

186603

28 NOV 1972



186603

A23B

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

por "ARMARIO-ESTUFA PARA EL TRATAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS", a favor de D. José LIZONDO Pérez, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA - Ladrilleros, 8.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un armario-estufa destinado al tratamiento de productos chacineros, tales como jamones, el cual puede consistir en su ahumado a base de mantener a aquellos productos en el interior de una cámara en la que se inyecta humo, que va produciendo en la superficie de dichos artículos un curado de características convenientes.

El armario-estufa que se describirá permite obtener con eficacia y rapidez el mencionado acabado de los productos de carne, y consiste fundamentalmente en una cámara hermética a modo de armario en la que se introducirán las piezas a tratar y un generador anexo de humos, conectado con el cuerpo del armario mediante una conducción tubular, poseyendo la cámara en su parte superior medios para la aspiración de los humos, su intro-



ducción forzada en el recinto que contiene los materiales a tratar y la posterior expulsión de los humos, y en su parte inferior un generador de vapor de agua.

Para facilitar la explicación, se acompaña a

5. la presente memoria unos dibujos en los que se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, un caso de realización de un armario-estufa para el tratamiento de productos cárnicos, según los principios de las reivindicaciones.

10. En los dibujos:

La figura 1 es una vista en perspectiva del cuerpo de la cámara y del generador de humos asociado.

La figura 2 es una vista en alzado y frontal, parcialmente seccionada, de los tres componentes del grupo de tratamiento, indicándose la situación de un plano seccionador III-III que da origen a la proyección, asimismo seccionada en parte, de la figura 3.

Los elementos designados con números en los dibujos corresponden a las partes siguientes:

20. -1-, cuerpo del armario-estufa, hecho de plancha de metal inoxidable y debidamente reforzado mediante perfiles en correspondencia con sus aristas; -2-, puerta de cierre hermético; -3-, conducción de entrada de los humos; -4-, chimenea de salida de humos, con un registro graduable; -5-, generador de humos, asociado mediante la conducción -6- al cuerpo -1-, en su parte posterior; -7-, motor de propulsión para un turbo-ventilador; -8-, mirilla para la observación del interior de la cámara; -9-, dispositivo de apertura y cierre; -10-, bisagras de articulación; -11-, dispositivos de enclavamiento de la posi-



- ción de cierre de la puerta; -12-, registro de graduación para el caudal de humos; -13-, cilindro interior al cuerpo -5- del generador de humos, conteniendo el segundo cilindro -14- en el que figura una masa -15-, de virutas de
5. madera o material equivalente, cuyo encendido controlado producirá el humo y que se mantiene compacto por la aplicación superior de un peso -16-, sujeto en el extremo de una cadena -17- que facilitará su manejo; -18-, caja colectora de cenizas, accesible mediante la placa delantera
10. -19-, dotada de un asa; -20-, circuito de los humos hacia el conducto -6- de conexión con la cámara; -21-, turbo-ventilador de eje vertical, accionado por el motor -7- y generador de una aspiración -22- en su parte inferior y de una impulsión de aire -23- en sus partes laterales; -24-,
15. placa metálica superior que separa la cámara de aspiración e impulsión, en la que se halla el ventilador, respecto a la cámara inferior, donde se colocan los productos a tratar; -25-, toberas de entrada de aire impulsado hacia la cámara inferior, constituyéndose múltiples corrientes -26-
20. de humos y aire que rodean por completo las piezas cárnicas, ventajosamente situadas sobre un soporte que puede consistir en un carro -27- con estantes, montado sobre ruedas -28-, deslizables sobre carriles -29-; -30-, unidad productora de vapor de agua, el cual tiene paso por entre
25. el carro-soporte -27- y es distribuído por todo el interior del recinto mediante las corrientes de aire producidas por el turbo-ventilador situado en la parte superior.

El aparato descrito se completará con dispositivos e instrumentos de regulación e indicación para controlar la marcha del proceso de tratamiento.

30.



13-11-74

- El armario-estufa descrito podrá utilizarse, si interesa, sin funcionamiento del generador de humos, en cuyo caso se podrá disponer de calor seco o húmedo, según convenga, para su aplicación a los productos de carne, los cuales se podrán enrojecer, secar, escaldar y guisar en aire caliente saturado de humedad.

- El empleo del aparato que queda descrito será de interés, especialmente, para industrias cárnicas medianas y de limitada capacidad productiva. Las ventajas de su utilización pueden resumirse en los siguientes puntos:
- menores pérdidas de cocción o de peso; reducción de los tiempos de ahumado y de cocción; disminución de los gastos de funcionamiento; elevación del rendimiento; sencillez de manejo; funcionamiento automático; reducción del tiempo de trabajo y ahorro de mano de obra; reducido espacio ocupado y múltiples posibilidades de aplicación; posibilidad de regulación del caudal de humos y de aire caliente, seco o húmedo en circulación; uniformidad del ahumado de los productos, con gran calidad de dicho efecto; producción limpia y continua de los humos, con excelente gusto para éstos y color en los productos tratados; duración de conservación de los artículos sometidos a tratamiento, el cual puede realizarse en frío; elevado grado de humedad del aire, obtenida mediante el evaporador de agua; realización a base de acero inoxidable o de metal cromado de alta calidad y absolutamente resistente a la corrosión, y con las mejores características higiénicas.

- Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia del armario-estufa descrito, será variable a los efectos del actual Modelo.



NOTA.

Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de Utilidad:

- 1.- Armario-estufa para el tratamiento de productos cárnicos, caracterizado esencialmente por estar constituido por un cuerpo de caja hermética en cuyo interior se colocan los artículos a tratar, y que en su parte superior e interna posee un tabique horizontal provisto de múltiples toberas de entrada de humos en la cámara inferior que contiene los productos cárnicos, alojándose en la cámara definida superiormente un turbo-ventilador de eje vertical, impulsado por un motor que queda situado en la base superior del cuerpo del aparato, produciendo el ventilador una corriente de aspiración de los humos producidos por un generador anexo y del vapor de agua producido por una unidad generadora situada en la parte interior e inferior del propio armario y una impulsión de los mismos hacia las toberas de comunicación con la cámara inferior, poseyendo igualmente el compartimiento superior bocas de entrada de los humos procedentes del generador y una chimenea de salida, con registro ajustable, para la expulsión de los vahos y los humos en exceso y utilizados.

- 2.- Armario-estufa para el tratamiento de productos cárnicos, según la reivindicación anterior, caracterizado porque el generador de humos, asociado a la cámara de tratamiento descrita en la anterior reivindicación, consiste en un cuerpo prismático que incluye un cilindro vertical contenedor de una carga de virutas de un material fibroso de origen vegetal, cuya combustión lenta en orden a



- la producción de humos se provoca en el interior de un recipiente contenido en dicho cilindro y se asegura por contacto de unos fragmentos con otros, con la cooperación de un peso aplicado a la parte superior de la masa
5. de material, sujetándose ventajosamente dicho cuerpo p^asante mediante una cadena de manejo, con salida lateral de los humos hacia el conducto tubular, provisto de un registro de regulación de flujo, de comunicación con la cámara superior del armario, y con posibilidad de eliminación de las cenizas mediante un cajón separable en la parte inferior del generador.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurran en la esencialidad del Modelo de Utilidad, definido en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

15. 3.- "ARMARIO-ESTUFA PARA EL TRATAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS".

Consta la presente memoria de seis hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

20. Barcelona, 28 NOV. 1972
P.A. de D. José LIZONDO Pérez,

ALFONSO DURÁN
P. P.


Fdo.: Luis Durán Benejam

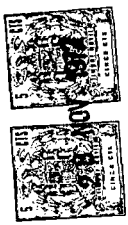
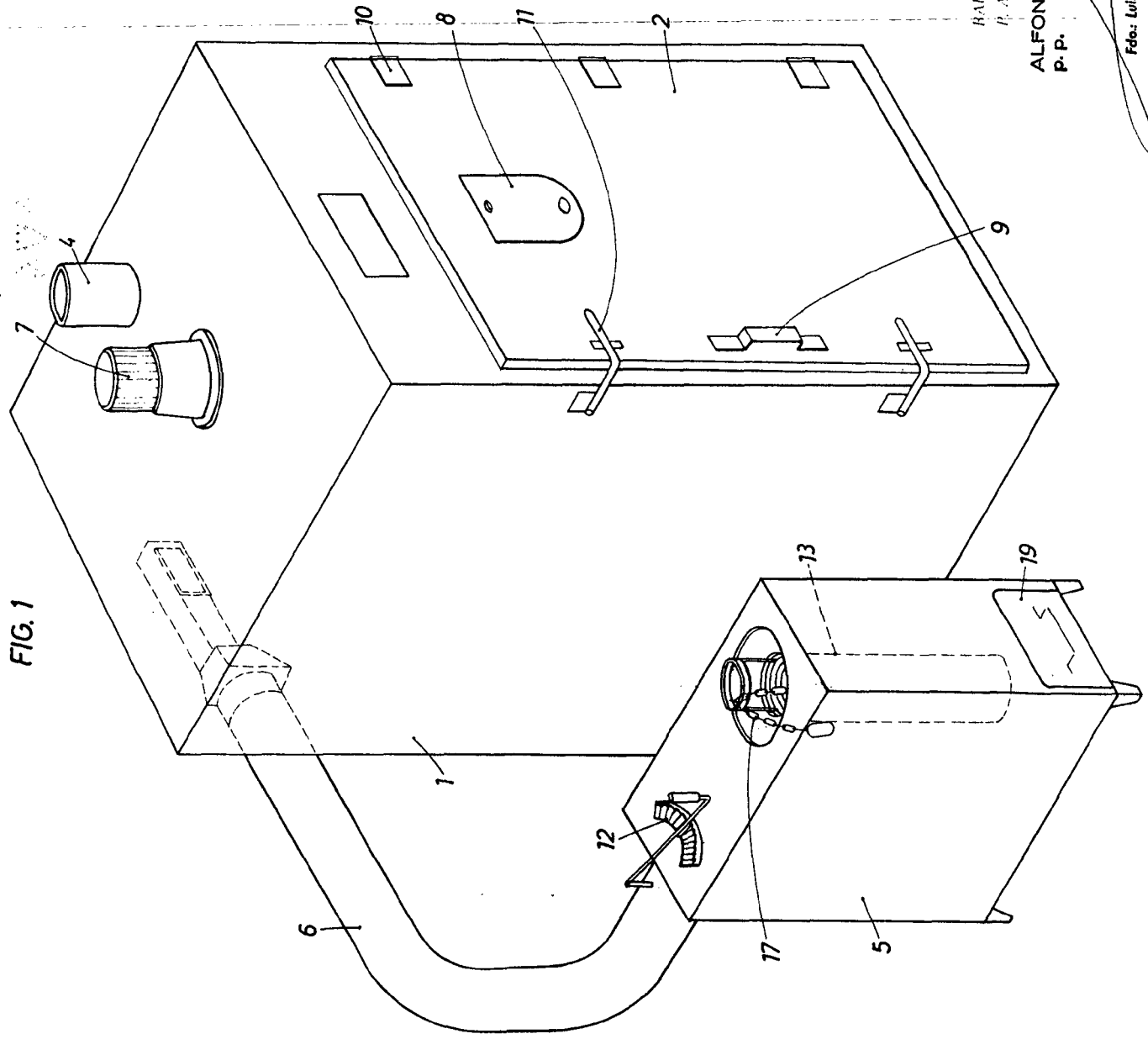


FIG. 1



BARCELONA. 28 NOV. 1972
P. A.

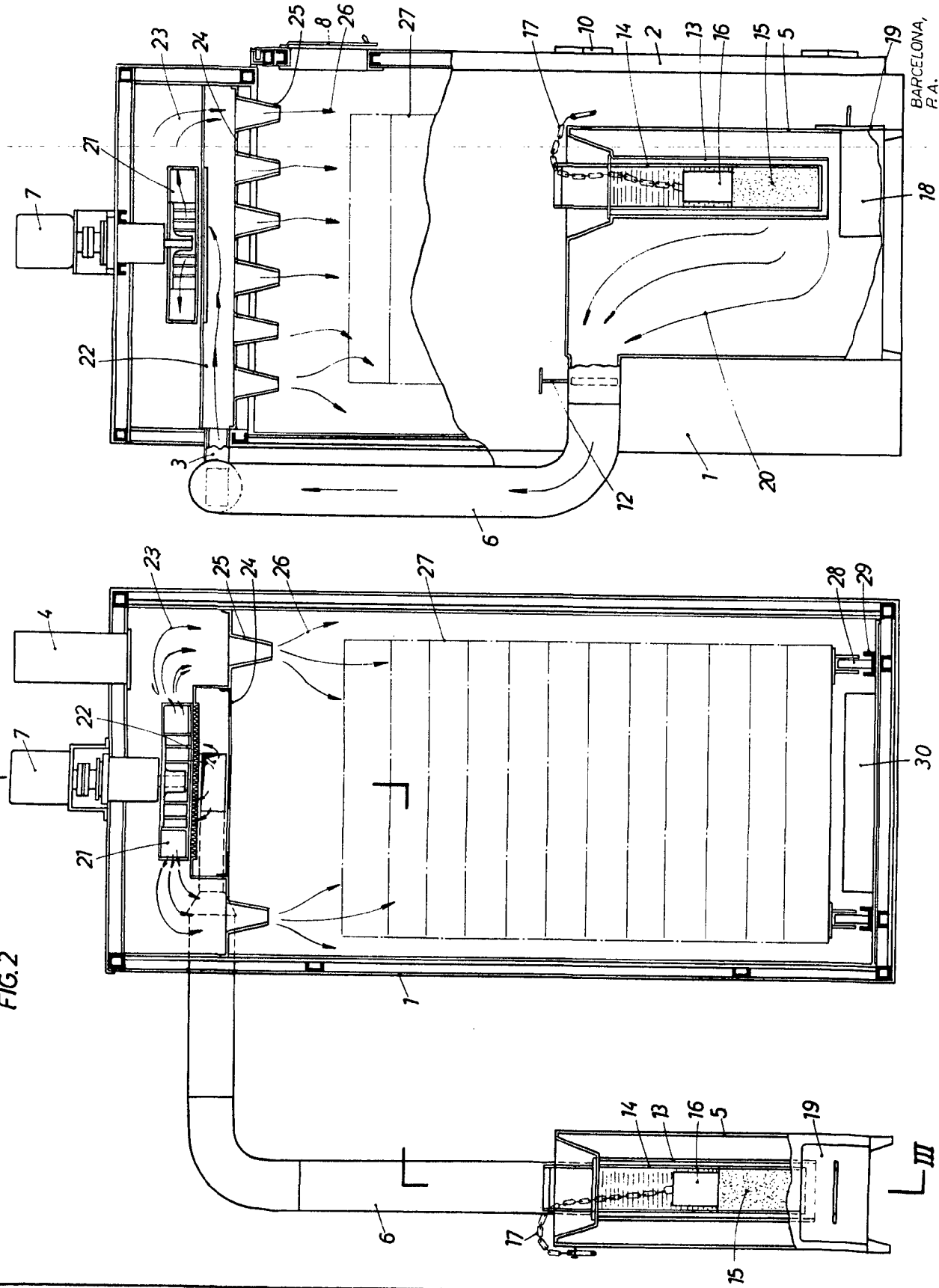
ALFONSO DURÁN
P. P.

Alfonso Durán
Fdo: Luis Durán Benejam



FIG. 2

FIG. 3



BARCELONA, 28 NOV. 1972
P.A. ALFONSO DURÁN
P.P. *con Blue*

ESCALA VARIABLE