

PATENTE DE INTRODUCCION

282587



## Memoria Descriptiva

sobre:

"Aparato para la obtención de leche reconstituida dietética y subproductos, a partir de grasas vegetales neutras hidrogenadas".

=====

*Solicitante:*

DON JOSE LUIS FERNANDEZ MARTIN,  
de nacionalidad española,  
domiciliado en Padilla 5, 5º. MADRID.

=====

La presente patente, se refiere a un aparato para la obtención de leche reconstituida dietética y subproductos, a partir de grasas vegetales neutras hidrogenadas, del que se adjuntan dibujos explicativos, a título de ejemplo no limita-

5.



282587

tivo.

Con referencia a los citados dibujos, la figura 1, representa una vista del alzado del mencionado aparato y, la figura 2, una vista, por la izquierda, del mismo.

5.

Este aparato consta de una tapa -a-, provista de una anilla -a'-, para su acoplamiento al recipiente cilíndrico -b-, que hace el oficio de artesa de mezcla de los ingredientes que han de dar el producto deseado. Esta mezcla se realiza, llevando el líquido desde el lado de descarga de la parte trasera del homogeinizador -l- a la citada artesa de mezcla -b-; esto proporciona una vigorosa agitación de la mezcla y una rápida disolución de los productos sólidos pulverizados que en ella intervienen.

10.

15.

La homogeinización se efectúa por medio de un motor-bomba centrífugo -j- de gran velocidad (unas 8.000 revoluciones por minuto, a plena carga), y un homogeinizador -l-, estando dicha bomba montada en el estribo del motor por medio de pernos articulados o de charnela de acero inoxidable. De esta forma, cuando el líquido pasa por la bomba, queda sometido a elevadísimas aceleraciones y agitaciones, lográndose la dilución de todas las partículas.

20.

25.

El tratamiento térmico o pasteurización de la mezcla, tiene efecto en la artesa de mezcla -b-, que, está provista de un elemento eléctricamente calentador -p-, y de un termostato -c-, con un botón -c'- para el ajuste de cualquier temperatura

30.

18 OCT



- 3 - 282587

comprendida entre los 20 y los 90 grados centígrados. La ampolleta del termostato (no representada) está montada en un tubo de latón cromado, colocado oblicuamente a través del fondo del recipiente -b-.

5. En un tablero, de instrumentos -d-, se encuentra un dispositivo de alarma -e- regulador del periodo de pasteurización, según la temperatura. Este tablero se encuentra situado sobre una camisa metálica -f- que rodea al motor eléctrico
10. -j- y, en él, se encuentran también un conmutador -g- para el motor eléctrico, un conmutador -h- para el elemento calentador y, una lámpara piloto -i-, para el elemento calefactor, conectado de tal manera, que luce cuando el citado elemento está funcionando.
- 15.

En la parte inferior del cuerpo de bomba, se encuentra el grifo -k-, para la extracción de líquido.

20. Una llave de tres posiciones -r-, situada en la parte superior del pasteurizador, junto al elemento calentador -p-, gradua el paso del líquido caliente a la artesa de refrigeración -o-, cuyo contenido se enfría en el refrigerador de superficie -n-, el cual lleva un pasador -s- de apoyo, para la
25. artesa -o- y, una clavija para su fijación.

Bajo este refrigerador -n-, se encuentra una canaleta de descarga que bascula alrededor del pivote x, provista de una tuerca-palomilla, para su fijación en la posición deseada.

30. Todo este conjunto descansa sobre un bas-

18 OCT

282587



tidor -v-, de tubo de acero o similar.

La alarma dada por el dispositivo -e-, depende de hasta donde se haga girar su manilla, siendo más larga la duración de funcionamiento, cuanto más se haga girar su manilla; luego, se hace volver esta manilla al lugar que indique el periodo adecuado a la siguiente operación.

5.

Debido a la gran velocidad de giro del motor, se desarrolla un calor, por fricción, bastante considerable en la caja de la bomba y, hay que tener en cuenta este punto, cuando el aparato tenga que trabajar con poca cantidad de líquido. Se obtiene un excelente enfriamiento cuando la leche se distribuye, por igual, por todas las superficies de enfriamiento y, la leche solamente se distribuye uniformemente, cuando las citadas superficies estén totalmente limpias y desengrasadas. Para conseguir esta limpieza, el refrigerador debe lavarse con un sulfodetergente, antes de su utilización.

10.

15.

20.

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del invento así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, y siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de introducción por 10 años en España; "APARATO PARA LA OBTENCION DE LECHE RECONSTITUIDA DIETETICA Y SUBPRODUCTOS, A PARTIR DE GRASAS VEGETALES NEUTRAS

25.

30.



282587

HIDROGENADAS", caracterizándose por lo siguiente:

5. 1ª.- Aparato para la obtención de leche reconstituida dietética y subproductos, a partir de grasas vegetales neutras hidrogenadas, que se caracteriza por estar constituido de una artesa de mezcla cerrada mediante tapa móvil, en la que se depositan los elementos integrantes del producto a obtener, comunicada por medio de un homogeneizador, con un motor-bomba centrífuga, situado en su parte inferior.

10. 2ª.- Aparato, según lo especificado en la reivindicación 1ª, que se caracteriza por poseer un conducto pasteurizador, con un elemento calefactor, por el que pasa el líquido, estando su temperatura regulada, por un termostato.

15. 3ª.- Aparato, según lo especificado en las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque en un cuadro de control, situado sobre un revestimiento del motor eléctrico, se encuentran, un interruptor para el citado motor, otro interruptor para el elemento calefactor, un piloto indicador del funcionamiento del mencionado elemento calefactor y, un dispositivo de alarma para tiempos.

20. 4ª.- Aparato, según lo especificado en las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque, mediante un allave de tres pasos, el líquido caliente pasa a una artesa de refrigeración que se comunica con un refrigerador de superficie, en

25.

30.



282587

cuya parte inferior se encuentra una canaleta, de descarga.

5. 5ª.- Aparato, según lo especificado en las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque todos los elementos que han de estar en contacto con los productos a obtener, son de material no susceptibles de oxidación.

10. 6ª.- "Aparato para la obtención de leche reconstituida dietética y subproductos, a partir de grasas vegetales neutras hidrogenadas"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria, e ilustrado con los dibujos que se acompañan.

Esta Memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

15.

18 OCT. 1951

Madrid,

DON JOSE LUIS FERNANDEZ MARTIN.

GOMEZ ACEBO Y MODEY

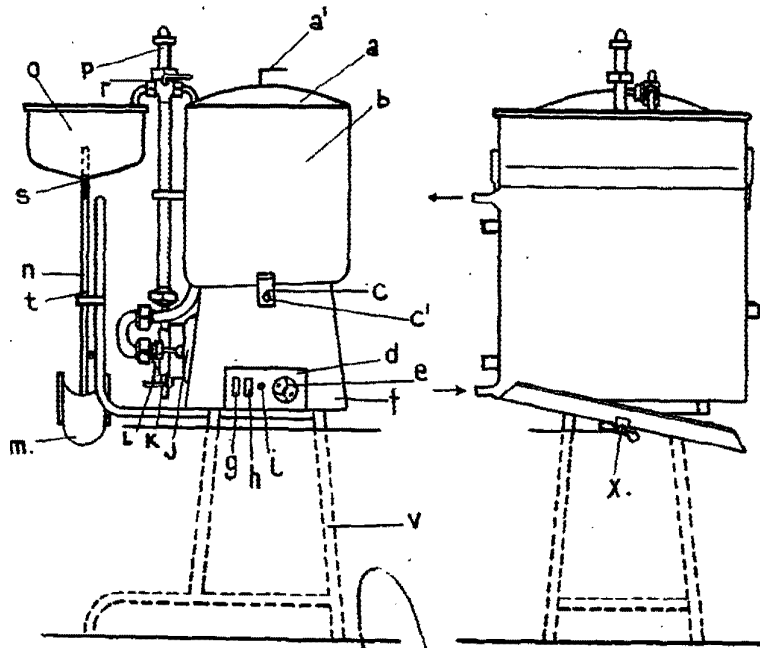




282587

FIG.1

FIG.2



MADRID. DE 1961  
JOSE LUIS FERNANDEZ MARTIN.

ESCALA VARIABLE.