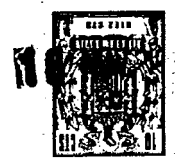


PATENTE DE INVENCION

=====

382044

EXAMEN Y
TRANSACCION
CLAS. F-26 A-23
SUBCLAS. B B



Memoria Descriptiva

sobre:

PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS PARA EL SECADO DE CARNE

=====

Solicitante: D. Julio Pistono Raschieri, de nacionalidad española, residente en: Pretil de los Consejos, 11
 -MADRID-

=====

La presente invención se refiere a perfeccionamientos en hornos para secado de carne, especialmente para secar carne cocida desengrasada y picada, que permiten, debido a los mecanismos de constitución de que dispone este tipo de horno, efectuar

5.

POOR QUALITY



un secado uniforme de la carne.

5. Actualmente los hornos para el secado de la carne son del tipo de armario con bandejas, en las que se distribuye la carne picada. Estos hornos tienen como inconvenientes que el secado resulta lento, no uniforme y costoso por el manejo de las bandejas.

10. Con el horno secadero de la invención, además de subsanarse los anteriores inconvenientes se logran una serie de ventajas tales como abreviar el tiempo de secado, limitar al mínimo la oxidación y mejorar la calidad del producto, así como economizar considerablemente la mano de obra.

15. De acuerdo con la invención, el horno para el secado de carne comprende un tunel alargado cerrado por sus caras laterales y base inferior en el que se monta longitudinalmente una cinta transportadora para la carne y se dispone en la base superior abierta una serie de filtros para la entrada del aire, que es dirigido hacia la parte central de la cinta mediante deflectores laterales, cuyo borde inferior libre queda ligeramente separado de la cinta, delimitando sendas aberturas longitudinales para el paso del aire que es aspirado por un ventilador situado en la parte inferior del tunel, disponiéndose además medios calefactores así como dispositivos revolvedores situados sobre el tramo superior de la cinta para remover la carne a secar, ya que así se unifica el secado.

20. En el fondo del tunel se forman cuatro canales de aspiración que parten de los extremos del tunel y desembocan en la parte central en que se monta el ven-

25.

30.



tilador, aumentando progresivamente la sección de dichos conductos desde su extremo externo hacia el interior en que desembocan en el ventilador.

5. Los medios calefactores consisten en una batería de conductos situados bajo los filtros de paso de aire.

10. Los revolvedores consisten en palas o peines montados en ejes transversales situados sobre el tramo superior de la cinta, que son accionados intermitentemente por grupos moto-reductores.

15. Se disponen por lo menos dos grupos moto-reductores desfasados encargados de accionar los revolvedores, los cuales se conectan entre sí mediante poleas que transmiten el giro sucesivamente de unos a otros estando dichos revolvedores montados en forma alternativa o desfasada sobre los ejes transversales.

20. El aire para el secado entra en el tunel a través de filtros por toda la sección de la tapa del tunel, resultando mínima su velocidad y con ello mínima la oxidación que se produce en el producto a desecar. En cada sección del tunel circular un caudal de aire uniforme por la disposición de los canales inferiores de aspiración, siendo la sección creciente desde los extremos del tunel hacia el centro, donde está situado el grupo aspirador centrífugo.

25. El tiempo de secado resulta mínimo, debido a la íntima mezcla del aire con los trozos de carne que son removidos continuamente por las baterías de revolvedores.

30. A continuación se dá una descripción amplia y no limitativa de la invención con relación a los dibujos



adjuntos, en los que:

La figura 1 representa una vista en planta del horno secador.

5. La figura 2 representa una vista longitudinal seccionada del horno.

La figura 3 representa una vista de alzado lateral seccionado del horno, y

La figura 4, representa una vista en planta de los canales longitudinales inferiores de aspiración.

10. El horno 1 consiste en un tunel alargado 2, en el que se monta una cinta transportadora 3 y una serie de filtros 4 para la entrada del aire que es dirigido mediante deflectores laterales 5 hacia la parte central de la cinta. El horno dispone de medios calefactores 6 así como medios revolvedores 7 para remover la carne que están situados bajo los filtros 4 de aire.

15. Los revolvedores 7 consisten en palas 8 montadas en ejes transversales 9 que son accionados por grupos motorreductores 10, a través de un sector engranado 17.

20.

La cinta metálica 3 se monta sobre tambores 11, uno de los cuales va accionado por el motor 12.

25. En el fondo del tunel se forman cuatro canales de aspiración 13 que parten de los extremos 14 y 15 del tunel y desembocan en un ventilador 16.

El modo de funcionamiento es el siguiente:

30. La carne picada viene distribuida en espesor conveniente sobre el trazo de cinta anterior al tunel, desde su entrada en el tunel, los revolvedores convenientemente espaciados mantienen la carne en constante movi-



- miento, con este movimiento lo que se consigue es un secado uniforme de los trozos de carne que en un momento determinado se encuentran en la cinta transportadora ya que el aire pasa por unos calentadores y llega a cada punto de la cinta con calorías y velocidad constante, una vez que un trozo situado en la cinta ha recorrido toda la longitud de ésta es depositado fuera del tunel donde es recogido y esta operación se realizará para cada uno de los trozos situados en la cinta.
- 5.
10. Los revolvedores pueden tener cada una de las filas que los constituyen en diferentes posiciones para que las palas no actuen todas a la vez sino con un intervalo determinado. Asimismo puede dotarse a la máquina de mas de un moto-reductor.
15. En el circuito de aire, el aire pasa a través de una superficie grande entrando con pequeña velocidad, para que la aspiración sea constante en todos los puntos se disponen unos canales de aspiración de sección variable, para que mientras que en un punto la velocidad es mayor que en el que le sigue la sección en éste es menor que en el siguiente punto, por lo tanto lo que se gana en velocidad, se pierde en sección, dando por lo tanto un caudal de aire uniforme en cualquier punto, estando dichos revolvedores montados en forma alternativa o desfasada sobre los ejes transversales.
- 20.
25. El aire para el secado entra en el tunel a través de filtros por toda la sección de la tapa del tunel, resultando mínima su velocidad y con ello mínima la oxidación que se produce en el producto a desecar. En cada sección del tunel circula un caudal de aire uniforme
- 30.



por la disposición de los canales inferiores de aspiración, siendo la sección creciente desde los extremos del tunel hacia el centro, donde está situado el grupo aspirador centrífugo.

5. El tiempo de secado resulta mínimo, debido a la íntima mezcla del aire con los trozos de carne que son removidos continuamente por las baterias de revolvedores.

10. A continuación se dá una descripción amplia y no limitativa que la invención con relación a los dibujos adjuntos, en los que:

La figura 1 representa una vista en planta del horno secador.

15. La figura 2 representa una vista longitudinal seccionada del horno.

La figura 3 representa una vista de alzado lateral seccionado del horno y

La figura 4 representa una vista en planta de los canales longitudinales inferiores de aspiración.

20. El horno 1 consiste en un tunel alargado 2, en el que se monta una cinta transportadora 3 y una serie de filtros 4 para la entrada del aire que es dirigido mediante deflectores laterales 5 hacia la parte central de la cinta . El horno dispone de medios calefactores 6 así como medios revolvedores 7, para remover la carne que están situados bajos los filtros 4 del aire.

25. Los revolvedores 7 consisten en en palas 8 montadas en ejes transversales 9 que son accionadas por grupos moto-reductores 10, a través de un sector engranado 17.

30.



La cinta metálica 3 se monta sobre tambores 11, uno de los cuales va accionado por el motor 12.

5. En el fondo del tunel se forman cuatro canales de aspiración 13 que parten de los extremos 14 y 15 del tunel y desembocan en un ventilador 16.

10. El modo de funcionamiento es el siguiente: la carne picada viene distribuida en espesor conveniente sobre el trozo de cinta anterior al tunel, desde su entrada en el tunel, los revolvedores convenientemente espaciados mantienen la carne en constante movimiento, con este movimiento lo que se consigue es un secado uniforme de los trozos de carne que en un momento determinado se encuentran en la cinta transportadora ya que el aire pasa por unos calentadores y llega a cada punto de la cinta con calorías y velocidad constante, una vez que un trozo 15. situado en la cinta ha recorrido toda la longitud de ésta es depositado fuera del tunel donde es recogido y esta operación se realizará para cada uno de los trozos situados en la cinta.

20. Los revolvedores pueden tener cada una de las filas que los constituyen en diferentes posiciones para que las palas no actuen todas a la vez sino con un intervalo determinado. Asimismo puede dotarse a la máquina de más de un moto-reductor.

25. En el circuito de aire, el aire pasa a través de una superficie grande entrando con pequeña velocidad, para que la aspiración sea constante en todos los puntos se disponen unos canales de aspiración de sección variable, para que mientras que en un punto la velocidad es mayor que en el que le sigue la sección en éste es menor 30.

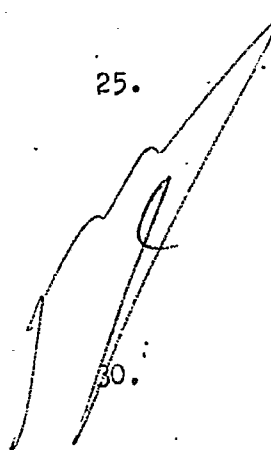
que en el siguiente punto, por lo tanto lo que se gana en velocidad se pierde en sección, dando por lo tanto un caudal de aire uniforme en cualquier punto.

-N O T A-

5. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita una Patente de Invención, por 20 años en España, sobre: PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS PARA EL SECADO DE CARNE; caracterizándose por lo siguiente:

15. 1ª.- Perfeccionamientos en hornos para el secado de carne, especialmente para secar carne cocida desengrasada y picada, caracterizados porque en un tunel alargado cerrado por sus caras laterales y base inferior se monta longitudinalmente una cinta transportadora para la carne y se dispone en la base superior abierta una serie de filtros para la entrada de aire, que es dirigido hacia la parte central de la cinta mediante deflectores laterales, cuyo borde inferior libre queda ligeramente separado de la cinta, delimitando sendas aberturas longitudinales para el paso del aire, que es aspirado por un ventilador situado en la parte inferior del tunel, disponiéndose además medios calefactores así como dispositivos revolvedores situados sobre el tramo superior de la cinta para remover la carne a secar.

20. 2ª.- Perfeccionamientos según la reivindicación 1ª, caracterizados porque en el fondo del tunel





se forman cuatro canales de aspiración que parten de los extremos del tunel y desembocan en la parte central en que se monta el ventilador citado, aumentando progresivamente la sección de dichos conductos desde su extremo externo hacia el interno en que desembocan en el ventilador.

5.

3ª.- Perfeccionamientos según la reivindicación 1ª, caracterizados porque los medios calefactores consisten en, por lo menos, una batería de conductos situados bajo los filtros de paso de aire.

10.

4ª.- Perfeccionamientos según la reivindicación 1ª, caracterizados porque los revolvedores consisten en palas o peines montados en ejes transversales situados sobre el tramo superior de la cinta, que son accionados intermitentemente por grupos moto-reductores.

15.

5ª.- Perfeccionamientos según la reivindicación 4ª, caracterizados porque se disponen, por lo menos, dos grupos moto-reductores desfasados encargados de accionar los revolvedores, los cuales se conectan entre sí mediante poleas que transmiten el giro sucesivamente de unos a otros, estando dichos revolvedores montados en forma alternativa o desfasada sobre los ejes transversales.

20.

6ª.- Perfeccionamientos en hornos para el secado de carne, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

25.

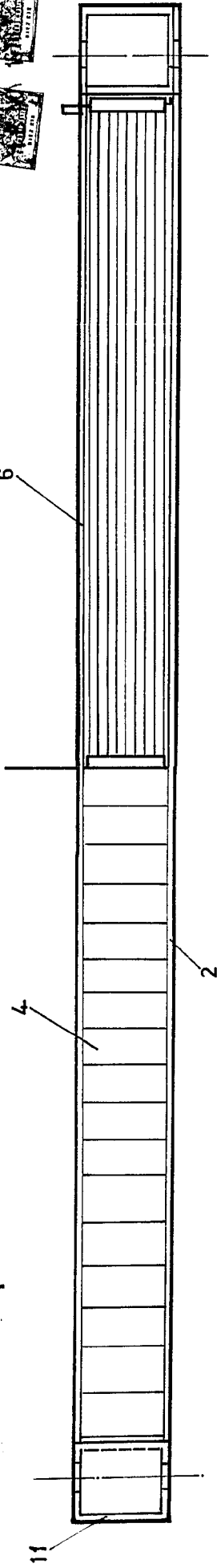
Esta memoria consta de 9 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

18 NOV 1970

JULIO PISTONO RASCHIERI
I. GOMEZ ACEBO Y MODRY
c. n. Firmado: F. Hernández Ruiz

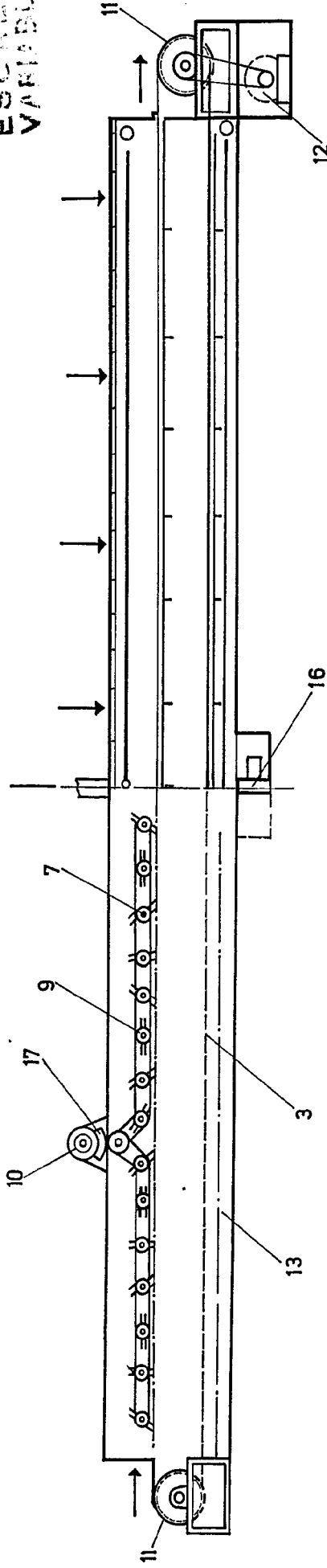
FIG.1



64

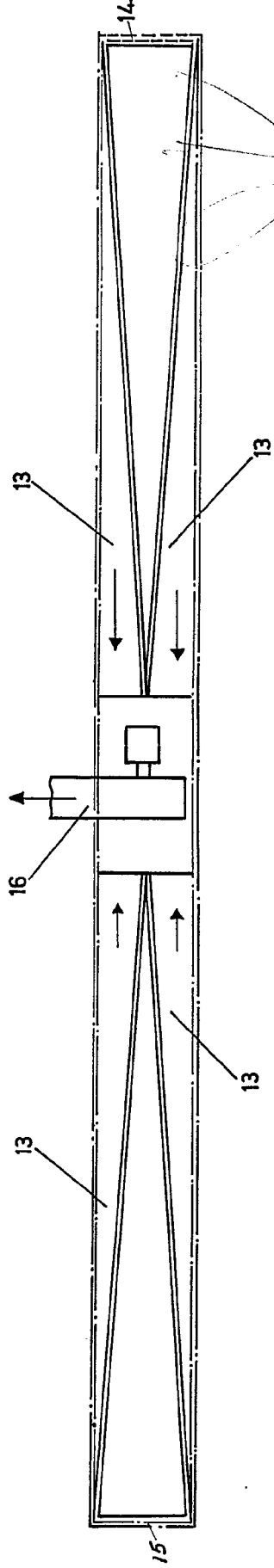


FIG.2



ESCALA VARIABLE

FIG.4



ESCALA VARIABLE.

JULIO PISTONO RASCHIARI.

3-3044

FIG. 1

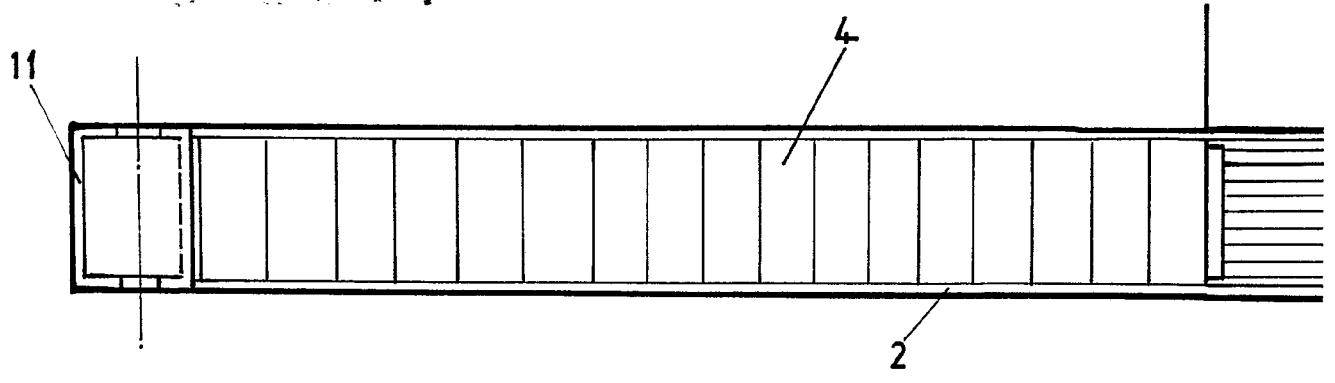


FIG. 2

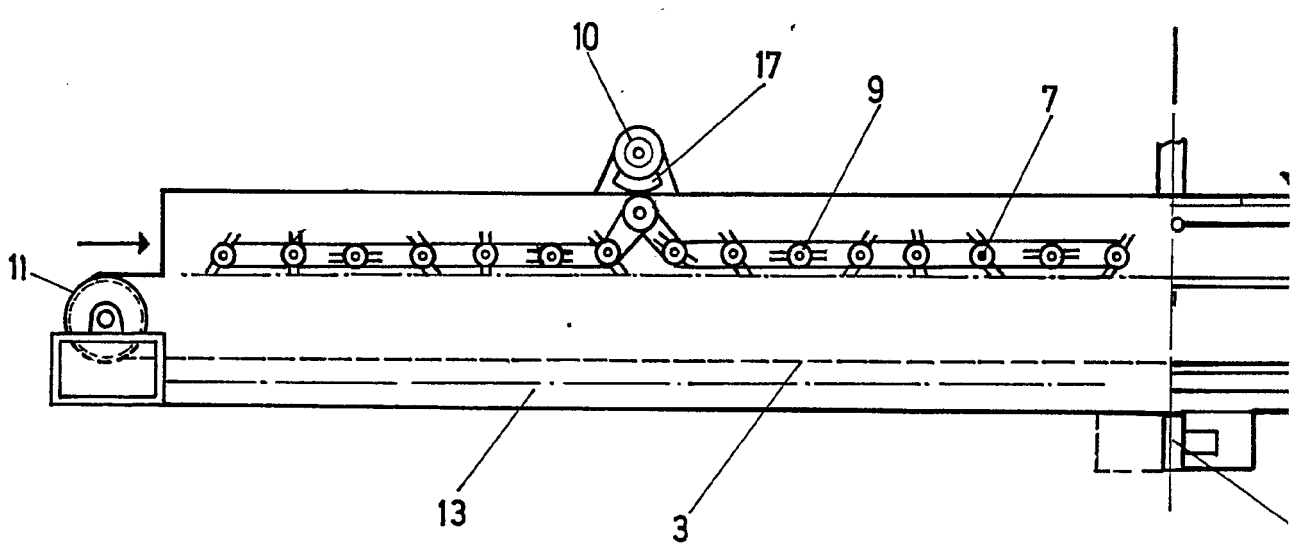
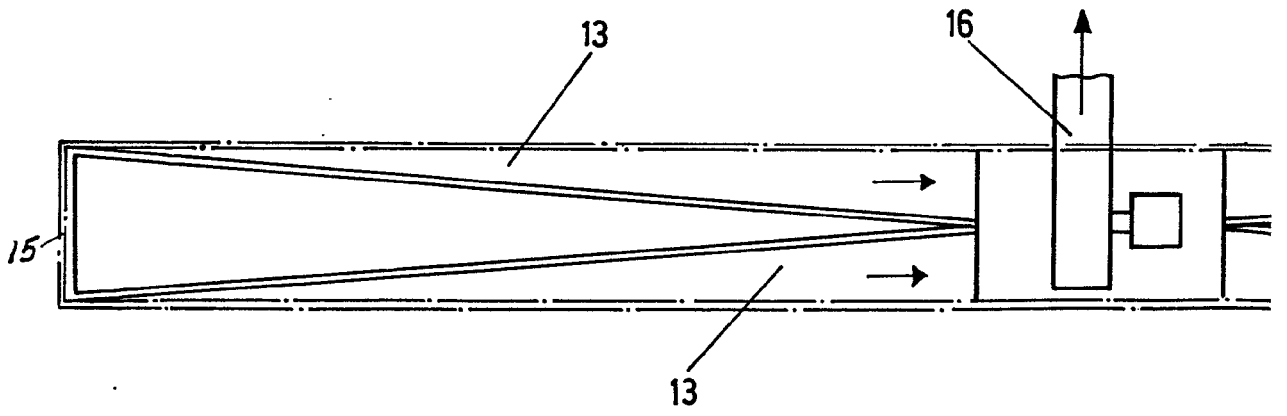


FIG. 4



ESCALA VARIABLE.

FIG.1

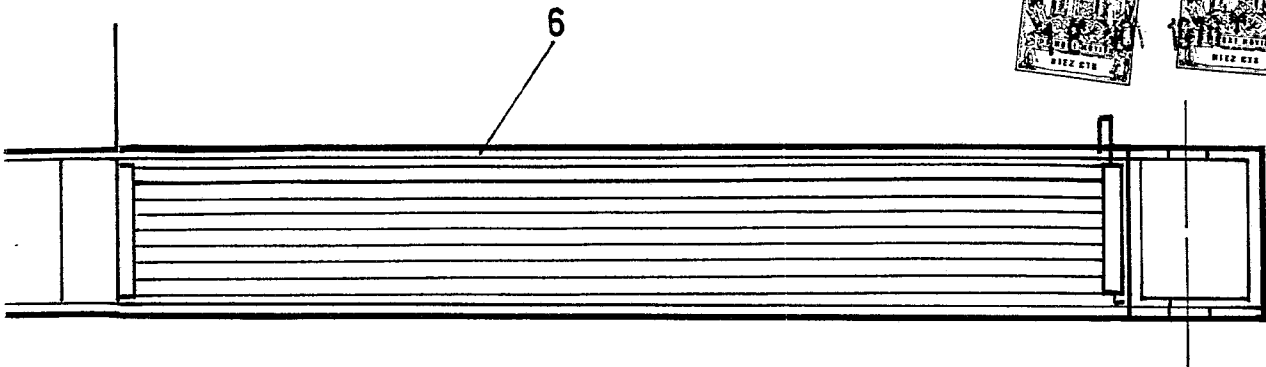
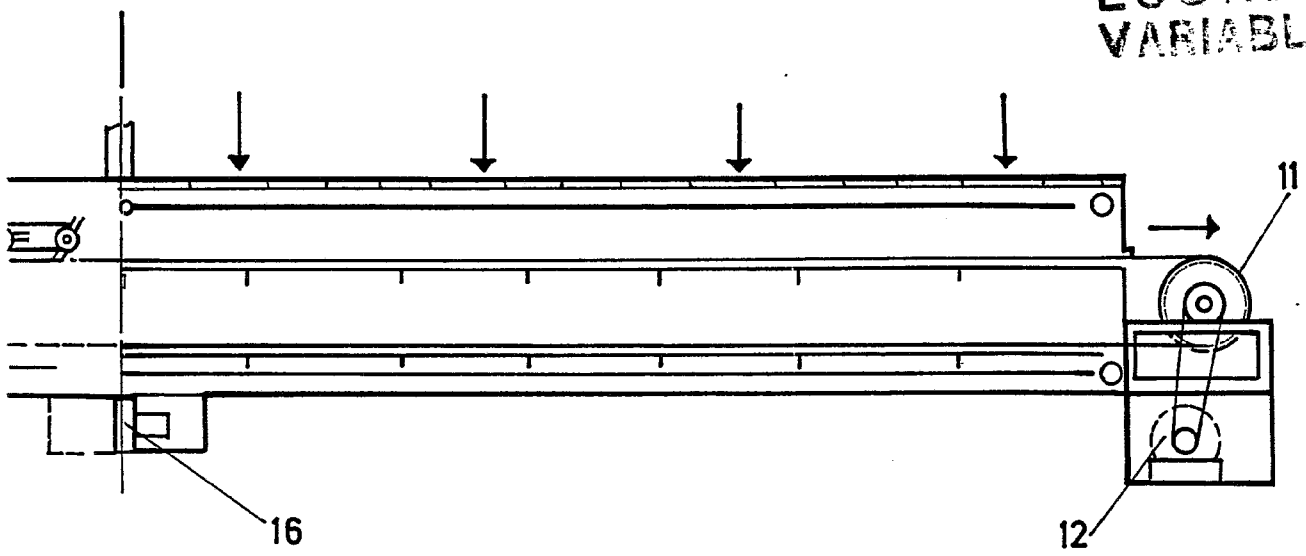
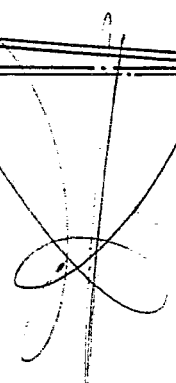
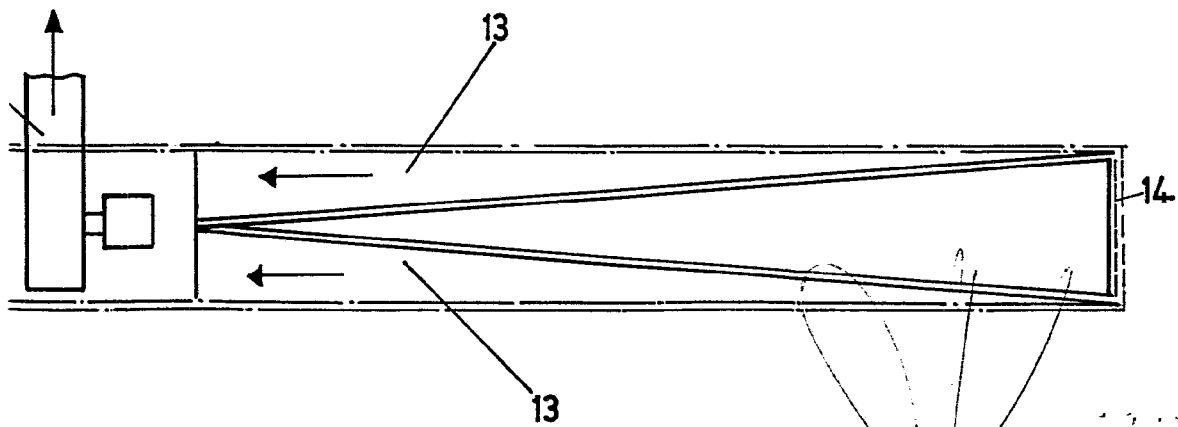


FIG.2



ESCALA
VARIABLE

FIG.4



13 NOV 1970

4



ESCALA VARIABLE

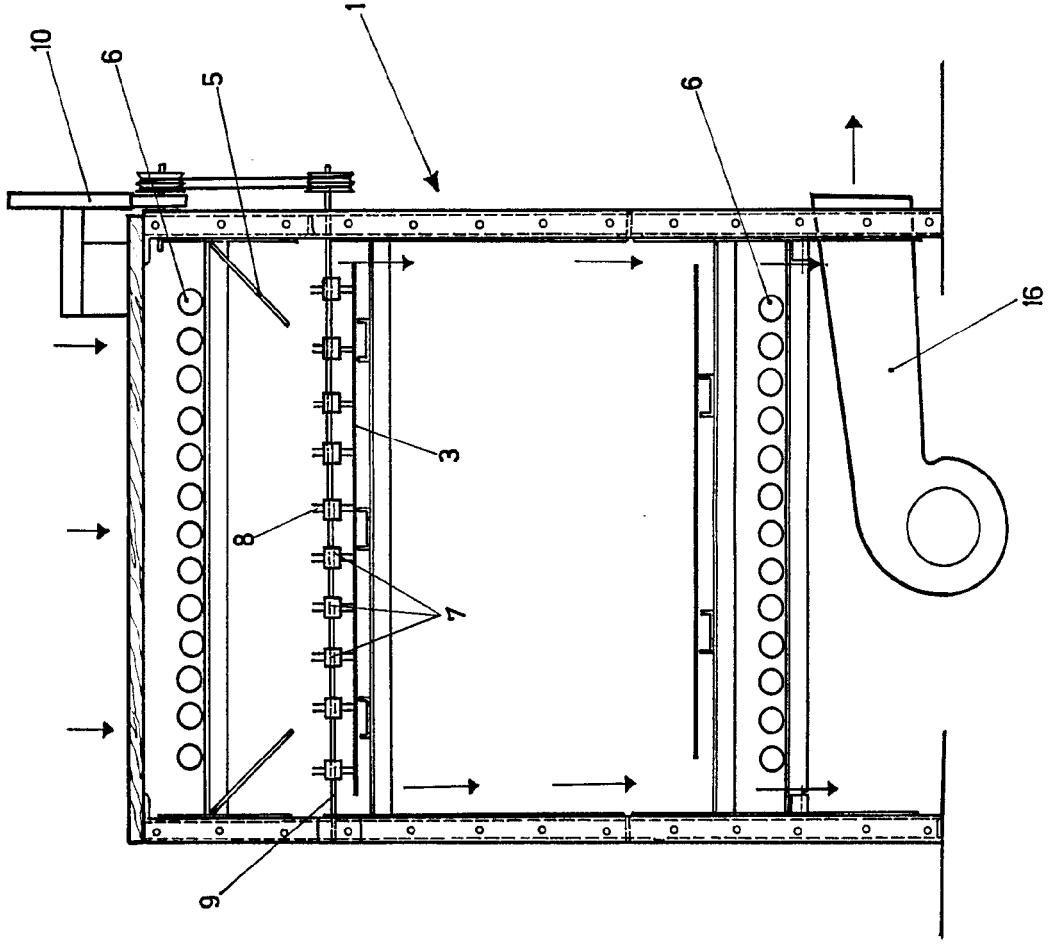
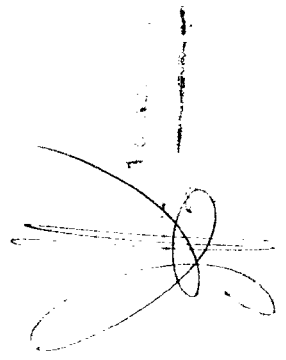


FIG. 3



ESCALA VARIABLE.

JULIO PISTONO RASCHIERI.

239944

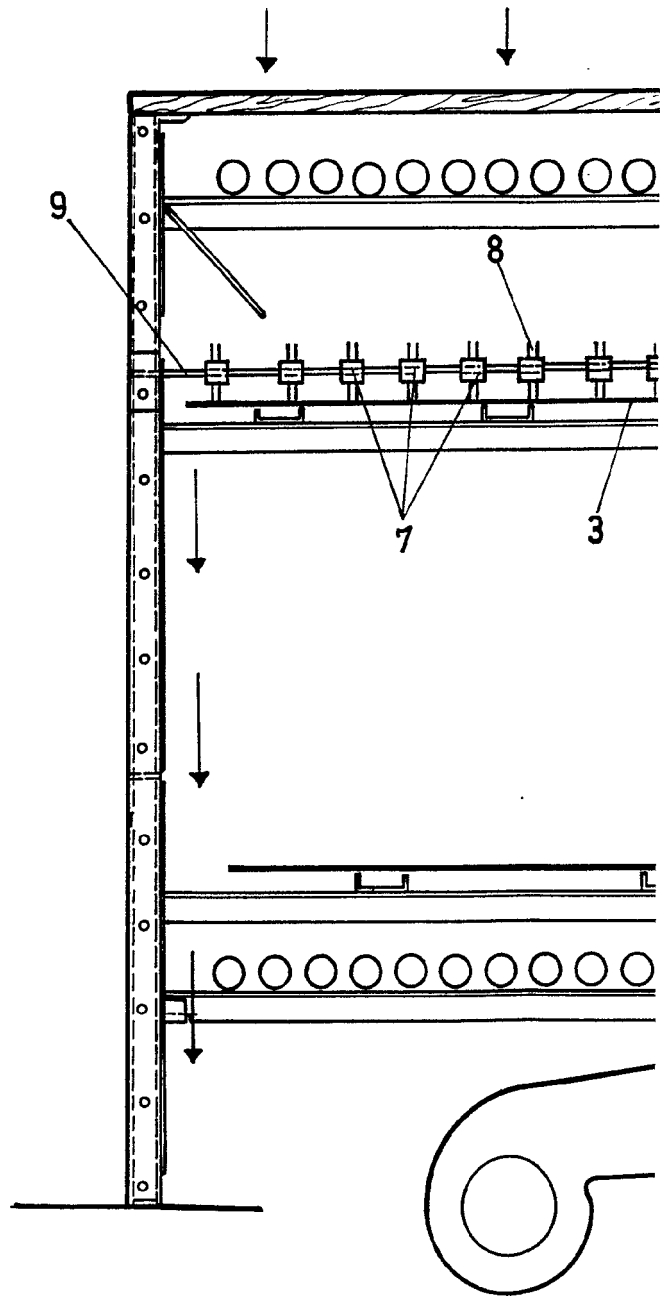


FIG. 3

ESCALA VARIABLE.

