

179 998



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE A 23
SUBCLASE N

Nº 179.998

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: COMPAÑIA HISPANO AMERICANA DE CONS-
TRUCCIONES CONSERVERAS, S.A. CHACONSA

RESIDENCIA: Crtra. Puente Tocinos, 17 MURCIA

ENUNCIADO: SECADERO CONTINUO PARA PRODUCTOS VE-

GETALES.

Prioridad: Patente n.º del

RMB. -



179998

1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
5 objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-
paratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am-
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimien-
tos de tipo científico (Artº. 47).

15 El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante-
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1.935).

20 DIC. 1972



179998

1 La naturaleza del producto a secar, determina ge-
neralmente el tipo de secadero que ha de usarse.

5 Los secaderos típicos para sólidos rígidos o gra-
nulares que no se pueden someter a agitación, son los de -
bandejas y los de cinta transportadora perforada.

10 El secadero de bandeja es de método discontinuo-
y está formado por una cámara metálica rectangular que con-
tiene soportes donde se apoyan los bastidores, que van a -
soportar las bandejas que se cargan con el material que ha
de secarse. Se hace circular aire caliente entre las ban-
dejas por medio de un ventilador, movido por un motor, que
distribuye el aire uniformemente sobre las pilas de bande-
jas, una vez ha pasado previamente por los calentadores la-
terales.

15 Los secaderos de bandejas son útiles cuando la -
velocidad de producción es pequeña, pero no, cuando se em-
plean tonelajes grandes, a secar; además, a causa del tra-
bajo requerido para la carga y descarga de las bandejas, -
su operación resulta costosa por lo que no son muy recomen-
dables cuando el tiempo de permanencia del producto en la-
cámara sea corto.

20 Otro tipo de secadero es el de cinta transporta-
dora perforada, que opera con circulación de aire transver-
sal. Consiste en un largo tunel o cámara de secado, en cu-
yo interior existe una cinta transportadora perforada, so-
bre la que se dispone una capa de material a secar, ac -
tuando el aire caliente de abajo hacia arriba, a través de
la cinta y de los sólidos.

25 Los secaderos de este tipo manejan de forma con-
30 tinua una gran variedad de sólidos con una acción muy sug

179998



1 ve, siendo su costo razonable.

5 Con el objeto de la invención que se desea solli-
citar como privilegio de Modelo de Utilidad, se aporta a -
la idea de secaderos continuos una serie de ventajas que -
facilitan una velocidad de producción grande, así como un-
tiempo de permanencia pequeño del producto en el interior
del secadero; además, el coste de instalación es pequeño -
teniendo en cuenta el rendimiento, elevado, debido a la -
contracorriente del aire caliente y el producto a secar.

10 El objeto de la invención consiste en un secade-
ro continuo para productos vegetales, que está constitui-
do por una cámara dividida en una serie de compartimentos-
mediante tabiques horizontales que estén comunicados en -
tre sí las extremidades de dichos compartimentos por pasos
defasados, ocupados éstos por elementos calefactores, a -
través de los cuales pasa una corriente, ascendente, de ai-
re en zig-zag por los distintos compartimentos desde un --
grupo impulsor neumático acoplado al compartimento infe -
rior y que sale al exterior por el compartimento superior,
sufriendo dicho aire un recalentamiento de regeneración has-
ta su salida.

15
20
25 Cada compartimento presenta bandas transportado-
ras inclinadas del producto a secar, disponiendo en un ex-
tremo del compartimento conductos valvulares de entrada y-
salida del producto, así como los intermedios para su per-
fecta evacuación.

30 Para aclarar gráficamente la idea que se desea-
patentar, se adjunta, como parte integrante de la Memoria-
un juego de dibujos en los que se representa lo siguiente:

La figura única representada es una sección en-

179998



1

alzado del secadero continuo. En ella se observa el cuerpo de la cámara -1-; los tabiques de separación de cámaras -2-3 y -4- y los canales de salida y entrada del aire, -5- y -6-.

5

El compartimento inferior presenta en la entrada un grupo impulsor neumático -7- y un calefactor -8-; asimismo, los compartimentos presentan los calefactores y pasos de aire -9-, -10- y -11-.

10

En el interior de los compartimentos, se encuentran las bandas transportadoras -12-, -13-, -14- y -15-, respectivamente con dos superficies de contacto -16- y -17- con el producto.

La cámara -1- presenta los conductos valvulares -18-, -19-, -20-, -21- y -22-.

15

De la descripción de los dibujos que antecede, se deriva la constitución y funcionamiento del objeto de la invención, que es como sigue :

20

El cuerpo de la cámara -1- está dividido interiormente mediante los tabiques horizontales -2-, -3- y -4-, determinando cuatro compartimentos.

25

El compartimento superior presenta una salida del aire utilizado mientras que el inferior presenta un canal de entrada -6- unido a un grupo impulsor neumático -7- cuyo aire impulsado entra por el canal de entrada al compartimento inferior pasando previamente por un aparato calefactor -8-.

30

El aire calentado tiende a ascender y pasara por el paso superior donde se encuentra otro aparato calefactor -9- pasando a otro compartimento superior y así sucesivamente, de tal forma que los pasos con los calefactores correspondientes -9-, -10- y -11- están ventajosamente

773

- 6 -
179000



1 te dispuestos desfasadamente, para que el aire caliente -
 recorra todos los compartimentos en toda su longitud y en
 dirección ascendente, de manera que en el compartimento -
 superior el aire contendrá más calorías necesarias para -
 5 secar el producto que tendrá mayor grado de humedad, reco-
 rriendo longitudinalmente el compartimento y saliendo por
 el canal de salida -5-.

10 El producto a secar entrará en la cámara supe-
 rior por la válvula -18- siendo recibido por la banda --
 transportadora -15-, la cual presentará las superficies--
 -16- y -17- en contacto con el producto que pasará al -
 compartimento inmediato inferior, por la válvula -19- y -
 así sucesivamente el transporte del producto se hará me -
 diante las bandas -12-, -13- y -14- descargándose dicho-
 15 producto al compartimento inferior por medio de las válvu-
 las intermedias -19-, -20- y -21- saliendo al exterior por
 la válvula de salida -22-.

20 La dirección que sigue el producto en el inte-
 rior de la cámara de secado, se encuentra en contracorrien-
 te con el aire calefactor, lo que permite un aporte mayor
 de calorías al producto, por presenta más impedimentos a-
 una fluidez normal del aire.

25 No es necesario extenderse más en la descripción
 para que cualquier persona perita en la materia comprenda
 la idea que se desea patentar y las ventajas que de su -
 realización industrial han de derivarse que brevemente --
 aludidas, en sus puntos más destacados, son las siguien- -
 tes :

30 1ª.- Sencillez de fabricación, ya que las fases
 operativas de que consta no presentan ninguna complejidad



179000

1

Hecha la descripción a que se refiere la memoria que antecede, es preciso insistir en que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir, que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre en los principios fundamentales de la idea, que son en esencia los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones, proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así el criterio del legislador en el sentido de que patentada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, presentarla como nueva y propia.

5

10

15

Este principio, en cuanto al alcance de la protección del objeto patentado se refiere, se halla confirmado por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

20

25

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la amplitud que debe darse a la protección solicitada, se redacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el último párrafo del apartado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

30



179998

1

5

10

15

20

25

30

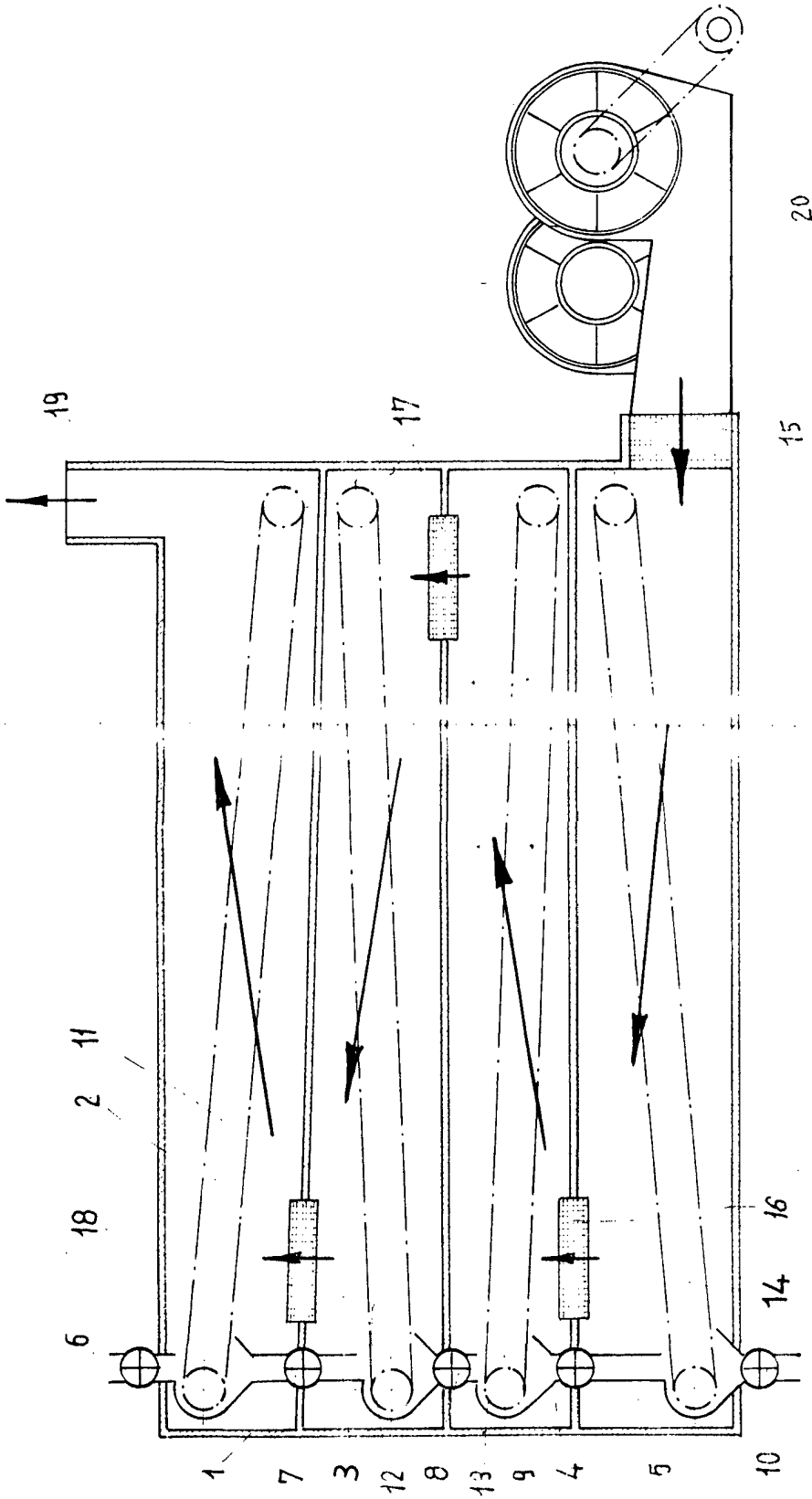
1ª.-SECADERO CONTINUO PARA PRODUCTOS VEGETALES,-
caracterizado esencialmente porque está constituido por una
cámara dividida en una serie de compartimientos mediante
tabiques, quedando comunicados entre sí las extremidades
de dichos compartimientos por pasos en disposición desfa-
sada, ocupados éstos por elementos calefactores, a través-
de los cuales pasa una corriente ascendente de aire condu-
cido en zig-zag por los distintos compartimientos desde un
grupo impulsor neumático acoplado al compartimiento infe-
rior y que sale al exterior por el compartimiento superior;
de forma que el aire que pasa de un compartimiento a otro,
experimenta un reaclentamiento múltiple de regeneración -
hasta su salida, comprendiendo el interior de cada compar-
timiento bandas transportadoras del producto a secar y con-
ductos valvulares de alimentación y salida del mismo, de -
un compartimiento a otro y con el exterior.

2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre
el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita,
"SECADERO CONTINUO PARA PRODUCTOS VEGETALES".

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en
la presente memoria que consta de nueve páginas mecanogra-
fiadas por una sola cara y dibujos que se acompañan.

Madrid, 2 de mayo de 1.972

BERNARDO UNGRIA
P.P.



ESCALA VARIABLE

Madrid, 2 de Mayo de 1972

BERNARDO UNGRIA

P. P.