



Se emplean para la cocción y el secado de los productos que se hayan de conservar adolecen generalmente del inconveniente de que esos productos se ponen en contacto directo con el vapor ó con el líquido, que los remoja y les quita sus cualidades naturales.

El presente invento tiene por objeto lograr un procedimiento de cocción y de secado, en el que los productos que se hayan de tratar no entran en contacto directo con el líquido ó con el fluido calentador, y en el que el secado se puede obtener simultáneamente por circulación de un fluido caliente, regulable en cuanto á cantidad y á calor, según el resultado que se pretenda.

Además de la ventaja que se logra con evitar que al producto se le despoje de sus cualidades naturales (sabor, color, y demás), el procedimiento permite, en numerosos casos, una gran economía con la supresión de un líquido de cocción, como por ejemplo, el aceite que para la cocción se utiliza en la preparación de las conservas de sardinas.

Describiremos á título de ejemplo y con ayuda del adjunto dibujo un aparato que permite realizar las condiciones del procedimiento, designando:

La figura 1, Una vista frontal de ese aparato, y

La figura 2, una planta del mismo.

En ambas figuras se indican con los mismos números de referencia las partes iguales, representando 1 un cajón que tiene una puerta 2 y que se destina á recibir los productos que se hayan de tratar, y 3 una cubierta de ese cajón, que se cierra y deja entre ella y el citado cajón 1 una cámara cerrada 4 destina-



da á la circulación del líquido ó del fluido calentador. A ese efecto la expresada cubierta ó envoltura exterior tiene dos orificios 5 y 6, que sirven para la entrada y para la salida del líquido ó del fluido, orificios en los que se pueden disponer unas llaves apropiadas para el líquido ó el fluido que se emplee.

El secado del producto se puede provocar durante su cocción, por la insuflación de aire ó de otro fluido en el referido cajón 1. Ese fluido para el secado se puede llevar directamente al cajón por la tubería 7 y la llave ó registro 8, ó bien por la llave 9 y la tubería 10, después de recalentarse en esta última que pasa por la cámara 4. Es posible, por consiguiente, regular por las llaves 8 y 9 la cantidad y la temperatura del fluido secador, el cual entra en el cajón 1 y sale en seguida por el conducto 12.

Claro es que en el aparato descrito se podrán establecer cuantos aparatos de medida ó de indicación se juzguen necesarios para la buena marcha de las operaciones, y se comprenderá que el aparato así equipado permite una regulación fácil de la cocción y del secado á que hay que someter los productos en tratamiento. La cocción sin contacto con el vapor evita el "lavado" de los productos, y sus consecuencias, y la carencia de líquido evita el mismo inconveniente y los consiguientes gastos. El secado puede ser ventajoso en numerosos casos, y con él se consigue particularmente la ventaja de dar al producto tratado una mayor aptitud para la penetración del líquido de conservación.

Evidente es que tanto el procedimiento



como el aparato descritos pueden recibir numerosas variantes sin apartarse por ello de las características del invento.

Esta solicitud, que corresponde á la presentada en Francia en 12 de junio de 1925, bajo el número 205026, se acoge á los beneficios del artículo 16 de la Ley de Propiedad Industrial.

-o- N O T A -o-

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de VEINTE años, son los siguientes:

1º - Un procedimiento, con su correspondiente aparato, para la cocción y el secado, particularmente aplicables á la preparación de conservas, en los que los productos que se hayan de tratar no se ponen en contacto con el líquido ó con el fluido calentador, y en los que el secado se puede lograr simultáneamente por circulación de un fluido caliente, regulable en cuanto á cantidad y á calor, según el resultado que se pretenda.

2º - Un procedimiento de cocción y secado particularmente aplicable á la preparación de las conservas, con el aparato correspondiente para su ejecución.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid 27 de octubre de 1925

P. A.

Francisco Teodoro





Fig. 1

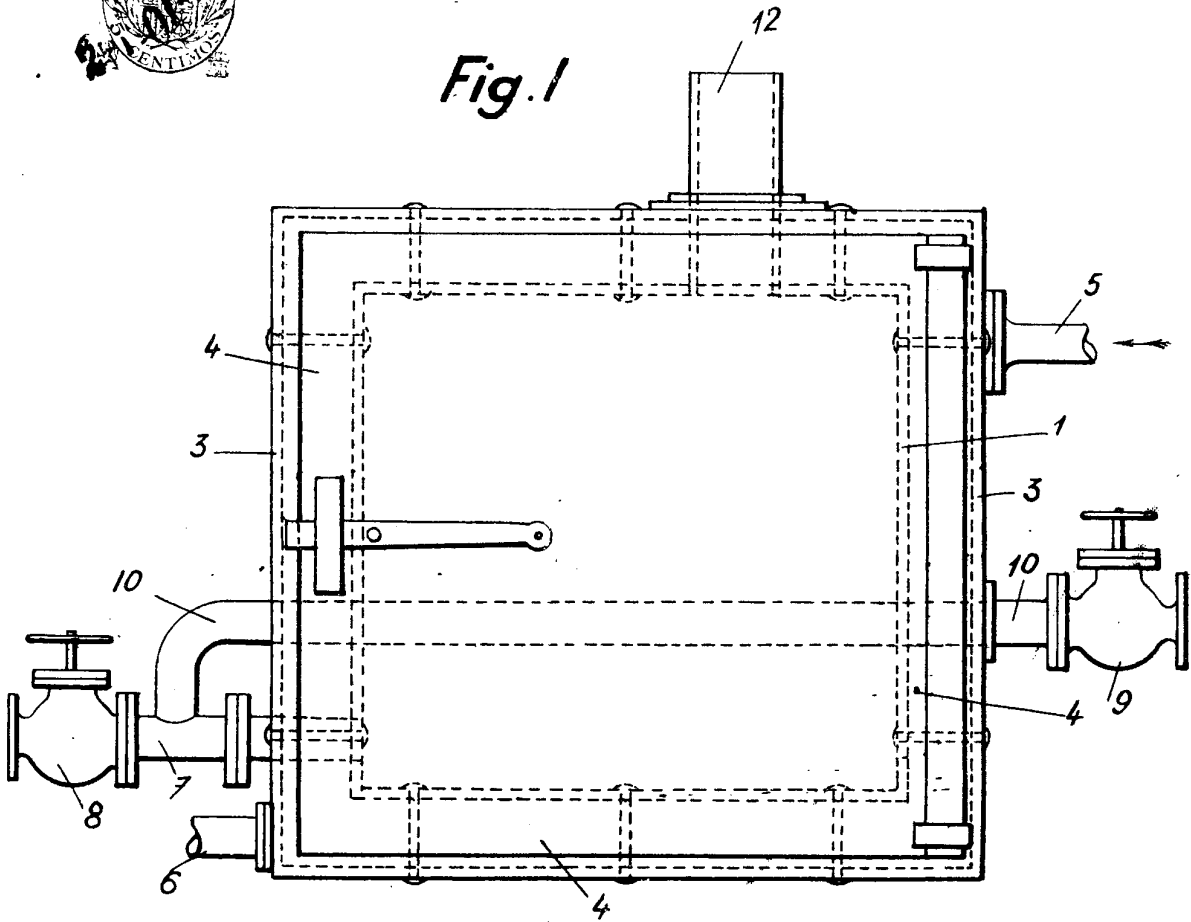
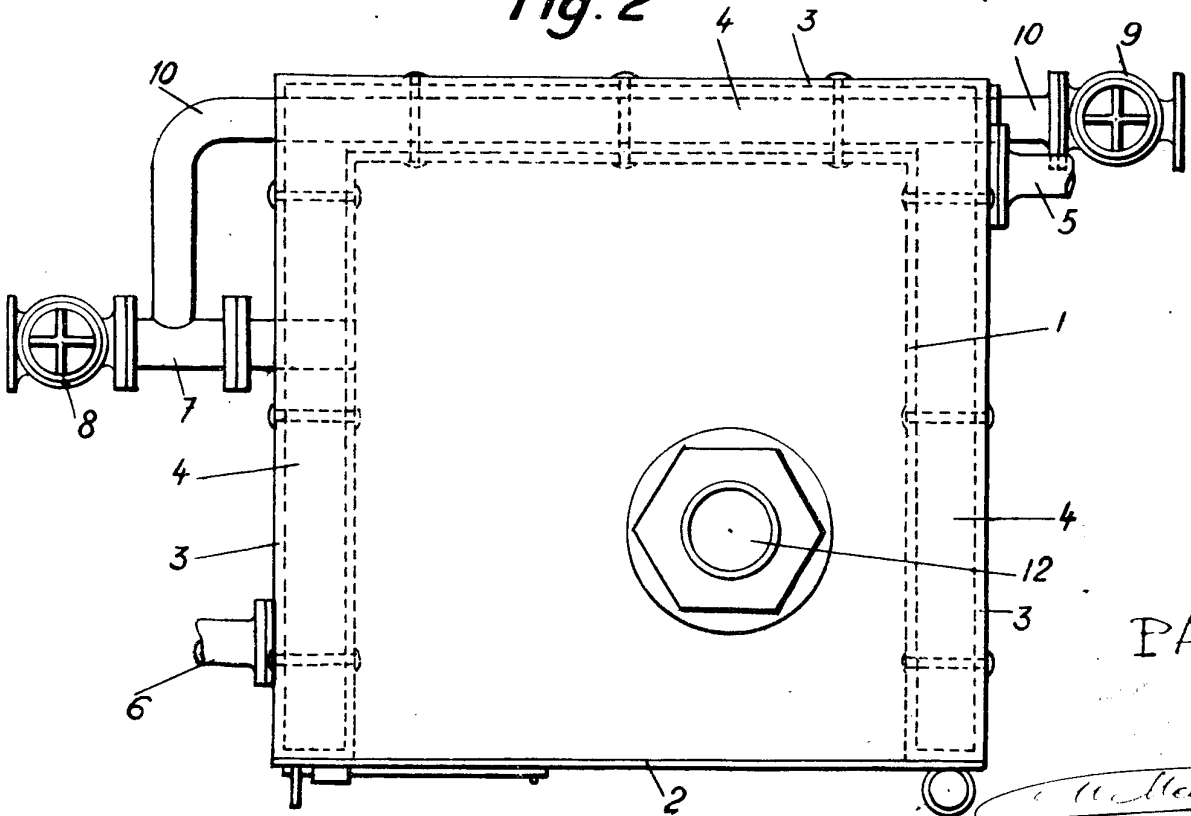


Fig. 2



PA

*W. Hernandez*