

Patente Española

15340

MEMORIA

descriptiva sobre: " Procedimiento de separación de la
miel o agua madre de cristales o masas cocidas
en la fabricación del azúcar "

POR

Raffinerie Tizlemontoise,
Sociedad Anónima.

DE

Tizlemont,

Bélgica.



Solicitante: Raffinerie Tirlemontoise Sociedad Anonima

Residencia: Tirlemont (Bélgica)

Inventor: Don Julien Bergé, residente en Tirlemont.

Objeto de la patente de invención: PROCEDIMIENTO DE SEPARACION DE LA MIEL O AGUA MADRE DE CRISTALES O MASAS COCIDAS EN LA FABRICACION DEL AZUCAR.

MEMORIA DESCRIPTIVA.

Durante el proceso del turbinado en seco de cristales de azúcar, masas cocidas o masas parecidas, donde los cristales remanentes en el interior de la centrifuga no se someten a un ulterior proceso de lavado, el aire es un factor importante en el sentido de que atraviesa los espacios entre los cristales a modo de ventilación. Este aire provoca una rápida evaporación del agua contenida todavia en la miel adherida a los cristales, hasta el extremo que la miel secada encima de los cristales queda tan fuertemente adherida que no podrá separarse por la centrifugación más fuerte. Resulta que los cristales no quedan completamente puros. Este inconveniente se demuestra especialmente, cuando se trabaja con una fuerza centrifuga grande, es decir, con revoluciones elevadas, originando un secado acelerado de las capas finas de miel encima de los cristales.



El presente invento tiende a evitar que el aire atraviesa la capa de cristales de azúcar, lo cual se logra plenamente encerrando las centrifugas herméticamente en una capsula, que impide la entrada del aire. Durante el proceso del turbinado, el aire contenido en el interior se desplaza por la misma fuerza centrífuga hasta cierto grado hacia la periferia, quedando en todo el interior de la centrifuga un vacío relativo, sin que pueda entrar nuevamente aire, hasta que el proceso no esté terminado. De esta manera se impide que las capas de miel que cubren los cristales se sequen.

N O T A.

Ampliamente descrito el invento así como la manera de ponerlo en práctica, se hace constar que puede estar sometido a variaciones, sin que se modifique el principio fundamental, siendo su esencia y por lo que se solicita patente de invención por 20 años en España y sus Posesiones:

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION DE LA MIEL O AGUA MADRE DE CRISTALES O MASAS COCIDAS EN LA FABRICACION DEL AZUCAR, caracterizado por:

./.



1) El turbinado de masas cocidas, tortas etc. de toda clase en centrifugas hermeticamente encerradas que impiden la entrada de aire nuevo al interior de la centrifuga con el fin de impedir el secado de las mieles, aguas madres etc. encima de los cristales.

40

2) PROCEDIMIENTO DE SEPARACION DE LA MIEL O AGUA MADRE DE CRISTALES O MASAS COCIDAS EN LA FABRICACION DEL AZUCAR,

tal como queda descrito en la presente memoria que consta de 3 páginas mecanografiadas por una sola cara.

45

BARCELONA, a diez y ocho de octubre de mil novecientos veintinueve.

RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE SOCIEDAD ANONIMA.

P.P.

de S. J. J. J.