



15 OCT 1949

189457

189457

10 DIC. 1949

MEMORIA DESCRIPTIVA
 para solicitar
 PATENTE DE INVENCION
 en
 ESPAÑA
 por VEINTE años

a nombre de ALEXANDER JOHN WILSON Y THOMAS ADAM, ambos de nacionalidad británica, residentes en 20 Oldcroft Place, el 1º y 42nd Regent Quay, el 2º, ambos en Aberdeen, Escocia, por:

" UN APARATO PERFECCIONADO PARA CURAR PESCADOS Y OTROS "
 " COMESTIBLES "

=====;

Este invento tiene por objeto ofrecer un aparato perfeccionado para producir y controlar el humo destinado a curar pescado y otros comestibles por el cual el curado se realiza de manera sencilla, económica, eficaz y rápida.

5

Consiste el invento en un aparato que comprende una



1949

1 89457

5 cámara de curado, un horno que tiene un conducto de salida en comunicación con un portillo de entrada de la parte inferior de la cámara de curado, un ventilador o exhaustor giratorio para extraer humo del horno y cargar de humo la cámara de curado cuando el portillo de entrada está abierto, y una comunicación controlada entre el horno y la cámara de curado para derivar el humo a un respiradero de escape y para admitir aire a la cámara de curado.

10 Consiste también el invento en extraer humo o aire caliente del horno para hacerlo pasar por la cámara de curado conectando el ventilador o exhaustor con un portillo de salida de dicha cámara. Alternativamente el ventilador o exhaustor se coloca entre la cámara de curado y el horno.

15 Consiste también el invento en un aparato que comprende una cámara de curado, un horno que tiene un conducto de salida en comunicación con un portillo de entrada en la parte inferior de la cámara de curado, un ventilador giratorio en el conducto de salida, una entrada de aire controlada por válvula y portillos de salida de humo en el conducto entre el horno y ventilador y un ventilador aspirante en comunicación con un portillo de salida de la cámara de curado. El ventilador aspirante puede también comunicar con el portillo de salida de humo controlado por válvula.

25 Consiste también el invento en disponer, dentro del horno, uno ó más elementos calentadores eléctricos para quemar serrín, virutas u otro combustible de madera análogo para producir el humo.



1 89457

5 El aparato puede por tanto, comprender una cámara de curado, un horno con medios para cargarlo con serrín, virutas u otro combustible de madera pequeño, un elemento calentador eléctrico en el horno para encender el combustible de madera, un exhaustor para extraer humo del horno y enviarlo a la cámara de curado al través de un portillo de entrada, y medios para controlar la admisión de humo de aire o de ambos a la cámara decorado por dicho portillo de entrada.

10 Una realización de un aparato de curar pescado, según el invento, se representa en los dibujos adjuntos en los cuales la figura 1 es una vista lateral del aparato. Las figuras 2 y 3 son vistas de detalle de los pasos de humo y aire, controlados, por válvulas, a la cámara de curado. La figura 4 es una vista de frente del aparato y la figura 5 es una vista lateral mirando desde el lado opuesto al de la figura 1.

15 El aparato comprende una cámara de curado 1 con una puerta delantera 10 y provisto por dentro de bastidores o carriles (no representados) para la suspensión del pescado u otro alimento a curar. La cámara 1 va montada encima de un -----



189457

horno 3 provisto de una puerta de carga 4 para cargar el hor-
no de serrín o combustible pequeño de madera que se enciende
en la parrilla por medio de elementos calentadores eléctricos.
5. Un rastrillo se indica en 6 y un cenicero en 7. Es pre-
5 ferible dejar un espacio de aire 8 entre lo alto del horno y
el lado inferior de la cámara de curado para inferir el reca-
lentamiento de la placa de fondo de la cámara de curado, que
convenientemente se hace de metal. La cámara de curado pue-
de colocarse en cualquier posición conveniente con relación
10 al horno.

Ofrece una comunicación controlada por válvula entre
el horno y la cámara de curado una caja de inducción 9 que co-
munica con una salida de la parte superior del horno y con el
carter 10 de un ventilador 11 que descarga al través de un per-
15 tillo 12 que se abre a la parte inferior de la cámara de cura-
do. Un difusor de humo indicado en líneas de trazos en 13
puede disponerse en la parte inferior de la cámara de curado.

La caja de inducción 9 tiene un tubo de salida de
humo 14 conectado con ella, y una abertura 15 de entrada del
20 aire atmosférico, ambos controlados por una válvula duplex
que comprende miembros de válvula 16 y 17 conectados entre sí
por una o más barras 18^v pivotados en un vástago 19. Un mango
20 pivotado en el miembro de válvula 16 permite abrir y cerrar
la válvula dúplex, y en la posición cerrada el mango 20 puede
25 ser cogido por un trinquete 21. La figura 2 muestra la vál-
vula dúplex en la posición cerrada en la cual pasa humo del
horno a la cámara de curado como se indica por las flechas.
La figura 3 muestra la válvula dúplex totalmente abierta



180457

cuando el humo pasa desde el horno al tubo de salida de humo 14 y entra aire atmosférico en la caja de inducción y pasa a la cámara de curado como lo muestran las flechas. Será evidente que el ventilador 11 puede extraer humo o aire caliente del horno y llevarlo a la cámara de curado cuando la válvula 5 dúplex está abierta como se ve en la figura 2. Cuando la válvula dúplex está cerrada como en la figura 3, el ventilador 11 puede extraer aire atmosférico y llevarlo a la cámara de curado, y si la válvula dúplex está parcialmente abierta, el ventilador 11 llevará a dicha cámara una mezcla de humo y aire.

El ventilador 11 es movido por un motor eléctrico 22 y se dispone un tablero de interruptores 23 para controlar las conexiones que van desde él al motor 22 y a los elementos calentadores eléctricos 5.

El tubo de salida de humo 14 puede abrirse a una chimenea, pero es preferible conectarlo con el lado de aspiración de un ventilador aspirante 24 que va montado en lo alto de la cámara de curado y está conectado con un tubo de aspiración 25 que forma una salida de la cámara de curado. El ventilador de aspiración 24 es movido por un motor eléctrico 26.

En el funcionamiento, la acción del aparato perfeccionado para curar su estado es la siguiente:

el pescado adobado se suspende de los bastidores o carriles de la cámara de curado y la puerta 2 se cierra. Luego se intercalan los elementos calentadores eléctricos 5 y el motor del ventilador aspirante 26, sacando aire caliente



del horno por la cámara de curado para cristalizar el adobo y secar parcialmente el pescado. Esto puede continuar por ejemplo, durante una hora. Luego se desintercala el motor 26 del ventilador aspirante y se esparce un poco de serrín sobre la parrilla del horno. Cuando el serrín se ha encendido pueden desacoplarse los elementos calentadores eléctricos. El ventilador inferior 11 se pone luego en funciones y se carga más serrín en el horno según sea preciso para cargar de humo la cámara de curado. Esto puede continuar por ejemplo, durante 30 minutos. Luego se desintercala el motor del ventilador inferior 11 y el ventilador aspirante 24 se pone en marcha para hacer circular humo por la cámara de curado durante, por ejemplo, una hora o más, según el grado de coloración que se desee.

El volumen y la velocidad del humo y aire caliente o de humo mezclado con aire frío pueden regularse ajustando la válvula dúplex en la caja de inducción 9. La humedad en la cámara de curado disminuye grandemente, porque el grueso del aire que pasa a la cámara de curado se seca mientras se le hace pasar por el horno.

Por la descripción anterior se comprenderá que el método de curar consiste primero en forzar el humo a la cámara de curado para impregnar y colorear el pescado, luego en cambiar a la absorción o extracción y luego extraer más humo del horno a la cámara de curado.

Cuando se quiere inspeccionar el curado o sacar el pescado ya sometido a tratamiento, la válvula dúplex de la caja de inducción 9 puede abrirse totalmente como se ve en la



189457

figura 3, sin que el humo se escape por la puerta abierta de la cámara de curado.

- o - N O T A - o -

5 Los puntos de invención propia y nueva que se presenta para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

10 1º.- Un aparato para curar pescado u otros comestibles que comprende una cámara de curado, un horno con un conducto de salida en comunicación con un portillo de entrada de la parte inferior de la cámara de curado, un ventilador o exhaustor giratorio para extraer humo del horno y cargar de él la cámara de curado cuando el portillo de entrada está abierto y una comunicación controlada entre el horno y la cámara de curado para derivar el humo a un respiradero de escape y para admitir aire a la cámara de curado.

15 2º.- Un aparato de curado según se reivindica en el punto 1º., en el cual el ventilador o exhaustor está conectado con un portillo de salida de la cámara de curado para



0.1949

1 89457

extraer humo o aire caliente del horno y hacerlo pasar por la cámara de curado.

5 3º.- Un aparato de curado según se reivindica en el punto 1º en el cual el ventilador o exhauster está situado entre la cámara de curado y el horno.

10 4º.- Un aparato para curar pescado u otros comestibles, que comprende una cámara de curado, un horno con un conducto de salida en comunicación con un portillo de entrada de la parte inferior de la cámara de curado, un ventilador giratorio en dicho conducto de salida, una entrada de aire controlada por válvulas y portillos de salida de humo en el conducto entre el horno y el ventilador, y un ventilador aspirante en comunicación con un portillo de salida de la cámara de curado.

15 5º.- Un aparato según se reivindica en el punto 4º en el cual el ventilador aspirante está también en comunicación con el portillo de salida de humo controlado por válvula en el conducto de salida del horno.

20 6º.- Un aparato según se reivindica en cualquiera de los puntos anteriores, que comprende uno o más elementos calentadores eléctricos en el horno para quemar en él combustible de madera.

25 7º.- Un aparato para curar pescado u otros comestibles, que comprende una cámara de curado un horno con medios para cargarlo de serrín, virutas u otros combustibles pequeños de madera, un elemento calentador eléctrico en dicho horno para encender el combustible, un exhauster para extraer humo del horno y suministrarlo a la cámara de curado por un portillo de entrada, y medios para controlar la admisión de humo, aire o ambos a dicha cámara por el portillo de entrada.



1949

1 89457

8º.- Un aparato para curar pescados u otros comestibles, contruidos, dispuesto y que funciona virtualmente como aqui se describe con referencia a los dibujos adjuntos.

5 9º.- Un aparato perfeccionado para curar pescados y otros comestibles.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede representado en los dibujos que se acompañan y con los fines que se han especificado.

10 Esta Memoria consta de nueve hojas escritas por una sola cara.

Madrid. 10 DIC. 1949

Alberto de Elizaburu

Fer. Roder

89457



1949

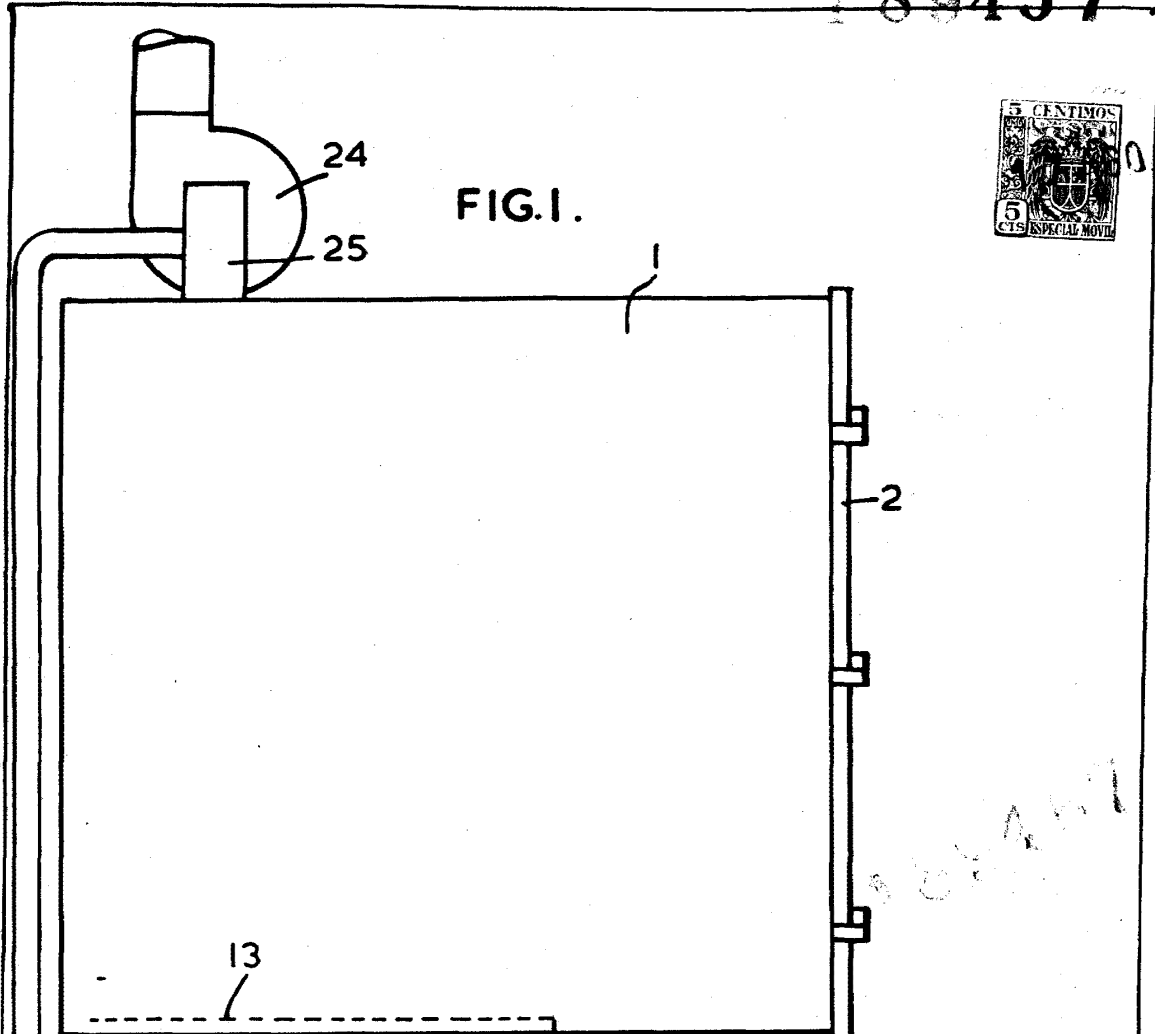


FIG. I.

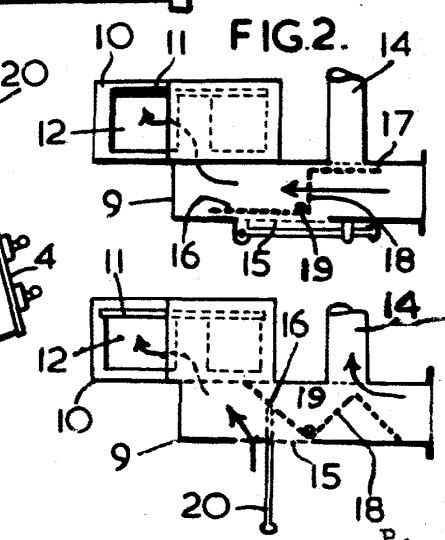
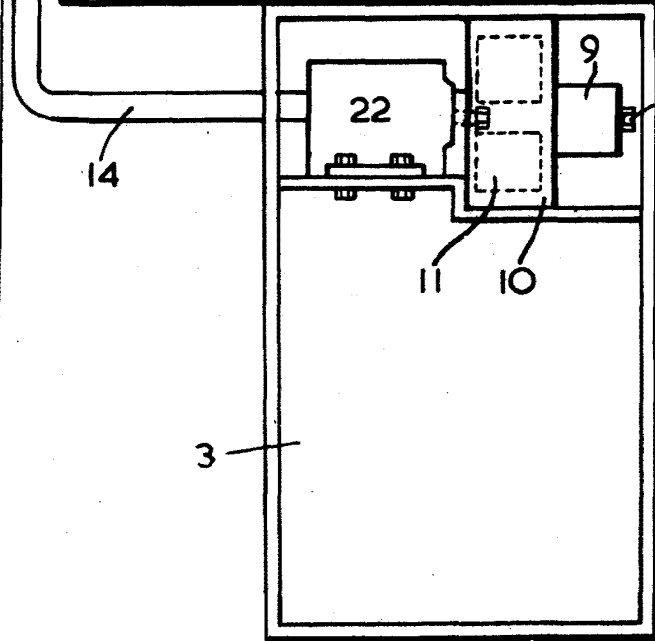
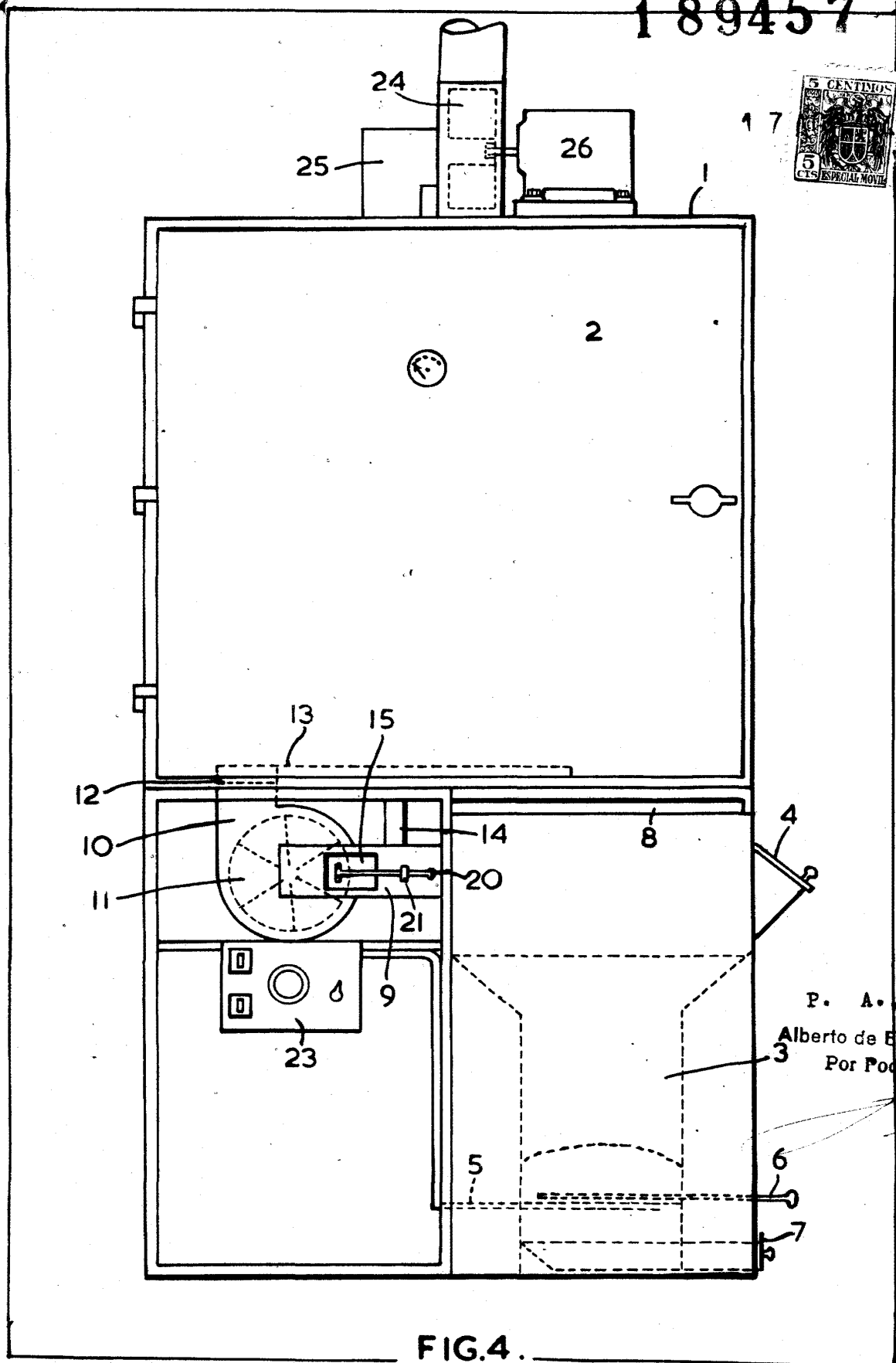


FIG. 3.

P. A. Alberto de Elzaburu Por Poder

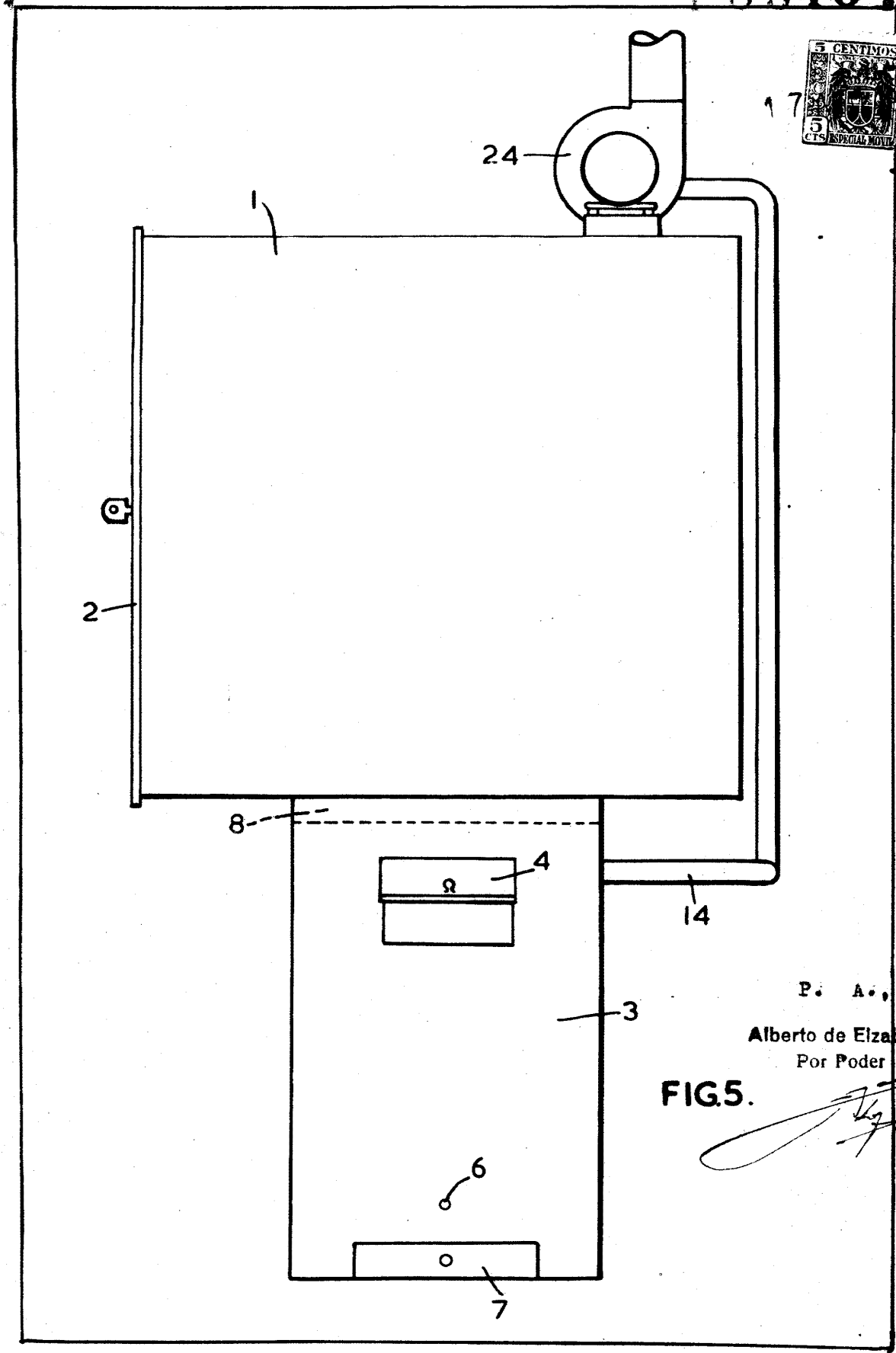
189457



P. A.
Alberto de Elizaburu
Por Poder

FIG. 4.

89457



P. A.,

Alberto de Elizaburu
Por Poder

FIG5.