



282 539

PATENTE DE INVENCION

que por veinte años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON MANUEL GUERRERO CACERES, de nacionalidad española, residente en MALAGA (ESPAÑA), Gabriel y Galan, 13, por: "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LOS APARATOS DESHIDRATADORES".

Memoria Descriptiva

El empleo de destiladores de trabajo continuo, cada vez van siendo preferidos a los intermitentes, pues como es sabido llegan a lograrse importantes rendimientos porque el calorico de las instalaciones tienen total aplicación en los procesos fundamentales sin que haya constantes pérdidas, representadas por el enfriamiento y vuelta a calentar de los autoclaves y circuitos.

5
10 Pero la aceptación de las instalaciones de marcha continua, se encuentra condicionada por la fijación previa de la naturaleza o circunstancias de los productos que de manera continuada entran en los destiladores, siendo el más importante los porcentajes de humedad que encierran.

Evidentemente en equipos que la destilación se efec-



15 tía a temperaturas superiores a 100°C y manteniendo vacío toda
presencia de agua en mezcla o emulsionada significa un frenado
en el curso de la destilación y una súbita ebullición, con for-
mación de espuma, de ahí que es necesario asegurarse, de la -
total deshidratación de productos tales como ácidos grasos, -
antes de ser conducidos dentro de los circuitos.

20 La deshidratación actual se efectúa en el propio -
camino que recorren, antes de alcanzar las zonas y superficies
propriadamente destiladoras, no existiendo un eficaz control sobre
el grado de desecación, que tanta importancia tiene para man-
tener al máximo rendimiento la destilación, de ahí que señale-
25 mos como de capital importancia ese proceso previo e indispen-
sable que nos asegure la total eliminación de humedades.

Por lo tanto, el procedimiento que hemos adoptado es
relacionar el destilador con un depósito cebador o abastecedor,
provisto de un potente agitador, que haga presentar al conte-
30 nido licuado, amplia superficie, ya que el recipiente cebador
va enlazado con un circuito en el que se mantiene acentuado -
vacío y en estas circunstancias rápidamente evaporamos y elimi-
namos cualquier presencia de agua.

En este deshidratador previo, que dotamos de potente
35 agitador, también instalamos en su interior y parte más alta,
un condensador eléctrico, para en todo momento ir acusando el
avance de la desecación.

Hecha la descripción que antecede hay que añadir que
los detalles de realización pueden variar sin que por ello se
40 altere la esencialidad de la invención.

REIVINDICACIONES

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad
y explotación exclusivas de:

1.- Mejoras introducidas en los aparatos deshidratadores, -

282539



45 caracterizadas porque es acoplado al destilador un depósito -
 cebador o abastecedor que está provisto de un potente agitador
 para que el líquido a tratar presente grandes superficies de -
 evaporación para eliminar total y completamente la humedad.

50 2.- Mejoras introducidas en los aparatos deshidratadores, -
 según reivindicación 1ª, caracterizadas porque el depósito -
 cebador está conectado con un circuito para mantener en el in-
 terior del depósito el más acentuado vacío.

55 3.- Mejoras introducidas en los aparatos deshidratadores, -
 según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizadas porque el deshi-
 dratador lleva instalado en su interior y en la parte más alta
 un condensador eléctrico para en todo momento conocer el avance
 de la desecación.

4.- "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LOS APARATOS DESHIDRATADORES".

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas
numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

MADRID, 16 NOVIEMBRE DE 1.962

Rodolfo de la Torre
p. p.