



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	226141	(10) Y.
	(21)		
	(22) FECHA DE PRESENTACION	- 3 FEB. 1977	

MODELO DE UTILIDAD

(30) PRIORIDADES	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 23 P

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"NUEVA CAMARA PARA EL TRATAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS"

(71) SOLICITANTE (S)

D. Jaime Prenafeta Garrusta y D. Pedro Badenas Navarro

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Avda. Meridiana, 306 F 50 (BARCELONA)

(72) INVENTOR (ES)

D. Jaime Prenafeta Garrusta y D. Pedro Badenas Navarro

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

PASCUAL CIVANTO CANTO

El presente Modelo de Utilidad consiste conforme puede deducirse de la lectura de su enunciado, en una cámara para el tratamiento de productos cárnicos, consistiendo dicho tratamiento esencialmente en la cocción, secado o ahumado de piezas cárnicas, caracterizándose se la citada cámara por integrarse en un cuerpo de armario de cierre hermético con medios de suministro y evacuación de aire y gases, en el que se introducen los productos a tratar en un carro transportador produciendo a continuación una serie de corrientes de convección de aire caldeado o de mezcla aire-vapor o humo, manteniendo dichas condiciones a lo largo de un periodo predeterminado de tiempo variable en función de las características propias de los productos a tratar y del tratamiento que se desee darles.

En relación a otros conjuntos conocidos, la cámara que se preconiza tiene una serie importante de ventajas, principalmente por lograr con su utilización una gran uniformidad y/o correspondencia, en cualquier entorno puntual del interior del recinto de la cámara, o bien en zonas de volumen regular de subdivisión, de los valores en intensidad y nivel térmico de las corrientes de convección por las que se produce el tratamiento.

Esta cámara de tratamiento permite también controlar la distribución de las citadas corrientes de convección y su dirección, de un modo muy preciso, en relación siempre con la cantidad y condiciones de los productos

que se traten y de las características dimensionales del carro transportador.

5 Otra propiedad del conjunto que a continuación se va a describir, es la gran facilidad que representa, para la introducción y -
extracción del carro de transporte de los productos, sin utilizar carriles de guiado retráctiles, ni de ninguna otra clase.

10 Por otro lado, la cámara a la que nos -
referimos, tiene unas características de constitución y organización tales que determinan la accesibilidad a cualquiera de sus partes interiores, pudiendo proceder en óptimas condiciones a su limpieza total, eliminando cualquier residuo graso o de otro tipo, que pudiera entorpecer y deteriorar el funcionamiento correcto del conjunto y desaconsejar su aplicación al tratamiento de clases diferentes -
15 de productos cárnicos.

20 En esencia, la cámara de tratamiento de productos cárnicos objeto de esta memoria se caracteriza por integrarse en un cuerpo armario paralelepípedo con su fondo perfectamente plano, presentando en su frontal inferior dos rehundidos distanciados iguales, en
25 cuña triangular, determinando sendas rampas, cuyo punto más bajo queda ligeramente por debajo de la mitad de la altura del lateral, -
teniendo la cámara una puerta de cierre hermético, con una portezuela amovible practicable exteriormente, también hermética, dotada
30 de una mirilla, teniendo asociado el conjunto un motor, ubicado exteriormente, con la -

interposición de un difusor de calor en la zona de superposición y contacto, estando destinado dicho motor al accionamiento de un grupo turboventilador.

5 Las dos rampas laterales que presenta -
el frontal inferior del horno, se utilizan -
para la introducción del carro de transporte
de los productos, el cual tiene planta rectan
10 gular y tres juegos de ruedas de ejes parale
los, quedando el eje central por debajo del
plano que definen los dos restantes, por lo
que mediante una combinación de deslizamiento
y balanceo puede introducirse perfectamente
el carro en el interior del horno.

15 La portezuela dotada de la mirilla se -
utiliza para poder comprobar mediante su aper
tura y desde el exterior, sin necesidad de -
abrir la puerta principal, el estado y punto
de tratamiento de los productos, alterando -
20 tal abertura, de un modo mínimo, la situación
del ambiente interior de la cámara de trata
miento.

En la parte superior del conjunto existe
25 una cámara de aspiración en la que está -
instalado el grupo turboventilador, quedando
por encima de un falso techo amovible, forma
do por dos tabiques entre los cuales existe
una batería de elementos caloríficos o un in
30 tercambiador de calor, presentando el panel
inferior una serie de orificios circulares -
distribuidos en una serie de alineaciones dis
tanciadas, con los diámetros de paso decrecien
tes uniformemente desde los laterales hacia la

zona central en cada alineación. Esta particular organización del panel inferior inter-
puesto a la batería calorífica y al orificio
circular de aspiración, proporciona precisamen-
te una aspiración en una dirección verti-
cal ascendente uniforme a lo largo de todos
los puntos de la cámara, compensando el me-
nor diámetro de los orificios de la zona cen-
tral el factor de mayor capacidad de aspira-
ción consecuencia de la inmediata correspon-
dencia lineal con la boca de aspiración de -
aquellos puntos de paso.

Esta cámara de aspiración tiene salida
a dos recintos laterales, formados cada uno
de ellos por una doble pared, que puede lle-
gar o no, opcionalmente, hasta el fondo del
horno, estando formada por la asociación de
una serie de paneles que quedan solidarios y
yuxtapuestos con una regata de separación en-
tre cada par de ellos, superpuesto el conjun-
to a las paredes laterales correspondientes
de la cámara, paralelamente a las mismas y
distanciados, teniendo dichos paneles interior-
mente, en correspondencia con la situación de las
sucesivas regatas, una serie de elementos deflec-
tores o planos inclinados de altura inferior a la
anchura de la doble pared, de superficie creciente
a más bajo nivel, y asociados a cada regata, sobre
una de las dos piezas que la conforman, un de-
flector exterior opcional formado por una placa
en diedro obtuso.

Para la consecución de los recintos an-
teriormente descritos pueden también utilizar

5 se paneles con una serie de orificios circulares pasantes uniformemente distribuidos a lo largo de toda su superficie, quedando en este caso yuxtapuestos sin interposición de regata de separación, hasta una altura conveniente del suelo de la cámara, circulando el flujo lateral de aire y mezcla gaseosa caldeada a través de dichos orificios con la cooperación de elementos deflectores en la pared de la citada cámara, hacia todas las partes del recinto de tratamiento.

10 Existen, por tanto, y con los elementos citados, diferentes formas de resolver la consecución de los recintos laterales de distribución del flujo de convección, señalándose a continuación por separado, como pueden utilizarse los mismos para conseguir un tratamiento eficaz para las diferentes piezas cárnicas en la cámara de tratamiento que se preconiza.:

20 1º.- Paneles laterales separados por regatas con deflectores laterales interiores - llegando hasta el fondo de la cámara, o no, opcionalmente, con salida final del flujo de convección por la parte inferior del panel - mas bajo.

30 2º.- Paneles laterales formando una pared enteriza por yuxtaposición de unas piezas con otras, teniendo orificios de paso a lo largo de la superficie de cada pieza y deflectores interiores.

3º.- Utilizando deflectores exteriores

en el primer caso.

5 Mediante las características técnicas y
de organización, enunciadas como constituti-
vas, de la cámara de tratamiento objeto de es-
ta memoria descriptiva, se consigue un conjun-
to especialmente apto para la cocción, seca-
do, curado, y/o ahumado de cualquier tipo de
pieza cárnica, caracterizándose principalmen-
te por lograr un tratamiento uniforme, en to-
10 das sus partes, de cada una de las citadas -
piezas, independientemente de sus condicio-
nes particulares o de su situación o nivel -
en el carro de carga.

15 Para completar a la descripción efectua-
da, y con objeto de ayudar a una mejor compren-
sión de las características del invento, se
acompaña la presente memoria descriptiva, co-
mo parte integrante de la misma, de una hoja
única de planos en los cuales se han repre-
sentado sus partes más características.

20 Así en la figura 1ª se graffa una vista
en alzado frontal seccionado, de la cámara -
de tratamiento -10-, en cuyo interior se ha
representado un carro -11-, de los utilizados
para el transporte y colocación en el recin-
to de piezas cárnicas. Se pueden apreciar el es-
pacio superior -12-, de aspiración, por la ac-
ción del grupo turboventilador -13-, que es
25 movido por el motor -14-, que tiene un difu-
sor de calor -15-, en la zona de superposi-
ción al conjunto -10-, el panel -16-, que de-
30 termina un falso techo amovible, la batería

5 de elementos caloríficos -17-, y los recintos laterales -18- y -18'-, consistentes en una serie de paneles -19-, separados por unas regatas -20-, con unos deflectores interiores -21-, y unos elementos deflectores exteriores -22-, opcionales grafiados en líneas de puntos.

10 En la figura 2ª se grafiá una vista en planta por encima del conjunto de batería calorífica o intercambiador de calor -17-, apreciándose el panel -16-, que tiene una serie de orificios circulares -16'-, de paso, dispuestos en alineaciones distanciadas, con reducción progresiva del diámetro de los orificios -16'-, según una dirección de avance hacia el centro de la superficie, determinando, como se ha dicho anteriormente, esta disposición, un control de la uniformidad del flujo de aspiración, según una dirección vertical en todo el interior del recinto de la cámara -10-.

20 En la figura 3ª, se representa en una vista frontal de la cámara -10-, de tratamiento, observándose la puerta principal -23-, de cierre hermético de la citada cámara -10-, -
25 teniendo una portezuela -24-, de cierre también hermético, dotada de una mirilla -24'-.

30 Finalmente, en la figura 4ª, se grafiá un detalle del frontal inferior de acceso a la cámara -10-, señalándose las dos rampas -25- y -25'-, en cuña triangular, distanciadas, que permiten la introducción cómoda del carro en el interior de la cámara -10-, simplificando esta disposición y sustituyendo -

favorablemente a otras ya conocidas, sin que suponga una pérdida de ningún tipo en las condiciones de hermeticidad de cierre de la puerta principal -23-.

5 Descrito en modo suficiente el objeto de este Modelo de Utilidad como para que pueda ser entendido y realizado por técnico en la materia, se recaba hacer extensivo el privilegio dimanante de la inscripción registral del
10 presente documento a las variaciones de detalle que no alteren a su esencialidad, que queda resumida en sus condiciones de novedad en las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

5 1ª.- Nueva cámara para el tratamiento de
 productos cárnicos, caracterizada esencialmen
 te por integrarse en un cuerpo armario para-
 lelepipédico con su fondo perfectamente plano,
10 presentando en su frontal inferior dos rehun-
 didos distanciados iguales, en cuña triangular,
 determinando sendas rampas, cuyo punto mas -
 bajo queda ligeramente por encima de la mitad
 de la altura del lateral, teniendo la cámara
15 una puerta de cierre hermético, con una porte
 zuela amóvible dotada de una mirilla también
 hermética, existiendo asociado al conjunto -
 un motor ubicado exteriormente con la inter-
 posición de un difusor de calor en la zona -
 de superposición y contacto, motor que mueve
 un grupo turboventilador.

20 2ª.- Nueva cámara para el tratamiento de
 productos cárnicos, según la anterior reivin
 dicación y porque el conjunto tiene en su par
 te superior interiormente una cámara en la que
 está instalado el grupo turboventilador, que-
 dando por encima de un falso techo amovible,
 formado por dos tabiques, teniendo en dicha
 parte superior una batería de elementos calo
25 ríficos o un intercambiador de calor, presen
 tando el panel inferior del recinto una se-
 rie de orificios circulares distribuidos en
 alineaciones distanciadas, con los diámetros
 de paso decrecientes uniformemente desde los la
30 terales hacia la zona central, en cada aline
 ción.

3ª.- Nueva cámara para el tratamiento de productos cárnicos según las anteriores reivindicaciones y porque la cámara de aspiración tiene salida a dos recintos laterales formados cada uno de ellos por la asociación de una serie de paneles que quedan solidarios y yuxtapuestos con una regata de separación entre cada par de ellos, superponiéndose el conjunto a las paredes laterales de la cámara, paralelamente y distanciado, teniendo los paneles citados, interiormente, una serie de elementos deflectores o planos inclinados de altura inferior a la anchura de la doble pared, y de superficie creciente a más bajo nivel, en correspondencia con la situación de las regatas, asociándose opcionalmente a cada regata sobre el panel superior, un deflector exterior formado por una placa en diedro obtuso.

4ª.- Nueva cámara para el tratamiento de productos cárnicos, según todas las anteriores reivindicaciones y porque los recintos laterales de distribución del flujo de convección podrán estar constituidos por unos paneles con una serie de orificios pasantes distribuidos uniformemente en toda su superficie, yuxtaponiéndose sin interposición de regata de separación, determinando un único panel hasta una altura conveniente del fondo de la cámara, por donde puede salir finalmente la corriente de convección.

5ª.- NUEVA CAMARA PARA EL TRATAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS.

La presente memoria consta de once hojas foliadas y mecanografiadas por una de sus ca-

ras y se ilustra en el plano que a la misma se acompaña.

Madrid, - 3 FEB. 1977

PASCUAL CIVANTO

P. P.



Firmado: Francisco Gil Mulero

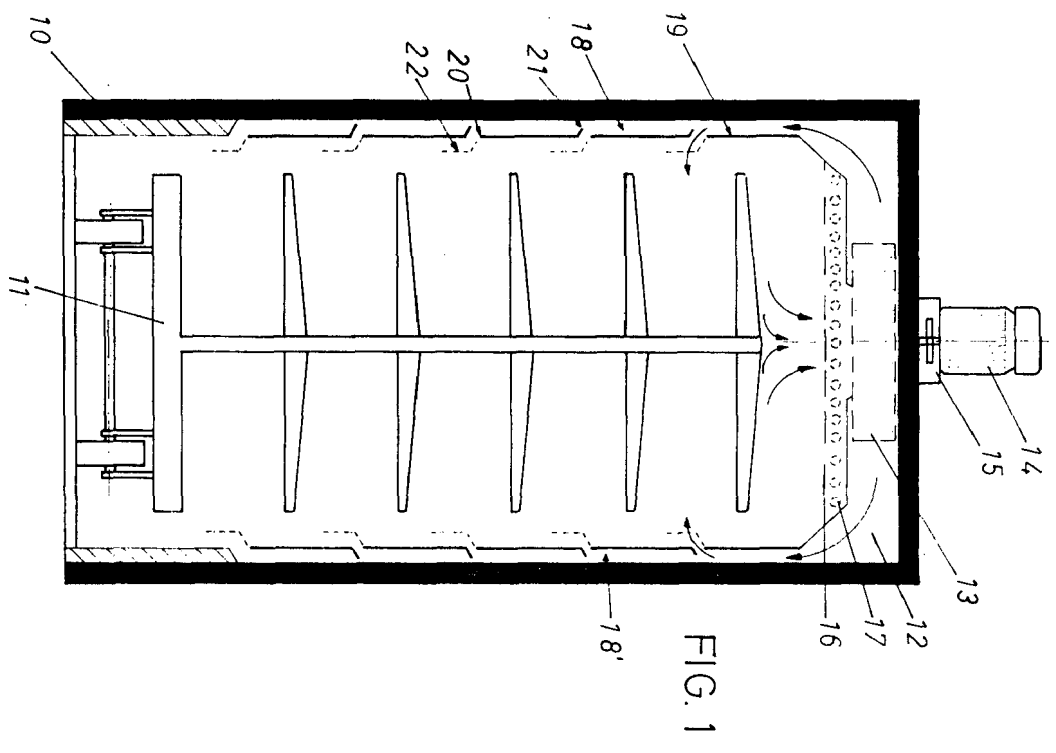


FIG. 1

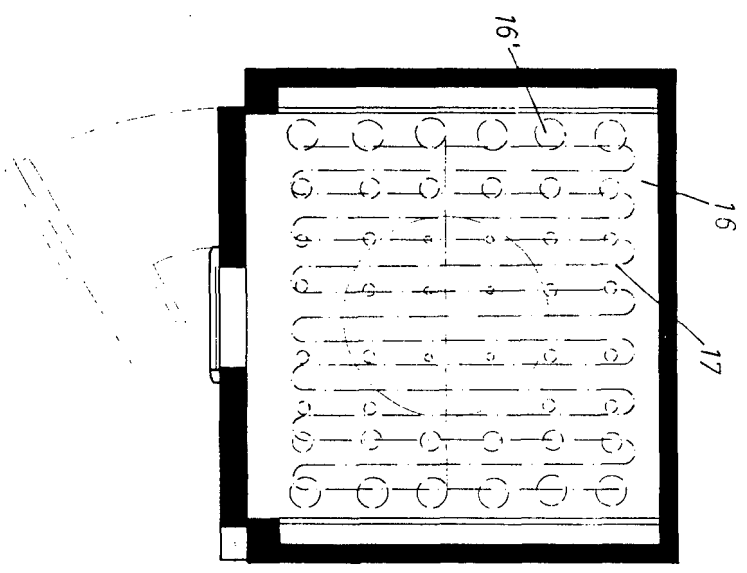


FIG. 2

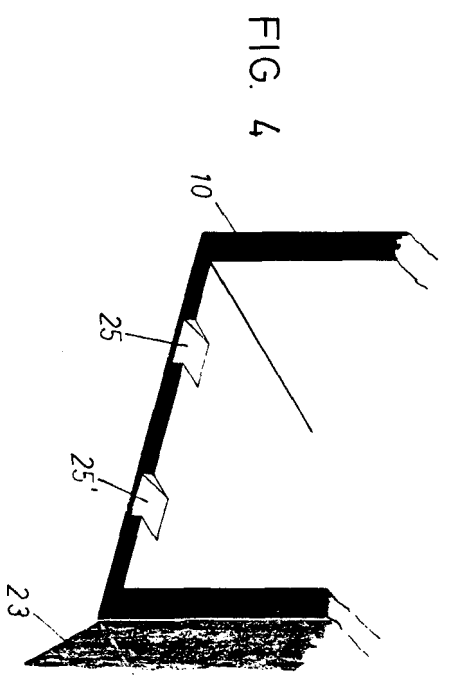


FIG. 4

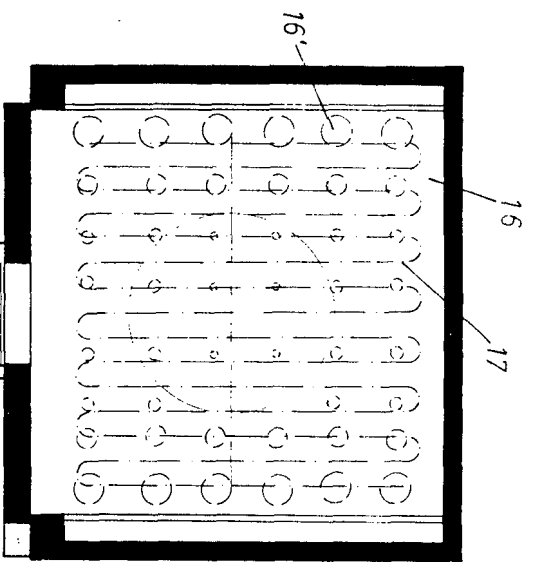


FIG. 2

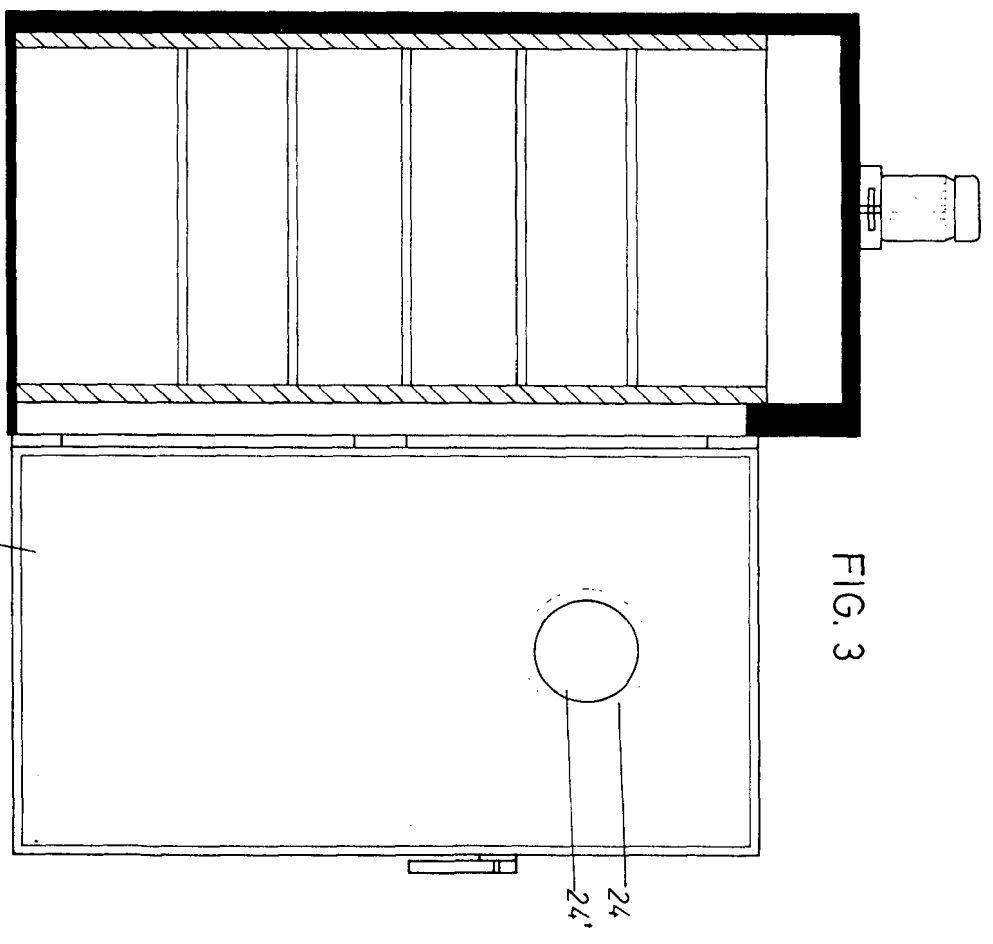


FIG. 3

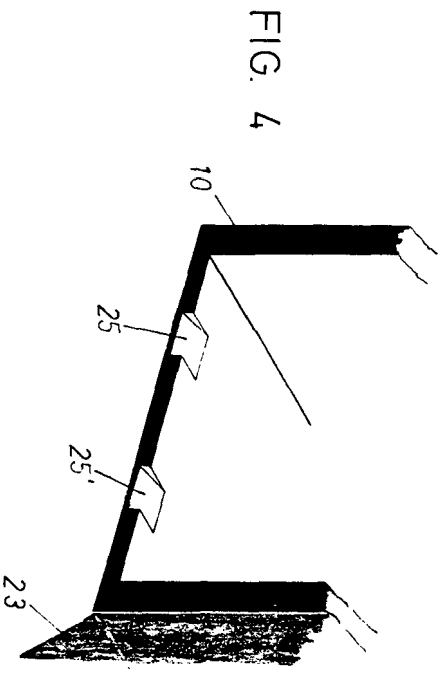


FIG. 4

Madrid - 3 FEB. 1977

PH. S. NAVARRO
E. I. T.
[Signature]
Firmado: Francisco Gil Molinero