

155.346



PATENTE DE INVENCIÓN

por 20 años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español a favor de Don Luis POTTECHER DUBOSC, de nacionalidad española, Ingeniero Industrial, con residencia en Madrid, calle de Salvador Crespo número 5 (Colonia Cruz del Rayo), sobre "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS INSTALACIONES ACONDICIONADAS PARA EL TRATAMIENTO, CURACION Y AHUMADO DE TODA CLASE DE EMBUTIDOS VIANDAS Y SIMILARES"

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la actualidad la curación, ahumado, etc., de los embutidos, viandas, y otros productos similares, se practica valiendose de procedimientos muy rutinarios, que indiscutiblemente, adolecen de innumerables inconvenientes é imperfecciones.

- 5.- El procedimiento mas usual para lograr el humado de embutidos, consiste en disponer en el interior de un local, los productos distribuyendolos convenientemente, y seguidamente, se quema leña, paja ó materia análoga. llenando toda la superficie del local con el humo producido que irá depositandose en los productos.
- 10.-



- Esta operación, fácilmente se comprende que no es perfecta, y se tarda bastante tiempo en lograr un resultado aproximado al que en realidad se precisa; además debe tenerse en cuenta que debido a la lentitud del proceso, el producto debe estar bastante tiempo en esta situación lo que origina una pérdida muy considerable de peso que se traduce en pérdida económica.
- 15.- El local en que practicamos esta operación no suele estar generalmente acondicionado para realizarla, y si el tiempo es humedo tardará mas en obtenerse el fin propuesto; igualmente si hay una corriente de aire en cualquiera de sus lados, impulsará el humo, desplazandolo de este lugar, y todos los productos que en él tengamos colocados no sufrirán la acción del humo, llegando al final del tratamiento sin haber sido totalmente sometido a estas operaciones.
- 20.- Todo ello origina una pérdida muy considerable de tiempo y calidad en los productos y origina la elevación de su coste.
- 25.- Con el procedimiento que forma la invención presente se eliminan cuantas desventajas dejamos reseñadas y se consiguen resultados prácticos y económicos hasta ahora no logrados. Para ello, se dispondrá una o varias cámaras o recipientes, debidamente acondicionadas, de dimensiones y forma variables, según el trabajo a desarrollar y el lugar en que han de emplazarse. En su interior disfrutará una temperatura de 4 a 20° (o cualquier otra que convenga), durante todas las épocas del año, para lo cual, estarán provistas de un aislamiento calorifero, que la preserva del exterior.
- 30.- En el interior de esta cámara se ha dispuesto elementos que acondicionan el ambiente a la temperatura y humedad que requiera el producto a tratar, tales como serpentines de calor y frio, creando una atmósfera apropiada. Igualmente estará provista de un dispositivo productor de humo por combustión incompleta de madera o cualquier otro cuerpo; por la acción de un ventilador, dispositivo o procedimiento equivalente se establece una corriente en el interior de la cámara.
- 35.- Una vez practicadas estas operaciones obtendremos un resultado perfecto, y se procederá a pasar los productos a una segunda cámara de construcción analoga a la
- 40.-
- 45.-
- 50.-



- 55.- descrita, diferenciándose únicamente de ella, en que estará desprovista del elemento productor de humo, ya que en esta solamente se atenderá a la duración de los productos hasta dejarlos en condiciones de ser consumidos.
- En esencia esta es la finalidad de la presente invención. Con objeto de facilitar su comprensión se acompaña un plano ilustrativo, que solamente a título de ejemplo, representa una instalación de las cámaras indicadas.
- 60.- Los numero -1- y -2-; son los serpentines de calor. El numero -5- indica el humidificador para acondicionar el grado de humedad en el interior de la cámara. El numero -6- muestra los dispositivos que han de producir la corriente o movimiento de la atmósfera creada en el interior de la cámara (representado en este caso por un ventilador movido a motor). El -7- es una separación para facilitar la instalación de los dispositivos descritos. El numero -8- son las puertas de las cámaras, que igualmente podrán ser dispuestas en cualquiera de sus lados, y sinamente el numero -8- indica el dispositivo productor de humos que tiene instalada un conducción para trasladarlos al interior de la cámara.
- 65.- El caso representado solamente nos muestra dos cámaras, pero ha de entenderse que para la instalación practica del invento, se dispondrán cuantas sea precisas con arreglo al volumen de trabajo.
- 70.- Descrita convenientemente la esencialidad de esta patente se hace constar, que de la misma podrán variarse, la disposición de cualquiera de sus elementos, sustituirlos o eliminarlos totalmente, como así mismo serán variables los materiales a emplear en la construcción siempre que con las modificaciones que se introduzcan no se desvirtúe la función característica del invento, y finalmente, se declaran de propiedad y novedad en todo el territorio español las siguientes:
- 75.-
- 80.-
- 85.-

REIVINDICACIONES

- 1ª.- "Un procedimiento para la construcción de cámaras acondicionadas, para el tratamiento, curación y ahumado de toda clase de embutidos, viandas, etc", caracterizado, por la disposición de unas cámaras de dimensiones y forma apropiadas, que sus paredes estarán construidas con materiales aislantes, para preservar los productos en ellas alojados, del ambiente exterior.
- 90.-



95.- 2a.- El procedimiento descrito, se caracteriza por-
 que éstas cámaras tendrán dos compartimentos; en el primero
 de ellos se encuentra instalado un dispositivo productor
 de humos, en el que se queman maderas, pajas, ó materia-
 les apropiados. El humo logrado por la combustión incom-
 pleta de éstas materias se introduce en la cámara y por
 la acción de un ventilador ó dispositivo análogo se esta-
 100.- blece una corriente, haciendo circular el humo por la su-
 perficie interna de la cámara.

105.- 3a.- El objeto de las reivindicaciones precedentes
 se caracteriza además, porque las cámaras descritas, tie-
 nen instalados unos dispositivos ó serpentines de calor
 y refrigeración que acondicionen convenientemente la at-
 mosfera interior.

110.- 4a.- Un procedimiento según reivindicaciones la.
 y sucesivas, caracterizado porque en las cámaras descritas,
 se instalarán unos elementos humedecedores, que proporcio-
 nan el grado de humedad apropiado en el interior del re-
 cinto.

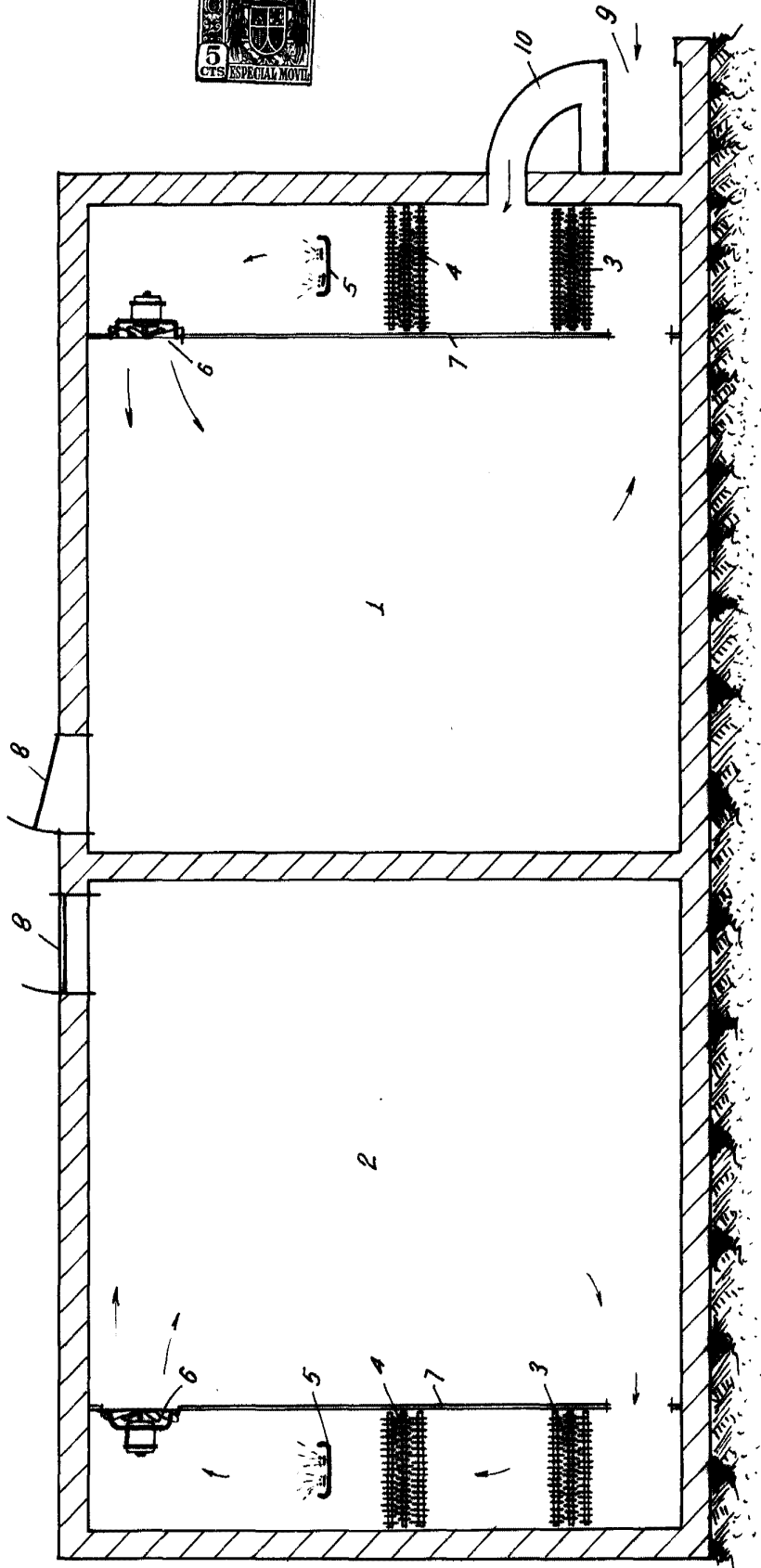
115.- 5a.- El mismo procedimiento, se caracteriza, porque
 los productos una vez sometidos y tratados en la primera
 cámara serán trasladados a otra similar, en la que comple-
 tan su curación. Esta segunda cámara es de característi-
 cas similares a la anterior, pero está desprovista del
 elemento productor de humos.

120.- 6a.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS INSTALACIONES ACCO-
 DIONADAS PARA EL TRATAMIENTO, CURACION Y AHUMADO DE TODA
 CLASE DE EMBUTIDOS, VIANDAS Y SIMILARES"

Todo ello conforme se describe en la memoria que antecede que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y un plano que la ilustra.

Madrid, 17 de Diciembre de 1.941
 LUIS BERRANA
 pp.

Luis Berrana



Madrid 17 de Diciembre 1941
En la Oficina y Arroyo

G. González Vazquez

Escala variable.