

303779^{5 SEP}



303779

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,
sus territorios y plazas de soberanía, a
favor de :

D. MIGUEL JAL DUASO

D. JOSE M^o FABREGAT PIFERRER y

D. FERNANDO TERRES ANGLIES

todos de nacionalidad española, domicilia
dos en Barcelona, respectivamente en Rambla
de Cataluña, núm. 81 y en Vía Layetana, núm.
142, relativa a :

"PERFECCIONAMIENTOS EN LAS INSTALACIONES
DE SECAJE-ESTUPAJE".

=====

303779, SEP



MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Invención se contrae, conforme se indica en su enunciado, a unos perfeccionamientos en las instalaciones de secado-estufaje. -----

5.

La fabricación industrializada de embutidos cárnicos comporta unas fases finales de secado y estufaje, destinadas al acabado del producto para su puesta en condiciones a efectos de su expendición y conservación hasta el momento del consumo. Con tal finalidad se vienen utilizando unas instalaciones para el desarrollo de unas acciones de tipo térmico e higrométrico, las cuales permiten extraer los excedentes de humedad en los embutidos y obtener el conveniente grado de secado y curado, para lo cual el producto es aplicado en cámaras al efecto sometidas a corrientes de aire debidamente tratado por las referidas acciones. -----

10.

15.

Teniendo en cuenta que las condiciones de secado y de estufaje guardan relación con las características climatológicas propias del lugar y de la época, las cuales se asemejan o discrepan en mayor o menor grado de las requeridas para las citadas fases de acabado, se prevé la utilización de una masa de aire ambiente, siempre que sus condiciones lo permitan, con lo cual el tratamiento resulta ventajoso. Estas previsiones quedan contenidas en unos perfeccionamientos, según se expone en la presente Patente, caracterizados por el hecho de realizarse una planta en U, entre cuyas ramas se constituye un departamento en el que se dispone el género a tratar median

20.

25.

303779

SEP



5. te una corriente de aire que circula horizontalmente en dicha planta y de una a otra pared interior del citado departamento, con facultad de alternativas inversiones del sentido de circulación, de modo que en el tramo central de la
10. planta en cuestión se forma una cámara dotada de ventiladores laterales que comunican la misma con la respectiva rama de la planta, así como de otros ventiladores superiores e inferiores en la pared exterior, provistos de medios obturadores automáticos para el paso de aire, mientras la pared
15. interior presenta unos ventiladores superiores y una abertura libre inferior que comunican con un camarín que aloja un equipo calefactor, todo ello en orden a que al caudal de aire circulante se agrega un caudal de aire ambiente seco, introducido por los ventiladores superiores de la pared exterior, y se expulsa un caudal equivalente de aire humedecido a través de los ventiladores inferiores de la misma pared.-

20. Los medios obturadores acoplados en los ventiladores de la pared exterior de la cámara, son del tipo de persiana de hojas oscilantes, de manera tal que, al crearse una sobrepresión en la parte alta de la cámara, la misma determina el cierre de la abertura de los correspondientes ventiladores de admisión, mientras que al producirse una depresión en la parte baja de la propia cámara, se obtiene igual efecto para las aberturas de los ventiladores de expulsión.-

25. Para facilitar la comprensión de las ideas expuestas, dando a conocer al mismo tiempo diversos detalles de orden constructivo, se describe seguidamente una forma de realización de la presente Patente haciendo referencia a los planos que acompañan a esta memoria, los cuales, dado

3 13779

5 SEP



su fin primordialmente ilustrativo, deberán ser interpretados como desprovistos de todo alcance limitativo respecto a la amplitud de la protección legal que se solicita. En los dibujos: - - - - -

5. Figura 1, representa, esquemáticamente, una vista frontal en alzado de la cámara central de la instalación. -

Figura 2, representa una sección según la línea II-II de la figura anterior. - - - - -

10. Figura 3, representa una sección según la línea III-III de la figura 1. - - - - -

La instalación para secado y estufaje de embutidos consta de una planta en U a base de una cámara central 1, unas ramas laterales 2 y un departamento intermedio 3, en el que se coloca el género a tratar. - - - - -

15. En la instalación tiene lugar una circulación forzada de aire, susceptible de inversión controlada mediante reloj, la cual se produce desde la cámara 1 al departamento 3, dentro del cual atraviesa pasando por unos orificios 4 de una a otra de las paredes interiores de las ramas 2. - - - -

20. La cámara 1 dispone de unas paredes laterales 5 que la separan de las ramas 2, dotadas de aberturas con ventiladores 6. La pared anterior o exterior 7 posee unas aberturas superiores con ventiladores 8 y persianas 9, y unas aberturas inferiores con ventiladores 10 y persianas 11. La pared interior 12 presenta unas aberturas superiores con ventiladores 13 y una abertura inferior libre 14, las cuales comunican con un camarín 15 que contiene un equipo calefactor 16.

303779 SEP



5
El proceso para acabado de la fabricación del em-
butida se desarrolla de la siguiente manera. Puestos en mar-
cha los ventiladores 6, se crea la corriente de aire circula-
toria, en uno u otro sentido, según se disponga por el giro
de las paletas de los ventiladores, la cual se cierra a tra-
vés del departamento 3, pasando por entre el género expuesto
y en curso de tratamiento de secado y estufaje. - - - - -

10
Al propio tiempo se ponen en marcha los restantes
ventiladores, o sea los exteriores 8 y 10, y los interiores
13 de la misma cámara. Con ello se obtiene una penetración
de aire ambiente exterior por los ventiladores superiores 8
y una expulsión de un volumen igual de aire húmedo por los
inferiores 10, mientras que los ventiladores 13 causan una
succión de aire dentro del camarín 15, que es repuesto por
15 la abertura 14, pasando a través del equipo calefactor 16.
Así la corriente de aire tiene un recorrido ramificado que
tiene por objeto dotarlo del nivel térmico adecuado, para
hacerlo más o menos capaz de absorber en el departamento 3
la humedad del género depositado. - - - - -

20
En la cámara 1 se obtiene en su parte alta una ma-
sa de aire relativamente seco, mientras que en la parte in-
ferior se obtiene una masa de aire húmedo. Cuando por las
condiciones del aire ambiente captado y del aire circulante,
se origina en dicha parte alta una sobrepresión por la ac-
ción de los ventiladores 8, estos causan la apertura de las
25 persianas 9 y, por lo tanto, la admisión de nuevo aire mien-
tras reinen tales condiciones. De igual manera, al producir
se una depresión en la parte baja, por la acción de los ven-
tiladores 10, se logra igual resultado con relación a las per-



303779

sianas 11, determinando la salida de aire húmedo. Así es posible regular automáticamente los caudales de aire seco a admitir o húmedo a expulsar, con lo que se consigue a su vez el acondicionado constante del aire circulante. - - - - -

50 Cabe invertir los términos en cuanto a penetración de aire por los ventiladores superiores 8 o inferiores 10, y su expulsión al revés. - - - - -

100 Habiendo descrito suficientemente las características, ventajas y realización de los perfeccionamientos según la presente Patente, debe hacerse constar, en resumen, que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en cuanto a dimensiones, número de elementos integrantes, materiales empleados en la construcción de los mismos, forma de acoplamiento mutuo y demás circunstancias accesorias, siempre que con ello no se desvirtúe su esencialidad, que es la que se concreta en la primera de las reivindicaciones que siguen, ya sea considerada aisladamente, ya sea considerada junto con la segunda de las mismas. - - - - -

200 N O T A

Se declaran de novedad y propiedad para España y todos sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes:

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

250 1.- Perfeccionamientos en las instalaciones de secado-estufado, caracterizados por el hecho de realizarse una planta en U, entre cuyas ramas se constituye un departamento en el que se dispone el género a tratar mediante una corrient

5 SEP



303779

ta de aire que circula horizontalmente en dicha planta, pa-
sando por el citado departamento a través de las paredes in-
teriores de las ramas, con facultad de alternativas inversio-
nes controladas del sentido de circulación, de modo que en
5. el tramo central de la planta en cuestión se forma una cáma-
ra: dotada de ventiladores laterales que comunican la misma con
la respectiva rama de la planta, así como de otros ventilado-
res superiores e inferiores en la pared exterior, provistos
de medios obturadores automáticos para el paso de aire, mien-
10. tras la pared interior presenta unos ventiladores superiores
y una abertura libre inferior que comunican con un camarín
que aloja un equipo calefactor, todo ello en orden a que al
caudal de aire circulante se agrega un caudal de aire ambien-
te seco, introducido por los ventiladores superiores de la
15. pared exterior, y se expulsa un caudal equivalente de aire
humedecido a través de los ventiladores inferiores de la mis-
ma pared. -----

2.- Perfeccionamientos en las instalaciones de seca-
je-estufaje, según la reivindicación anterior, caracterizados
20. porque preferentemente los medios obturadores acoplados en
los ventiladores de la pared exterior de la cámara, son del
tipo de persiana de hojas oscilantes, que se accionan por
sobrepresión. -----

3.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS INSTALACIONES DE
25. SECAJE-ESTUFAJE". -----

Todo ello tal como se describe y reivindica en la
presente memoria que consta de ocho hojas, foliadas y meca-
nografiadas por una sola de sus caras, y de dos láminas de

303779⁵ SEP



dibujos que la ilustran.

5 SEP 1963

MARCELINO CURELL SUÑCA

P. P.

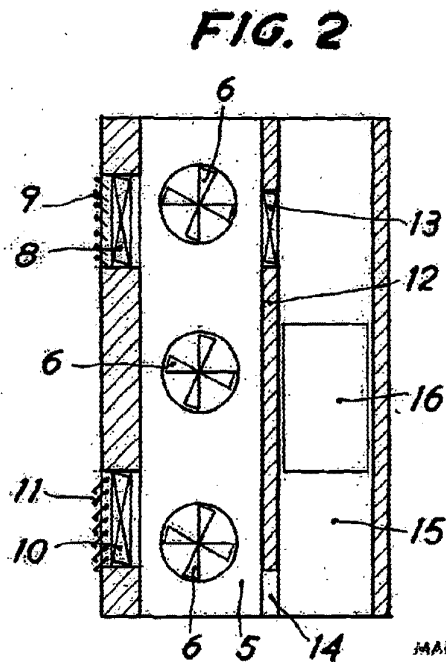
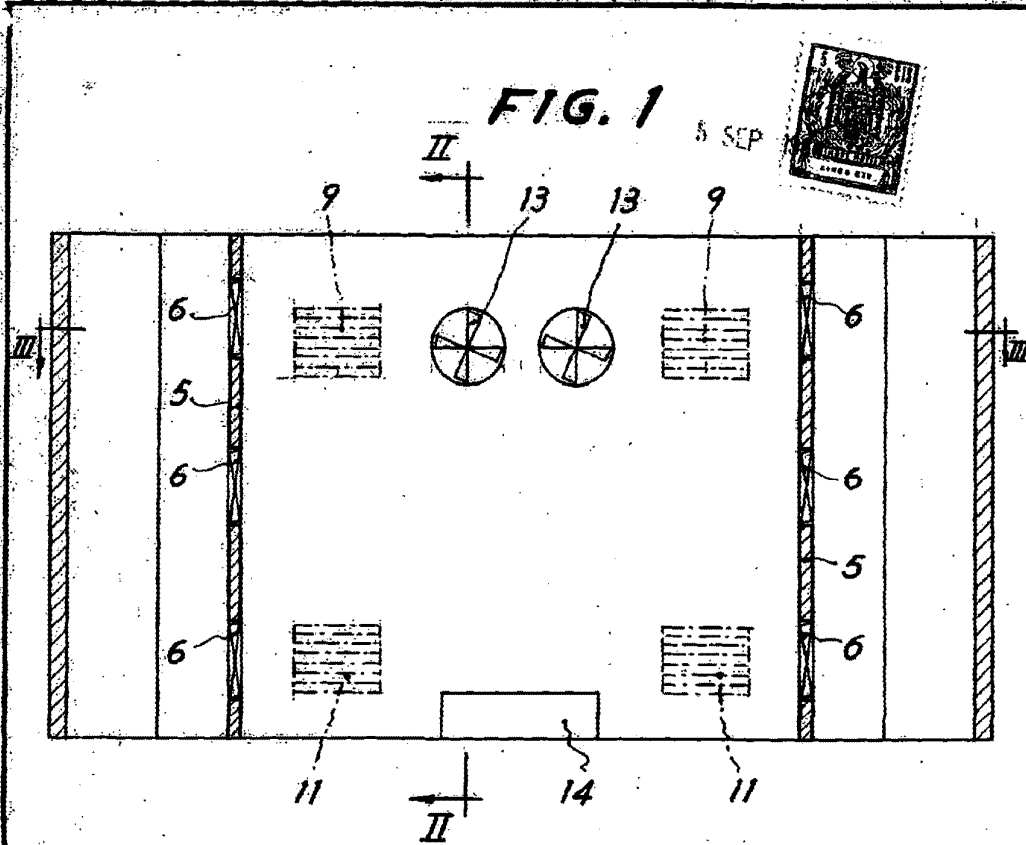
Marcelino

V. MIGUEL JALDUASU

D. JOSE M^o FABREGAT PIFERRER Y

D. FERNANDO TERMES ANGLÉS

HOJA 1 (2 HOJAS)

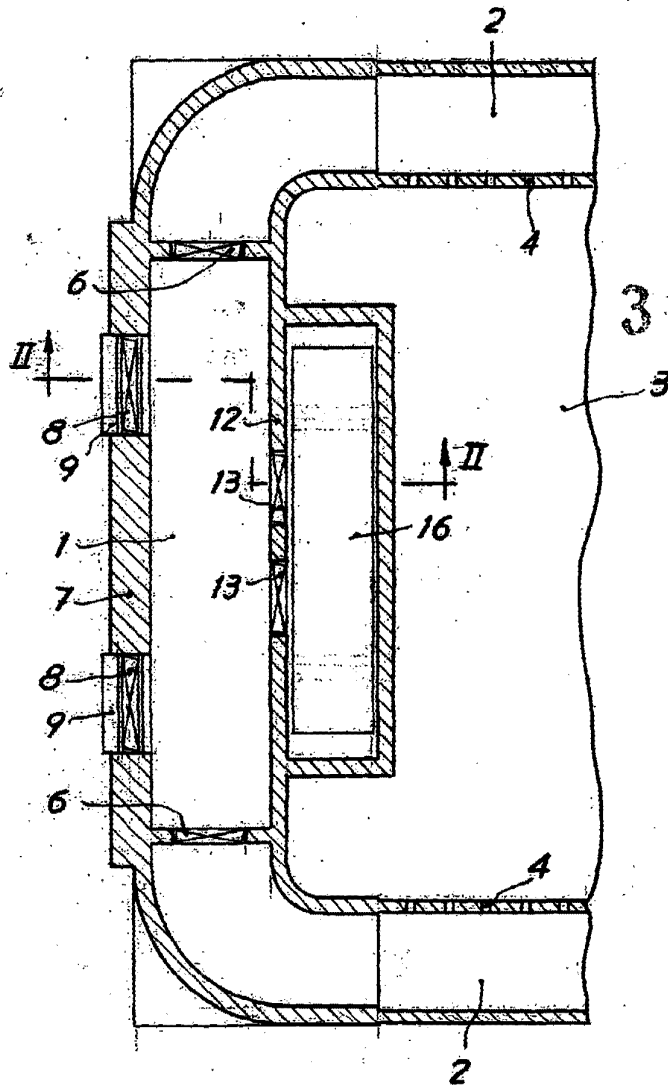


5 SEP 1951
MARCELINO CURELL SUÑER
D. P.

Marcelino



FIG. 3



303779

5 SEP 1904

MARCELINO CURRÉ SUÑER
D. E.

Manuel