

MEMORIA DESCRIPTIVA



que se acompaña

a la solicitud de

una patente de INVENCION por veinte años en España

a favor de

Don Mariano PERIS ROIG, domiciliado en V A L E N C I A ,

por

" UN HORNO PARA ASAR PIMIENTOS ".

! ! ! ! ! ! ! !

El encarecimiento constante de la mano de obra, de las primaras materias, así como de los materiales empleados en la fabricación de las conservas vegetales, es causa de la elevación continua de los precios de estos productos, sintiéndose, por consiguiente, la necesidad imprescindible de apelar a todos los recursos para introducir economías en la producción, aumentar ésta y detener la continua elevación del valor de los productos.

Y teniendo en cuenta lo expuesto, el peticionario ha conseguido, por lo que a fabricación de conservas se refiere, reducir el coste en la conservación de los pimientos, practicando el asado de ellos mediante un horno con el que se economizan tiempo y combustible.

Sabido es que el asado de los pimientos se verificaba primitivamente en los hornos de cocer pan y con fuego directo, sustituyendo este sistema de asado, luego, con hornos mecánicos que ofrecían sobre él indudables ventajas, pero deficientes para asegurar una producción perfecta y económica.

Con el horno a que se refiere la solicitud de privilegio que acompaña a esta memoria, se resuelve a satisfacción

el asado mecánico de los pimientos que han de ser destinados a la conserva, estando basado dicho horno en una plancha inclinada, en el interior del mismo, que de trecho en trecho cambia de posición para que resbalen los pimientos, llegando al sitio de salida completamente asados, con suma perfección, ya que cuantas veces cambia de dirección el plano inclinado cambian de posición los pimientos quedando asados por todas partes.

El horno es de tipo vertical fijo, de forma rectangular, con varias galerías inclinadas en forma de línea quebrada, pudiendo construirse de hierro o materiales refractarios, o solamente de madera o hierro ú otros materiales que sean susceptibles de poderse utilizar.

Como puede observarse en los planos triplicados que acompañan a esta memoria el horno consta de las partes siguientes :

- Nº 1 = Emparrillado.
- Nº 2 = Garganta salida de fuego.
- Nº 3 - 4 - 5 - 6 - 7 = Galerías inclinadas.
- Nº 8 - 9 - 10 = Puertas registro.
- Nº 11 = Chimenea registro.
- Nº 12 = Tolva para entrada de los pimientos.
- Nº 13 = Plano inclinado.
- Nº 14 = Salida de los pimientos.

El horno funciona del siguiente modo :

Encendido el fuego en la parrilla nº 1, pasan las llamas por la garganta nº 2 y de ésta a las galerías núms. 3, 4, 5, 6 y 7, procurando estén bien cerradas las puertas de los registros núms. 8, 9 y 10, graduando el tiro del fuego por el registro de la chimenea nº 11.

Una vez el horno caliente, al rojo blanco, se abre la puerta nº 10 y por la tolva nº 12 se dá entrada a los pimientos,



que por la velocidad que adquieren en el recorrido llegan a la gargante nº 2 y caen sobre el plano inclinado nº 13 desde donde van a la salida nº 14.

Una vez que los pimientos han recorrido todas las galerías inclinadas, quedan completamente asados, con la piel tostada, pero sin perjudicar en nada a la carne debido al escaso espacio de tiempo que están dentro del horno.

Las ventajas que se obtienen con este horno de sistema fijo vertical, sobre los demás hornos conocidos, son : no consumir fuerza motriz alguna ; mayor producción de trabajo, y gran economía de combustible, no perjudicando el asado la carne del pimiento.

El número de las galerías inclinadas puede variar y aumentar o disminuir en ellas el grado de inclinación, así como las dimensiones de las mismas.

Por medio de las tapas registros nºs 8, 9 y 10, se subsana cualquier obstrucción que pueda producirse por demasiada carga de pimientos en el horno.

- N O T A -

En resumen : La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes :

1ª. = En un horno para asar pimientos, reivindicación de la plancha inclinada, en forma de línea quebrada a modo de zig-zag, con curvas en los cambios de dirección para que los pimientos no se detengan en su recorrido.

2ª. = En un horno para asar pimientos, según la reivindicación anterior, reivindicación de las galerías que forma la plancha inclinada, así como del plano inclinado nº 13, en el que caen los pimientos una vez asados.

3ª. = En un horno para asar pimientos, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de las puertas registros para

examinar el buen funcionamiento del horno y evitar las obstrucciones

4a. = En un horno para asar pimientos, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de la garganta que da paso a las llamas, para que caldeen las galerías.

5a. = En un horno para asar pimientos, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de la forma y disposición del mismo, en conjunto, según expresan los planos.

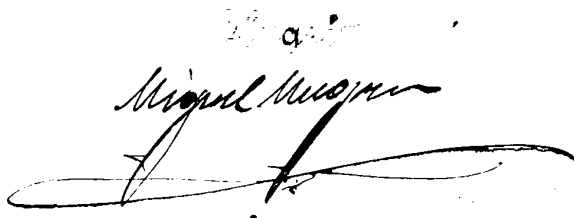
6a. = Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España,

" UN HORNO PARA ASAR PIMIENTOS ".

TODO CONFORME queda expresado en ésta memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara y planos que la acompañan.

Madrid 30 de JUNIO de 1926.

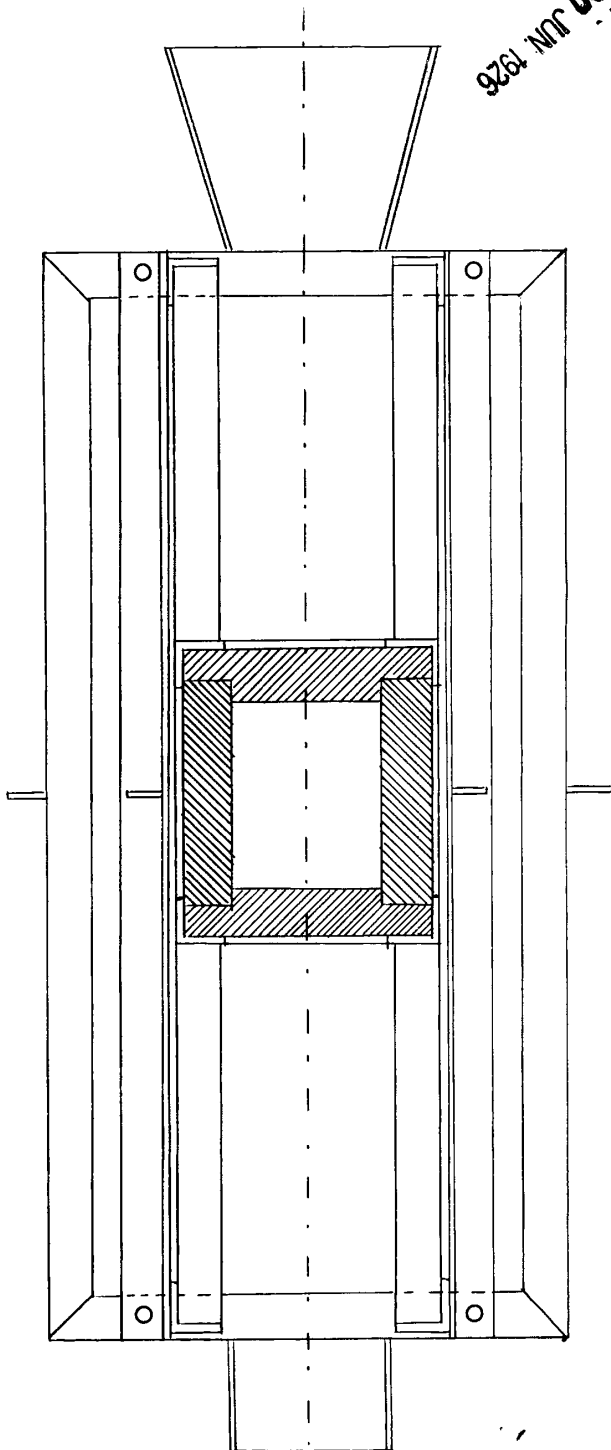
Miguel Muñoz



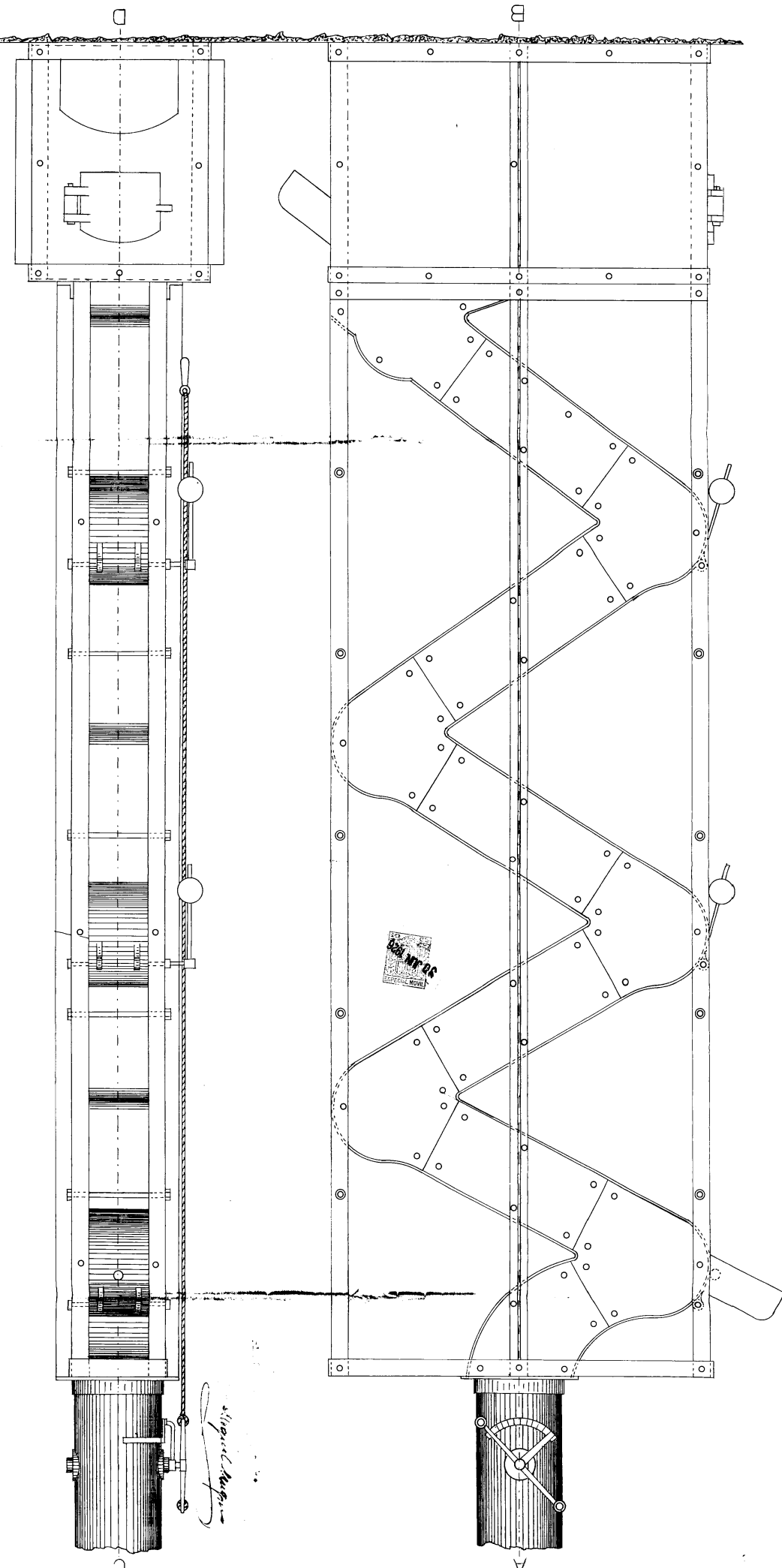
- Nº 1 Emparrillado
- ... 2 Garganta salida de fuego
- ... 3.4.5.6.7. Galerías inclinadas
- ... 8.9.10. Puertas registro
- ... 11. Chimenea registro
- ... 12. Tolva entrada de pimienta
- ... 13. Plano inclinado
- ... 14. Salida del pimienta

ESCALA 1:10.

180 JUN 1926



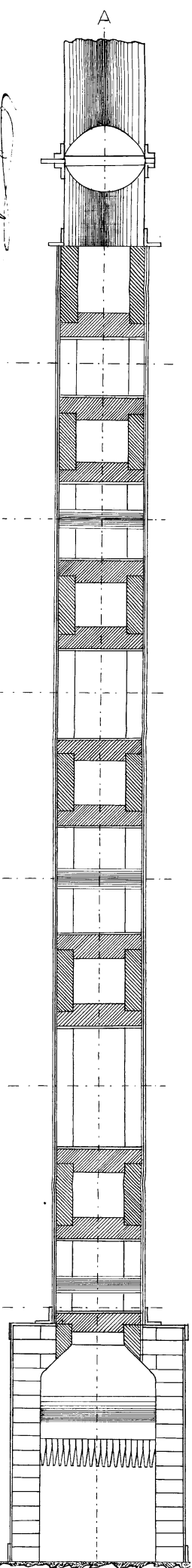
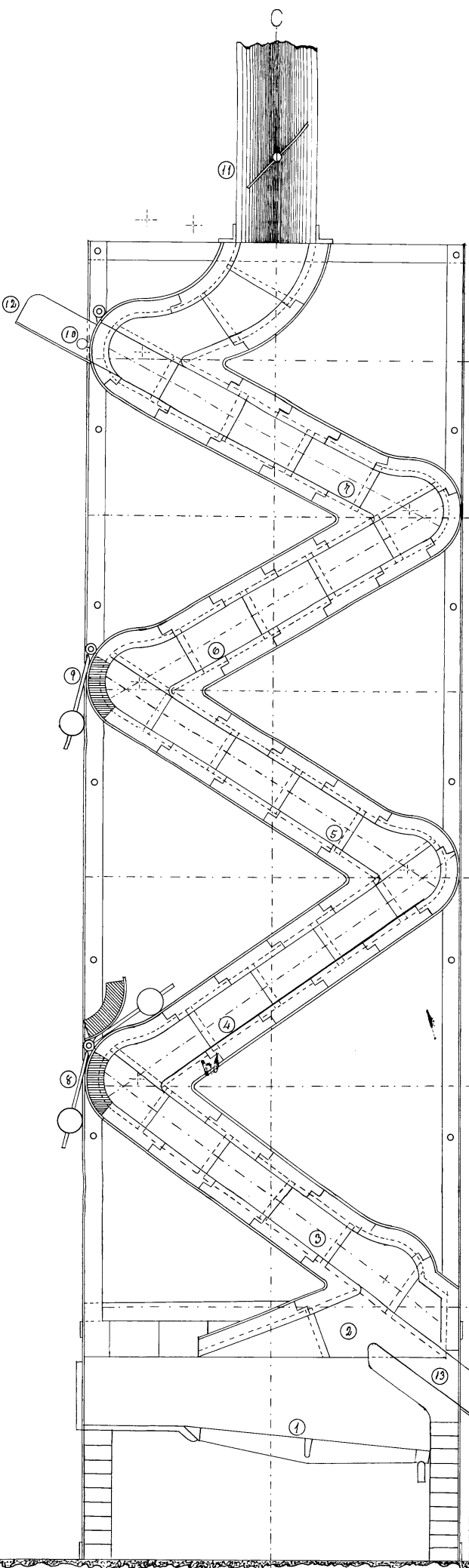
Miguel Lengua



Signature

REV. 1/1/25

Magnus Schlegel



D

B