

10518

102518



P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I Ó N

por "PROCEDIMIENTO PARA SECAR FRUTAS Y DEMAS VEGETALES COMESTIBLES, ESPECIALMENTE CIRUELAS", a favor de Don Ignacio Gomá Ruestes y Don José Gailés Constante, ambos de nacionalidad española y residentes, respectivamente, en Torres de Segre (Lérida) y Barcelona.

- . . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Conocidas son las ventajas de diversas índoles que reporta la preparación de las frutas hasta darles el estado de pasa, es decir las ventajas de transformar en la época de su recolección las frutas tiernas en "frutas desecadas";

5. por esto es que, ya de bastante antiguo, muchos cosecheros y ciertos industriales han estado aplicando procedimientos de desecación que, por mejoras sucesivas de las máquinas, aparatos y estufas empleados, han dado ocasión finalmente a un procedimiento perfeccionado, que está en uso en Suiza.

10. y que aun no es conocido ni practicado en España; y por esto los peticionarios ahora lo hacen objeto de la presente solicitud de patente de introducción, con el fin de llevarlo a la práctica industrial en nuestro país.

El procedimiento aludido toma como puntos básicos

15. la producción de una corriente de aire caliente y de su ade-



cuada distribución en cámaras bien aisladas térmicamente y con departamentos que pueden ponerse en servicio y graduarse en él, así como aislar los que convengan para la buena desecación de las frutas colocadas dentro, de forma que puedan recibir perfectamente la influencia y acción de dicha corriente de aire calefaccionado.

5. En detalle, el procedimiento consiste en colocar las frutas en bandejas de fondo perforado (este fondo puede ser metálico; pero, a veces, los ácidos orgánicos de las frutas de ciertas naturalezas alterarían el hierro de la tela metálica; y, para estos casos, se utilizan fondos perforados de naturaleza mineral o leñosa), cuyas bandejas se depositan encima de soportes adecuados (que pueden ser sencillos hierros de ángulo fijados en los paramentos de las paredes), en departamentos abiertos por la parte superior y también por la parte inferior que les ponen en comunicación, respectivamente, con una canal longitudinal superior y con otra análoga en la parte baja, habiendo como techo y como base de cada departamento, sendas compuertas que pueden cerrar las comunicaciones con las respectivas canales longitudinales o graduar la entrada y salida del aire caliente: de esta forma el aire, calefaccionado gracias a su paso por entre tubos a bastante temperatura (producida por circulación de vapor o de agua líquida caliente o por medio de combustión o de resistencias eléctricas), cuyo movimiento es ocasionado por un ventilador centrífugo u otro medio análogo, llega a los departamentos de desecación (que contienen las frutas en las bandejas) por una u otra de las expresadas canales longitudinales y, después de pasar por entre las frutas, sale por la canal opuesta, y luego es invertido el sentido de la circulación de aire calien-
- 10.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.



te gracias a un dispositivo de distribución (que puede ser una compuerta con orificios apropiados para que, en combinación con algún tabique, lleven la corriente de aire a la canal que convenga en cada momento; mientras que otros orificios permitan la salida y evacuación del aire que ha pasado por la fruta, y que llega a la compuerta por la canal opuesta); saliendo, por fin, el aire saturado de humedad, por una chimenea a propósito.

10. Este procedimiento posee una serie de ventajas: porqué, además de un reglaje del aire puro que va al ventilador (en su conducto axial, si es un ventilador de tipo de turbina centrífuga), permite también la regulación del aire caliente que ha de circular por la canal longitudinal que en cada momento convenga, así como la regulación del aire a circular por cada departamento; hace la inversión de la corriente del aire y la desecación de las frutas mediante la acción de este aire sobre toda su piel o cubierta exterior, y luego la evacuación del aire más impuro y la nueva circulación del aire menos impurificado: dando por resultados un mayor aprovechamiento cuantitativo del aire y un completo y uniforme secamiento de las frutas, cada una de las cuales según su naturaleza, puede ser colocada en departamento distinto y recibir aquí la conveniente acción del aire calefaccionado, y luego ser aislada de las otras frutas aun no acabadas de desecar;
15. lo cual evidencia que este procedimiento permite tratar simultáneamente muchas especies de frutas que, sin embargo, resultan cada una tratada y desecada de una manera especial y las frutas del mismo género colocadas en un departamento mismo, resultan con igualdad de desecación, por efecto de la inversión del sentido de circulación del aire caliente (porqué,
- 20.
- 25.
- 30.



182512

tubos o la batería tubular que da temperatura al aire circulante, está colocada en cámara adecuada y preferiblemente en posición transversal a la circulación, y su grado de temperatura es producido por agua en estado de vapor o en estado líquido calefaccionado o por circulación de gases (por su interior y provenientes de combustión), o por medio de resistencias eléctricas.

5.

4. Un procedimiento para secar frutas y demás vegetales comestibles, especialmente ciruelas.

10.

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

Madrid, a 21 de abril de 1941.

IGNACIO GOMA RUESTES
JOSE GALLES CONSTANTE.

p.a.
