



146667

GOBIERNO DE GUIPUZCOA

para solicitar

PROTECCIÓN DE LA PATENTE DE INVENCION

en

GUIPUZCOA

por el Sr. JULIUS KRASKE

en nombre del Sr. JULIUS KRASKE, ciudadano alemán, residente en Juliusstrasse 38, Berlín - Neukölln, Alemania,

por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS SÓLIDOS, EN ESPECIAL SALSICHAS, POR LA ACCION DIRECTA DE LA CORRIENTE"

=====

El invento se refiere a un procedimiento eléctrico para alimentos sólidos, en especial salsichas, por acción directa de corriente.



Para calentar, por el caso directo de corriente, los recipientes, se coloca en-
tre los electrodos, en el interior de los cuales puede fór-
marse también el fondo de un recipiente destinado a conte-
ner el líquido. En este caso, el calentamiento se rea-
liza al paso, empleándose en especial como resistencia
10 para la corriente eléctrica, trozos grandes de carne, o
también huesos, que, de esta manera, son calentados direc-
tamente. También son tratados algunos alimentos en enva-
ses cerrados por la corriente eléctrica, mediante un e-
lectrodo introducido en el mismo, y ello con objeto de
esterilizarlos. Para estos fines solo pueden emplearse
15 corrientes débiles, más una corriente de alto voltaje,
por ejemplo, produciría la descomposición del líquido
contenido por los alimentos o incluso la de estos mis-
mos. Los envases mismos están cerrados, y se pretende,
principalmente, dar de este modo mayor duración a las
20 conservas.

Con el calentador para alimentos sólidos, en
especial salchichas, por el caso directo de corriente,
se colocan, según el invento, las salchichas que, por
25 ejemplo, se trata de calentar, libremente y en sentido
longitudinal en un baño maría abierto, sujetándolas por
medio de electrodos fijados en sus extremos, uno de
cuyos electrodos está fijo en el recipiente, en tanto
que el otro puede ser ajustado conforme a la dilatación
30 de las salchichas producida por el calor, disponiéndose
además un conmutador para la corriente, que puede ser ac-
cionado por el electrodo móvil. Con este aparato se pue-
den calentar las salchichas, por ejemplo, a la temperatu-



re para ser coadunado, en el brevísimo tiempo de 12 a 15 segundos. Además, las salchichas, al filatarse, se conectan, por medio del electrodo móvil, la corriente al alcanzar la temperatura deseada, por lo que con este aparato resulta posible calentar rápida, económica e higiénicamente las salchichas, para su inmediato consumo.

40

El presente representa una forma de construcción del invento, siendo:

La figura 1, un corte vertical del aparato que contiene un par de salchichas, y estando conectada la corriente;

45

La figura 2, una sección horizontal parcial según la línea A-A, y

La figura 3, un corte transversal horizontal según la línea B-B de la figura 1.

50

La caja II está provista de una corredera I para recoger el recipiente, tal como, por ejemplo, 13, para las salchichas, en cuyo fondo se encuentra el electrodo 14 fijo, que, al introducir el recipiente 13 en la caja II, forma contacto, por medio del enchufe 15 que penetra en el bocillo 16, con la corriente que, pasando por el hilo 17, se dirige al contador 18. En la tapa 19, unida rígidamente a la caja II, hay un bastidor 20 que puede tener forma de u y en el cual está guiado el eje 21, con su mango 22, del electrodo móvil 23. Este se aplica sobre las salchichas 24 colocadas en el recipiente 13. En el punto 25 del bastidor 20, está articulada una balanza 26, a la cual a su vez está ar-

55

60



Figura, en 27, la balanza sujetadora 25, que envuelve al eje 21 por los lados, según se vé en la figura . La balanza de sujeción 25 deja libre al eje 21 cuando está desconectada, pero lo sujeta firmemente por medio de sus listones 29 cuando la balanza 23 es movida hácia la derecha, como se ve en la figura 1. Al hacer esto, la balanza 23 se olo uea por medio de una esiga o de una polea 32 en el pestillo 31, cuando así sujeta en su posición de cierre. El pestillo 31 puede moverse en 30 sobre el bastidor 30 sobresaliendo un tanto por encima de la balanza de sujeción 25 por su arrastrador 31. La esiga 32 de la balanza 23 se mueve dentro de una forca 37 de un recipiente 18 que puede ser por ejemplo un conmutador cualquiera.

Al mover la balanza 23 hácia la derecha, según la figura 1, el conmutador 13 está conectado, cerrando así el circuito a través de los electrodos, pasando la corriente del conmutador, por el hilo 43, por la palanca de sujeción 5, el eje 21, el electrodo 23, las salchichas 14, el electrodo 14, volviendo por el hilo 17 al conmutador 13, conectado a la red por un flexible y contacto no representados.

En cuanto las salchichas 14 están calientes, levantan el electrodo 14 con su eje 21. Este arrastra la balanza de sujeción 25 que tropieza con el arrastrador 30 separando el pestillo 31 de la polea 32, de manera que la balanza 23 es deslizada hácia la izquierda por efecto del resorte 44. Con ello desconecta por medio de la forca 37 el conmutador 13, cortándose la corriente. Es conveniente conectar una bombilla 39 con el



conductor 18, según esté representado, se se enciende y se arde al mismo tiempo e indica cuándo están calientes las salchichas. La bombilla puede estar dentro de un tubo transparente 40, que puede servir para anuncios. La tapa 19 está sujeta por la brida 41.

Al objeto de poder alterar la carrera del electrodo 15 a diferentes clases de salchichas, puede modificarse la altura de la balanza de sujeción 15, por medio, por ejemplo, de una excéntrica 32 que, mediante la balanza 33, puede colocarse en dos o más posiciones distintas. De este modo se consigue variar en la medida necesaria y en varios milímetros la carrera del electrodo 15, de manera que, con salchichas de piel más gruesa o dura, el electrodo móvil 15 no necesitará recorrer más que unos centímetros. En otros casos puede aumentarse la carrera hasta 4 cm.

Si se subdivide el recipiente 18, por paredes radiales 38, por ejemplo, según la figura 6, se podrá calentar al mismo tiempo varios pares de salchichas. El electrodo 15 tendrá que tener una forma correspondiente.

Como los electrodos 14 y 15 están en contacto inmediato con el alimento, el cual es mejor conductor que el agua fría, el calentamiento se producirá directamente en el alimento mismo. El agua se va calentando más, en el transcurso del tiempo solo, por el calor que despiden el alimento, y una vez calentado ayuda a calentar los alimentos que se van introduciendo sucesivamente. Además, se pueden usar los alimentos dándoles mejor conductibilidad eléctrica y se evita que se produzcan chis-



... en los puntos de contacto de los electrodos con el
... to, o que éste se suelte. El recipiente 13 está
... ulado de manera que ambos lados quede poco espa-
... io libre de modo que la liberación pueda producirse
... en solo en el sentido longitudinal del recipiente.

130

Después de comenzar el corriente, los ani-
... tos, por ejemplo las arborescencias, se extienden por
... efecto del calor, haciendo que se ejerza presión sobre
... el electrodo de encendido. Esto tiene por efecto, que
... al alcanzarse la temperatura elevada, se levante el elec-
... trodo de encendido, de manera así en la forma descrita
... el resorte al ser liberado, lo que produce un cam-
... bio de posición de la pieza 17, y desconecta la co-
... rriente.

135

Una vez retirado el electrodo 18, el recipien-
... te puede sacarse fácilmente por el vidrio. Puede es-
... tar construido de manera que tenga cavidad solo para un
... par de calcichidas, o para cuantos pares se quiera. Tam-
... bién puede en distintos recipientes si ilares uno
... al lado del otro, instalados en la misma forma, y cu-
... yos electrodos se desconecten al mismo tiempo. Convie-
... ne que las calcichidas se encuentren cubiertas por
... el agua.

140

145

Esta solicitud, que corresponde a la presen-
... tada en Alemania en 1 de Diciembre de 1938, se acoge
... con beneficios del Art. 2.º del Decreto vigente sobre
... Propiedad Industrial.

150

=====
===== M C T A =====
=====

Los puntos de invención reivindicada y nueva que se presentan para que sean objeto de esta patente de Invención en España, son los siguientes:

12) - Calefactor eléctrico, por caso directo de corriente, para alimentos sólidos, en especial salchichas, caracterizado por el hecho de que las salchichas, por ejemplo, cuando se calientan están sostenidas con poco juego a lo largo de las mismas en un soporte abierto, y de que cada un de los electrodos dispuestos en sus extremos, uno de cuyos electrodos (14) está fijo en el recipiente (11), en tanto que el otro (13) puede moverse por efecto de la dilatación de las salchichas producida al calentarse éstas, y de que además se ha previsto un conmutador para la corriente de calefacción, accionado por el electrodo móvil (13).

160

165

32) - Un aparato, según lo reivindicado en el punto 12, caracterizado por el hecho de que el eje (21) del electrodo de acción (13) es conducido en sentido longitudinal en el bastidor.

170

33) - Un aparato según lo reivindicado en el punto 12, caracterizado por el hecho de que el recipiente para las salchichas está constituido por una cubierta (1) de materia aislante y por los lados se ciñe a las salchichas, cuya cabeza se conecta por medio del contacto (15) a la red (16) del bastidor (11).

175

42) - Un aparato según lo reivindicado en los puntos 12-32, caracterizado por el hecho de que el electrodo móvil (13) se halla dentro del margen de movimiento de una palanca de sujeción (18) que puede colocarse, mediante una manivela (19), en posición de cierre,

180





sujeción el electrodo movable en un alfiler, anulando
el hecho en su posición de cierre por un resilio (21)
por ejemplo, y conectando la corriente.

190

64) - Un aparato según lo reivindicado en
los puntos 14 y 42, caracterizado por el hecho de que
la palanca de sujeción (30) puede ajustarse, mediante
una cremallera (54) por ejemplo, en varias posiciones
de elevación, al objeto de poder graduar la carrera del
electrodo movable (33).

195

65) - Un aparato según lo reivindicado en los
puntos 14 y 42, caracterizado por el hecho de que el con-
mutador (17) de los electrodos (14, 15) se ha conectado
una bobina que se enciende y se apaga por la misma co-
rriente.

200

70) - Un aparato según lo reivindicado en los
puntos 14 y 57, caracterizado por el hecho de que la cel-
da (17) destinada a recibir los filamentos está subdivi-
dida por secciones verticales (70) para dar cabida a
varios tipos de salchichas.

205

80) - Un calentador eléctrico para filamentos
hélices, en especial salchichas, por vaso directo de co-
rriente.

El presente se ha descrito en la memoria que
antecede e, ilustrado en el dibujo que se acompaña y con
los datos que se han especificado.

Esta memoria consta de ocho hojas escritas por
una sola parte.

210

En: Sebastián a
III Año Triunfal.
P. A.

ALBERTO DE ELZABURU
Agente de la Propiedad Industrial

P.P. *J. M. Alvar*



ESCALA VARIABLE

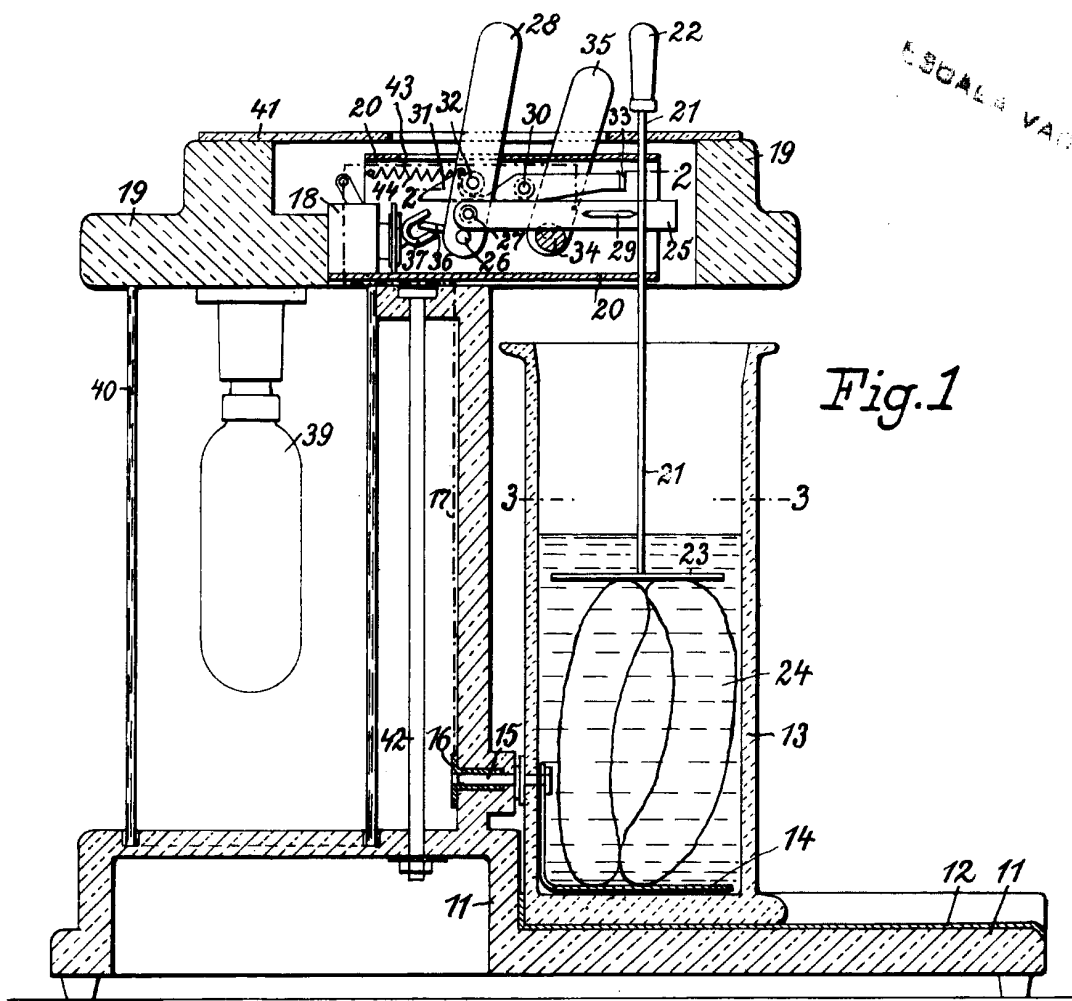


Fig. 1

Fig. 2

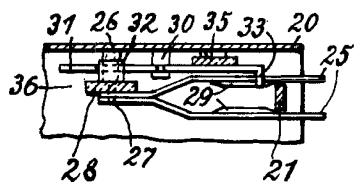
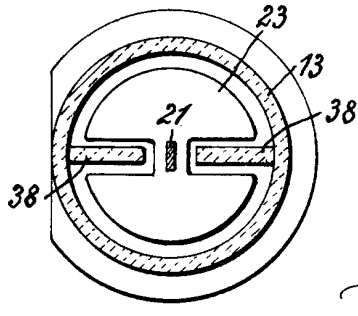


Fig. 3



PA.
 ALBERTO DE ELZABURO
 Agente de la Propiedad Industrial
 P.P. *J. Ripm. Alencin*