

199889

199889

Memoria Descriptiva

de

PATENTE DE INVENCION

a favor
de

DON JOSE VENTO PORTALES Y DON JOSE ESTEVE MARTI

-o-o-o-

OFICINA TÉCNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

J. LOPEZ

AGENTE OFICIAL

MADRID
Av. José Antonio, 66
Teléf. 31-14-54

VALENCIA
Pascual y Genís, 11
Teléf. 12-5-50



19889

19889

PATENTE DE INVENCION
POR VEINTE años
en ESPAÑA

solicitada a favor de Don José Vente Portolés y Don José Esteve Martí, de nacionalidad española, domiciliados en Valencia, Calle del Conde de Salvatierra de Alava nº 7,

P O R

“ BOMBO ROTATIVO PARA DESTILAR Y SECAR HECES DE VINO ”

Patente de Invención de José Vente Portolés y José Esteve Martí, de Valencia, España, para un aparato para destilar y secar heces de vino.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria, está destinada a garantizar la explotación y la propiedad exclusivas, en España y sus zonas de protectorado, de un bombo rotativo para destilar y secar heces de vino.

5

El aprovechamiento de las heces de vino, se viene realizando hasta ahora por medio de sistemas, con

199609



los que se obtienen resultados incompletos por ocasionar grandes pérdidas en alcohol y materias tartáricas, entre cuyos sistemas, citaremos los de destilación y decantación (para extraer el remanente de vino), seguidos después del necesario prensado para proceder finalmente al secado por fuego directo o exposición al sol en delgadas capas.

Con el fin de evitar las pérdidas de alcohol y de materias tartáricas y obtener, al mismo tiempo una gran rapidez en la labor de aprovechamiento, se ha proyectado un bombo rotativo calefaccionado con vapor, en el cual las heces ya prensadas se transforman, al 50 %, en holandas de 60 # y en heces secas.

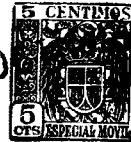
Para mejor comprensión del objeto y solamente a título de ejemplo, se adjunta una hoja de planos en la que, esquemáticamente se representa la sección en alzado del bombo rotativo que nos ocupa.

Refiriéndonos a dicha hoja de dibujos, podemos ver que dicho bombo rotativo consta de una doble pared cilíndrica exterior -1- e interior -2-, que determinan entre ellas una cámara -3- para el vapor.

El eje -4- va dispuesto horizontalmente sobre dos cojinetes-soportes -5- y está perforado axialmente por un conducto -6- que conduce el vapor y que alcanza toda la longitud del bombo rotativo después de haberse comunicado con unos orificios radiales -7- con la cámara de vapor -3-.

La pared cilíndrica del bombo interior -2- está ondulada con el fin de aumentar la superficie de calefacción y también para evitar en lo posible que las heces se adhieran a su superficie.

199005-60



Dichas heces tienen entrada y salida del bombo
40 por una portilla -8- de cierre hermético.

Las comunicaciones del bombo rotativo con el exterior y con la cámara de vapor -3-, están aisladas por los prensa-estopas -9- convenientes.

En el interior del bombo existe un conducto para
45 la salida de los vapores alcohólicos, que consiste en un tubo -10-, doblado en ángulo recto, en cuya zona vertical y en su extremo está provisto de una protección -11-, que consiente la salida de los vapores pero
50 no de las partes sólidas, y cuya zona horizontal lleva inscrito concéntricamente al eje -4-, hasta que , ya en el exterior del bombo, por medio del conducto -12-, se une a una columna elevadora de grado alcohólico, para que las holandas obtenidas tengan alrededor de 60 * centesimales y a cuya salida van aplicados
55 unos vasos florentinos para la recuperación del éter enántico.

En la cámara de vapor -5-, va dispuesto un tubo -13- para la salida del vapor de agua condensado, el cual tubo se dobla en forma de U, que entra en el tubo -10- de salida de vapores alcohólicos y sale de él
60 ya en el exterior.

El bombo rotativo trabaja del siguiente modo:
Sobre el eje -4-, fijo en sus cojinetes-soportes -5- y accionado por elementos motrices y de transmisión
65 de movimiento, tiene giro el tambor con sus dobles paredes -1- y -2- que, como ya se ha dicho, comprenden entre sí la cámara para el vapor que entra por el conducto -6- y los orificios radiales -7- del propio eje. Este vapor, cuya condensación tiene salida



70 por el tubo -13-, crea en el interior del bombo una elevada temperatura que va desecando las heces que, en él, se han introducido previamente por la portilla -8-. Este calor y el removimiento de las heces por giro del bombo, hace que éstas vayan perdiendo humedad hasta quedar completamente secas, y esta

75 humedad transformada en vapores alcohólicos tiene salida por el tubo interior -10- y desde él al exterior por la conducción -12-.

La descarga del bombo se realiza por la portilla

80 -8-, colocándola en la parte inferior y, una vez vacío, se sitúa dicha portilla -8- en la parte superior y se vuelve a llenar con otra carga de heces húmedas para su desecación, tal como antes se ha indicado.

Los seis prensa-estopas -9-, impiden las fugas y anulan toda velación entre la cámara de vapor -5- y el exterior o interior del bombo, así como también

85 del tubo -10- de salida de vapores alcohólicos.

Son variables las circunstancias de tamaño, forma y material referentes a cada uno de los elementos que integran el conjunto, en el que podrá variar todo aquello que no suponga alteración de la esencialidad de su objeto puesto de manifiesto en la pasada descripción, la cual deberá ser tomada en su más amplio sentido y no como limitación.

90

95

N O T A
- - - - -

Se reivindica como objeto de esta Patente de Invención:

1.- Bombo rotativo para destilar y secar heces de vino, consistente en un eje horizontal montado sobre dos cojinetes-soportes, entre los cuales,

100



105 dicho eje lleva adscrito un tambor cilíndrico compuesto de dos paredes, entre las que va dispuesta una cámara de vapor, que tiene entrada por unos orificios radiales del propio eje, que va perforado longitudinalmente a tal efecto.

110 2ª.- El bombo rotativo de la anterior reivindicación, caracterizado porque la pared interior en su parte cilíndrica, está ondulada a fin de evitar que las heces se peguen a ella, y aumentar la superficie de calefacción.

115 3ª.- El bombo rotativo de anteriores reivindicaciones, caracterizado porque, en su interior y protegido en su parte superior por una tapa que permite el paso de vapores, pero no el de partes sólidas, va dispuesto un tubo angulado a 90°, cuya zona horizontal circunscribe al eje a fin de conducir al exterior los vapores alcohólicos, que tienen salida por un conducto que va unido a una columna elevadora de grado alcohólico, para que las holandas obtenidas tengan alrededor de 60° centesimales y a cuya salida van acoplados unos vasos florentinos para la recuperación de éter enántico.

125 4ª.- El bombo rotativo de anteriores reivindicaciones, caracterizado porque en la parte cilíndrica del tambor, y atravesando sus dos paredes, va practicada una portilla de cierre hermético, para carga de heces húmedas y descarga de heces secas.

130 5ª.- El bombo rotativo de anteriores reivindicaciones, caracterizado porque en el interior de la cámara de vapor, va dispuesta la embocadura de un conducto por el cual se extrae, de modo continuo, la condensación de dicho vapor, adoptando dicho conducto



la forma de U, a fin de entrar en el tubo de salida
de vapores alcohólicos, y salir por la zona de éste
135 situada al exterior del tambor.

6ª.- El bombo rotativo de anteriores reivindicaciones, caracterizado porque tiene aislada por medio de prensa-estopas toda relación que pudiera haber entre la cámara de vapor y el tubo de salida de vapores
140 alcohólicos, con el interior y el exterior del tambor giratorio.

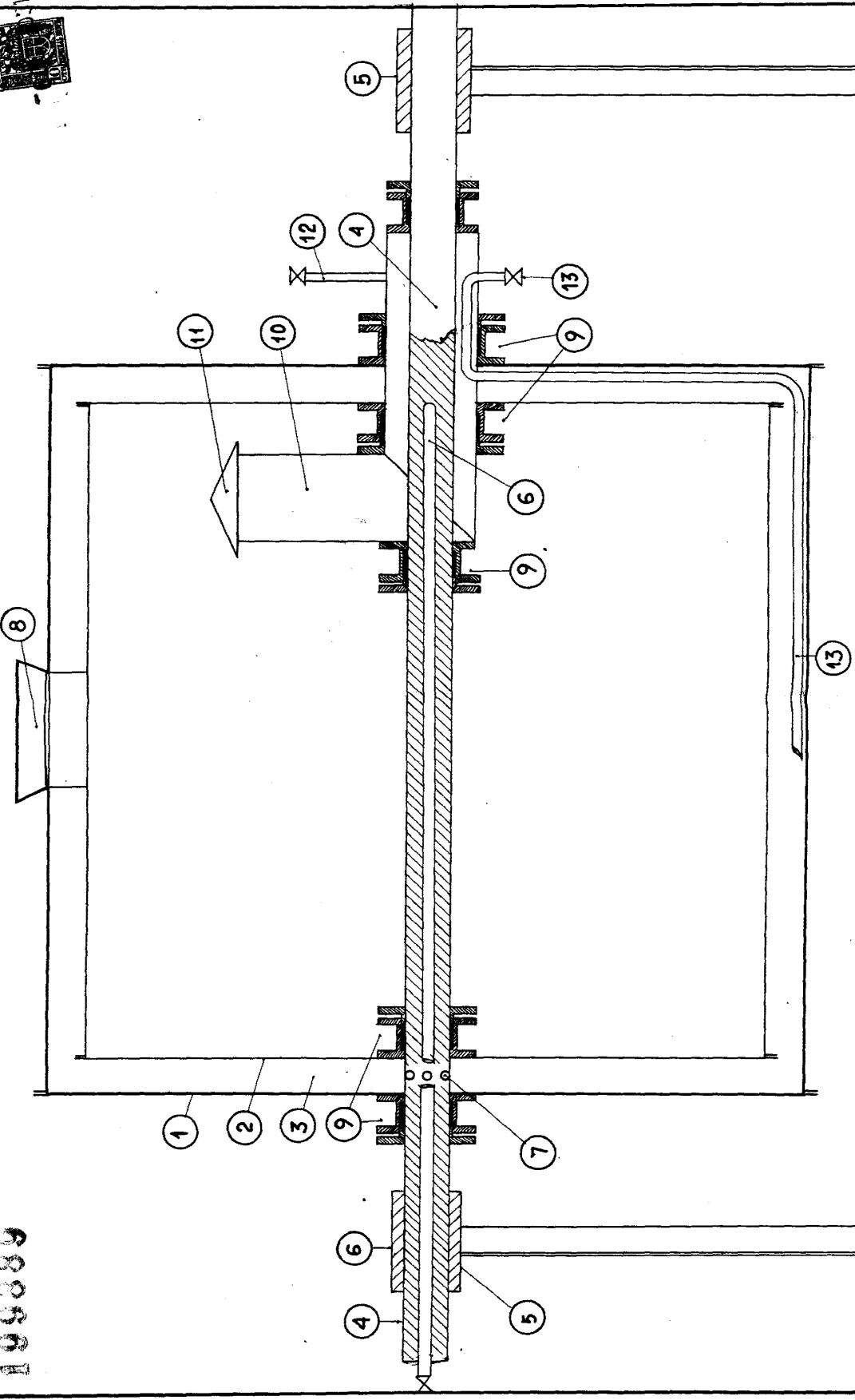
7ª.- "BOMBO ROTATIVO PARA DESTILAR Y SECAR HECEES DE VINO", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria y gráficamente representado en los adjuntos Planos para su mejor comprensión.
145

Esta Memoria consta de SEIS HOJAS, escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio, en 146 LINEAS.

Valencia, a 14 de Septiembre 1951

Por autorización de los interesados

199889



Escala Variable

Madrid Septiembre 1951
P.A.

[Handwritten signature]