



306 146

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por veinte años,
para todo el territorio español, por " MEJORAS INTRODUCIDAS EN LAS CAMARAS DE FERMENTACION ", cuyo privilegio se solicita a favor de la entidad nacional CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A.(COPSA), residente en BARCELONA, calle Viladomat, 52 bis interior, y cuyo inventor es Don JUAN BAUTISTA SAUS RAL, de nacionalidad española, quien ha hecho cesión de los derechos de esta Patente a la entidad solicitante.

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

5 La presente Patente se refiere, como se desprende de la lectura de su enunciado, a unas mejoras introducidas en las cámaras de reposo o fermentación en vista a perfeccionar el funcionamiento de éstas y por consiguiente aumentar su rendimiento útil dentro de una construcción sencilla.

Los graves inconvenientes que presenta el normal desarrollo de la fermentación de pan y similares, debido a tenerse que efectuar la misma a una tempe-

306146

17 NOV.



5 ratura relativamente constante que no exceda de los 30° y no sea tampoco muy baja, han impulsado la creación de diferentes sistemas de cámaras de reposo, con el fin de obtener cámaras con una temperatura interior conveniente en cada caso, para conseguir que la fermentación se desarrolle debidamente independizándose del ambiente del obrador.

10 Dichos sistemas si bien representan una ayuda para el desarrollo de la fermentación presentan diversos inconvenientes siendo quizás el más característico de todos el de exigir un volumen práctico excesivo lo que significa la ocupación del obrador y obliga a que éste haya de ser de mayores dimensiones.

15 Sobre todos estos sistemas, las cámaras de reposo dotadas de las mejoras preconizadas poseen unas nuevas ventajas debido a sus características técnicas que se apartan de lo de hasta ahora conocido y practicado en esta especialidad, consistiendo
20 dichas ventajas en la posibilidad de aumentar el rendimiento específico de la cámara al permitir el alojamiento de un mayor número de kilos de pan o similares, por unidad volumétrica de la cámara, además de no impedir con ello la transmisión del
25 calor, de acuerdo con el programa de temperaturas idóneo para la fermentación de cada caso, calor que administra el convencional termo de aceite con resistencias eléctricas reguladas y controladas desde el exterior, que presentan las repetidas

17 NOV 1936



cámaras y en su caso otros sistemas de calefacción.

En resumen, las mejoras que motivan la presente Patente están caracterizadas por dotar a las cámaras de reposo de unas bandejas dispuestas en su interior, con la característica esencial de que la trayectoria de dichas bandejas se realiza en zig-zag ondulante y, en su caso, vertical y horizontalmente apoyándose para ello en cadenas y, en su caso, en caminos de deslizamiento y de guía a modo de cintas sin fin de una pluralidad de ramas dispuestas en una trayectoria ondulante y zigzagueante y, en su caso, vertical y horizontalmente, trayectoria determinante del aumento a igualdad de condiciones de la capacidad práctica de la cámara para un mismo volumen de la misma, sin impedir la transmisión del calor, de acuerdo con el programa de temperaturas idóneo para la fermentación de cada caso, que suministra el convencional termo de aceite con resistencias eléctricas reguladas y controladas desde el exterior que poseen las repetidas cámaras.

Como puede comprobarse a pesar de la sencillez de la solución que corresponde a la nueva organización con que se dota según las mejoras preconizadas a las cámaras de reposo, es de un gran resultado debiendo tener en cuenta las muy importantes ventajas económicas y técnicas que la misma ha de reportar en la práctica.

En los adjuntos planos se ha representado

306146



realizaciones prácticas de la invención ejecu-
das de acuerdo con los principios enunciados,
dándose a continuación una descripción en que
se hace referencia a las láminas de dibujos ad-
5 juntos, la cual se da únicamente a título de
ejemplo, como demostración de que la invención
es realizable y, por lo tanto, sin carácter li-
mitativo alguno.

Las figuras 1, 2 y 3 corresponden a unas vis-
10 tas de alzados en corte, según planos perpendicu-
lares y longitudinales de la misma cámara de re-
poso o fermentación dotada de las mejoras precon-
zadas.

Finalmente las figuras 4, 5 y 6 corresponden
15 a otras tantas vistas de alzados en corte, según
planos perpendiculares transversales de la misma
cámara de reposo o fermentación dotada de dichas
mejoras.

Las mejoras de que se está tratando, están
20 caracterizadas, esencialmente, por dotar a las
cámaras de reposo 10 de unas bandejas 11 dispues-
tas en su interior 13 con la característica esen-
cial de que la trayectoria de dichas bandejas 11
se realiza en un zig-zag ondulante y, en su caso,
25 vertical y horizontalmente, apoyándose para ello
en cadenas 12 y, en su caso, en caminos de desli-
zamiento y de guía a modo de cintas sin fin de
una pluralidad de ramas dispuestas en una trayec-
toria ondulante y zigzagueante y, en su caso,



vertical y horizontalmente, trayectoria determinan-
te del aumento, a igualdad de condiciones, de la
capacidad práctica de la cámara para un mismo vo-
lúmen de la misma, sin impedir la transmisión
5 del calor, de acuerdo con el programa de tempera-
turas idóneo para la fermentación de cada caso,
que suministra el convencional termo de aceite
con resistencias eléctricas reguladas y contro-
ladas desde el exterior, que poseen las repeti-
10 das cámaras y en su caso otros sistemas calefac-
tores idóneos.

Descrita suficientemente la invención, así co-
mo la manera de realizarla prácticamente, debe
hacerse constar que la misma es susceptible de cuan-
15 tas modificaciones de detalle se estimen convenien-
tes, siempre que no alteren su fundamento, a cuyo
fin se declaran de novedad y propia invención de
Don JUAN BAUTISTA SAUS RAL, las siguientes reivin-
dicaciones que constituyen la

20 N O T A R E I V I N D I C A T O R I A

1ª - "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LAS CAMARAS DE
FERMENTACION", caracterizadas por dotar a tales cáma-
ras de unas bandejas dispuestas en su interior
con la característica esencial de que la trayec-
25 toria de dichas bandejas se realiza en zig-zag
ondulante y, en su caso, vertical y horizontal-
mente apoyándose para ello en cadenas y, en su
caso, en caminos de deslizamiento y de guía a
modo de cintas sin fin de una pluralidad de ramas



5 dispuestas en una trayectoria ondulante y zig-
zagueante y, en su caso, vertical y horizontal-
mente, trayectoria determinante del aumento, a
igualdad de condiciones, de la capacidad prácti-
ca útil de la cámara para un mismo volumen de
la misma, sin impedir la transmisión del calor,
de acuerdo con el programa de temperaturas idóneo
para la fermentación de cada caso, que suministra
el convencional termo de aceite, con resistencias
10 eléctricas reguladas y controladas desde el exte-
rior, que poseen las repetidas cámaras.

2ª - "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LAS CAMARAS DE
FERMENTACION".

15 Todo tal y conforme queda descrito y reivindi-
cado en la memoria descriptiva que antecede y que
consta de seis hojas escritas a máquina por una
sola de sus caras y dos planos que la ilustran.

MADRID, 17 NOV. de 1964

CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A.
(COPSA).

P.A.,

J. J. MORGADES Y GRANER

P. P.

Edo. M.ª del Carmen Morgades Manonelles



3 0 6 1 4 6

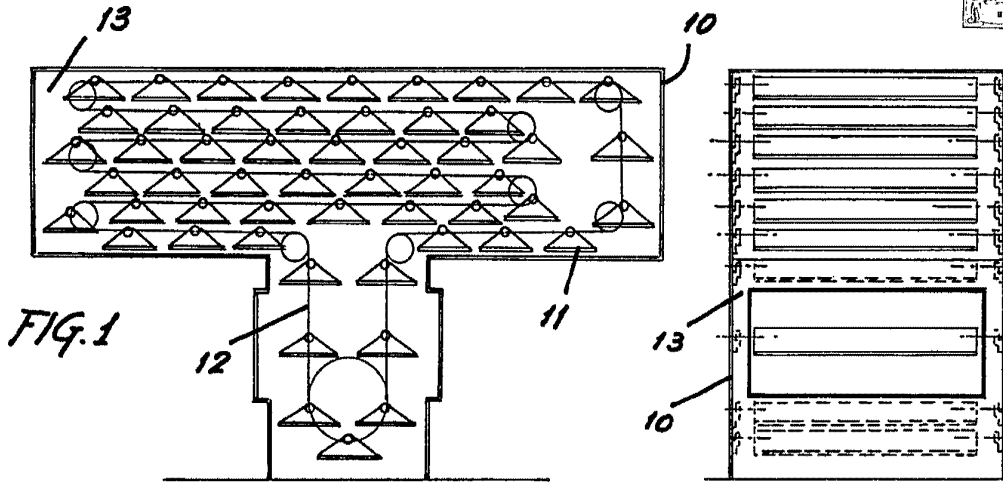


FIG. 1

FIG. 4

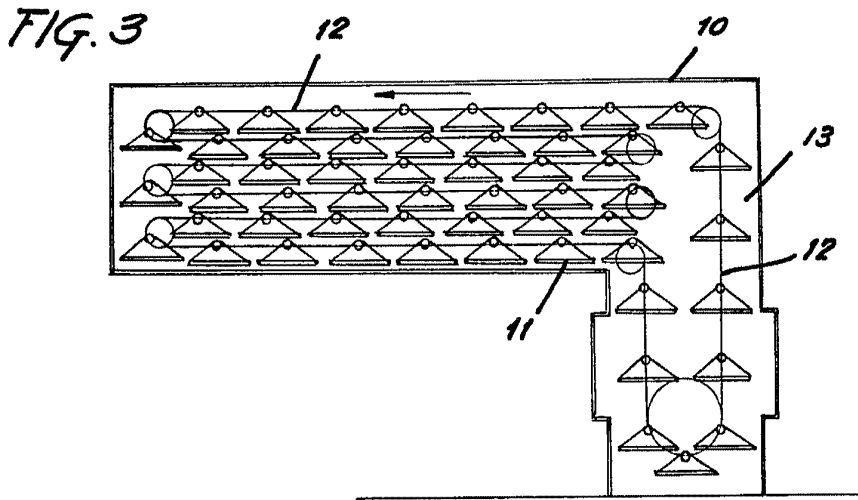


FIG. 3

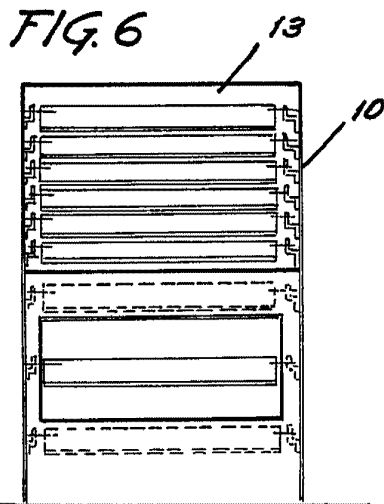


FIG. 6

MADRID. 17 NOV. 1964

p.a. J. J. MORGANES GRANER
p. p.

ESCALA VARIABLE

3 0 6 1 4 6

FIG. 2

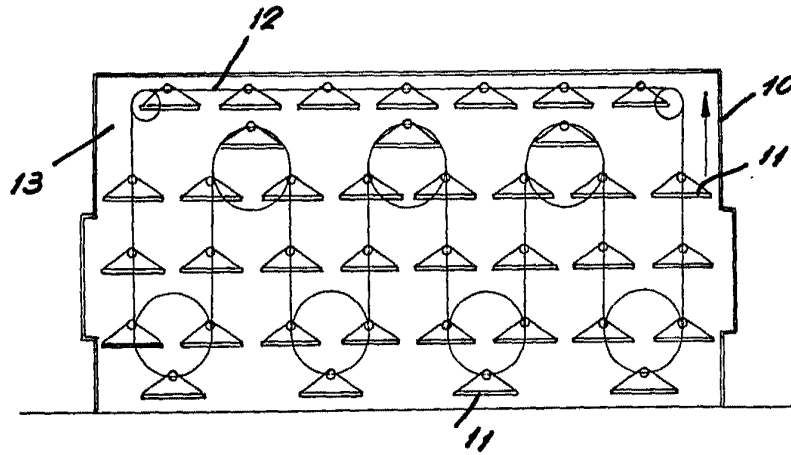
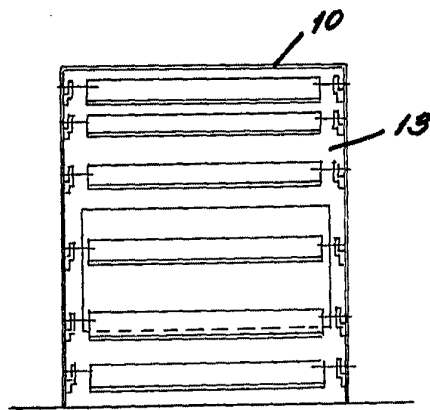


FIG. 5



MADRID. 17 NOV. 1964

p.a. J. J. MORGANES GEMER
P.P.

ESCALA VARIABLE