de salida cuyos dos extremos exterior é interior desembocan respectivamente en la atmósfera libre y en la zona interior del cabezal encima de dicho vaso, presentado además una válvula gobernable desde el exterior que a voluntad da paso por dicha vía de salida y estrangula la vena fluida que circula por la misma. - - - - -

205. 5.- Dispositivo según la reivindicación 4, caracterizado porque el órgano de mando de la referida válvula gobernable desde el exterior consiste en un fleje elástico que fijándose por un extremo amoviblemente al cabezal, es accionable por su otro extremo y se acopla

210. - - - - -

215. - - - - -

259975



220. por su zona media en el extremo del vástago de dicha válvula con tendencia a que se mantenga cerrada aplicándola contra su asiento. - - - - -

225. 6.- Dispositivo según la reivindicación 4, caracterizado porque la salida del conducto que aporta el gas a presión procedente de la cápsula recambiable está dotada de una válvula unidireccional que impide el reflujo del gas aportado. - - - - -

230. 7.- "MEJORA EN LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL CER MONTAR PARA DE LECHE Y ANALOGOS, CON SU CORRESPONDIENTE DISPOSITIVO". - - - - -

230. Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de diez hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de dibujos que la ilustra.

BARCELONA, 15 JUL 1960

P. A.

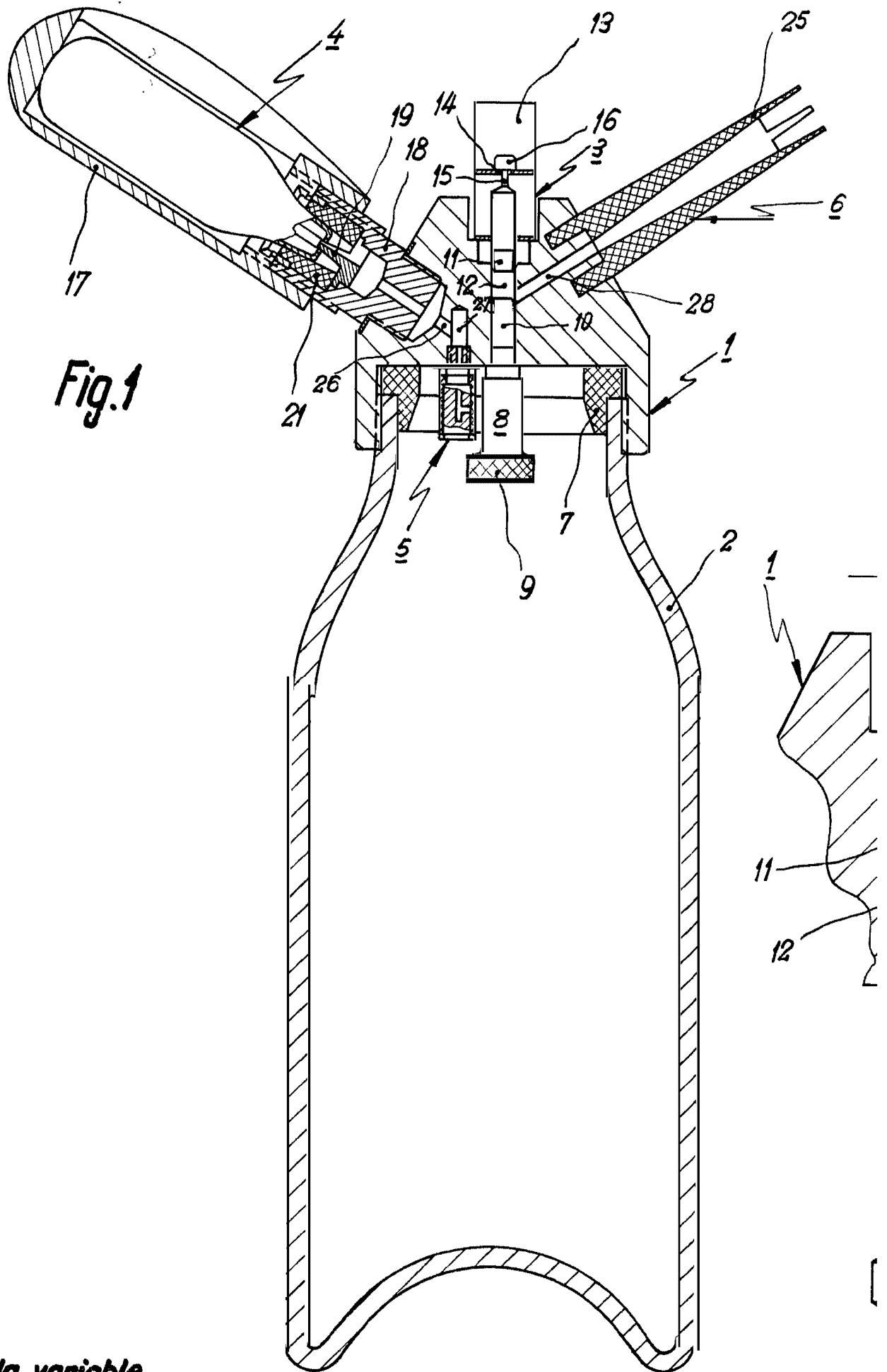


Fig. 1



Fig.3

Fig.4

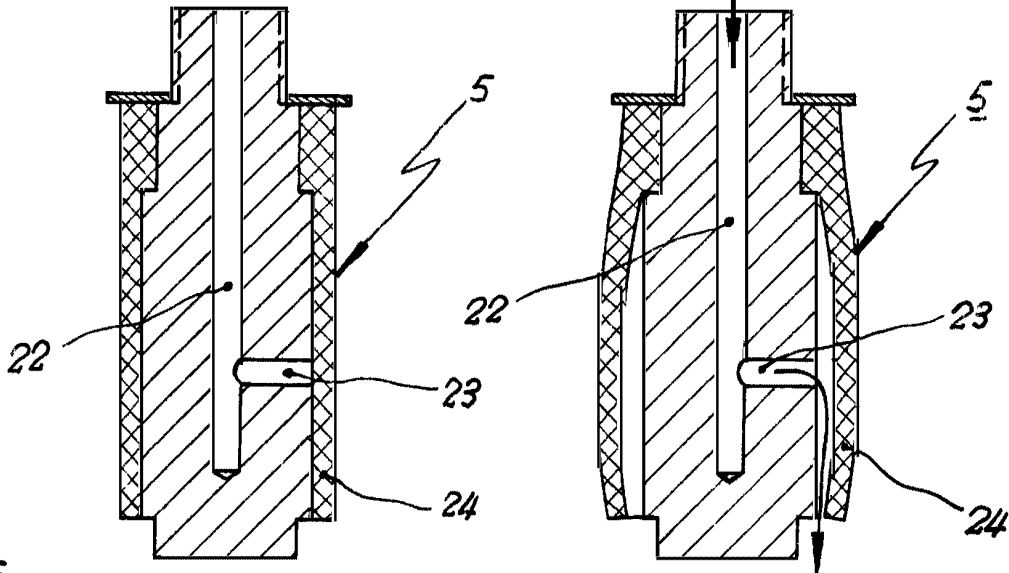


Fig.2

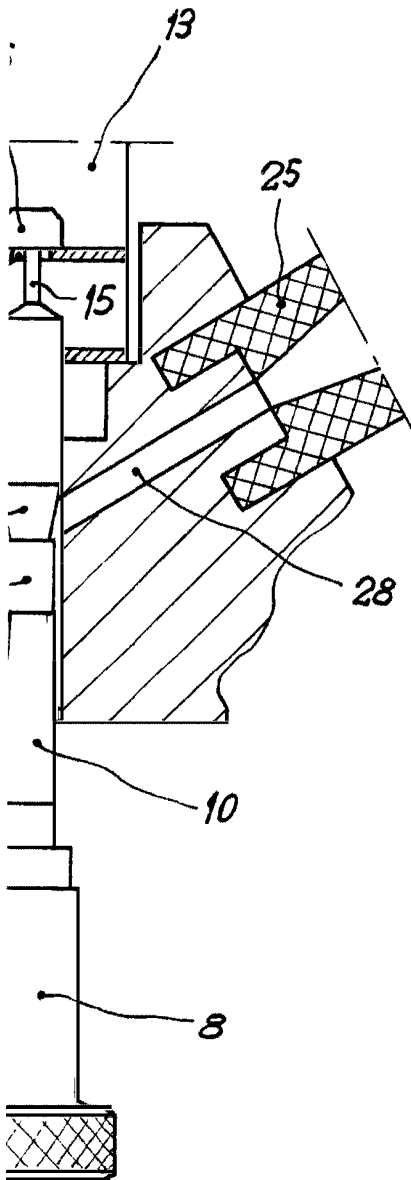


Fig.5

