

148 278



P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

148278

por "UN SECADERO PARA FRUTAS Y VEGETALES, EN GENERAL",
a favor de Don José Vilalta Salvadó, de nacionalidad espa-
ñola, residente en Barcelona.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

- Un principio general para la conservación de las frutas y partes de vegetales y hasta vegetales enteros, es el de reducir al mínimo su agua de constitución, mediante la desecación; concentrando así los azúcares y principios activos que son imputrescibles. El procedimiento más sencillo que se sigue para realizar esta desecación, es el de aprovechar la acción directa de los rayos solares: pero, tan primitivo procedimiento, tiene los inconvenientes de la lentitud, exposición de las frutas o vegetales a la acción de los insectos y otros animales que los perjudican y hasta dejan allí sus huevos o larvas, alteraciones ocasionadas por las lluvias insospechadas, la deposición de polvo, tierras pegadizas y basuras en general, exigir gran espacio superficial al aire libre, el empleo de muchos jornales por muchos días de exposición al sol, y eventualidades
- 5.
- 10.
- 15.

148278



de todas clases y por muchos motivos, etc. etc.

Para obviar estos inconvenientes y aún industrializar la desecación y consiguiente preparación de las frutas y vegetales comestibles, elevar la producción, normalizar la constancia de la cantidad producida y rebajar los gastos en las operaciones del secado, se han ideado varios procedimientos y se han inventado diversos aparatos que realizan más o menos imperfectamente la desecación y resuelven más o menos completamente la cuestión; y, con las mismas finalidades, el peticionario ha estudiado y ha ensayado un secadero de nuevo sistema que, en vista de los buenos resultados que reporta (entre los que hay que destacar el producir frutas secas con un contenido uniforme de jugosidad, el permitir secar frutos y vegetales enteros o cortados, el secado de frutos tardíos en época o estación del año en que el sol tiene poca fuerza, el de permitir aprovechar frutas dañadas por el pedrisco, etc., y aún frutos que no se pueden utilizar para venderlos frescos) lo presenta ahora como objeto de esta patente de invención.

Para la buena comprensión del contenido de esta memoria, se acompaña adjunto un dibujo; en el que, solamente a título de ejemplo, está representado un caso de ejecución del secadero que interesa patentar.

En el dibujo:

la figura 1 es el alzado, en sección plana longitudinal, según un plano paralelo al plano del papel; y

la figura 2 es la planta esquemática del secadero, en conexión con una vía exterior para el servicio del mismo.

Consiste este secadero en un hogar (u otro medio

148278



50. productor de un fluido caliente; que no viene representado en el dibujo) que puede funcionar con variados combustibles tales como leña, carbón, aceites pesados, etc., y que está en conexión con una batería de tubos radiadores -1- instalada adecuadamente en una cámara -2- que, a su vez, está en comunicación con la cámara de secar -3- que es una construcción a la manera de galería enlazada con la cámara -2- por medio un espacio abovedado -4- que, en su principio, tiene un ventilador -5- accionado desde el exterior por medio de un eje -6- apoyado adecuadamente en -7- y movido por una polea -8- que recibe por correa de transmisión la fuerza y movimiento de un motor a propósito: la cámara -2- tiene una entrada de aire -9-, que puede ser regulable, y la cámara de secar -3- tiene instalada una vía -10- con placas giratorias -11- y -12- en sus extremos en combinación con sendas vías normales y placas giratorias para comunicación y combinación con una vía exterior -13-; y, además, hay un canal subterráneo -14-, que tiene su cubrición realizada por medio de rejas -15- colocadas en el nivel del suelo de la cámara de secar.

55.

60.

65.

El modo de utilizar este secadero, es como sigue: encendido el hogar provisto adecuadamente de combustible, se produce la calefacción del fluido (aire, agua u otro conveniente) que pasa a circular por la batería de tubos radiadores -1- calentando el aire de la cámara -2-; y mientras esto se realiza, se cargan vagonetas en la vía -13- para, mediante las placas giratorias y las vías normales, introducir y depositar las frutas o vegetales sobre la vía -10- en el interior de la cámara de secar -1-: ahora, abierta la entrada de aire -9- y cerradas las puertas de la

70.

75.

148978



80. cámara de secar -3-, se pone en marcha el motor cuya transmisión de movimiento a la polea -8- activa el ventilador -5- que producirá la circulación del aire caliente desde la cámara -2- a la cámara de secar -3- y en ésta se pondrá en contacto con las frutas o vegetales que están sobre las vagonetas y las deshidratará hasta el límite conveniente en cada caso, siguiendo el aire la trayectoria marcada por las flechas en el dibujo y saliendo al exterior a través de las rejas -15- y recorriendo finalmente el canal -14-, llevando al exterior la humedad que tenía la carga puesta en el secadero.

85. Así, con suma facilidad, se pueden convertir en frutas secas hasta el punto que convenga a cada una, sea en forma de frutas enteras, cortadas o pulverizadas, una gran variedad de ellas, tales como granadas, albaricoques, plátanos, cerezas, higos, uvas, moras, melocotones, peras, ciruelas, fresas, guayabas, etc.; y también los vegetales enteros o cortados que acostumbran a ser consumidos como comestibles, tales como patatas, setas, berengenas, pimientos, tomates, coles, coliflores, espinacas, zanahorias, remolachas, apios, nabos, perejil, frijoles, habichuelas, etc.; y aún maíz en grano o en caña, habas, guisantes; y residuos de ciertos vegetales tratados industrialmente, como orujo de uva, orujo de aceituna, restos de fabricación de azúcar de remolacha o de azúcar de caña, de conservas de naranjas y limones y otros residuos producidos en el enlatado de frutas en conserva o en la fabricación de la sidra, de la cerveza, etc.: lo cual da la medida de la importancia que para la economía agrícola y en general para la economía del país tiene el secadero que aquí se presenta.

90.

95.

100.

105.



148278

110. Descrito con suficiente claridad el objeto de esta patente y presentado un caso de ejecución del mismo, se hace observar que el secadero a que se refiere no queda limitado estrictamente al caso presentado; sino que puede ser llevado a la práctica con variantes que no alteren la esencialidad. Por tanto, el referido secadero podrá ser construido de otras formas, de las dimensiones que convengan a cada una de sus aplicaciones y empleando las naturalezas y clases de materiales adecuados, pero sin que esto modifique la esencia de las reivindicaciones; pues todo queda comprendido en el objeto de esta patente de invención.
- 115.

N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

120. 1. Un secadero que consiste en un hogar (u otro medio, dispuesto para calentar un fluido) que está en conexión con una batería de tubos radiadores instalada en una cámara que tiene comunicación o entrada del aire exterior (que puede ser graduable) y comunicación para salida del aire ya calentado, en corriente que es producida por un ventilador a propósito y que lo hace circular por una construcción de enlace hacia la cámara de secar y por la cámara de secar; ésta puede tener la forma de galería y poseer vías, placas giratorias y demás accesorios para la introducción y circulación de vagonetas; habiendo una salida de
- 125.
- 130.

148278



aire, que preferiblemente será en forma de canal excavado en el terreno de la cámara y en comunicación con ella por medio de rejillas.

2. Un secadero para frutas y vegetales, en general.

135.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de seis hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de una hoja de dibujo.

Madrid, a 30 de marzo de 1940.-

JOSE VILALTA SALVADO.

p.a.

148278

DON JOSE VILALTA SALVADO.

HOJA UNICA.



148278

Fig. 1

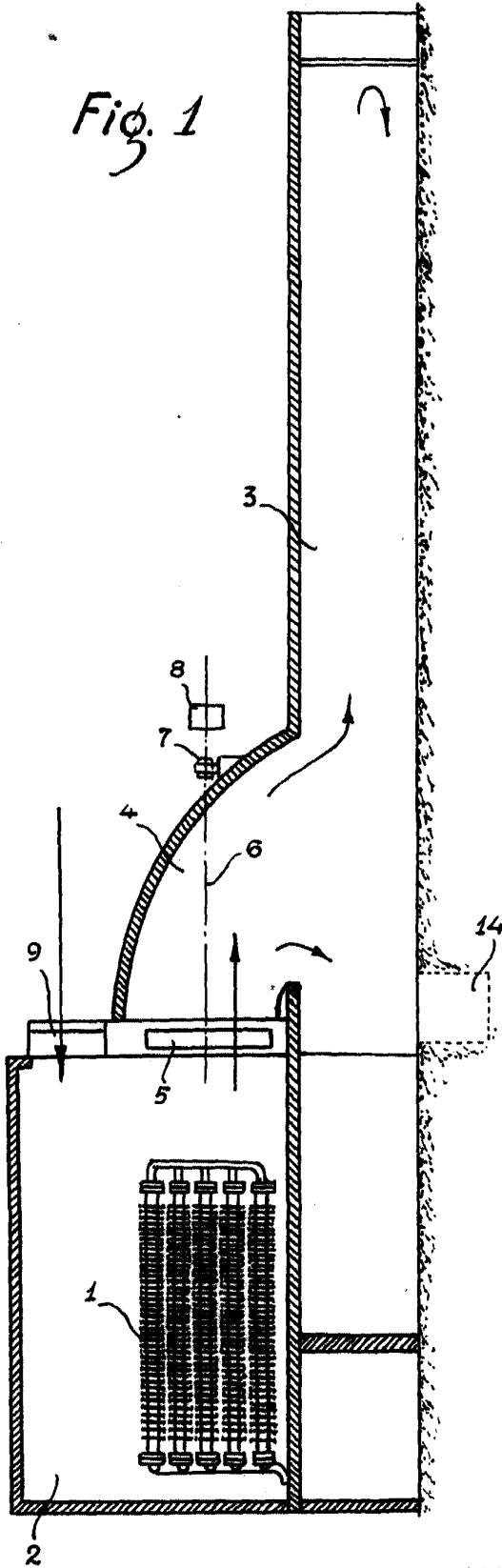
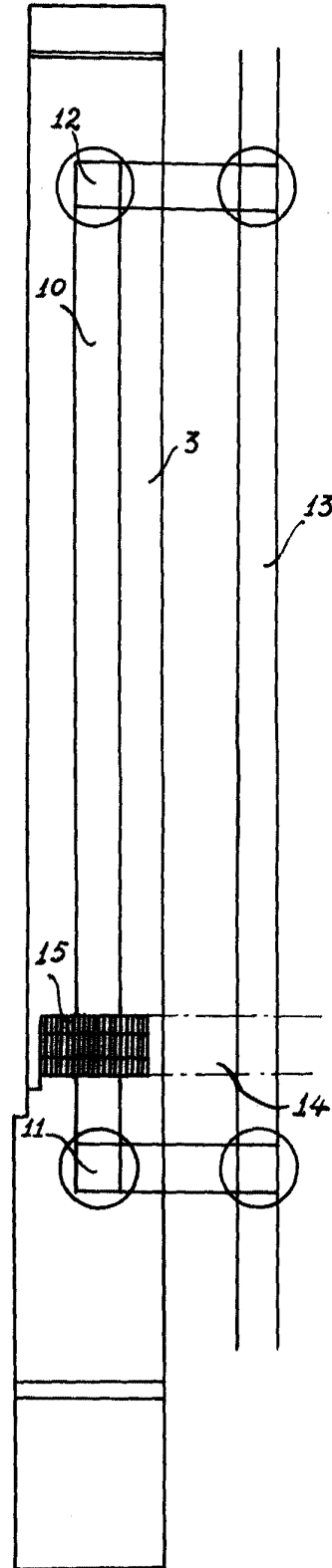


Fig. 2



MADRID. 30 MARZO 1940.

Jaime Isern
p.p. *Illuam*