

254644



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

en España a favor de D. Pedro MORENO CAMPOS, de nacionalidad española domiciliado en Cordoba, Moreria nº 7, por:
"APARATO CLIMATIZADOR PARA LA CURACION DE EMBUTIDOS".

MEMORIA - DESCRIPTIVA

Uno de los factores más importantes en la curación de los embutidos, es la humedad, en más o menos grado, existente en el ambiente, al cual por los fabricantes, no se le ha querido conceder toda la importancia debida, a expensas de obtener generos de presentación muy defectuosa y al mismo tiempo, correr el riesgo de que con el transcurso del tiempo, muy corto por lo general, florezcan los productos por fermentación bacteriológica, excitada por la humedad que ha quedado en ellos.

10.- Entre los fabricantes españoles de embutidos, ha ha-



bido la tendencia de someter el producto a la acción del calor o del frío, sin tener en cuenta que cualquiera de ambos factores, de por sí, no influyen para nada en la curación rápida y perfecta del producto.

- 5.- Analizando las consecuencias de cada uno de los dos sistemas, vemos que al tratar los embutidos por medio del calor y en habitaciones cerradas, sistema normal empleado en la industria española, obtendremos en los primeros momentos, un secado muy rápido, pero superficial, pues a medida que avanza la operación de secado, se acumula la humedad en el recinto cerrado, impidiendo la acción secadora del calor. Ahora bien, como la temperatura ha permanecido la misma, o será más elevada, la tripa vá adquiriendo un arrugado, sin que su contenido disminuya de humedad, dando así origen a productos de mala calidad, y lo que es peor, de aspecto deplorable. Esto es debido, a que la capacidad de absorción de humedad del aire, es función de su temperatura, y por lo tanto, llegada la saturación, o lo que es igual, satisfecha la absorción, no se puede extraer más humedad de los embutidos, aunque se prolongara el proceso días y días.
- 10.-
- 15.-
- 20.-

25.- Los mismos resultados deficientes, se obtienen empleando frío para la curación ya que en el interior de las cámaras frigoríficas, reina una temperatura constante, por lo que, una vez saturado el aire de humedad, lo cual sucede a las pocas horas de estancia, es impo-

2546 14



sible extraer del producto la mayor parte del agua que contiene, quedando el embutido de un color blanqueco, blando al tacto y de presentación deficiente.

- 5.- Cuando se pretende curar por medios naturales, o sea, colgando los embutidos en habitaciones ventiladas, o bien al aire libre, se presenta el grán inconveniente de que además de alargar exageradamente el proceso este queda sujeto a las condiciones climatologicas, con lo que, en dias muy secos y con grandes velocidades de aire, el
- 10.- producto, secará excesivamente, mientras que en aquellos de grán humedad, por el contrario, no obtendrán ningún resultado en el secado, corriendo el peligro de engrasación que debe evitarse siempre.

- 15.- En consecuencia, y despues de analizar detenidamente todas las consideraciones anteriormente expuestas, y las ventajas que para la industria chacinera, puede reportar el reunir en un solo aparato climatizador, todas las ventajosas condiciones para la perfecta y rápida curación de los embutidos, haciendo perfectamente pósito
- 20.- la regulación de, temperatura, humedad y velocidad del aire, factores que conforme queda expuesto, son todos y cada uno, de importancia suma en el secado artificial y rápido de los embutidos.

- 25.- El recurrente, despues de meticulosas experiencias y ensayos múltiples, con resultado altamente satisfactorio, ha ideado para su puesta en práctica el aparato climatizador objeto de esta patente, cuyo proceso de trabajo y componentes se exponen a continuación.

Una idea más completa del invento, la proporciona la



descripción siguiente en la que se comentan las láminas de dibujos que a esta descripción se acompañan que representan los conjuntos y detalles más destacados del aparato que aquí se describe.

5.-

En el sistema que el invento preconiza, se emplea combinado el frío y el calor, con objeto de hacer sufrir al aire una serie de transformaciones para cumplir con los requisitos necesarios que le permitan lograr un perfecto secaje.

10.-

Refiriendonos a la fig. 1ª, que presenta la caja acondicionadora en corte, mostrando los registros (3) y (4) por donde entra a dicha caja el aire procedente del local de almacenamiento de embutidos, habitación cerrada, cámara aislada o no, cargado de humedad que en su

15.-

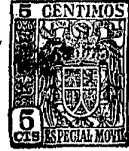
primera fase, entra en contacto con las baterías de refrigeración -5- que trabajan a la temperatura de rocío del aire entrante, produciéndose la condensación del vapor de agua contenido en dicho aire, que es eliminado continuamente por el desagüe de la bandeja recogedora

20.-

-6-, colocada en la parte inferior de los mismos. Una vez pasadas las baterías de refrigeración -5-, el aire es puesto en contacto con una fuente de calor, en este caso, una amplia batería de tubos aleteados o no, donde es aprovechado el calor de compresión, en ciclo invertido,

25.-

la cual le hace aumentar la temperatura, y por lo tanto, su capacidad de absorción de humedad; después el aire se encuentra en su fase final, antes de llegar al ventilador centrífugo, con una nueva batería calefactora -7-, que podrá ser eléctrica, por agua caliente, vapor



- o cualquier otra fuente de calor, esta batería que puede denominarse compensador térmico, tiene la misión de compensar cualquier falta de calor, producida por bajas temperaturas ambientes exteriores, de los locales, habitaciones cerradas, cámaras aisladas o no, donde se almacenen los embutidos para su secaje, o por la introducción en dichos locales, de embutidos procedentes de cámaras frigoríficas. Al llegar al elemento de circulación-8- en este caso, única y exclusivamente, ventiladores centrífugos, ya que ellos permiten, por variación de la velocidad de rotación, adaptarlos a la más correcta velocidad de circulación del aire, en el espacio acondicionado, llegando este aire a ponerse en contacto con el genero almacenado, muy suavemente y a la velocidad correcta, ejerciendo su acción secadora, regresando después, por los canales dispuestos, en el suelo y techo de los locales acondicionados a través de los registros (3) y (4), a la caja acondicionadora, para reanudar el ciclo.
- 5.-
- 10.-
- 15.-
- 20.-
- 25.-
- Con el fin de poder invertir el sentido de circulación del aire, se ha dispuesto en la caja acondicionadora, los registros (1)(2)(3) y (4), para que por una maniobra, mandada por mediación de reloj de contactos y elementos motrices, compuesto por motor eléctrico y caja reductora; mediante estos elementos el sentido de circulación puede ser cambiado a voluntad o bien automáticamente, según desee el usuario.

Una vez que se ha descrito convenientemente la na-



29 DTC
2546 14

turalaleza del invento como asimismo la forma de poderlo llevar a la practica para convertirlo en una realidad industrializable se hace constar a los efectos oportunos que el invento no queda riguroosamente limitado a los detalles exactos de esta exposici3n ya que en 3l se podr3n introducir modificaciones de detalle siempre que con ello no se alter3 la esencialidad del aparato que queda descrito.

- NOTA -

Se declaran como de propiedad y novedad en Espafia, el contenido de las siguientes:

REIVINDICACIONES

- 1ª.- Aparato climatizador para la curaci3n de embutidos, que est3 formado por una c3mara provista de unos registros de admisi3n para el aire del local de almacenamiento de embutidos, cuya c3mara tiene instaladas en su interior unas baterias de refrigeraci3n que trabajan a la temperatura de rocio de aire humedo entrante para determinar la condensaci3n del vapor de agua que contiene, siendo eliminada continuamente por el desag3e de una bandeja colectora colocada por debajo de las citadas baterias refrigerantes.
- 5.-
- 10.-
- 2ª.- Aparato climatizador para la curaci3n de embutidos, que se caracteriza porque el aire tratado seg3n establece la nota primera, a su salida de los refrigeradores, es puesto en contacto con una fuente de calor, constituida facultativamente por una amplia bateria de tubos en donde es aprovechado el calor de compresi3n en ciclo invertido, determinando en el aire un aumento de la temperatura y consecuentemente su capacidad de absorci3n de humedad.
- 15.-

28 DIC



-7-

2546 14

5.- 3^a.- Aparato climatizador para la curación de embutidos, que se caracteriza por estar provisto de una segunda batería calefactora destinada a compensar en el aire acondicionado según notas precedentes, cualquier falta de calor producida por bajas temperaturas ambientes exteriores, cuyo aire finalmente es impulsado por un ventilador centrífugo que lo pone suavemente en contacto con los productos a curar, para regresar posteriormente por unos canales previstos en el suelo y techo del local a través de los registros de la cámara acondicionadora.

10.- 4^a.- Aparato climatizador para la curación de embutidos, que se caracteriza porque con el fin de invertir el sentido de circulación del aire, cuenta la propia caja de acondicionamiento con diversos registros, con un reloj de contactos, un electromotor y una caja reductora.

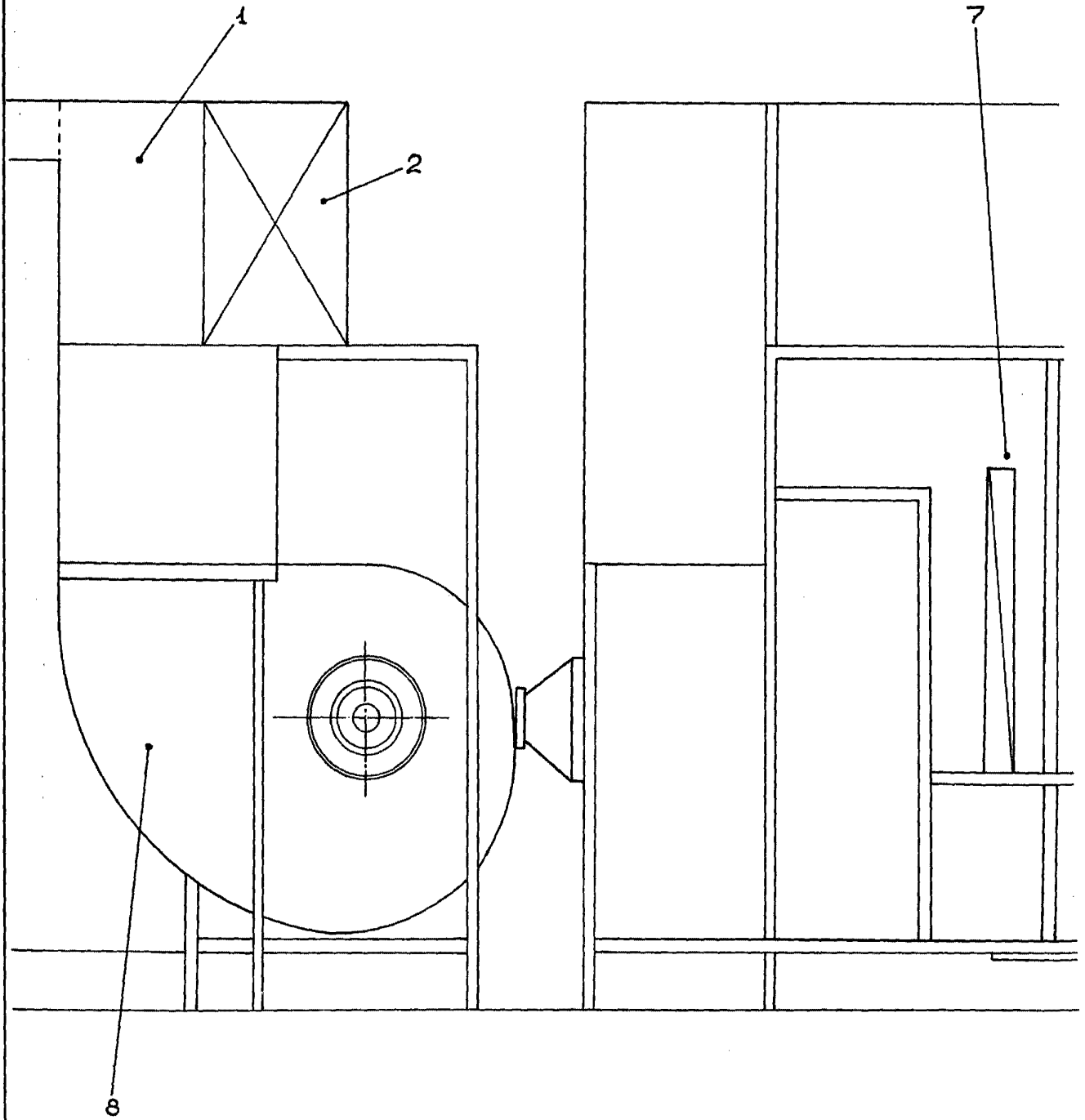
15.- 5^a.- APARATO CLIMATIZADOR PARA LA CURACION DE EMBUTIDOS

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de SIETE hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y dos láminas de dibujos que la ilustran.

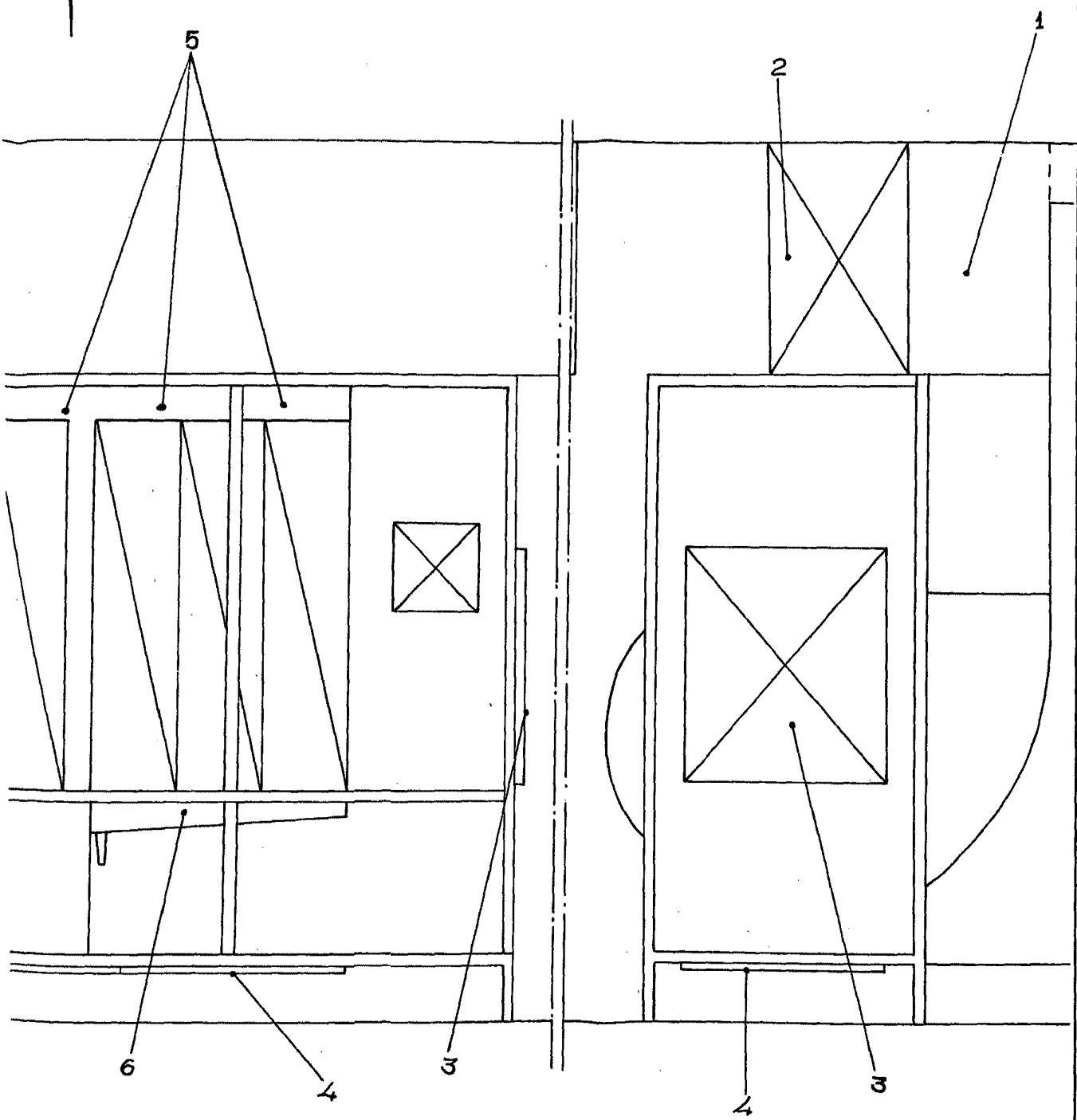
Madrid, 29 de Diciembre de 1.959

E. GONZALEZ VACAS
P. P.

D. PEDRO MORENO CAMPOS.-

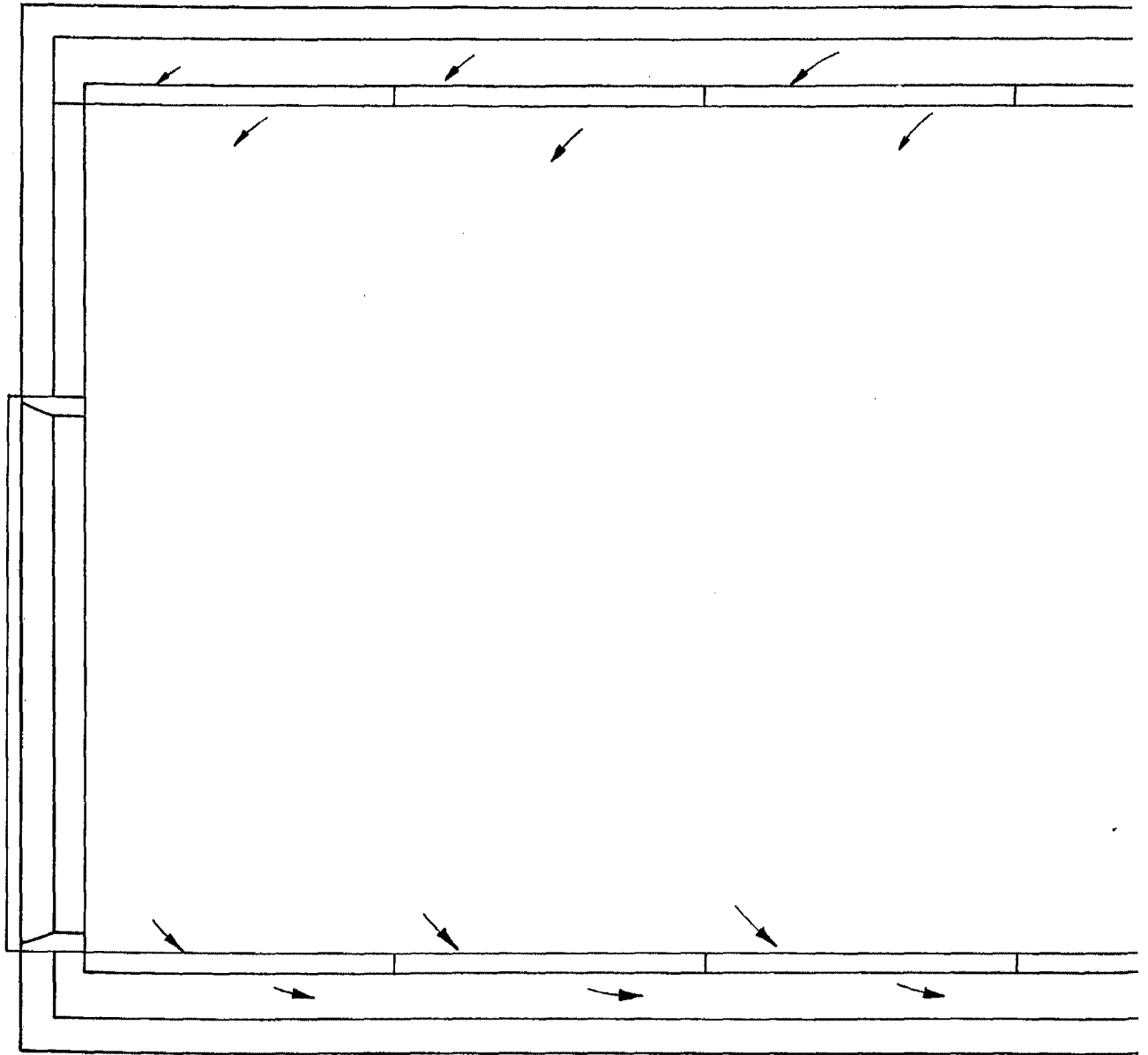


ESCALA VARIABLE.-



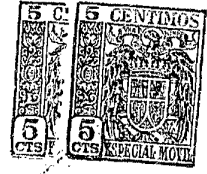
MADRID 29 DICIEMBRE 1959.-
P. A. E. GONZALEZ-VACAS.-

D. PEDRO MORENO CAMPOS.-



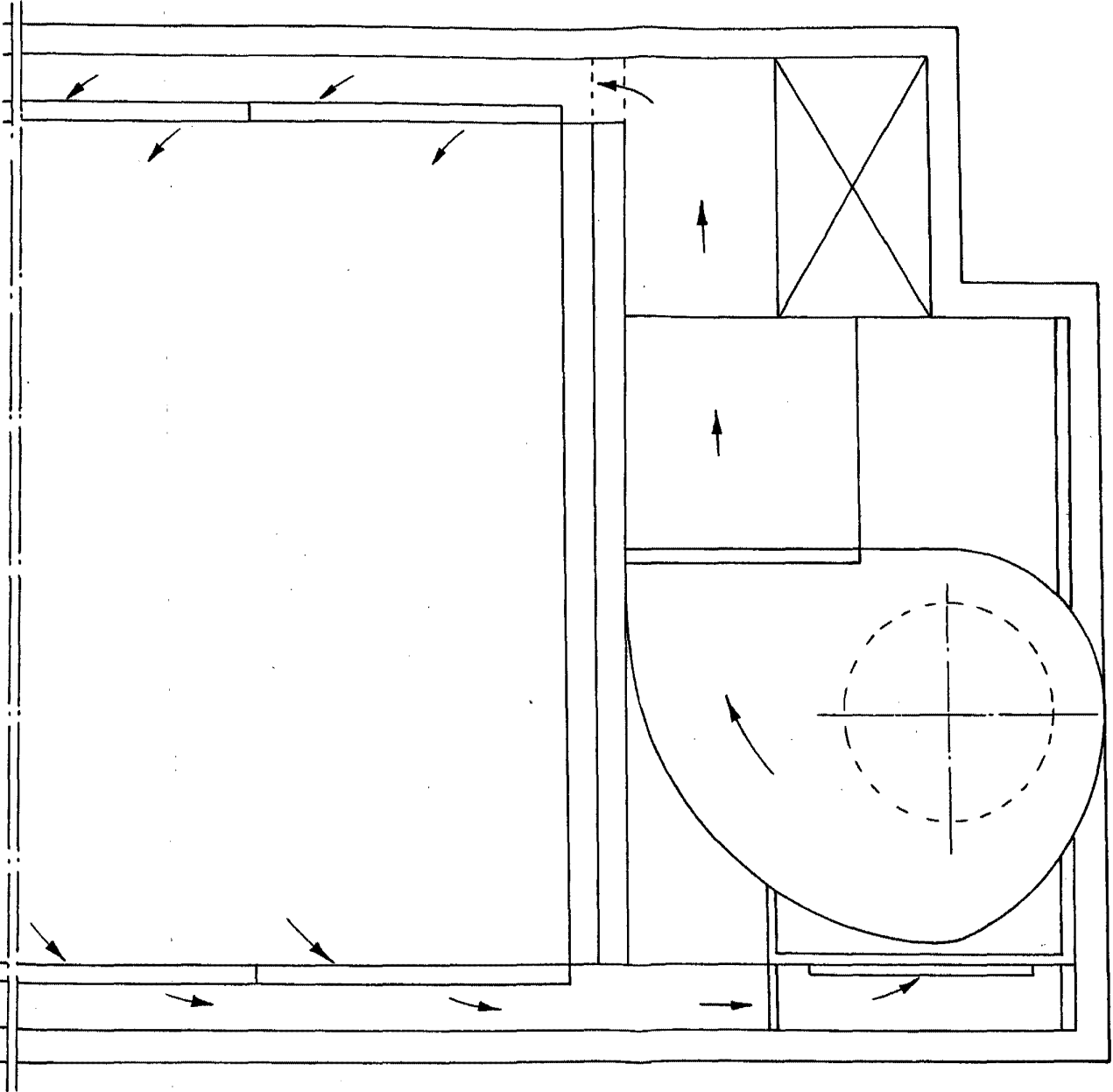
ESCALA VARIABLE.-

254



29

Eq. 2ª



MADRID 29 DICIEMBRE 1.959.-

P. A. E. GONZALEZ-VACAS.-