

47085

47085

MEMORIA DESCRIPTIVA

DEL

MODELO DE UTILIDAD

Que se solicita para España y sus Colonias, por veinte años.

A favor de Don Ricardo Castro Mosquera

De nacionalidad española

Residente en La Couaña, Palloza num. 9

Por: " Pasteurizador de ciclo continuo ".

Madrid, 21 de Marzo de 1955

47085



MEMORIA DESCRIPTIVA

Del MODELO DE UTILIDAD, que se solicita por veinte años para España y sus Colonias, a favor de D. Ricardo Castro Mosquera, de nacionalidad española, residente en La Coruña, Palloza num. 9.

Por: " PASTEURIZADOR DE CICLO CONTINUO "

=====

- 1 En la actualidad se emplean unos pasteurizadores que consisten generalmente en grandes cubas cerradas, que se llenan de agua fría, elevándose la temperatura de ellas por medio de vapor durante un tiempo determinado, siendo preciso que sean resistentes, pues al aumentar la temperatura aumenta la presión. Cuando se ha conseguido el grado y tiempo precisos, se cierra la entrada de vapor y se introduce agua fría, dando salida al agua caliente, que no se aprovecha.
- 5
- 10 Con el pasteurizador que se pretende patentar como Modelo de Utilidad, se aprovecha el calentamiento del agua después de haber pasteurizado una jaula de botellas para que vaya a efectuar un precalentamiento de la siguiente, y el agua fría de unos grupos pasa a otros para su aprovechamiento, efectuándose con ello un ahorro con-
- 15

11 47085

23



- 2

20 siderable de calor y de agua, lo que supone una economía granda, dado el integro aprovechamiento del calor y el uso de una misma agua para las distintas operaciones, lo que hace que esté comprendido el objeto a patentar en el Art. 171 del vigente Estatuto y por ser este aparato completamente inexplosible, toda vez que la máxima presión en la cámara, se reduce a la precisa para empujar el agua, por el tubo de impulsión, que al no tener válvula alguna de cierre o entorpecimiento de salida, lo
25 efectúa sin presión alguna y proporciona una máxima seguridad en el trabajo.

Una vez descrito el fundamento, pasemos a describir el pasteurizador de ciclo continuo, que viene representado en los dibujos que se acompañan.

30 Consta esencialmente de una batería de 24 cubas o cámaras, en cada una de las cuales entre una jaula que previamente se ha llenado de las botellas a tratar. Todo el conjunto de cámaras lleva por su parte superior un bastidor que soporta un puente grúa con su carro elevador y transbordador de las jaulas, que es mandado por un
35 hombre, que va sentado en la silla que lleva el transbordador, y desde allí manda los órganos de movimiento y traslada las jaulas pasteurizadas, colocando en su lugar otras sin pasteurizar.

40 El ciclo de pasteurización se efectúa por grupos de cámaras, a elección y según necesidades, por ejemplo,

47085



- 3

en grupos de cinco, o más, hasta la totalidad; una vez
llenas de las botellas a tratar, las jaulas se introducen en
en sus cámaras y se procede a llenarlas de agua abriendo
45 las válvulas, cuando están llenas se cierran y se abren
las correspondientes a las aspiraciones de los sifars o
elevadores de agua por chorro de vapor (S), introduciendo
la manguera flexible en la cámara 5 y colocando la otra
manga de impulsión en la cámara 1. Realizado esto, se
50 procede a la apertura de las válvulas de vapor de los si-
fars en la proporción que interese, según la rapidez con
que se quiera llevar a efecto la pasteurización, e inme-
diatamente queda establecida una corriente circulatoria,
con elevación progresiva de temperatura entre las cinco
55 primeras cámaras, registrándose esta con exactitud, por
el termómetro (T) colocado en la columna de impulsión.

Una vez que se llegó a la temperatura conveniente,
se mantiene esta, durante el periodo o tiempo preciso pa-
ra la pasteurización, e inmediatamente se continúa el ci-
60 clo con las restantes jaulas, inyectando con los mismos
sifars, agua a temperaturas cada vez más baja a las jau-
las números 1 y 2 por su mamparo intermedio, ocasionando
un descenso de temperatura en forma paulatina, es decir,
en la misma forma, que van aumentando respectivamente las
65 cámaras 6, 7 y 8 restantes hasta la num. 12, ya que al
llegar a esta, y por un canalillo o tubo de comunicación,

11 47085



- 4

esta decantación se efectúa por diferencia de temperaturas, pasa el agua caliente a la cámara num. 13, iniciando el ciclo en la misma forma que viene sucediéndose, hasta llegar a la cámara num. 24, de donde se pasará a la num. 1, cerrando así el ciclo de total funcionamiento.

Las válvulas e instalación de tuberías, que se observan en la parte superior, al exterior del cuerpo general, sirven para inyectar indistintamente vapor, o agua fría dentro de los respectivos compartimentos, evitando un muy rápido aumento de temperatura, o por el contrario un muy brusco descenso.

Los grifos de purga, colocados al exterior del cuerpo general, y en las partes bajas, sirven para expulsar los excesos de aguas calientes o frías, según convenga.

Pueden ser alterados a voluntad del operador, y según conveniencias, los compartimentos a pasteurizar, como así también colocar productos distintos o que necesiten diferentes temperaturas o periodos más o menos largos, pero esto necesariamente tiene que hacerse por compartimentos completos, y a ser posible dejando uno vacío entre ellos, para evitar la propagación de calor de un departamento a otro, por radiación.

El máximo rendimiento de este aparato, se consigue trabajando ~~diarios~~ completos e ininterrumpidos durante ocho o diez horas, ya que una vez obtenido el calentamiento de las primeras cámaras, se gana todo el tiempo preci-

47085

23



- 5

so para la iniciación del ciclo de pasteurización.

95 Siendo como son felxibles las mangueras, tanto del
chupón como la de la impulsión, puede reducirse al míni-
mo (tres) el ciclo de pasteurización, así como también
trasladar a voluntad a otra cualesquiera máquina pró-
xima, las aguas calientes o frias, según convenga.

100 Descrito suficientemente el Modelo que nos ocupa,
se hace constar que es susceptible de detalles que no
alteren su principio fundacional, reivindicándose con
arreglo a las siguientes,

NOTAS

105 1ª.- "Pasteurizador de ciclo continuo", caracteri-
zado esencialmente por disponerse una batería de 24 cá-
maras capaces para recibir en su interior unas jaulas
que contienen el producto a tratar, el movimiento de es-
tas jaulas se realiza por un puente grúa que lleva sus
órganos de elevación y traslación, que se efectúa por
110 unos carriles dispuestos encima de la batería de cubas,
estando mandado por un operario sentado en su dispositi-
vo correspondiente del puente.

115 2ª.- "Pasteurizador de ciclo continuo", como se rei-
vindica en la nota 1ª, caracterizado esencialmente por es-
tar en comunicación cada dos cámaras y haberse previsto
en cada una, unos purgadores y las correspondientes lla-

47085

- 6

ves de entrada de vapor, que es llevado por tuberías exteriores a lo largo de toda la batería.

120

3º.- "Pasteurizador de ciclo continuo", como se reivindica en las notas anteriores, caracterizado esencialmente por disponer todo el conjunto de unas mangueras que parten de unas columnas dispuestas en la parte central, una de impulsión en la que se ha dispuesto un termómetro, y otra de aspiración, que terminan en unos chupones que permiten su colocación en el lugar conveniente, dichas mangueras son de la longitud necesaria para abarcar cualesquiera de las 24 cámaras de que consta.

125

4º.- "Pasteurizador de ciclo continuo".

Tal y como se describe en la presente Memoria, reivindica en las anteriores notas, y queda representado en los dibujos que se adjuntan.

Esta Memoria consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y una hoja triple de dibujos.

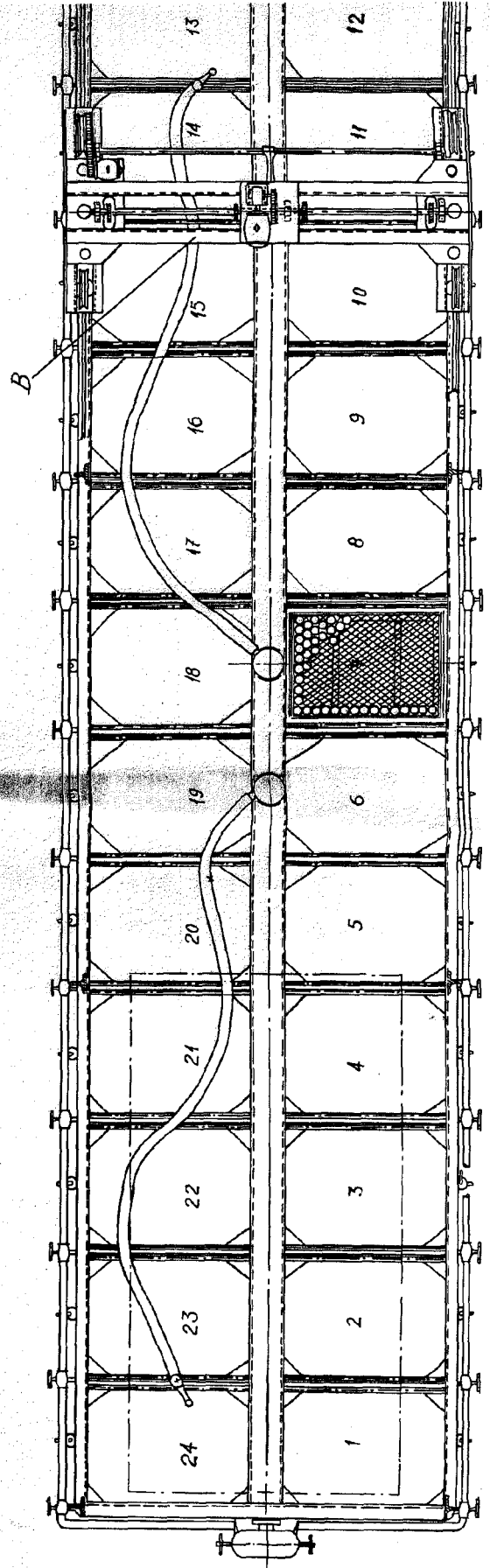
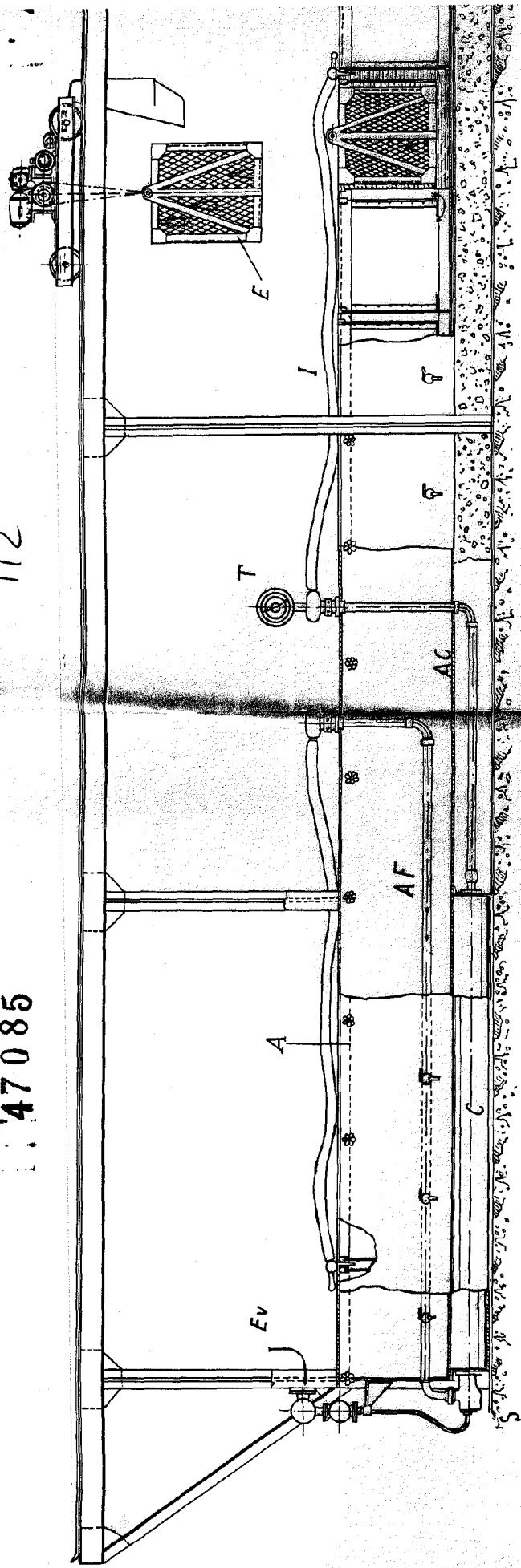


Madrid, 23 de Marzo de 1955

LACRUZ
F.P.

47085

112



47085

