



ESPAÑA

⑩ ES	⑪ NUMERO 454.719	⑩ A 1
	⑫ FECHA DE PRESENTACION 30-12-1976	

PATENTE DE INVENCION

P.- 64.857

MTC/EP
78.458

⑩ PRIORIDADES:		
⑪ NUMERO 75/40.315	⑫ FECHA 31-12-75	⑬ PAIS Francia
⑭ FECHA DE PUBLICIDAD	⑮ CLASIFICACION INTERNACIONAL B07B 15/02, F24F 7/00, F24B 1/02	⑯ PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
⑰ TITULO DE LA INVENCION "DISPOSITIVO DE EVACUACION DE HUMOS, VAPORES Y GRASAS PARA LOCALES DIVERSOS"		
⑱ SOLICITANTE (S) AGENCE NATIONALE DE VALORISATION DE LA RECHERCHE		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE 13, rue Madeleine Michelis, NEUILLY-SUR-SEINE, Hauts-de-Seine, Francia		
⑲ INVENTOR (ES) Albert Flamidien BERTUCCI		
⑳ TITULAR (ES)		
㉑ REPRESENTANTE DON ALBERTO DE ELZABURU MARQUEZ		

La presente invención se refiere a un nuevo dispositivo de evacuación de humos, vapores y grasas para locales diversos, que conviene especialmente a las duras condiciones de utilización intensiva de las cocinas de restaurante o de colectividad.

De acuerdo con la invención, el dispositivo, desprovisto de órganos giratorios y de filtros, comprende un conjunto de condensadores de superficie, que habilitan entre ellos hendiduras de evacuación de humos y de vapores, evacuándose las grasas, captadas por la superficie de intercambio de los condensadores, por canalones enlazados a una alcantarilla.

Cada condensador tiene, ventajosamente, la forma de una teja de canal alargado, estando la superficie cóncava vuelta hacia abajo.

La evacuación de los depósitos de grasa sobre los condensadores, se efectúa por lavado con agua adicionada con un detergente, enviándose dicha agua por rampas, recogiendo el agua de lavado y las grasas disueltas por los canalones.

El dispositivo puede ocupar toda la parte superior de la cocina, y constituir, de este modo, el techo o cielo raso de esta cocina.

Otras características y ventajas de la presente invención se deducirán de la siguiente descripción, efectuada haciendo referencia a los dibujos anejos, en los que:

la figura 1 es una vista en perspectiva, con arranque, de un techo evacuador según la invención;

La figura 2 presenta, de frente y a mayor es-

cala, algunos de los elementos de este techo.

En la forma de realización representada, el dispositivo según la invención ocupa la parte superior de una cocina de restaurante o de colectividad, y constituye el techo o un cielo raso de esta cocina. Permite la evacuación de humos, de vapores y de grasas, siendo captadas éstas últimas por una superficie de intercambio.

De modo más preciso, el techo está constituido por un conjunto de condensadores por superficie (1), enfriados por agua, dispuestos paralelamente, y que dejan entre ellos hendiduras (2) de evacuación de humos y vapores. Cada uno de ellos tiene la forma de una teja de canal alargada, con la superficie cóncava dirigida hacia abajo, de tal modo que las grasas puedan ser captadas por esta superficie de intercambio (1a), y evacuadas por canalones situados bajo los condensadores.

Cada canalón está constituido por dos vertientes de derrame (3a) (3b), reunidas por una arista (3), hallándose una vertiente de derrame bajo cada parte curva del condensador. En efecto, es posible considerar que cada condensador en forma de teja de canal comprende, a ambos lados de un eje longitudinal, una parte curva, que termina por un borde adelgazado (4), que favorece el goteo.

Los canalones (3a - 3 - 3b) vierten en una alcantarilla periférica (5), que se encuentra, a su vez, en comunicación con el recipiente de grasa y la alcantarilla principal de la cocina.

Se han habilitado hendiduras (6) entre los canalones, que ofrecen un primer paso a los humos y vapores.

Los pasos sucesivos de los humos y vapores por

las hendiduras (6) por una parte, y las hendiduras (2) por otra parte, permiten una disminución de ritmo de la velocidad de estos humos y vapores, favoreciendo el depósito de grasas sobre los condensadores.

5 Además de las hendiduras (6) y de las hendiduras (2), los humos y vapores utilizan el paso ofrecido por respiraderos (7), que atraviesan los condensadores y alcanzan la chimenea de evacuación C, de la que está provista la cocina. Conductos (8), dirigen los humos y vapores hacia
10 aberturas (9), que desembocan en la chimenea de evacuación. Estos conductos están escalonados, y su sección de paso se calcula según que extraigan en una zona del techo más o menos alejada de la chimenea de evacuación. El conducto más alejado está calculado más ampliamente que los demás con-
15 ductos, teniendo cada uno, una sección de paso mayor que el conducto inmediatamente más próximo de la chimenea. Se ha comprobado que es conveniente prever secciones de conductos tales, que su suma sea sensiblemente igual a la sección de evacuación de la chimenea.

20 La circulación de agua en los condensadores en forma de teja de canal queda asegurada por tubuladuras (10) que los enlazan en serie, estando el conjunto ventajosamente puesto en comunicación con la instalación de agua caliente de la cocina, que recupera, de este modo, las calorías recogidas por el agua de refrigeración.
25

 La evacuación de los depósitos de grasa sobre los condensadores (1) se efectúa por lavado con agua, adicionada con un detergente, por ejemplo, enviándose este agua por rampas de pulverización, unas (11) dispuestas bajo los condensadores (1), las demás (12) sobre las hendi-
30

duras (2) que los separan. El agua de lavado y las grasas disueltas son recogidas por los canalones (3a - 3 - 3b).

5 Se han previsto tejadillos (13) sobre las hendiduras (6) de separación de los canalones, para preservar a la cocina del goteo de las grasas y de las aguas de lavado.

10 Los condensadores en forma general de teja de canal, se hallan ventajosamente realizados por sectores soldados entre sí. Están fijados sobre un armazón principal (14), que comprende arcos de bóveda (15), enlazando puntos de soldadura las aristas superiores de unión de los sectores a los arcos de bóveda (15).

15 Queda entendido que la presente invención solo ha sido descrita y representada a título de ejemplo preferente, y que podrán aportarse equivalencias en sus elementos constitutivos sin salirse, por ello, del marco de la invención, que es definido en las siguientes reivindicaciones.

20 En este sentido, la invención se aplica, asimismo, de modo ventajoso, a cualquier otro lugar o habitaciones de edificios, tales como laboratorios industriales, fábricas, etc.

25 De este modo, los condensadores alargados pueden disponerse siguiendo una dirección perpendicular a la adoptada en la forma de realización descrita y representada, es decir, perpendicularmente a los conductos de evacuación (8), como siguiendo cualquier otra dirección.

30 Finalmente, para mejorar la evacuación de los depósitos de grasas sobre los condensadores, puede ponerse en circulación agua caliente en los condensadores, en el

momento de la operación de limpieza.

REIVINDICACIONES

5

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10

1ª.- Dispositivo de evacuación de humos, vapores y grasas para locales diversos, especialmente para cocina de restaurante o de colectividad, caracterizado porque comprende un conjunto de condensadores por superficie, que dejan entre ellos hendiduras de evacuación de humos y vapores, siendo evacuadas las grasas captadas por la superficie de intercambio de los condensadores, por canalones unidos a una alcantarilla.

15

2ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque los condensadores tienen la forma de una teja de canal, con la superficie cóncava dirigida hacia abajo, y están dispuestos paralelamente unos respecto a otros.

20

3ª.- Dispositivo según la reivindicación 2ª, caracterizado porque los bordes longitudinales de cada condensador se hallan adelgazados para favorecer el goteo.

25

4ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque se habilitan hendiduras entre los canalones, provocando los pasos sucesivos de humos y vapores por estas hendiduras, y a continuación por las hendiduras habilitadas entre los condensadores, una disminución de la

30

velocidad de estos humos y vapores, lo que favorece los depósitos de grasas sobre los condensadores.

5 5ª.- Dispositivo según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado porque los condensadores presentan respiraderos que los atraviesan, ofreciendo estos respiraderos un paso suplementario para los humos y vapores.

10 6ª.- Dispositivo según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª, 4ª y 5ª, caracterizado porque unos conductos dirigen los humos y vapores hacia la chimenea de evacuación de la cocina, estando estos conductos escalonados y su sección de paso calculada, según que extraigan en una zona del dispositivo más o menos alejada de la chimenea.

15 7ª.- Dispositivo según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 3ª y 5ª, caracterizado porque los condensadores están refrigerados con agua, cuya circulación queda asegurada por tubuladuras que unen los condensadores en serie.

20 8ª.- Dispositivo según la reivindicación 7ª, caracterizado porque la circulación de agua de refrigeración es puesta en comunicación con la instalación de agua caliente de la cocina, que recupera de este modo las calorías recogidas por el agua de refrigeración.

25 9ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la evacuación de los depósitos de grasa sobre los condensadores se efectúa por lavado con agua, adicionada con un detergente, enviándose dicha agua por rampas, recogándose el agua de lavado y las grasas disueltas por los canalones.

30 10ª.- Dispositivo según la reivindicación 9ª,

caracterizado porque se han previsto tejadillos sobre las hendiduras de separación de los canalones; para proteger la cocina contra el goteo de las grasas y de las aguas de lavado.

5 11ª.- Dispositivo según la reivindicación 9ª, caracterizado porque se hallan dispuestas rampas bajo los condensadores y porque otras rampas están dispuestas sobre las hendiduras que separan a los condensadores.

10 12ª.- Dispositivo según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 11ª, caracterizado porque ocupa la parte superior de una cocina u otro lugar y constituye su techo o un cielo raso.

13ª.- "DISPOSITIVO DE EVACUACION DE HUMOS, VA-
PORRES Y GRASAS PARA LOCALES DIVERSOS".

15 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan, y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara.

20

Madrid, 26.ENE.1977

P.A.

Alberto de Elzaburu
Por poder.

25

30

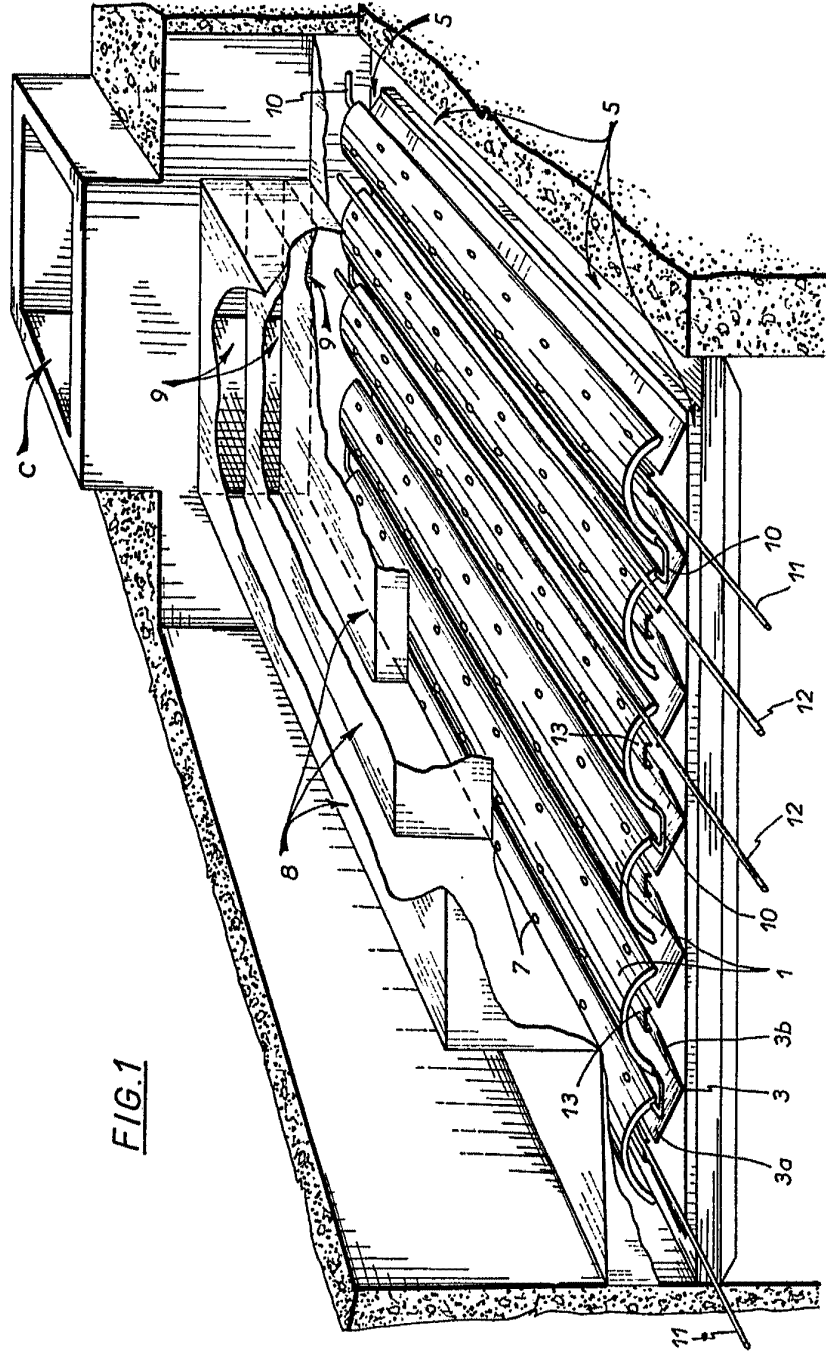
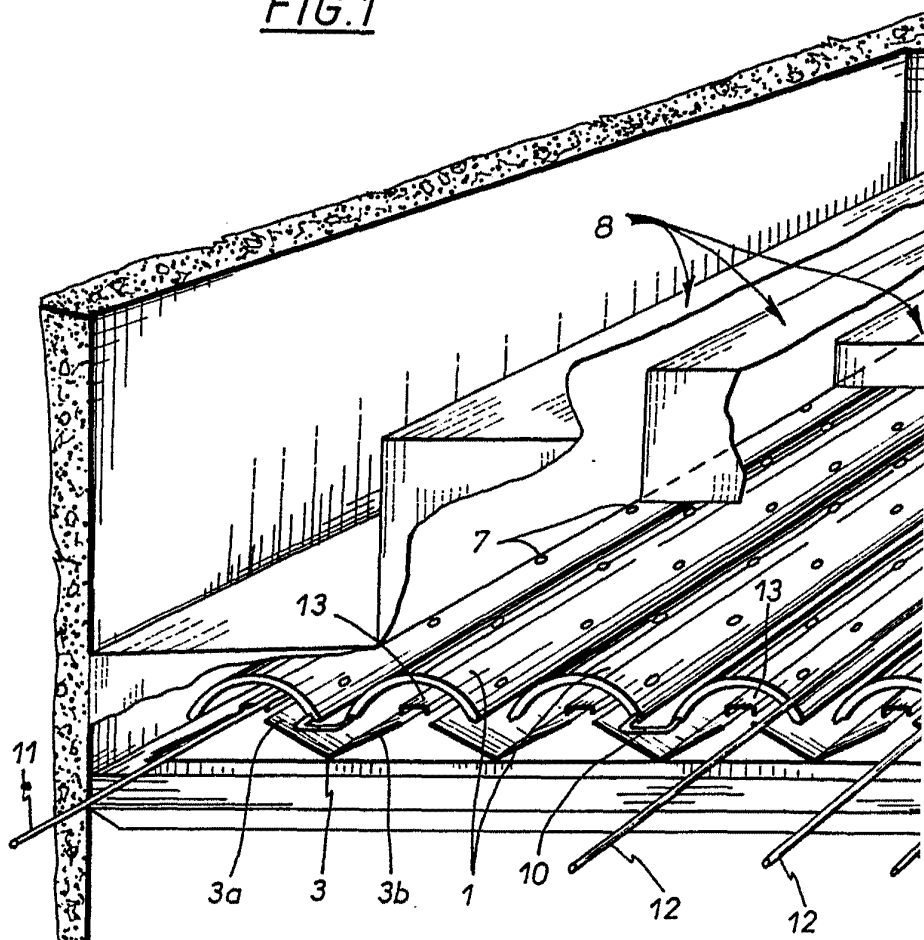


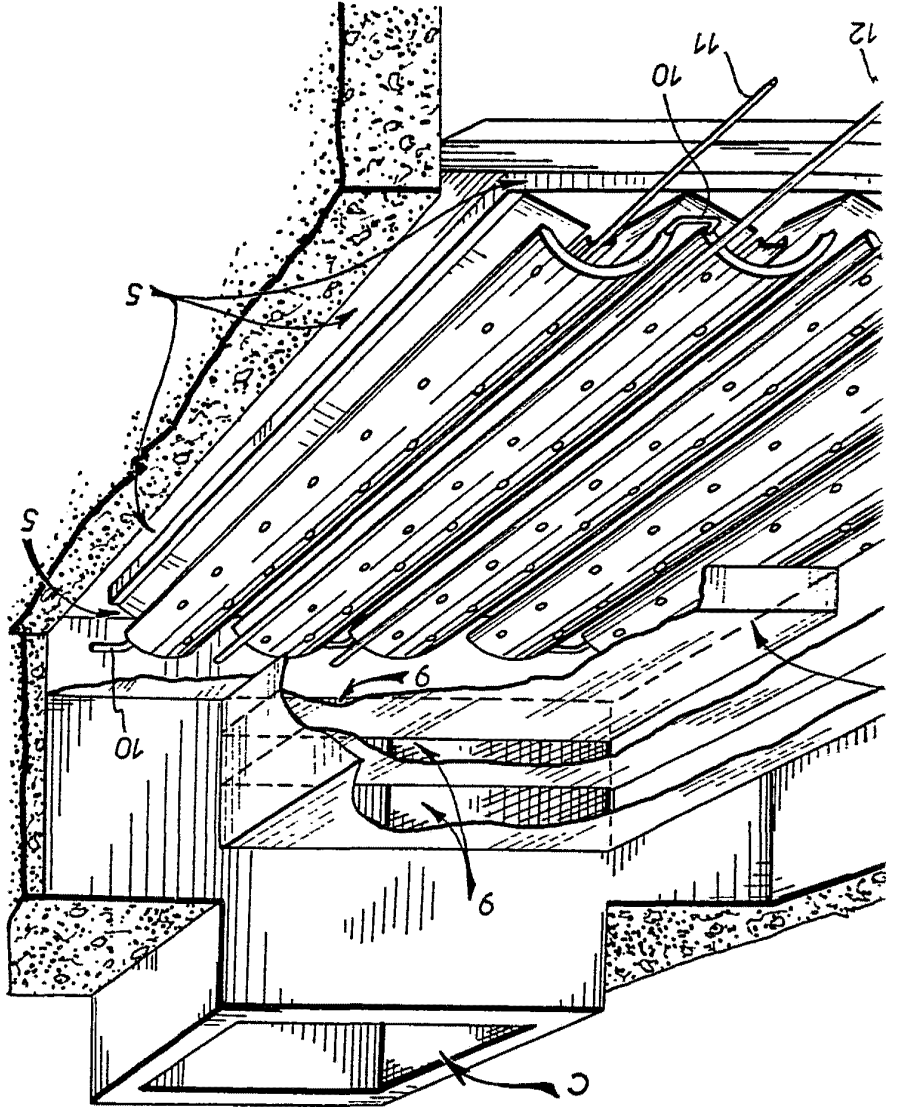
FIG. 1

Alvaro de Elzaburu
Forster

FIG.1



Alberio de Eizaburu
Porceden



PS4357

I/II

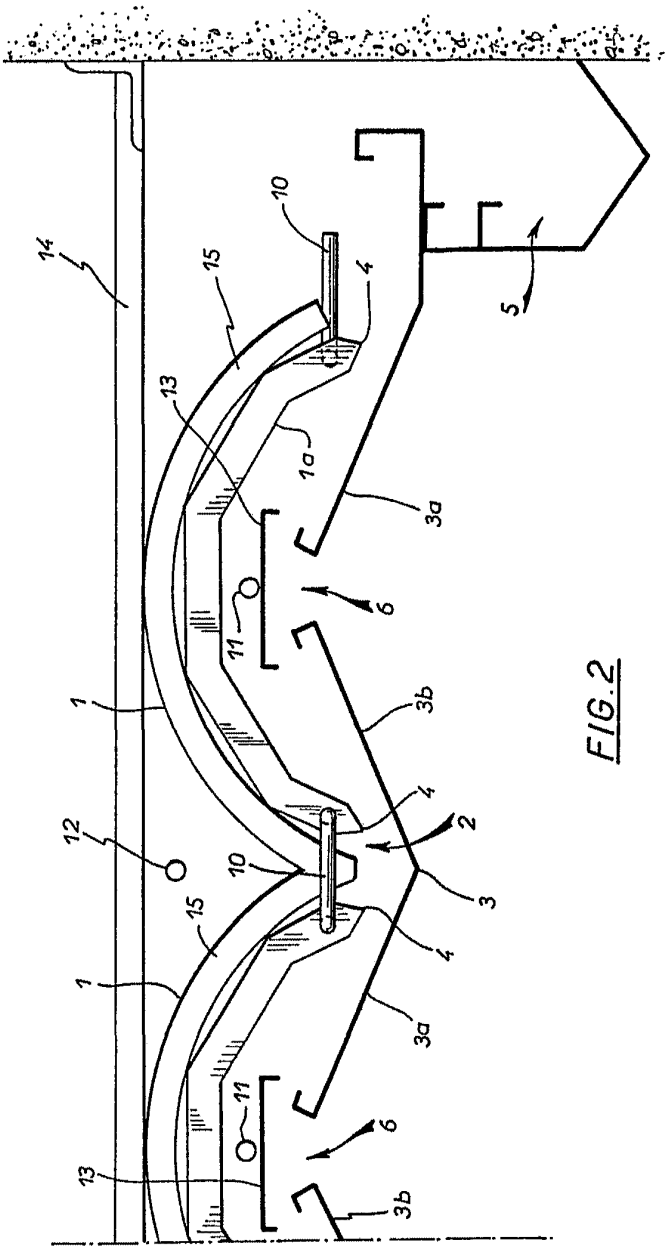


FIG. 2

Alberto de Elizaburu
Inventor

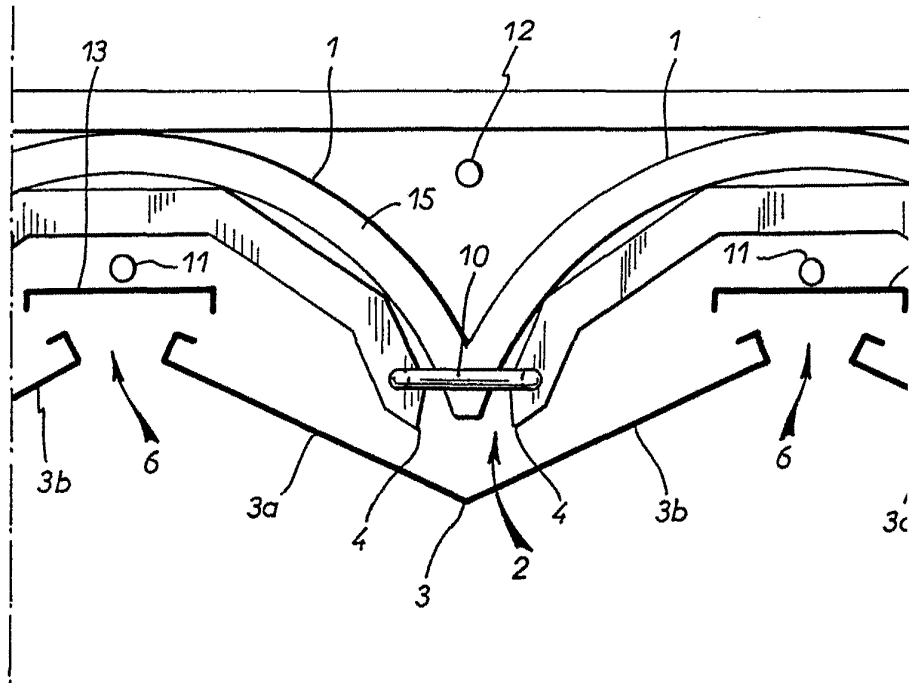


FIG. 2

