



962

275320

275320

MEMORIA DESCRIPTIVA.-

PATENTE DE INVENCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "APARATO ENFRIADOR DE CERVEZA"

=====

A nombre de : DON DANIEL RUIZ RICOTE,
DON JOSE LUIS RUIZ RICOTE y
DON SANTIAGO FERNANDEZ VEGA.-

Residentes en : MADRID, Galileo, 76, Galería de
Vallehermoso, 5 y Puerto de Velate, 6
respectivamente.-

Nacionalidad : ESPAÑOLA.



En la actualidad, en los establecimientos expendedores de cerveza, se utiliza para el enfriamiento de la misma, un serpentín incluido en una cámara en la que se introduce hielo, necesitándose por tanto un gran espacio para ésta cámara y un

5.- continuo trabajo para mantener el hielo necesario en condiciones adecuadas, reponiendo el que va licuándose. Otros aparatos, empleados también, necesitan asimismo un gran volumen para su instalación y un continuo mantenimiento del mismo.

Con el fin de lograr un sistema en el que el mantenimiento sea nulo, y el volumen necesario para la instalación mínimo, se ha ideado el aparato al que se refiere la presente Memoria, el cual, consiste, en una cámara de reducidas dimensiones, en la que se ha previsto una doble pared lateral, para incluir en la cámara intermedia los tubos de un sistema de refrigeración,

10.- mientras que en el interior de la cámara central, se introduce la cerveza que procede del barril, haciéndola salir posteriormente a través de un serpentín que frena el choque de salida de la misma, regulando su velocidad.

15.-

A continuación se hará una detallada descripción del aparato a que se alude, con referencia a los planos que se acompañan, en los que se representa, a simple título de ejemplo no limitativo, una forma preferente de realización susceptible de todas aquellas variaciones de detalle que no supongan una alteración fundamental de las características esenciales del mismo.

20.-

En dicho plano se representa, en alzado una vista de la cámara, seccionada longitudinalmente en su mitad para exposi-

25.-

3320



ción de sus elementos interiores.

30.- Según el ejemplo de ejecución representado, el aparato que se preconiza, consiste en un depósito G cilíndrico, cerrado por su base inferior y abierto por la superior, donde se acopla una tapa 2 por medio de unos tornillos C que se ajustan a una brida F sujetando entre ambas una junta elástica E.

35.- En esta tapa, se ha previsto una boca B para entrada al alojamiento K del dispositivo automatico de temperatura, otra boca O para entrada de la cerveza a la cámara interior y una boca central A de salida de la cerveza al exterior.

40.- En el depósito G, se ha previsto interiormente una segunda pared lateral I que forma el calderín interior, dejando un espacio entre esta segunda pared I y la exterior G, donde se alojan los tubos J del serpentín evaporador de un grupo refrigerador.

La superficie exterior del depósito, está dotada de unas aletas longitudinales H que aumentan la superficie refrigeradora del mismo, y en la base inferior, existe una pieza central M de desagüe dotada de un tornillo tapón N.

45.- En el interior del calderín formado por la pared interior I se ha previsto la colocación de un serpentín L que queda con su boca inferior a poca distancia de la base inferior, mientras que la boca superior coincide exactamente con la boca de salida A de cerveza al exterior.

50.- Organizado de esta forma el aparato enfriador, la cerveza que proviene del barril, se introduce en la cámara interior por la boca de entrada O, llenando dicha cámara, donde se enfría por la acción del serpentín evaporador J.

55.- Al dar salida a la cerveza, ésta forzosamente ha de pasar por el serpentín interior L, entrando en el mismo por su boca inferior y saliendo al exterior por A. La forma de este serpentín, espiral, hace que la presión de la cerveza sea disminuida

75320

9



en su salida amortiguando el choque que ésta efectuaría sobre el vaso, con lo que la salida resulta normal.

- 60.- Por las características del aparato enfriador que se describe, las dimensiones del calderín pueden ser mínimas con lo que queda reducido el volumen de tal forma, que no ocupa casi lugar bajo el mostrador del establecimiento expendedor, sumándose a esta ventaja, la de no tener que estar pendiente del mantenimiento del mismo, por renovar el hielo como ocurre con los aparatos utilizados normalmente, ya que en el que es objeto de este registro, el funcionamiento es totalmente automático y sin necesidad de entretenimiento.

- 70.- La forma, materiales y dimensiones podrán ser variables, y en general cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa, los términos en que queda redactada la presente memoria.

- 75.- El peticionario se reserva el derecho de obtener los certificados de adición complementarios por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivo pudiera aconsejar la práctica.

N O T A.-
=====

- 80.- Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

- 85.- 1º. Aparato enfriador de cervezas, caracterizado por haberse previsto un depósito de doble pared lateral, en el que existe en la cámara que hay entre las dos paredes, el serpentín evaporador de un sistema refrigerador, a fin de lograr en el interior de dicha cámara una temperatura baja para enfriado de la cerveza que en ella se introduce.

275320



90.- 2º.- Aparato enfriador de cervezas, según punto primero, caracterizado por haberse previsto que la cámara sea cerrada por su base y dotada de una tapa fija por tornillos y con una junta elástica intermedia para cierre hermético, en la base superior, existiendo en dicha tapa las bocas de entrada y salida de cerveza.

95.- 3º.- Aparato enfriador de cervezas, según puntos anteriores, caracterizado por haberse previsto en la tapa de la cámara, un alojamiento para un sistema automático de temperatura que regule la existente en el interior del recipiente.

100.- 4º.- Aparato enfriador de cervezas, según puntos anteriores, caracterizado por haberse previsto en el interior del depósito un serpentín, abierto por su extremo inferior, que queda a poca distancia de la base del depósito, y con su extremo superior coincidiendo con la boca de salida de cerveza a fin de que ésta, tenga que salir atravesando dicho serpentín, consiguiendo el frenado al choque de salida de la cerveza por efecto de la presión de la misma.

105.- 5º.- Aparato enfriador de cervezas, según puntos anteriores, caracterizado por el hecho de que en el fondo de la cámara, se ha previsto una salida de desagüe dotada de un tornillo tapón, y en las caras laterales exteriores, unas aletas longitudinales para aumentar la superficie de refrigeración.

110.- 6º.- "APARATO ENFRIADOR DE CERVEZA", todo tal y conforme se describe en la presente Memoria, la cual consta de 112 líneas y a título de ejemplo se representa en el adjunto dibujo.

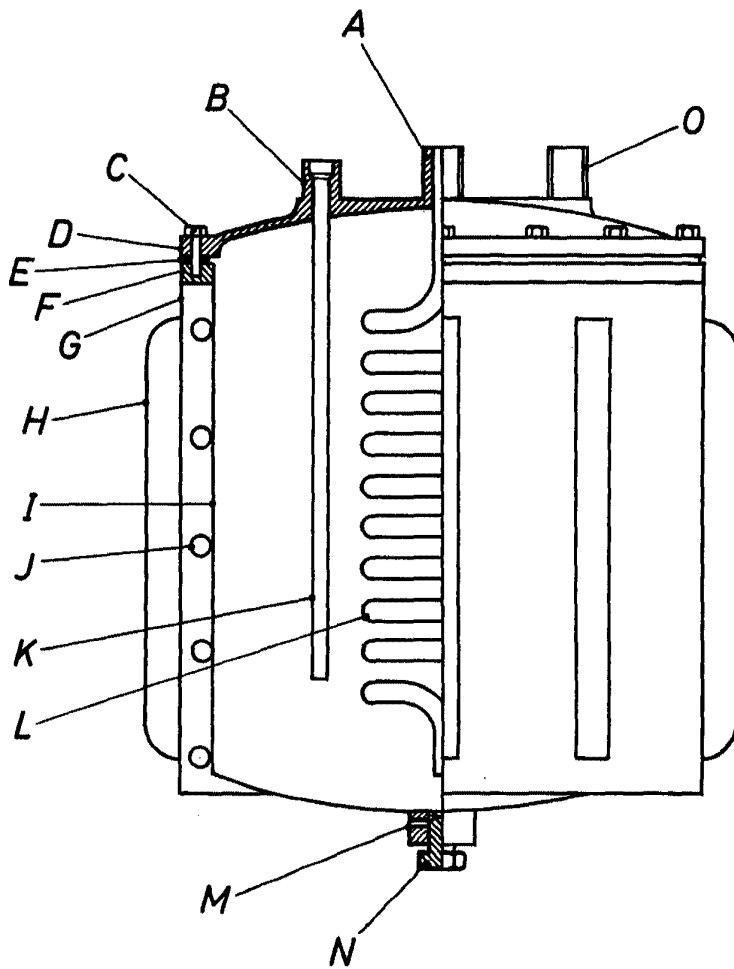
Madrid, 9 MAR. 1962

DANIEL RUIZ RICOTE,
JOSE LUIS RUIZ RICOTE y
SANTIAGO FERNANDEZ VEGA.-

P. A.

Daniel Ruiz Ricote.
José Luis Ruiz Ricote.
Santiago Fernández Vega.

Hoja única.



Madrid.

P. A.

Escala variable.