

181946

121946



1948

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

Correspondiente a una Patente de Invención, por 20 años, a favor de los Sres. DON SALVADOR CHINER Y CANTOS y DON ENRIQUE CALVET PASCUAL, de nacionalidad española y residentes en Barcelona por: "PROCEDIMIENTO PARA LA DECOLO- RACION DE LOS ACEITES SECANTES Y AUMENTO SIMULTANEO DE SUS CUALIDADES SECANTES".-

5.- El objeto de que se trata en la presente Memoria Descriptiva y que constituye la inscripción como patente de invención, es totalmente nuevo y propio de los solicitantes, recayendo según el enunciado expresa, en un nuevo procedimiento para la decoloración de los aceites secantes con aumento simultáneo de sus cualidades secantes.

10.- La patente no recae sobre los aparatos que se emplean, los cuales son conocidos ya en química industrial, sino en la sucesión de operaciones de la materia a tratar en los mismos, por las que se consigue el resultado industrial nuevo.

15.- Por lo anterior resulta que el tratamiento puede verificarse en aparatos o instalaciones industriales de cualquier tipo y características que por ellas sea de apli



cación práctica, en las cuales se produzcan las operaciones integrantes del procedimiento inventado.

20.- A título de ejemplo simplemente, en el plano adjunto se representa una disposición útil al fin proyectado, en el que (A) es un horno eléctrico de arco con llama; (B) es una cámara reactiva con entrada y escape de gases libres; (C) depósito alimentador de aceite a tratar; (D) pulverizador rotativo de aceite emulsionado; (E) depósito o recipiente de reposo; (F) filtro.

25.- Los aceites de pescado pueden acentuar sensiblemente su cualidad de aceites secantes tratándolos por una corriente de aire previamente sometida a la acción del arco eléctrico para transformar sus componentes en óxidos de nitrógeno con una sensible proporción de ozono.

30.- El arco empleado tiene forma de abanico (A) y se produce en un horno que contiene dos electrodos de cobre en forma de horquilla, con una densidad de corriente del orden de 2 amperios y 1.500 voltios. El arco eléctrico se mantiene a unos 40 centímetros debajo del tubo de tiro de la entrada de aire, con lo cual no es preciso que este entre a presión.

35.- Los gases resultantes se conducen hacia la base de una cámara reactiva (B) por cuya parte superior (D) cae en forma de lluvia finísima una emulsión del aceite que se desea tratar, formada con una lejía diluida de sosa cáustica, cuya concentración se calcula partiendo de la acidez del aceite de manera que éste resulte completamente neutro.

40.- La emulsión se consigue empleando una emulsionadora centrifugadora y la dispersión necesaria en la cámara donde

45.-

18 1946



1948

se somete la emulsión a la acción de los gases antes citados, mediante un cilindro giratorio o pulverizador rotativo, manteniendo la emulsión a la temperatura de unos 40º.

- 50.- El aceite de pescado así tratado adquiere propiedades secantes acentuadas y además se purifica, decolora y desodoriza lo suficiente para ser empleado en la industria. Si el tratamiento citado se verifica con una mezcla de partes iguales de aceite de pescado y de linaza, las propiedades de la mezcla resultante apenas se diferencian en la práctica de la fabricación de pinturas y barnices, de los aceites de linaza de buena calidad
- 55.-

El ataque de los aceites sin previa formación de la emulsión con sosa no produce tan buenos resultados como el descrito, ya que el ataque químico tiene lugar entonces sin el intermediario esencial que es la sosa cáustica.

60.-

La emulsión, después de tratada, se deja reposar en recipientes (3) de forma cónica durante 48 horas. Eventualmente hay necesidad de mantener la emulsión a una temperatura de 40 a 50 grados durante unas horas, según la calidad y naturaleza de los aceites de pescado; filtrándolos por último, con lo que quedan aptos para su empleo.

65.-

- o - o - o - o -

REIVINDICACIONES

- 1ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA DECOLORACION DE LOS ACEITES SECANTES Y AUMENTO SIMULTANEO DE SUS CUALIDADES SECANTES, caracterizado por la preparación de una emulsión del aceite a tratar con lejía diluida de sosa cáustica a concentración determinada por la acidez del aceite para que éste resulte complemente neutro.
- 70.-

181946



75.- 2ª).-El mismo procedimiento, caracterizado por que la emulsión penetra en forma de lluvia finísima, mediante cilindro o pulverizador rotativo, por la parte superior de una cámara reactiva, en la cual se mantiene a una temperatura de 40 grados, chocando en su descenso y sometiendo a la acción de los gases procedentes de un horno eléctrico con electrodos de cobre que producen arco en forma de abanico por cuya llama cruza la corriente de aire para su transformación en óxidos de nitrógeno con sensible proporción de ozono.

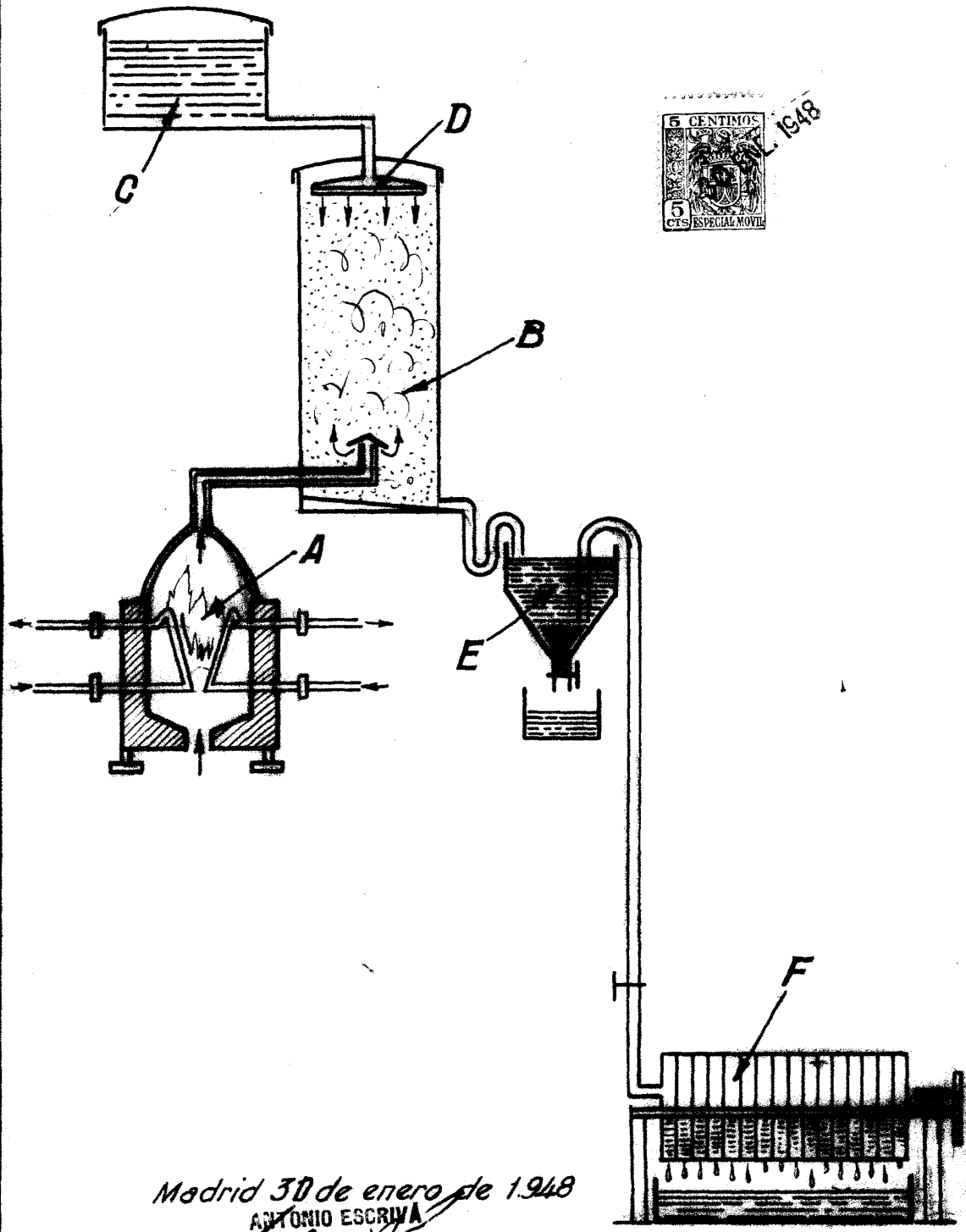
85.- 3ª).-El mismo procedimiento, caracterizado por que la emulsión tratada, según las reivindicaciones anteriores, se deja en reposo, preferiblemente en recipientes de forma cónica, durante 48 horas, manteniendo la emulsión a temperatura de 40 a 50 grados durante unas horas; filtrando.

90.- 4ª).-"PROCEDIMIENTO PARA LA DECOLORACIÓN DE LOS ACEITES SECANTES Y AUMENTO SIMULTANEO DE SUS CUALIDADES SECANTES".

La presente Memoria consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, componiendo un total de noventa y cuatro líneas incluidas las presentes.

Madrid, 30 de enero de 1948

ANTONIO ESCRIBA
P. P.



Madrid 30 de enero de 1948

ANTONIO ESCRIBA
P. P.