



281 816

MEMORIA DESCRIPTIVA

PARA UNA PATENTE DE INTRODUCCION POR DIEZ AÑOS EN ESPAÑA  
A FAVOR DE D. MARCEL DRADON, DE NACIONALIDAD BELGA, DOMI-  
CILIADO EN GAND (BELGICA), Boulevard Frère-Orban, 70

s o b r e :

“ INSTALACION ACONDICIONADA PARTICULARMENTE PREVISTA PARA  
LA MADURACION DE QUESOS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ”.

-----

La presente invención se refiere a una instalación acondicionada, particularmente prevista para la maduración de quesos, si bien, eventualmente, puede utilizarse para otros productos alimenticios, que requieran durante el tiempo de su maduración una perfecta estabilidad de las características del aire ambiente. Esta instalación está provista de un cerco, cu-

5.

281816



ya misión es la de contener durante el tiempo de la maduración a los productos citados, así como también de un grupo de acondicionamiento de aire, colocado fuera del cerco, y comunicándose se con éste por medio de conductos de traída y retorno de aire.

5. Según se conoce, para adquirir las cualidades de gusto requeridas, tanto los quesos como ciertos productos alimenticios, con anterioridad de serles proporcionados a los consumidores, han de sufrir un periodo de maduración que puede ser más o menos largo, según la naturaleza del producto y la calidad que se quiera obtener. Esta operación, llamada de maduración, debe especialmente llevarse a cabo con los quesos, en un recinto de aire, en el que éste se encuentre condicionado desde el punto de vista de su velocidad, de su temperatura y del grado higrométrico.
- 10.
15. Ahora bien, conforme a las prácticas actuales del acondicionamiento del aire, el aire acondicionado es distribuido por conductos de traída, dispuestos normalmente en el techo -- del cerco, siendo evacuado mediante otros conductos de retorno, que normalmente se encuentran en el suelo. De ello resulta que
20. en determinados lugares se produce una concentración de hilillos de aire acondicionado, animados de gran velocidad y de remolinos, mientras que en otros lugares se forman zonas de aire estacionario. Este fluir no uniforme del aire acondicionado -- lleva consigo, en el caso especial de los quesos, la aparición
25. de emmohecimientos en las zonas del aire estacionario y, por el contrario, en las proximidades de los remolinos, como la velocidad del aire es más grande, el desecamiento de los productos. Cuando se trata de quesos, aparece en estos lugares un agrietamiento en la corteza de estos últimos, lo que, naturalmente,
30. deprecia el producto.

281816



La finalidad de la presente patente es la de remediar este inconveniente. A tal efecto, conforme a la patente, el cerco es cuadrangular, con las paredes opuestas sensiblemente paralelas, estando dos de sus paredes situadas en extremos opuestos, y, precisamente éstas, con una hilera de tableros, a manera de contraventanas, a todo lo largo de su longitud, mientras que --

5. las otras dos paredes opuestas se encuentran cerradas en toda su extensión, de forma que el flujo de aire acondicionado que a

10. atraviesa el cerco desde la hilera de tableros de entrada hasta la hilera de tableros de salida, es perfectamente constante en todos los puntos de ésta, no formando en absoluto bolsas de aire estacionario, ni remolinos que den origen a hilillos de aire, -

15. animados de gran velocidad y que, consecuentemente, la maduración del almacenaje completo se hace de forma absolutamente uniforme, sin aparición ni de enmohecimientos en las bolsas de aire estacionario, ni de desecamientos locales a lo largo de los hilillos de aire animados de velocidad excesiva.

Conforme a una forma preferente de realización de la finalidad de la patente, los tableros de entrada y de salida pueden regularse individualmente, de forma que las perturbaciones

20. en el flujo del aire a través del cerco, provocadas por los amontonamientos de los productos depositados en éste, puedan corregirse fácilmente.

Por otra parte, conforme a una forma ventajosa de realización, se dispone un ozonizador de descarga fría, hacia abajo

25. del grupo de acondicionamiento, de forma que el ozono pueda ser perfectamente agitado con el aire ambiente y que, a consecuencia de esta operación, los gérmenes de los enmohecimientos en suspensión en el aire queden destruidos.

30. Otros detalles y particularidades de la patente se des-

281816



prenderán de la descripción de los dibujos anexos a la presente memoria y que representan, a manera de ejemplo no limitativo, una forma particular de realización de la finalidad de la patente.

5. La figura 1 representa una vista en plan, de una instalación para la maduración de los quesos.

La figura 2 representa un aspecto en plan, a escala aumentada, de una toma de aire, provista de un ozonizador de descarga fría.

10. En las diferentes figuras, las referencias que se hacen se refieren a los mismos elementos.

La instalación acondicionada representada en la figura 1 está prevista en particular para la maduración de quesos, llevando en especial un cerco 1, destinado a contener durante el tiempo de la maduración, los productos citados anteriormente, así como un grupo 2 de acondicionamiento de aire, colocado fuera del cerco 1 y comunicando con él por medio de conductos de traída 3 y de retorno 4 de aire. El grupo 2 de acondicionamiento de aire lleva fuera de la máquina frigorífica, una batería de evaporadores 5, colocada hacia abajo de los ventiladores 6, un recalentador 7, calentado, por ejemplo al vapor a baja presión, y un humidificador 8 que produce, si es necesario, una niebla artificial. El grupo 2 está accionado automáticamente a distancia, por medio de un termostato 9 que acciona al evaporador 5, por otro termostato 10 que acciona al recalentador 7 y por un higrometro 11 que acciona al humidificador 8. Una toma de aire exterior 12, provista de un filtro, está situada hacia arriba de los ventiladores 6, y permite la renovación del aire en la habitación.

30. El cerco 1 es cuadrangular, con las paredes opuestas sen



281816

- siblemente paralelas, conforme a la patente, estando las paredes 13 y 14 situadas en los extremos opuestos y constituidas prácticamente a todo lo largo de su longitud por una hilera de tableros, respectivamente 15 y 16, en tanto que las otras dos paredes opuestas 17 y 18, se encuentran tapadas en toda su extensión. De ello resulta que el flujo de aire acondicionado que atraviesa el cerco 1, desde la hilera de tableros de entrada 16 hasta la hilera de tableros de salida 15, es perfectamente constante en todos los puntos de ésta, sin que se formen en absoluto bolsas de aire estacionario, ni remolinos que den origen a hilillos de aire, animados de velocidad exagerada. Como consecuencia, la maduración de todos los productos almacenados se hace de una manera uniforme por completo, sin la aparición de enmohecimientos en las bolsas de aire estacionario, ni de desecamientos locales a lo largo de los hilillos de aire, animados de velocidad exagerada.

- Conforme a una forma preferente de realización, los tableros de entrada 16 y de salida 15 son regulables individualmente, de forma que las perturbaciones del flujo de aire a través del cerco, provocadas por los amontonamientos de los productos depositados en el mismo, pueden corregirse fácilmente.

- Es de hacer constar que las hileras de tableros 16 y 15 están colocadas a cierta distancia de los extremos de la instalación, y forman, consecuentemente, en los extremos opuestos de la misma, dos cámaras de nivelación de presión, respectivamente 19 y 20, de manera que la composición del aire que atraviesa el cerco 1, así como la del aire readmitido en el circuito y que atraviesa el grupo 2 de acondicionamiento de aire, sea perfectamente uniforme.

- Por otra parte, un ozonizador 21 de descarga fría va dis



281816

puesto hacia arriba del grupo 2 de acondicionamiento de aire, de forma que el ozono se agite perfectamente con el aire ambiente y que, por consecuencia, los gérmenes de enmohecimiento en suspensión en el aire, queden destruídos.

5. En el caso particular de realización representado en los dibujos, el ozonizador 21 de descarga fría está colocado en una toma de aire 22, que atraviesa la pared 17 próxima del grupo 2 de acondicionamiento de aire, y provista de un ventilador 23, que aspira el aire del cerco 1.

10. Debe entenderse que la patente no se limita en absoluto a las formas de realización descritas, y que pueden realizarse modificaciones a las mismas, sin salir por ello del ámbito de la presente patente.

N O T A

15. En resumen: la presente patente de introducción recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

- 1<sup>a</sup>.- Instalación acondicionada, prevista en particular para la maduración de quesos, pudiendo eventualmente convenir también para otros productos alimenticios que requieran durante su estancia para su maduración, una estabilidad perfecta de las características del aire ambiente; teniendo la citada instalación un cerco que está destinado a contener, durante el tiempo que tarde en producirse la maduración, a los productos citados anteriormente, y teniendo también un grupo de acondicionamiento de aire, colocado fuera del cerco, y comunicando con éste por medio de conductos de traída y retorno de aire, caracterizada porque el cerco es cuadrangular, con las paredes opuestas sensiblemente paralelas, y dos de estas paredes situadas en los extremos opuestos, están formadas sobre, prácticamente, toda su extensión, por una hilera de tableros, en tanto que las otras dos paredes opuestas -
- 20.
- 25.
- 30.



281816

- están cerradas en toda su extensión, de forma que el flujo de aire acondicionado que atraviesa el cerco desde la hilera de tableros de entrada hasta la hilera de tableros de salida, sea perfectamente uniforme en todos los puntos de ésta, y no forme bolsa alguna de aire estacionario, ni remolinos que den origen a hilillos de aire, animados de una velocidad exagerada y que, por consecuencia, la maduración de los productos almacenados, se realiza de manera totalmente uniforme, sin la aparición ni de emohecimientos en las bolsas de aire estacionario, ni de de secamientos locales, a lo largo de los hilillos de aire, animados de una gran velocidad.
- 5.
- 10.

- 2ª.- Instalación según la reivindicación 1ª, caracterizada porque los tableros de entrada y de salida son regulables individualmente, de forma que las perturbaciones en el flujo del aire a través del cerco, provocadas por los amontonamientos de los productos depositados en éste, puedan corregirse fácilmente.
- 15.

- 3ª.- Instalación según una u otra de las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizada porque las hileras de tableros están dispuestas a cierta distancia de los extremos de la instalación y forman, consecuentemente, en los extremos opuestos de ésta, dos cámaras de nivelación de presión, de forma que la composición de aire que atraviesa el cerco, así como el aire readmitido en el circuito que atraviesa el grupo de acondicionamiento de aire, es perfectamente uniforme.
- 20.

- 4ª.- Instalación según cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizada porque un ozonizador de descarga fría va situado hacia arriba del grupo de acondicionamiento de aire, de forma que el ozono se mezcle perfectamente con el aire, al ser agitado, y que, por consecuencia, los gérmenes de los emohecimientos en el aire, queden destruidos.
- 25.
- 30.

281816

23



5.  
5ª.- Instalación según la reivindicación 4ª, caracteriza da porque el ozonizador de descarga fría está colocado en una toma de aire que atraviesa la pared próxima al grupo de acondicionamiento de aire, y provista de un ventilador que aspira el aire del cerco.
10.  
6ª.- Instalación acondicionada, prevista en particular para la maduración de quesos, pudiendo eventualmente convenir para otros productos alimenticios que requieran durante el tiempo de su maduración, una perfecta estabilidad de las características del aire ambiente, y provista en especial de un cerco destinado a contener durante el tiempo de la maduración, a los productos citados, así como un grupo de acondicionamiento de aire, colocado fuera del cerco, y comunicando con éste por medio de conductos de traída y retorno del aire, caracterizada la citada instalación porque está provista con un ozonizador de descarga fría, dispuesto en forma que el ozono se mezcle perfectamente con el aire ambiente, al agitarse, y, por consecuencia, los gérmenes del emmohecimiento en suspensión en el aire, queden destruídos.
15.  
7ª.- INSTALACION ACONDICIONADA PARTICULARMENTE PREVISTA PARA LA MADURACION DE QUESOS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
20.  
Según se describe en esta memoria que consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid, 23 OCT. 1962

CARLOS FERNANDEZ CANDELAS

P. P.

GREGORIO DE LOME

23 OCT.



281816

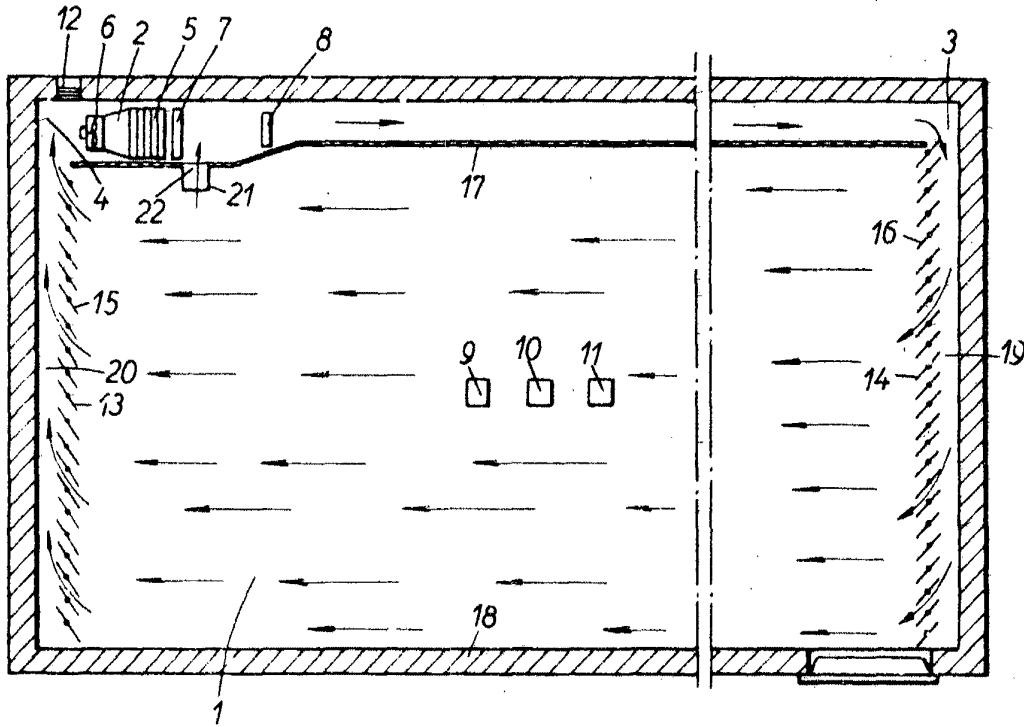


FIG. 1.

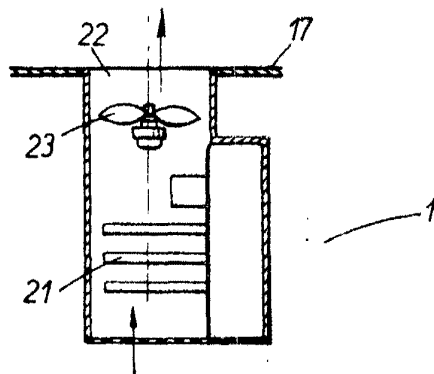


FIG. 2.

ESCALA VARIABLE

Madrid, 23 Octubre 1962

CARLOS FERNANDEZ CANDELAS

P.P.

*Carlos Fernandez Candelas*

RECOPIO DE LUMBE