

5.1019

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD, cuyo registro se solicita por veinte años.

A favor de

D. José TORRENT CASTELLET, de nacionalidad española.

Residente en BARCELONA.--Casanova, 136-138

P O R

"SECADENO DE EMUTIEDS"

51019

La curación de embutidos se realiza en nuestro País por medios naturales, en la inmensa mayoría de los casos, es decir, no se utilizan procedimientos industriales para esa labor, por otra parte trascendental para la buena presentación y conservación de los embutidos.

5.-

Así pues, el proceso de curación de embutidos está en gran parte supeditado a los fenómenos meteorológicos, ya que para realizar esta labor se precisan determinadas condiciones de ambiente que son las que rigen la duración del período necesario para un secado perfecto. Este suele oscilar, en condiciones óptimas, entre 35 y 60 días, de acuerdo con el diámetro de las piezas objeto de secado.

10.-

Como es natural, esta supeditación a las condiciones meteorológicas implica, no solamente una continua preocupación, sino también una inseguridad total en cuanto se refiere a los plazos de entrega que se acuerden para el reparto de los pedidos, aparte del perjuicio económico que pueda dar lugar a la depreciación del género por un secado insuficiente o excesivo, según que la humedad del ambiente no haya sido la correcta para lograr la perfecta curación de los embutidos, incluso pudiendo llegar a la pérdida total de los géneros dispuestos para el secado o curación, labor que como se sabe es la última que se realiza en el proceso completo de la preparación de toda clase de embutidos.

15.-

20.-

25.-

Todas estas consideraciones, de gran interés para la industria chacinera han sido tenidas muy en cuenta y se han hecho estudios y proyectos que han dado como resultado la creación de un secadero de embutidos de tal forma acondicionado que es posible graduar en el mismo con absoluta precisión las condiciones necesarias de ambiente preciso para realizar un perfecto secado de los embutidos.

30.-

35.-

Este secadero, que ha dado en los ensayos resultados altamente satisfactorios y cuya descripción se realiza en el cuerpo de esta memoria, consta de los elementos precisos para la labor a realizar; estos son los de refrigeración, calefacción y ventilación. Estos tres elementos son factores esenciales en el proceso de secado de materias orgánicas, las cuales por la especial disposición de sus partes

40.-

componentes tienen alteraciones o procesos que dan lugar a una serie de fenómenos bioquímicos los cuales en unos casos favorecen la curación y en otros la perjudican, por lo que es necesario combinar los factores citados para dotar a las materias a secar, de los elementos correspondientes a cada una de las fases o procesos de secado y en los momentos oportunos.

45.-

Sentados los principios anteriores, a continuación se procede a detallar el objeto de la presente memoria, tomando como referencia los dibujos representados en la hoja adjunta los cuales se refieren al esquema del secadero a que se ha venido haciendo mención.

50.-

Se refiere la figura 1ª a la disposición de los elementos reguladores de la humedad, frío o calor, así como la trayectoria del aire.

55.-

La fig. 2ª corresponde al sistema de inversión de la circulación del aire.

60.-

Con relación a la figura 1ª, puede observarse que el secadero consta de una serie variable de cámaras (1) en las cuales se distribuye el embutido objeto de proceso, colgado, sin excesivo hacinamiento y distribuido por diámetros, si así se desea.

Tanto el suelo (2), como el techo (3) del secadero tienen un doble fondo cuya misión es la de servir de cámara de circulación de aire que pasando a través del enrejillado

51019

65.- (4 y 5) de suelo y techo respectivamente, se distribuye a través de los compartimentos secaderos, realizando un ciclo completo desde el sistema de ventilación (6).

70.- El aire citado anteriormente se regula, tanto en su cantidad, como en temperatura y grado de humedad. En primer lugar, el secado de embutidos requiere un proceso de refrigeración, el cual tiene por objeto mantener la temperatura por debajo de los límites admisibles y conseguir el punto de rocío conveniente para lograr la condensación del agua que se pretende eliminar y que en su mayor parte procede de la evaporación de la humedad del embutido.

75.- El procedimiento de refrigeración no se describe por no ser objeto de reivindicación dentro del presente modelo, pudiendo ser aplicado cualquiera de los existentes a base de cloruro de metilo, gas Freón, etc.

80.- La calefacción del aire se consigue por medio de un condensador auxiliar (7) en el que se realiza la condensación del refrigerante que sale del serpentín (8) pasando posteriormente por los elementos calefactores (9), con lo que se calienta inmediatamente después de su enfriamiento. Este calor de condensación es aprovechado para reintegrar el aire a sus condiciones normales puesto que dicho aire sale del serpentín con un estado higrométrico de un 100% con relación a las condiciones de entrada en el secadero.

85.- Todos estos elementos van convenientemente dispuestos en un compartimento frigorífico (10), y su actuación es como sigue:

90.- El aire entra del exterior a través de la ventanilla (11) y es impulsado por los ventiladores (6) a entrar a través del serpentín (8) para su posterior enfriamiento y regulación de temperatura por medio de los calefactores (9) y del condensador auxiliar (7). Una vez el aire regulado en

51019

100.- humedad y temperatura requeridas, pasa por el canal de inversión (12) y consiguiente distribución a través de las rejillas regulables del suelo (4) de los secaderos (1) a través de los cuales asciende hasta salir por las rejillas, igualmente regulables (5) del techo, dando de esta manera una revolución o ciclo completo.

105.- El sentido de la circulación del aire puede ser invertido a voluntad en el interior del frigorifero (10) por medio de los deflectores (13). Con esto se logra un contacto más íntimo entre el aire y el género a secar, puesto que en un momento dado se puede hacer que el aire que llega por el techo y sale por el suelo, invierta su sentido de circulación.

110.- Considerando suficientemente descritas las características principales de la disposición de secaderos para productos embutidos, seguidamente se pasa a reivindicar sus características principales, haciendo constar de antemano la oposición de esta parte interesada a posibles modificaciones o variantes que no afecten en lo fundamental y pudieran presentarse por terceros interesados.

115.-

REIVINDICACIONES

120.- 1ª).- "SECADERO DE EMBUTIDOS", caracterizado por constar de una serie variable de cámaras de disposición prismática provistas de dispositivos de colgado distribuidos en su superficie; llevando estas cámaras tanto en el suelo como en el techo una doble pared o fondo por donde circula el aire que es graduado a través de un enrejillado de paso gradual distribuyéndose el aire a través de los compartimentos en un ciclo cerrado para el sistema de ventilación.

125.-

2ª).- "SECADERO DE EMBUTIDOS", según la reivindicación anterior caracterizado por la regulación automática de la

130.- temperatura ambiente y el estado hidrométrico del aire entre límites prefijados regulables a voluntad; disponiendo la calefacción del aire mediante un condensador auxiliar en el que se condensa el refrigerante que procedente del serpentín, pasa por los elementos calefactores aprovechando el calor de condensación para reintegrar el aire a sus condiciones normales.

135.- 3º).- "SECADOR DE ELEMENTOS", según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por hacer pasar el aire procedente del exterior a través de las cámaras superior e inferior de los compartimentos, a través de éstos impulsados por ventiladores, siguiendo su circuito por el serpentín, regulándose la temperatura mediante los elementos calefactores y un condensador auxiliar; pasando el aire ya regulada su temperatura y grado de humedad por un canal de inversión para ser distribuido en forma ascendente o descendente mediante deflectores, en un ciclo completo.

140.- 4º).- "SECADOR DE ELEMENTOS".

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, componiendo un total de ciento cuarenta y siete líneas, incluidas estas

Madrid, 10 de Noviembre de 1.955.-

ANTONIO ESCRIBA
E.E.



D. Jose Torrent Castellat 51019

REVISTA

Hoja única

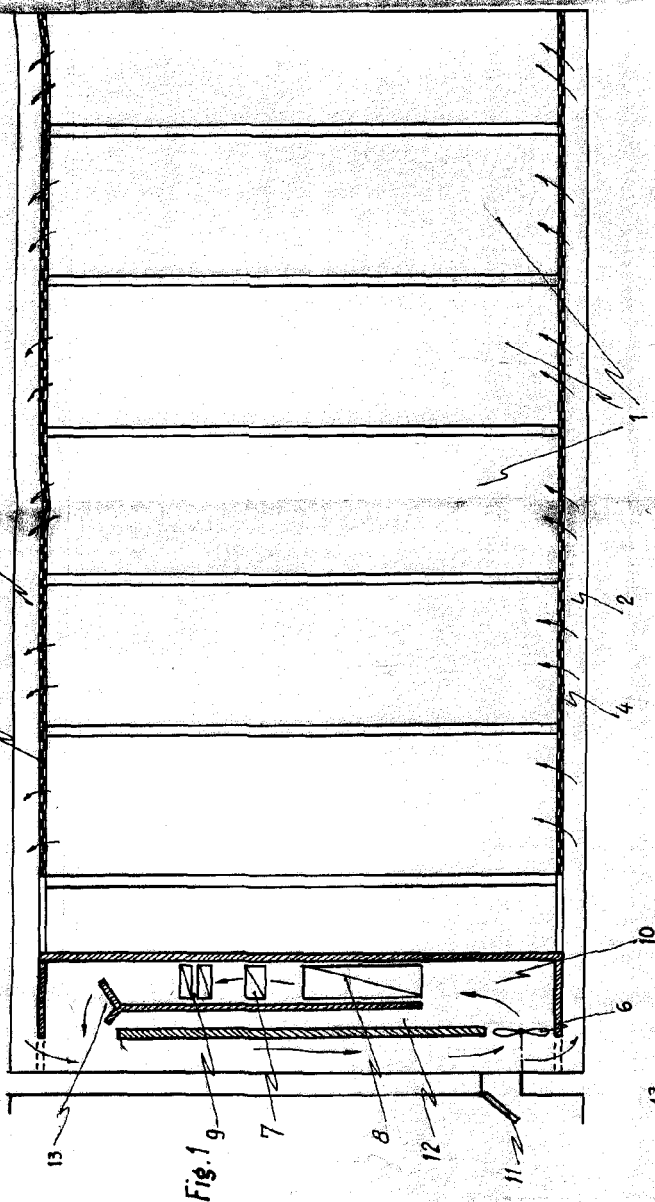


Fig. 1

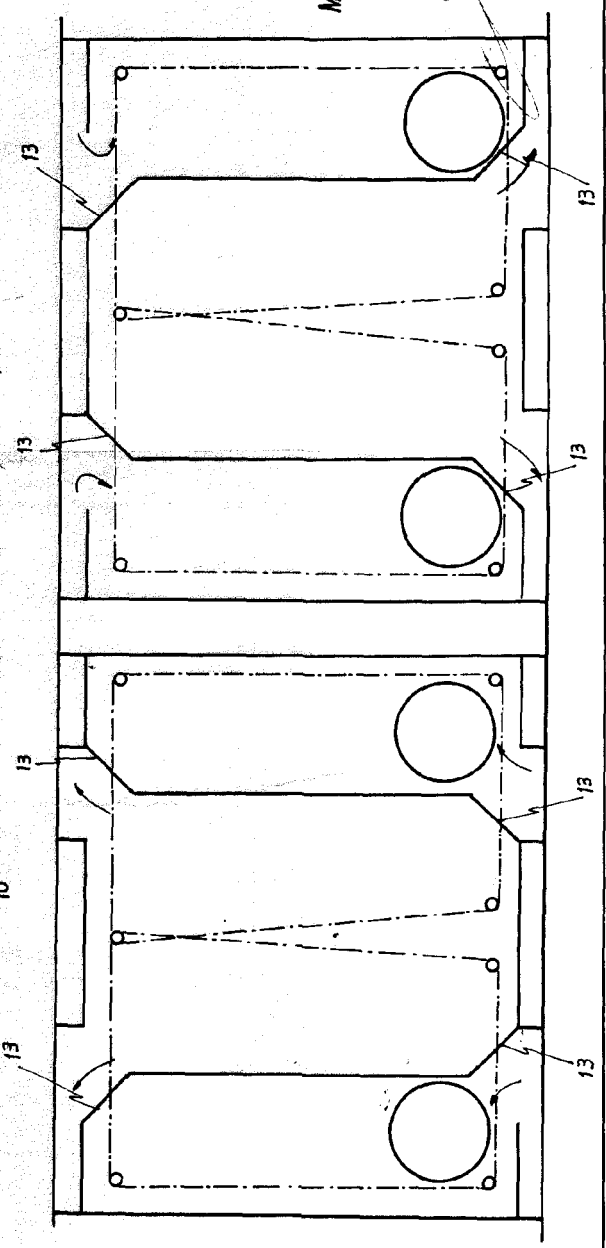


Fig. 2

Madrid 10 de Noviembre de 1955

ANTONIO ESPINOSA S. P.

Escala variable