

123198

Núm.

Año 1932.

ESPAÑA

EXPEDIENTE NUM. 28198

PATENTE DE INVENCION

a favor de Don Dario

TEATINI.

Madrid, 13 de Octubre de 1932.

Modesto Polo

Agente Oficial de la Propiedad Industrial

Gobernador, 33 = Teléfono 17.887

Dirección telegráfica: POLOPATENT

MADRID (14)



15

Así pués, si se quiere disolver la menor cantidad posible de azúcar haciendo el lavado perfecto y completo del cristal, es mucho mas conveniente emplear directamente el agua de condensación, recogida previamente a la temperatura mas apropiada (por ejemplo de 25 a 35°).

20

Es preciso que este agua esté distribuida sobre la capa de azúcar de un modo algo homogéneo, como sea posible, a fin de no hacer los agujeros en ciertos sitios y dejar tres partes de azúcar no lavadas. Por otra parte, la cantidad de agua necesaria para lavar el azúcar que contiene una turbina, debe ser introducida con la mayor velocidad posible, es decir, en un tiempo tan corto como se pueda, para no dejar al agua que llegue a fundir nada de azúcar.

25

30

Es por esta razón por la que los pulverizadores de agua no convienen en absoluto para el buen lavado sin vapor, y por tanto es preciso recurrir, no a una pulverización de agua, pero sí a una división de ella, de modo que permita el reparto sobre la capa de azúcar.

35

Para responder a estas diversas características, he inventado el procedimiento a que la presente Memoria se refiere, y empleado los elementos que detallo a continuación, y muy especialmente el aparato para el lavado de los lechos de azúcar en las turbinas, cuya descripción es como sigue:

40

Consta en primer término de una alcachofa A que se atuerca a un mango B, de unos 200 m/m aproximadamente en total, el cual contiene una llave de paso C y termina en un racord para enchufarlo en una manguera de goma. La parte superior de la alcachofa contiene un cierto número de agujeros extremadamente finos (0' m/m) dispuestos de modo radial para la difusión perfecta del agua, cuyo paso se regula de manera exacta con la llave C que a tal efecto lleva colocada en el mango B.

45

El agua se recoge para este caso directamente de



las calderas, aproximadamente a unos 70° C. y se hace pasar por un refrigerador tubular. Este refrigerador se compone de un depósito, en cuyo interior va instalado un serpentín por el que circula agua fría de m a n en la dirección señalada por las flechas y que reduce a la temperatura de 25 a 30 centígrados el agua recogida en él, a las temperaturas más elevadas que hemos citado anteriormente, y cuyas aguas después de recogidas circulan a través de él, entrando por p y saliendo por q, también en la dirección de las flechas.

Este agua refrigerada arrastra con ella varios productos extraños, haciéndose necesario filtrarla, para lo que se utiliza un recipiente hermético que lleva en su interior unas piezas de palastro perforado H que detienen todas las impurezas que puede conducir el agua en su paso a través de ellas.

Obtenida ya el agua suficientemente pura y a la graduación requerida, el operario para efectuar el lavado de la turbina, no tiene más que coger el mango ya citado y efectuar el lavado de las capas de azúcar durante el tiempo normal de treinta segundos, y máximo de un minuto, utilizando para el buen reglaje del aparato, la llave de paso de que antes se ha hecho mención, pues el paso del agua que tiene lugar a través de la alcachofa, no debe exceder nunca de seis litros.

Debe ser bien entendido que esta disposición no constituye más que un ejemplo de ejecución, puesto que este mismo principio puede ser realizado de los modos más diversos y mediante el empleo de aparatos distintos en todo o en parte a los ya mencionados; pero he de hacer notar, que, en todos los casos, el procedimiento objeto de esta patente, está exclusivamente fundado primera y principalmente en la utilización del vapor de agua para el lavado de las capas de azúcar, que se desprende a una temperatura mayor de la requerida, y que se perdería al efectuar cualquier operación de cocción o simple



recalentado de la industria azucarera.

N O T A.

La patente de INVENCION que se solicita por veinte años en España, recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

85 1ª. = Procedimiento de distribución de agua para lavado de azúcar en la turbina, mediante el empleo de un aparato apropiado que consta de alcachofa A, que se atuerca a un mango B, de unos 200 m/m aproximadamente, provisto de llave de paso C, y que termina en un racord, para su enchufe a una manguera de
90 goma, cuya parte superior de la alcachofa, lleva practicados varios orificios extremadamente finos, dispuestos de modo radial para la mas perfecta difusión del agua, el paso de la cual se regula exactamente con la llave C que a dicho fin lleva colocada en el mango B.

95 2ª. = Procedimiento de distribución de agua para lavado de azúcar en la turbina, que además de las particularidades señaladas en la reivindicación 1ª, el agua es recogida directamente de las calderas, aproximadamente a unos 70º C, haciéndola pasar por un refrigerador tubular, compuesto de un
100 depósito en cuyo interior va instalado un serpentín por el que circula agua fría, de m a n (véase la hoja de dibujos adjunta) en la dirección señalada por las flechas, lo que permite reducir la temperatura de 25 a 30 centígrados el agua recogida en él, a las temperaturas mas elevadas, las cuales aguas después de
105 recogidas circulan a través de él, entrando por p y saliendo por q, igualmente en la dirección de las flechas.

3ª. = El empleo de un recipiente hermético, provisto interiormente de unas piezas de palastro perforado H para retener todas las impurezas que pueda conducir el agua refrigerada
110 a su paso a través de ellas.

4ª. = El lavado de la turbina con el agua suficiente-



115

pura y a la graduación requerida, que se lleva a efecto con solo coger el mango B y lavando las capas de azúcar durante treinta segundos como mínimo y un minuto como máximo, previa utilización para el perfecto reglaje del aparato, de la llave de paso C, ya que el paso del agua a través de la aloachofa A nunca debe exceder de seis litros.

120

5º.- Reivindico asimismo la facultad de emplear el mismo principio de lavado, de diversos modos, para lo que se emplearán aparatos distintos en todo o en parte a los mencionados en esta Memoria, pero en todos los casos, el procedimiento objeto de esta patente, está exclusivamente fundado, primera y principalmente en la utilización del vapor de agua para el lavado de las capas de azúcar que se desprende a una temperatura mayor de la requerida, y cuya ventaja también reivindico, y que se perdería al efectuar cualquier operación de cocción o simple recalentado de la Industria azucarera.

125

6º.- "PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN DE AGUA PARA LAVADO DE AZUCAR EN LA TURBINA", Clase 79.

130

Todo según queda expuesto en esta Memoria, que consta de cinco hojas mecanografiadas por una sola cara y a los fines que se han determinado, y de acuerdo a lo representado en los adjuntos dibujos a título de ejemplo.

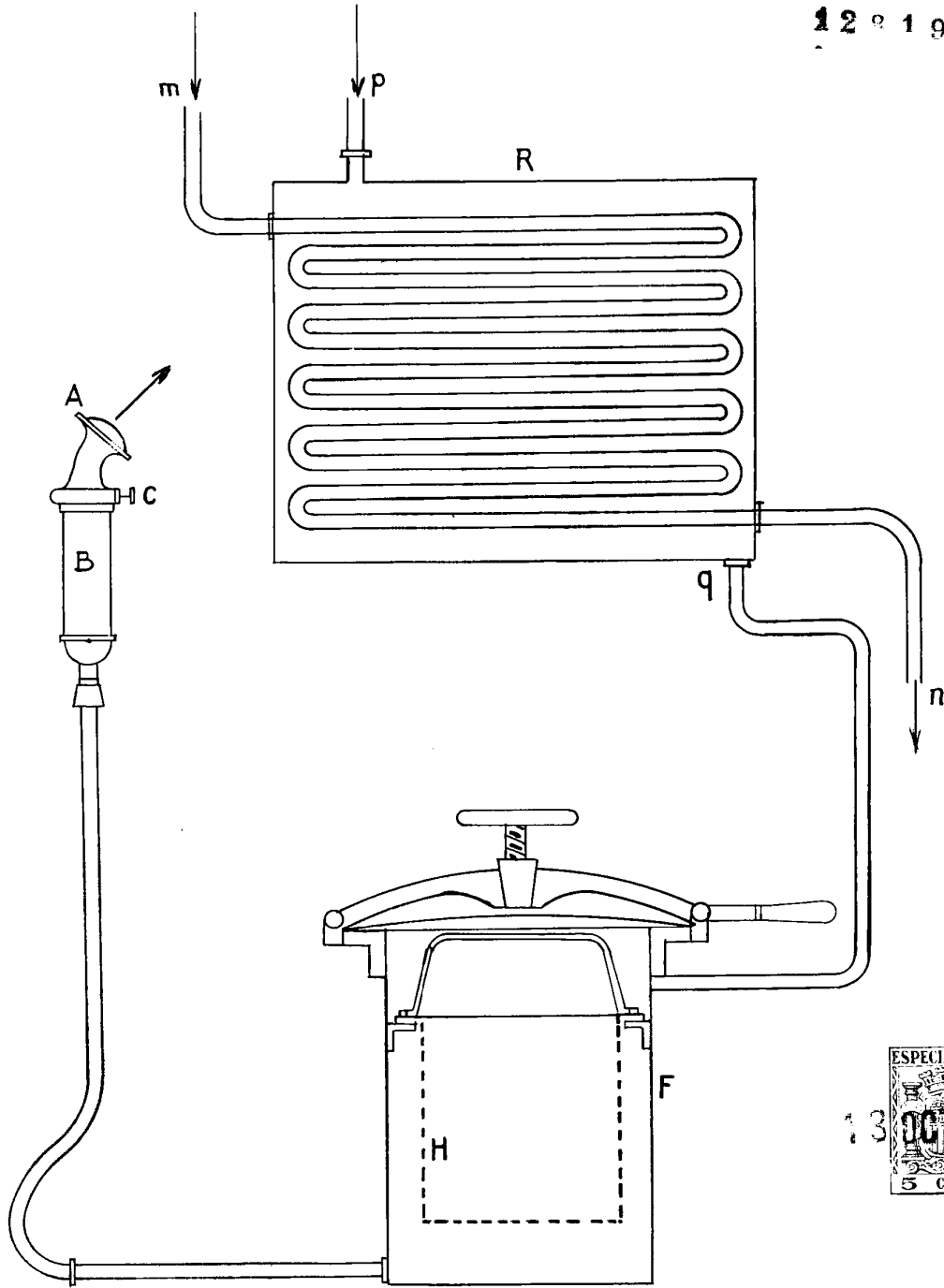
Madrid, 13 de Octubre de 1932.

Por autorización del interesado.

Modesto Lolo

p. p. 6.

12 198



Escala variable

13 OCT 1932
M. J. S. S.
6.76.