

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

197864

197864

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE LA

PATENTE DE INVENCION

Que se solicita por 20 años en España y sus Colonias

A favor de Mr. Daniel Bonnefon

De nacionalidad francesa

Residente en Agadir-Anza (Marruecos Francés)

Por: "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas".

Del que es inventor el solicitante.

Con prioridad de la Patente en Marruecos num. 6.432 de 15 de Mayo de 1950.

Madrid, 14 de Mayo de 1951

197864



MEMORIA DESCRIPTIVA

De una PATENTE DE INVENCION que se solicita por 20 años en España y sus Colonias, a favor de Mr. Daniel Bonnefon, de profesión industrial y nacionalidad francesa, residente en Agadir-Anza (Marruecos).

Por: "COCCADOR-SECADOR ROTATIVO PARA LA COCCION DE ALIMENTOS COLOCADOS EN CRUDO EN CAJAS".

Con reivindicación de la prioridad de la Patente en Marruecos Francés num. 6.432, de 15 de Mayo de 1950.

De la que es inventor el solicitante.

1 El invento tiene por objeto un cocedor-secador para cocer y secar los alimentos colocados en crudo en las cajas de conservas.

5 Este cocedor-secador encuentra en particular su aplicación en la industria de sardinas al aceite.

Segun el invento, el cocedor-secador consta de uno o varios arcones o cajones destinados a recibir las cajas o botes que contienen los alimentos en un dispositivo de inversión de los cajones y dispositivos de sustentación de los alimentos en las cajas durante la inversión de los cajones.

10

El invento va ahora a ser descrito refiriéndose a modos de realización dados a título de ejemplo, en el curso de la descripción en la cual aparecerán otras características de la invención.

15

197864



- 2

La fig. 1 representa un conjunto de cuatro cajones, en el que una de las puertas de los cajones está entreabierta.

La fig. 2, es un corte vertical, de una variante de realización del cocedor, por un plano perpendicular al eje de rotación de los cajones.

20

La fig. 3 es un corte vertical por un plano que pasa por el eje de rotación.

La fig. 4 es un corte horizontal esquemático de la parte inferior del cocedor, los cajones rotativos no están representados.

25

La fig. 5 es un corte horizontal de la parte superior del cocedor visto por debajo, estando representados los cajones esquemáticamente.

La fig. 6 representa un cargador destinado a penetrar en un cajón dentro del cual está medio ajustada una parri- lla de cierre o retención.

30

La fig. 7, es en alzado un cargador en el cual un soporte de las cajas está ajustado a medias.

La fig. 8 representa una parte de un soporte de cajas provisto de algunas de ellas.

35

Fig. 9, representa esquemáticamente en corte un fiador, aguantando un cargador en posición en un cajón.

El modo de realización representado en la fig. 1 consta de cuatro cajones 1, 2, 3 y 4 susceptibles de ser cerrados cada uno por una puerta 5, 6, 7 y 8.

40

El conjunto de los cajones puede girar alrededor de

197864



- 3

un eje horizontal de forma que el cajón 1 pueda tomar el sitio del cajón 2, éste del 3, etc.

45 Los cajones encierran soportes sobre los cuales pueden ser colocadas placas perforadas o parrillas colocándose a cada lado una serie de cajas abiertas llenas de alimentos para su cocción. Las placas perforadas mantienen los alimentos en las cajas cualesquiera que sea la posición de los cajones.

50 Las cajas del cajón 1, están llenas por ejemplo, de un líquido tal como agua durante la cocción; después, cuando el cajón 1, ha sido colocado en el sitio del cajón 2, el agua vertida de las cajas en el cajón, puede ser evacuada por una válvula 9 que se abre por su propio peso. Los alimentos
55 pueden ser secados y después recogidos cuando el conjunto de los cajones ha girado 360 grados.

El calentamiento y secado pueden ser efectuados por aire caliente, pasando a través de las paredes de los cajones y penetrando por canalizaciones no representadas.

60 Los gases calientes utilizados pueden estar constituidos por un gas inerte, tal como el nitrógeno.

El agua de cocción puede ser reemplazada en algunos casos por aceite recuperado después de haber servido, pudiendo ser eventualmente filtrado.

65 Las figs. 2 a 9 muestran una variante de realización según la cual los cajones 1, 2, 3 y 4 se abren y giran en un carter fijo 10. Cada cajón consta de caminos de roda-

197864



- 4

70 miento 11, o guías, para guiar los rodillos 12, de deslizamiento de los cargadores 13, en los cuales están dispuestas las cajas 14 que contienen los alimentos para cocer y secar.

75 Por el exterior de los cajones se ha fijado un tabique central 15, compuesto de dos placas, cuya perfil exterior es circular. Una corona dentada 16 es solidaria de las placas 15 y es accionada por un piñón 17, mandado por una manivela 18. El eje 19 de los cajones descansa sobre cojinetes 20 y 21 soportados por el carter 10. El eje 19 puede ser inclinado para facilitar la salida del líquido o
80 vaciado del cajón, o bien, como se representa en la fig. 6, las guías 22 que soportan las parrillas 23 y reciben las cajas 14, pueden estar dispuestas de manera que las parrillas estén ligeramente inclinadas.

85 En el cocedor-secador según el invento, los cajones abiertos giran alrededor del eje 19.

90 Para mantener los cargadores 13 en posición en los cajones, se han previsto dispositivos de fijación. Uno de los dispositivos está representado esquemáticamente en la fig. 9. Consta de un pestillo 24 deslizante en un alojamiento 25 y tallado en bisel 26 por la parte superior. Un resorte 27 tiende constantemente a reponer el pestillo hacia lo alto.

Quando un cargador 13 es empujado en el sentido de la flecha 28, desliza el pestillo 24 y penetra sin dificultad en el cajón y puede existir un fiador de esta clase en cada

197864



- 5

95 extremidad del cajón y se puede quitar el cargador deslizando el pestillo hacia abajo ejerciendo una acción sobre él gracias a un entallado 29 transversal.

 Se comprende que las cajas 14 están sostenidas por cada lado por dos parrillas 23 de manera que mantengan fijas las
100 cajas y los alimentos que contienen, cualquiera que sea la posición del cajón.

 Después de la cocción de los alimentos, los cajones son basculados y las cajas en las cuales los alimentos acaban de cocer, vierten el líquido de cocción que se evacúa por
105 una abertura inferior 30.

 Es preciso girar el conjunto de los cajones un poco más de un cuarto de vuelta para vaciar bien las cajas y volver después ligeramente hacia atrás.

 El cargador en el cual los alimentos son completamente secados y vienen a ocupar la posición del cajón 1, se quita,
110 introduciéndose un nuevo cargador lleno de alimentos a cocer.

 El calentamiento está efectuado por medio de aire caliente introducido en el cocedor por dos canalizaciones 31 y 32, que pueden estar más o menos cerradas por registros 33 y
115 34. La canalización 31 desemboca al cajón de cocción 1, mientras que la canalización 32 desemboca por encima de este cajón y sirve para el secado de los alimentos de los cajones 2, 3 y 4.

 Una llegada de aire fresco puede ser prevista en la canalización 31 para enfriar eventualmente la corriente de ai-
120

197864



- 6

re caliente.

El carter 10 está provisto de puertas 35 y 36 colocadas enfrente de las aberturas del cajón 1, ellas resbalan sobre railes solidarios del carter. Cada puerta 35 y 36, comprende tabiques verticales 37 y 38 y el carter lleva él mismo dos tabiques verticales 39 y 40, así como un tabique horizontal 41 y dos tabiques verticales 42 y 43.

Cuando las puertas 35 y 36 se han cerrado, los tabiques 37 y 38 constituyen, con los tabiques 39 y 40, revestimientos que prolongan la caja, impidiendo al aire caliente volver hacia el obrero que manipula los cargadores.

Para mejor comprensión de la invención, la fig. 5 nos muestra la puerta 35 cerrada y la 36 abierta.

El carter 10 comprende, en fin, un tabique central 44 que penetra ligeramente entre las placas del tabique 15 solidario de los cajones. Este tabique fuerza al gas caliente que entra por un lado del cocedor, a pasar a través de los tabiques para ganar el otro lado.

El tabique 44 está provisto de un orificio 45 donde es colocado un ventilador 46 que activa la circulación de los gases de secado.

Los tabiques secadores que acaban de ser descritos permiten la realización con conservas variadas, de una forma prácticamente automática, los alimentos se introducen en crudo y salen cocidos y secados.

El gas caliente puede en fin, circular en circuito ce-

197864



- 7

rrado, siendo recuperado a la salida del cocedor y reintroducido en las canalizaciones 31 y 32.

170 El invento no puede ser limitado a los modos de realización descritos y representados en los dibujos, pudiendo sufrir modificaciones de detalle que no alteren su principio fundacional, reivindicándose con arreglo a las siguientes.

N O T A S

175 1º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", caracterizado esencialmente por el hecho de constar de uno o varios cajones o arcones destinados a recibir los alimentos colocados en cajas, con un dispositivo de inversión de los cajones y órganos
180 para mantener los alimentos en sus cajas durante la inversión de los cajones.

185 2º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según la reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de que los cajones están dispuestos sobre un trayecto de gas caliente.

190 3º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según la reivindicaciones 1 y 2, caracterizado esencialmente por el hecho de que consta de dos llegadas de gas caliente, estando dirigida una hacia los cajones que encierran los alimentos al cocer y otra hacia los cajones que encierran los alimentos para

197864



- 8

secar después de cocidos.

195 4º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según las reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de que los cajones giran en un carter fijo, provisto de tabiques, que guían separadamente los gases calientes hacia los cajones que encierran los alimentos para cocer y hacia los cajones que encierran los alimentos para secar.

200 5º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según las reivindicaciones 1 y 4, caracterizado esencialmente por el hecho de que el carter lleva puertas de carga y descarga solidarias de tabiques que aíslan los cajones en posición de carga o descarga, de la corriente del gas caliente.

205 6º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado esencialmente por el hecho de que consta de canalizaciones para reintroducir en el cocedor el gas caliente ya utilizado.

210 7º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado esencialmente por el hecho de que una a lo menos, de las canalizaciones de gas caliente lleva una llegada de gas frío, estando provista de una

215 apertura regulable.

8º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según las reivindicaciones

220 ciones 1 y 2, caracterizado esencialmente por el hecho de que las canalizaciones son recorridas por un gas caliente inerte, tal como el azóe .

225 9º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado esencialmente por el hecho de que el carter lleva encerrado un ventilador para activar la corriente del gas caliente en la parte reservada al secado.

230 10º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según las reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de que cada cajón lleva un cargador movible portador de cajas , con los alimentos para cocer, constando también de un fiador para mantener el cargador en su posición, dentro del cajón.

235 11º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas", según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que las cajas con los alimentos, son llenadas de aceite, sirviendo éste de líquido de cocción.

12º.- "Cocedor-secador rotativo para la cocción de alimentos colocados en crudo en cajas".

Tal y como se describe en la presente memoria, reivindicada en las anteriores notas y representa en los adjuntos dibujos.

Esta Memoria consta de nueve hojas foliadas y mecanografiadas.



Madrid, 14 de Mayo de 1951

M. CRUZ
P. P.

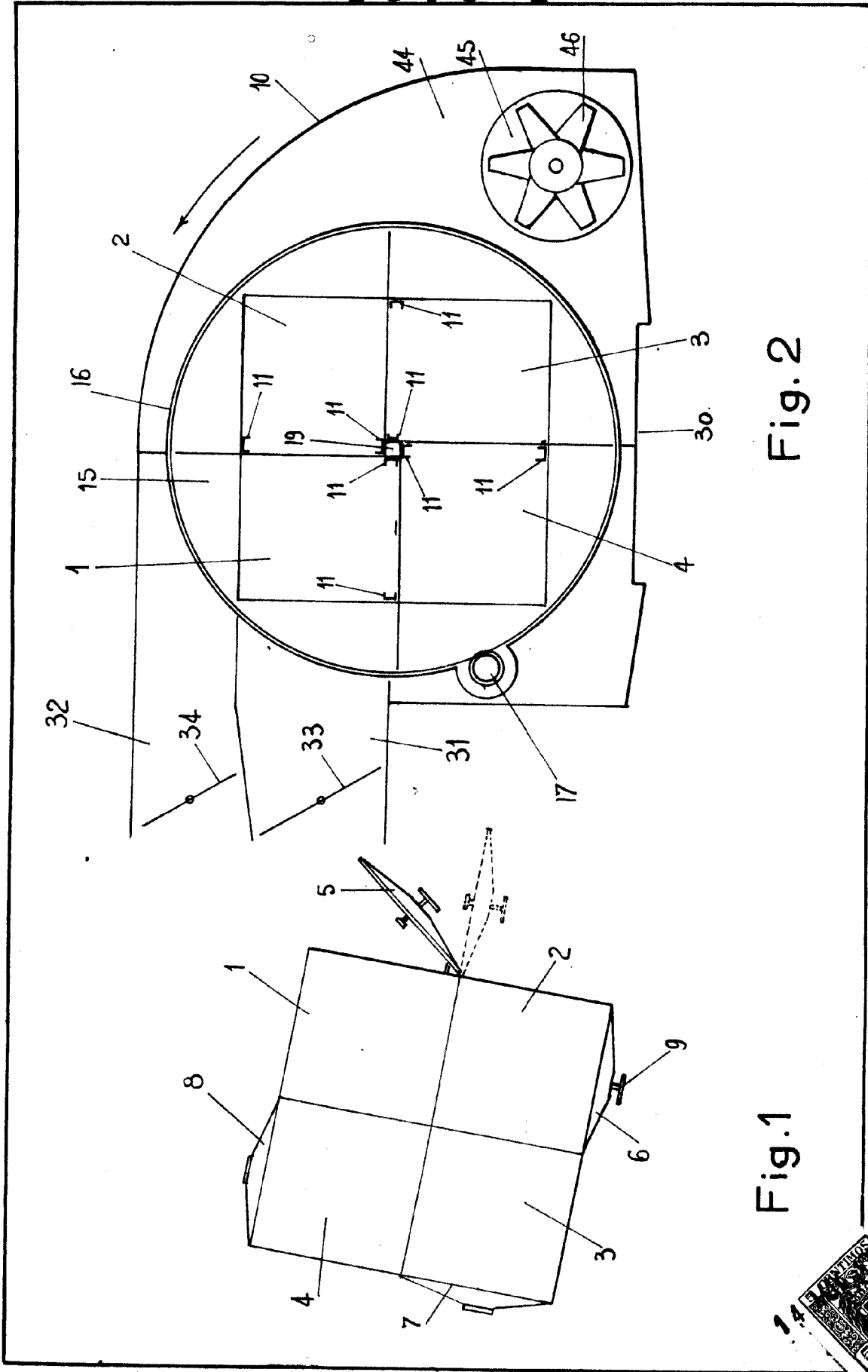


Fig. 2

Fig. 1

LACRUZ
PAT.



197864

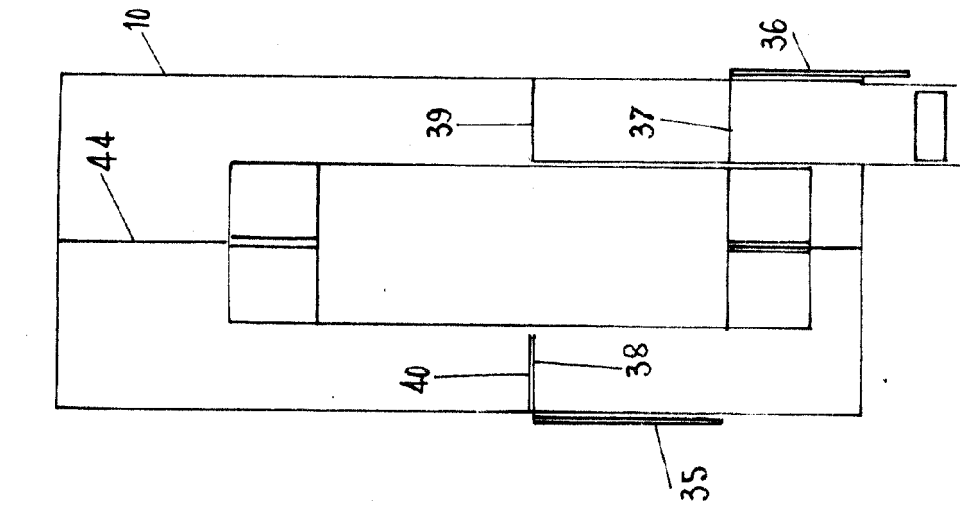


Fig. 5

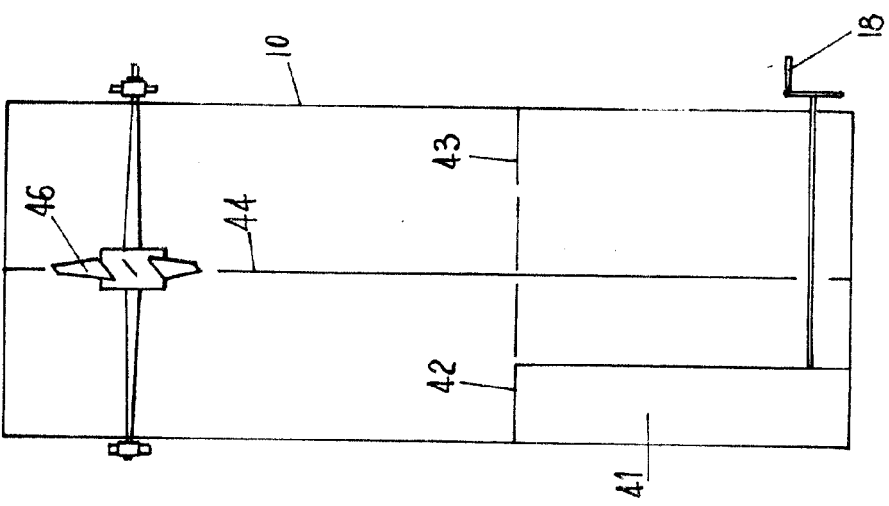


Fig. 4

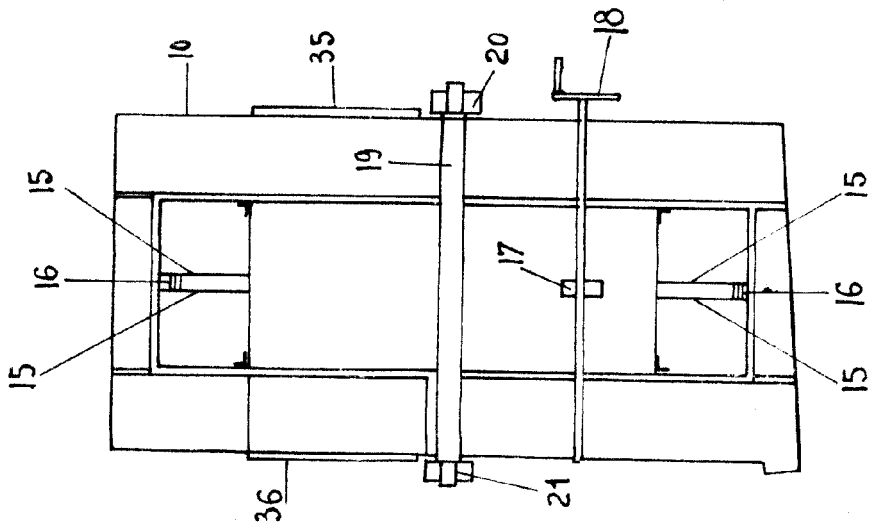


Fig. 3



LACRUZ
P. P.

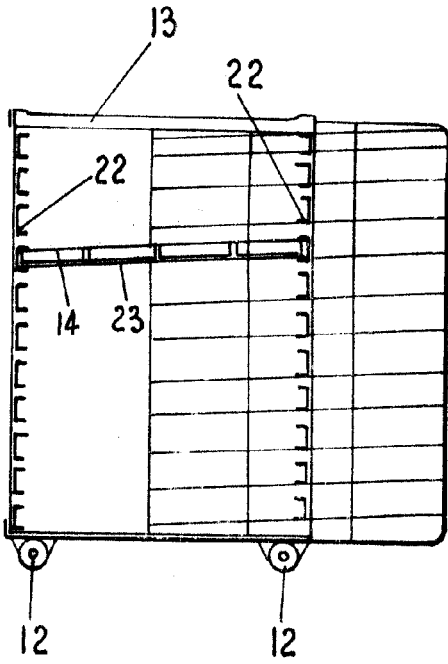


Fig. 6

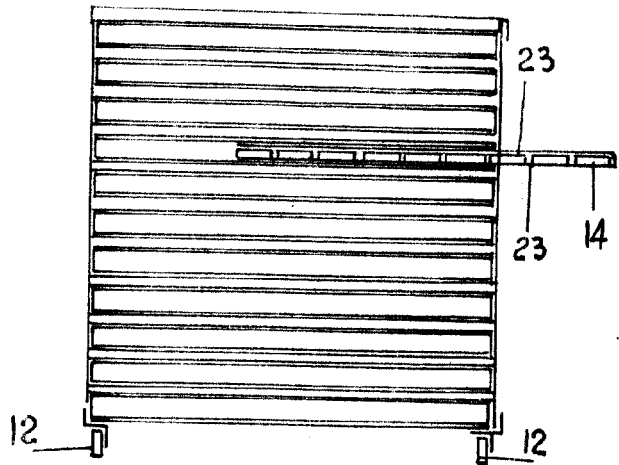


Fig. 7

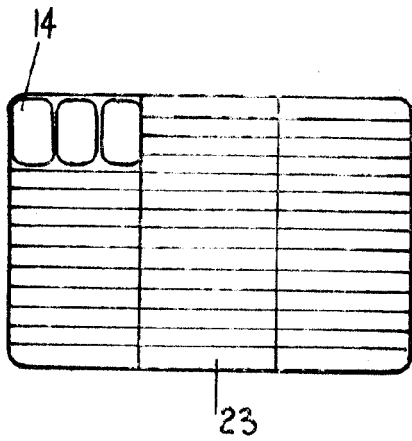


Fig. 8

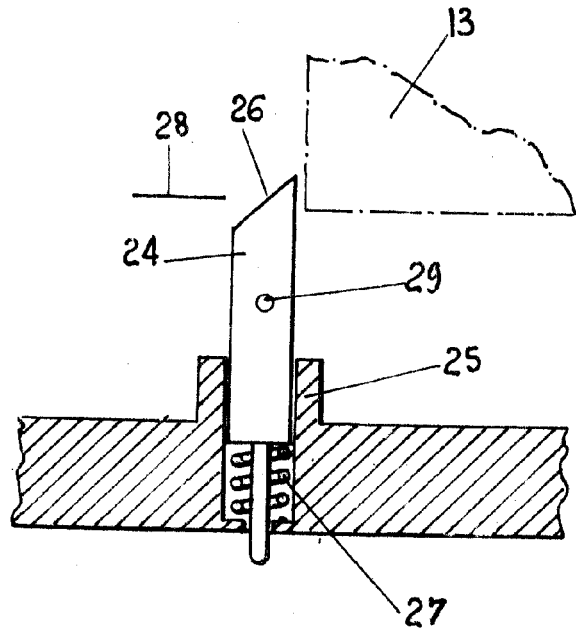


Fig. 9



LACRO
L.P.