

3/6083

CONCEDIDA

28 SET. 1970

8.5.1.101

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I.P.C.
CLASE B 02
NO CLASE B

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INTRODUCCION

DURACION : 10 AÑOS

OBJETO : "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE COPOS DE
CEREALES MEJORADOS"

A favor de : D. JAVIER DE SALAS LANG

Domiciliado en: Comandante Zorita, 6 - MADRID

Nacionalidad : ESPAÑOLA

,,*,*,*,*,*,*,*,*

El presente registro de patente de introducción se refiere, tal como indica su enunciado, a un procedimiento de obtención de copos de cereales mejorados, de acuerdo con la descripción que del mismo se realice, que ha de entenderse en su más amplio sentido y no restrictivamente.

El modelo cuyo registro se preconiza por medio del presente escrito viene a suponer una mejora muy importante dentro del campo específico de su aplicación industrial, ya que supone un importante perfeccionamiento en la calidad del grano obtenido por molturación.

La esencia del procedimiento consiste en someter el grano de cereal antes de su moltura a una precocción, para lo cual se sitúa sobre el molino de rodillos una cámara de vapor para la precocción del grano.

Esta cámara de proyección vertical mantiene el grano durante el tiempo necesario para que alcance la temperatura más conveniente, a fin de que la obtención de los copos sea perfecta. En el interior de la cámara de vapor se montan unos deflectores que permitan una mayor uniformidad en el deslizamiento del grano y están dispuestos para que al fluir por ellos el vapor caliente el grano de modo uniforme.

El vapor se suministra para una unidad de pro-

ducción independiente que alimenta las distintas tuberías, estando dotada la cámara también de unos escapes para el vapor fluyente.

30 El objetivo final perseguido por este procedimiento es el extraordinario aumento de digestibilidad en los granos de cereales así tratados y convertidos en copos para la alimentación del ganado, en particular del ganado vacuno.

35 La cámara vertical de vapor presenta en su frente varios registros de vapor que permiten un positivo control sobre todos los alimentos granulados que contengan del 10 al 20% de humedad. Los granos circulan a través de la cámara uniformemente.

40 La molienda es regulada en el molino por un control de alimentos. Puede permanecer el grano en la cámara de 5 hasta 25 minutos. El tamaño de la cámara de vapor depende lógicamente del tamaño del molino de rodillos sobre el que haya de situarse.

45 Con el fin de hacer más comprensible la explicación desarrollada, en los planos adjuntos se han representado diversas vistas del objeto de la patente, - siendo la figura 1ª una vista en planta de la instalación de molino de rodillos y cámara de vapor, en tanto que la figura 2ª es un diagrama de dicha instalación, -
50 habiéndose señalado los elementos más esenciales del conjunto con arreglo a la enumeración siguiente:

- 55
- 1) Molino de rodillos
 - 2) Cámara de vapor
 - 3) Elevador de granos
 - 4) Caldera
 - 5) Ventilador
 - 6) Termómetros
 - 7) Cámara propiamente dicha
 - 8) Alimentación al vapor
 - 60 9) Escapes para vapor fluyente
 - 10) Deflectores.

65

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente patente de introducción, se hace constar expresamente que cualquier modificación de detalle que pudiera introducirse, se considerará incluida dentro de la misma, en tanto no altere o modifique sustancialmente sus características fundamentales.

70

Por último, se declaran de novedad en España las siguientes

REIVINDICACIONES

75

1ª).- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE COPOS DE CEREALES MEJORADOS, caracterizado esencialmente por disponer, encima del molino de rodillos que ha de proceder a la molturación del grano, una cámara de vapor que somete el grano a una cocción previa a la moltura-

ción, siendo esta cámara un cuerpo prismático vertical, que por su parte inferior forma una zona convergente - donde se une al molino de rodillos, dotado de unos deflectores para lograr un uniforme deslizamiento del grano y estando dispuestos para que al fluir por ellos el vapor caliente el grano de manera regular, suministrándose el vapor por una unidad de producción independiente que alimenta las distintas tuberías, estando previstos escapes para el vapor fluyente, siendo el tiempo de permanencia del grano en la cámara de 5 hasta 25 minutos y dependiendo el tamaño de la cámara de vapor de la capacidad del molino de rodillos sobre el que se monte,

2ª).- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE COPOS DE CEREALES MAJORADOS, según la reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que la cámara presenta en su frente varios registros de vapor que permiten un positivo control sobre todos los alimentos, estando dotada asimismo la cámara de vapor de los necesarios aparatos elevador de granos, caldera, ventiladores, termómetros y alimentadores.

3ª).- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE COPOS DE CEREALES MEJORADOS.

100

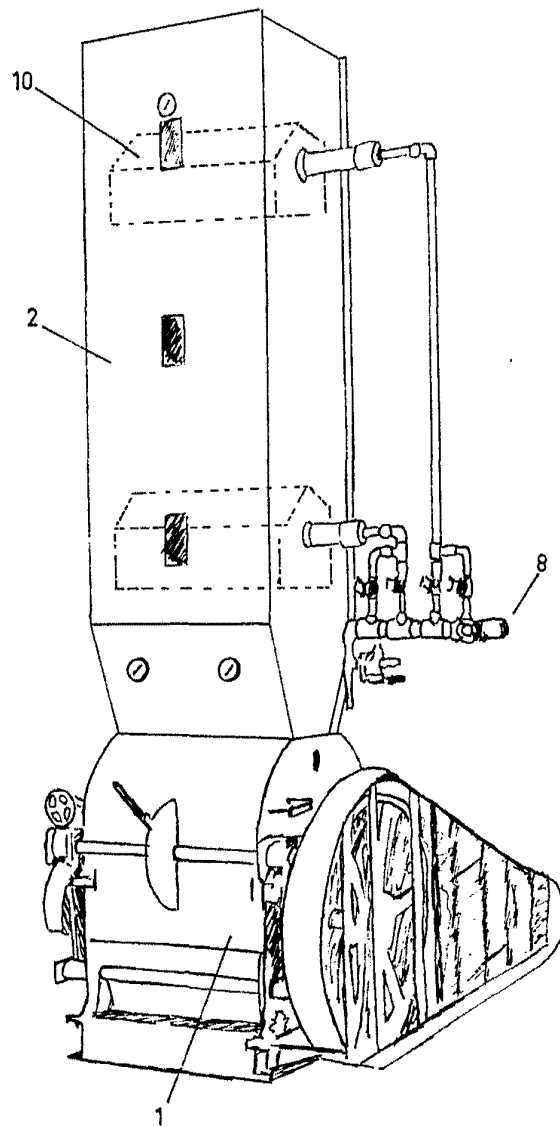
Todo ello, tal y como queda expuesto en la presente memoria descriptiva, que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y a dos espacios y hojas de planes adjuntas.

Madrid, 31 de Enero 1.970

LUIS M.^a DE ZUNZUNEGUI
POR PODER



FIG.1

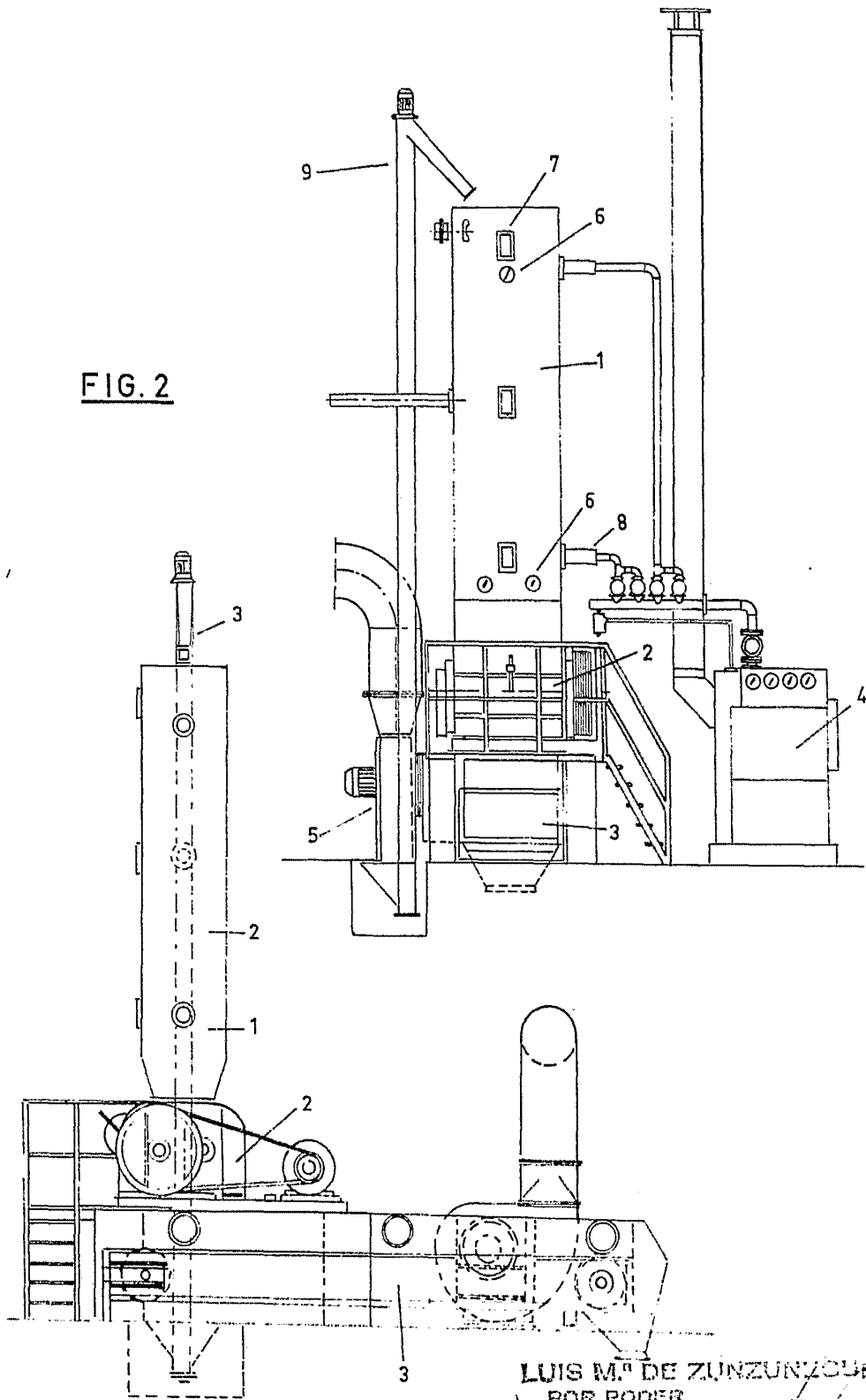


escala variable.

madrid, enero 1970.

LUIS M.^a DE ZUNZUNEGUI
POR PODER

FIG. 2



escala variable.

LUIS M.^º DE ZUNZUNZOLA
POR PODER

madrid, enero 1970.