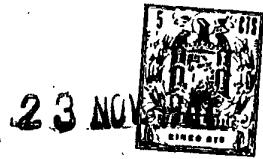


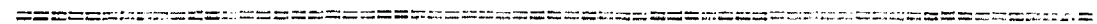
272296



272296

MEMORIA DESCRIPTIVA  
 para solicitar  
 P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N  
 e n  
 E S P A Ñ A  
 por DIEZ años.  
 por: "PERFECCIONAMIENTOS EN LA DESECACION Y AHUMADO DE EMBU  
 TIDOS Y PRODUCTOS CARNICOS"

A nombre de:  
 Don Juan Manuel ROMANI BUENO, de nacionalidad  
 española.  
 domiciliado en:  
 BARCELONA, Calle Casanova, núm. 220



El objeto de la presente solicitud de patente de  
 introducción, se refiere a unos perfeccionamientos introdu  
 cidos en los procedimientos de desecación y ahumado de em  
 butidos y productos cárnicos, cuya fuente de información -  
 procede de Catálogos de la firma ORICO, GMBH, residenciada-

23 NOV. 19



272296

10 en Goslar - Alemania, que aportan una innovación esencial  
posibilitando conseguir que el aire desecante lleve siem-  
pre las condiciones de humedad y temperatura mas favorables y  
ello de una forma automática, de modo que se mantienen cons-  
tantemente las características optimas.

15 Estos perfeccionamientos se basan en hacer circula-  
lar, a circulación forzada, una corriente regulable de aire  
caliente, en circuito cerrado, con posibilidad de renovación  
y con acomodación de humedad y temperatura automática por  
mando por higrostatato y termostato que provocan inyección de  
20 agua pulverizada o de aire caldeado, intercalándose, a volun-  
tad, en el circuito, aparato de incorporación y producción  
de humo.

20 En el adjunto plano se ha representado una forma de  
realización práctica de la invención.

Como puede apreciarse, los perfeccionamientos com-  
prenden un ciclo compuesto por una estufa (1) acoplada su-  
bordinadamente a mecanismos impulsores y reguladores.

25 El conjunto o planta consta de una estufa (1), con-  
venientemente calorifugada, en la que se colocan los produc-  
tos a secar. Esta estufa (1) está sometida a una circulación  
de aire que es aspirado de su interior por uno o mas tubos  
perforados (2) colocados en su techo y cuyos orifidos se -  
pueden regular de forma tal que la aspiración sea por igual  
30 en toda la sección de la estufa. Por medio de un registro -  
(3) se puede regular la cantidad de aire a aspirar de la es-  
tufa. El aire sigue por el tubo (4), que lleva un tubo (5)  
acoplado para la entrada de aire, regulable por medio de un  
registro (6). El tubo (4) lleva acoplado también otro tubo  
35 (7) para entrada de aire caliente, regulable por medio de un

23 NOV. 1944



272296

registro (8). El mismo tubo (4) lleva acoplado un pequeño tubo (9) provisto de un pulverizador, el cual está destinado a introducir, en la circulación de aire, agua finamente pulverizada, para aumentar su humedad relativa cuando se crea necesario.

40

El tubo (4) termina en la entrada de un ventilador (10), que puede ser de tipo centrífugo, helicoidal, etc., - que aspira el aire del citado tubo (4) y lo impulsa hacia el tubo (11) que posee una bifurcación, pudiendo seguir el aire impulsado bien por el tubo (12) o bien por el (13), segun sea la posición de una válvula (14) que se acciona a mano. Si la válvula (14) mantiene cerrado el tubo (13), el aire sigue por el tubo (12), pasando al interior de la estufa (1), - siendo regulado antes por una válvula de registro (15) y - uno, o mas, tubos perforados (16), colocados en la parte - baja de la estufa, cuyos orificios se pueden regular de forma que la entrada de aire en el interior de la estufa sea por igual en toda la sección de la misma.

45

50

Con el fin de poder renovar el aire de circulación de la estufa, siempre que se crea necesario, ésta lleva acoplado un tubo (17) que, a través de una llave de registro (18) comunica con un extractor de aire, que se pone en marcha cada vez que se desea renovar la corriente de circulación.

55

Si la válvula (14) mantiene cerrada la comunicación del tubo (11) con el (12), el aire sigue por el tubo (13) - y pasa a un hogar productor de humo (19) siguiendo el aire mezclado con humo hacia el tubo (12) e interior de la estufa).

60

Para calentar el aire que penetra por el tubo (7) se dispone, en éste, un elemento calefactor, que puede ser un tubo de vapor, agua caliente, etc., pero, preferentemente,

65

23 NOV



una resistencia eléctrica (20).

272296

70 Para el control de las condiciones del aire se pueden disponer, en el interior de la estufa, instrumentos registradores, manómetro, higrómetro, termómetro, etc., y atendiendo a las indicaciones de los aparatos actuar sobre los mandos del sistema de circulación de aire para obtener las características deseadas, pero también es posible lograr -

75 una humedad y temperatura prácticamente constantes de modo automático, a cuyo efecto se instala un higróstato (21) que, al disminuir la humedad relativa en el interior de la estufa, actúa sobre un interruptor automático (22) que, al conectarse, da corriente a un electroimán (23), u otro dispositivo -

80 adecuado, que abre la válvula (24) dejando pasar el agua y el aire comprimido que llegan, respectivamente, por los tubos (25) y (26) al tubo (9) introduciendo agua pulverizada en el interior del tubo (4). Cuando se ha elevado suficientemente la humedad relativa, el higróstato (21) actúa en sentido inverso, cerrando la válvula (24) y cesando la adición de humedad.

85 De análoga manera se puede regular automáticamente la temperatura del aire instalando un termostato (27), que actúa sobre el interruptor automático (28) que conecta y desconecta la resistencia (20), según la temperatura interior - de la estufa.

90 Con el fin de disminuir y eliminar impurezas, cuando se procede al ahumado de embutidos, se intercala un filtro de humo en el interior del tubo (29).

96 Descrita suficientemente la invención, así como la manera de realizarla prácticamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de cualesquiera modificaciones de de-

talle que no alteren su fundamento.

272296



--: NOTA --:

Los puntos de invención no propia ni nueva, pero no establecida ni practicada en España, que se presentan para que sean objeto de esta patente de introducción, en España, por diez años, son los siguientes:

100  
105  
110  
115  
120  
125  
130  
135  
140  
145  
150  
155  
160  
165  
170  
175  
180  
185  
190  
195  
200  
205  
210  
215  
220  
225  
230  
235  
240  
245  
250  
255  
260  
265  
270  
275  
280  
285  
290  
295  
300  
305  
310  
315  
320  
325  
330  
335  
340  
345  
350  
355  
360  
365  
370  
375  
380  
385  
390  
395  
400  
405  
410  
415  
420  
425  
430  
435  
440  
445  
450  
455  
460  
465  
470  
475  
480  
485  
490  
495  
500  
505  
510  
515  
520  
525  
530  
535  
540  
545  
550  
555  
560  
565  
570  
575  
580  
585  
590  
595  
600  
605  
610  
615  
620  
625  
630  
635  
640  
645  
650  
655  
660  
665  
670  
675  
680  
685  
690  
695  
700  
705  
710  
715  
720  
725  
730  
735  
740  
745  
750  
755  
760  
765  
770  
775  
780  
785  
790  
795  
800  
805  
810  
815  
820  
825  
830  
835  
840  
845  
850  
855  
860  
865  
870  
875  
880  
885  
890  
895  
900  
905  
910  
915  
920  
925  
930  
935  
940  
945  
950  
955  
960  
965  
970  
975  
980  
985  
990  
995

1ª.- Perfeccionamientos en la desecación y ahumado de embutidos y productos cárnicos, caracterizado por que éstos, en una estufa calorifugada, son sometidos a corriente de aire acondicionado en ciclo cerrado, a cuyo efecto se crea un ciclo de corriente forzada de aire mediante un impulsor que conduce el fluido aspirandolo, por medio de un tubo agujereado montado en el techo de la estufa, y llevandolo hacia un conducto dotado de bifurcación del que va de nuevo hacia la estufa o bien hacia un hogar productor de humo, discriminandose el camino mediante una válvula selectora, entrando de todos modos en la estufa a traves de un tubo agujereado montado en la parte inferior de la misma, llevando los entronques registros reguladores y poseyendo la estufa una salida, obturable, para renovación eventual del aire.

2ª.- Perfeccionamientos en la desecación y ahumado de embutidos y productos cárnicos, caracterizados por que en el ciclo de circulación se introduce aire ambiente o modificado en cuanto a condiciones de humedad relativa y temperatura, con eventual mando automático a base de higrostatato y termostato que mandan, respectivamente a inyección de agua pulverizada y resistencia de caldeo de aire.

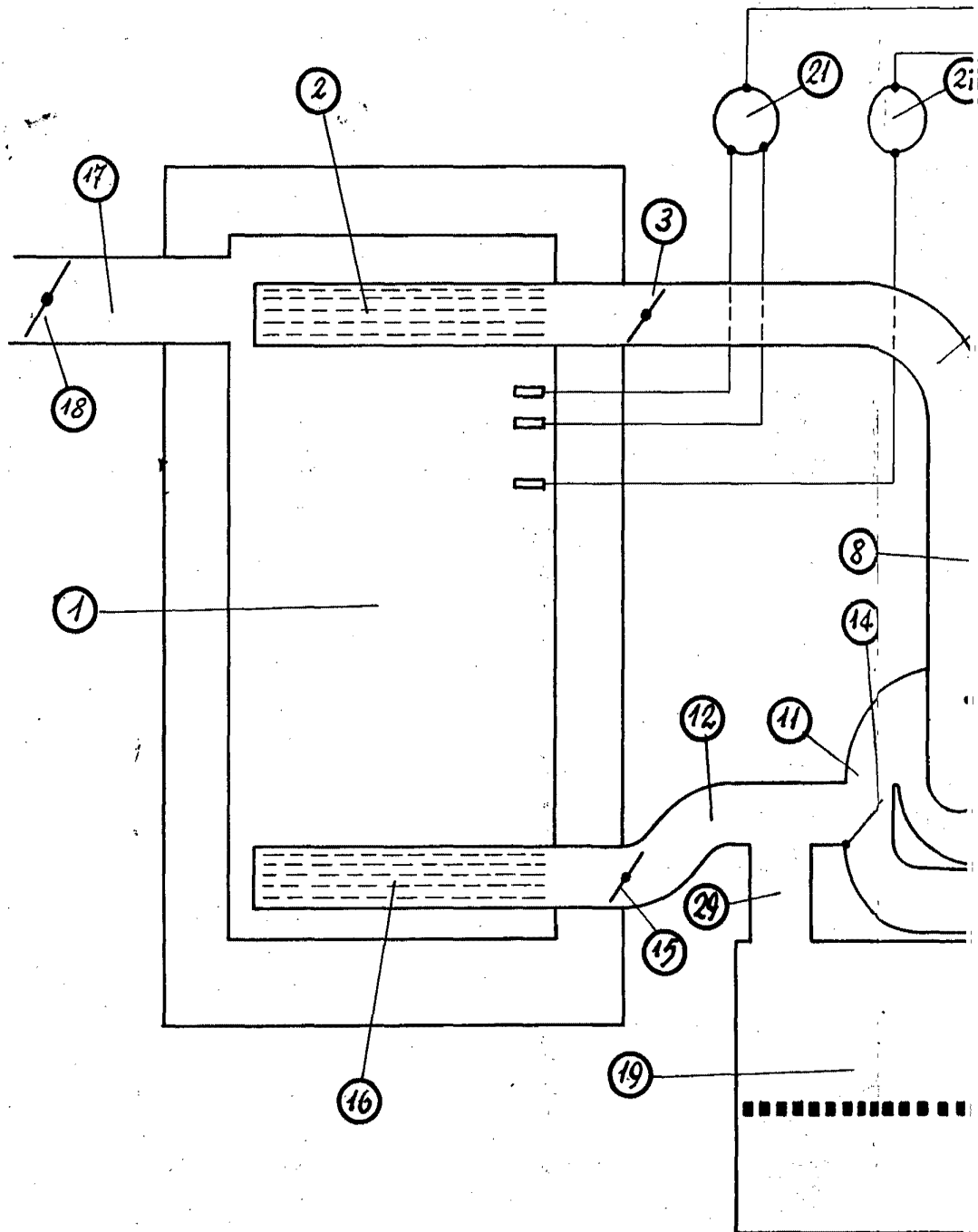
3ª "PERFECCIONAMIENTOS EN LA DESECACION Y AHUMADO DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS CARNICOS".

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede representado en el dibujo que se acompaña y para los fines que se han especificado.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 23 Noviembre 1.961

E. J. MANUEL ROMANI BUENO



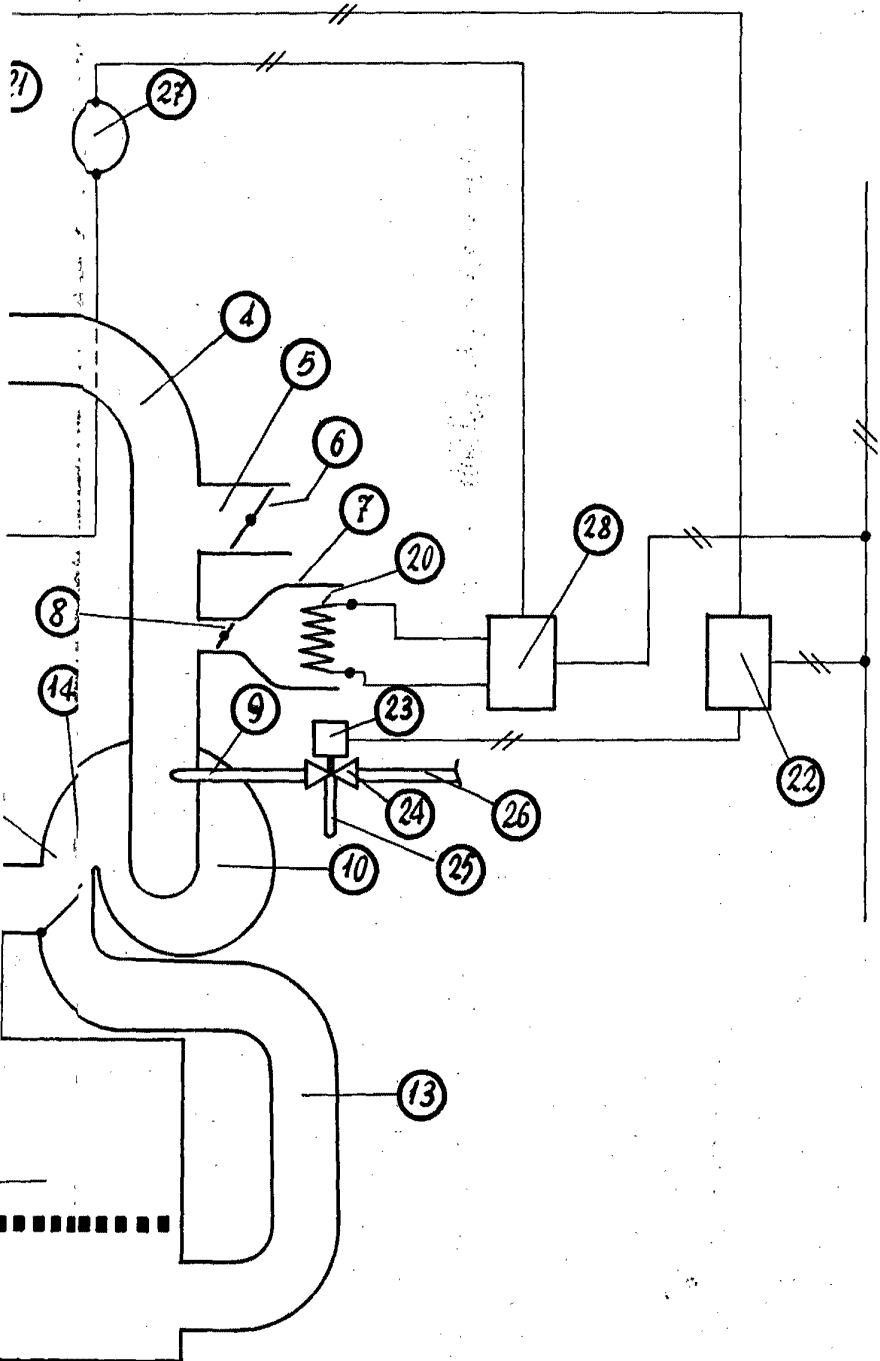
ESCALA VARIABLE.

*Handwritten signature or initials*

HOJA UNICA.



272296



23 NOV 1961

H. David