

Apéndice núm. 9



Horno Móvil tipo Militar

2-S.F.T.

Aprobado por orden de 11 de julio de 1947
(Diario Oficial núm. 175)



Horno Móvil tipo Militar

2 - S. F. T.

DESCRIPCION

El horno de panificación 2-S. F. T. constituye un vehículo que puede ser movido mediante tracción mecánica o animal, tanto en campaña como en maniobras.

Consta de los siguientes elementos:

NUMERO 1 (PLANO) (*)

Una chimenea abatible, de 2.890 milímetros largo, dotada de sus correspondientes visagras, cáncamos de sujeción y caperuza. Esta chimenea se coloca en posición vertical para el funcionamiento del horno.

NUMERO 2 (PLANO)

Grifos de vapor.—Colocados en el frente del horno, su objeto es dar paso al agua del depósito de vapor al tubo inyector, que se encuentra en el interior de la cámara de cocción, produciendo de esta manera la evaporización necesaria para la mejor cocción y aspecto del pan.

NUMERO 3 (PLANO)

Depósito de agua caliente para producir vapor. Tiene una capacidad para 150 litros de agua, cantidad que se estima suficiente para veinticuatro horas de trabajo continuo del horno.

NUMERO 4 (PLANO)

Entrada de vapor.—Tubos ranurados, que inyectan el vapor en la totalidad de la cámara de cocción.

(*) El plano que se acompañó al anulado Apéndice núm. 8, es valedero para este Apéndice núm. 9.

NUMERO 5 (PLANO)

Puerta de entrada de bandejas de la segunda cámara de cocción.—Dotada de sus correspondientes bisagras y cierres excéntricos, aislada en su interior para la menor pérdida de calor. Lleva una pequeña holgura, por la cual permite fugarse el vapor sobrante, al objeto de evitar que se produzca en el interior de la cámara una presión perjudicial para el pan, ya que ésta produciría un vapor seco, el cual no surtiría los efectos deseados.

NUMERO 6 (PLANO)

Pirómetros.—Adosados al frente del horno y cuya lectura permite en cualquier momento conocer la temperatura del horno en las cámaras de cocción, llevando una raya roja en su esfera, dividida en 220 grados, de cuya temperatura no debe excederse nunca.

NUMERO 7 (PLANO)

Puerta de entrada de bandejas de la primera cámara de cocción.—Su descripción es similar a la puerta de la segunda cámara, reseñada en el número 5.

NUMERO 8 (PLANO)

Bandejas de cocción.—En número de diez, metálicas, de 900 mm. ancho por 1.300 mm. de longitud. Cuatro de ellas durante el trabajo del horno permanecen en la cámara de cocción (dos en cada una de dichas cámaras), otras cuatro en la cámara de fermentación y dos en período de enfriamiento, permitiendo así que el trabajo sea continuo.

NUMERO 9 (PLANO)

Salida de humos.— Está formada por una chapa de hierro de forma ovalada, que lleva una lengüeta de tiro regulable, por la cual se puede lograr una mayor o menor intensidad en el tiro de fuego. La citada lengüeta es de acero inoxidable, para que su duración sea ilimitada.

NUMERO 10 (PLANO)

Cáncamo de sujeción de chimenea. Sirve para la sujeción de ésta por medio de dos vientos, que la chimenea lleva, además del asiento, en su base.

NUMERO 11 (PLANO)

Depósito de agua caliente, para el amasado y demás servicios. Su capacidad es de 120 litros, llegando a él el calor por transmisión del fuego de la hornilla. Va provisto de un grifo, situado en la parte posterior del horno, para extraer el agua cuando se desee. Para el cargue del agua el horno lleva en su exterior y en un costado una bomba aspirante impelente, con dos tubos de goma.

NUMERO 12 (PLANO)

Hornilla.—Tiene la forma de un prisma rectangular y está construida enteramente de acero inoxidable, pudiendo soportar una temperatura de 1,300 grados, sin producirse oxidación en la misma, por lo cual puede alcanzar un tiempo ilimitado de duración, ya que el poder calorífico de la leña no rebasa de 900 grados. Lleva tres puertas: una de cargue y dos de limpieza de tiros.

NUMERO 13 (PLANO)

Parrillas.—En número de 15, construidas en acero dulce, colocadas en la parte interior de la hornilla, con la abertura suficiente para quemar leña y carbón en briquetas o prensado, ya que el carbón a granel caería por las aberturas.

NUMERO 14 (PLANO)

Puertas de limpieza de tiros.—Van situadas en el costado del horno, sujetas con espárragos, debiendo sol-

tarse estas puertas cada quince días de trabajo continuo para la limpieza correspondiente.

NUMERO 15 (PLANO)

Desvaporizadores.—Formados por dos llaves de paso, que van unidas a la salida de humos, con mandos en el frente del horno, y que tienen por objeto desvaporizar las cámaras de cocción y al mismo tiempo enfriarlas con más rapidez que la normal.

NUMERO 16 (PLANO)

Tubos de calefacción.—En número de 66, sistema «Perkins», a base de agua destilada.

NUMERO 17 (PLANO)

Tapa de la salida de humos.—Su finalidad es cerrar el orificio de la salida de humos cuando la chimenea se halle tendida, es decir, cuando el horno no funciona.

NUMERO 18 (PLANO)

Tapa del depósito de agua caliente.

NUMERO 19 (PLANO)

Soporte de ballestas.—Estos soportes funcionan a rótula para facilitar a la ballesta, así como a los amortiguadores, la tensión normal.

NUMERO 20 (PLANO)

Ruedas de 30 por 5.

NUMERO 21 (PLANO)

Ballestas.

NUMERO 22 (PLANO)

Palieres.

NUMERO 23 (PLANO)

Soportes de tiro, a los cuales va enganchada la vara, originando al tiro el freno y desfreno automático.

NUMEROS 24 Y 25 (PLANO)

Placas giratorias.—Llevan un pivote central, el cual acciona sobre

casquillos de bronce para evitar corrosiones por la humedad. Tiene una arandela también de bronce, del suficiente diámetro para la estabilidad del horno, pudiendo realizar un giro completo, hasta el punto de que, permaneciendo sin moverse una de las dos ruedas traseras en sentido de avance o retroceso, puede darse vuelta completa al horno.

NUMERO 26 (PLANO)

Chasis.—Formado por una armadura metálica y a la cual va sujeta el horno y todos sus elementos.

NUMERO 27 (PLANO)

Caja de herramientas.—Armario, en el cual pueden colocarse las herramientas necesarias para una reparación y para la limpieza del horno.

NUMERO 28 (PLANO)

Cámara de fermentación.—Con dos puertas de cierre hermético y sus correspondientes vías para colocación en las mismas de las bandejas con el pan elaborado. En esta cámara se produce la temperatura adecuada para la fermentación del pan.

Lleva, además, el horno cuatro gatos para la suspensión y nivelación del mismo. Estos gatos pueden ser recogidos rápidamente, haciéndolos

girar y sujetándolos con su pasador correspondiente, para evitar que en la marcha del vehículo sufran tropiezo.

También va dotado de una lanza metálica para el remolque del horno, útil para que se efectúe mecánicamente o por tracción animal, adosándose a la misma las barras convenientes para ambos casos, a cuyo fin la pieza donde se adosan resbala sobre la lanza.

Una y otra se acoplan sobre el costado del horno.

Por último, para la tracción animal existen dos balancines colocados sobre un costado de la cámara de fermentación.

CARACTERÍSTICAS

Peso total del horno, 3.100 kilogramos.

Consumo en el período de calentamiento, 50 kilogramos.

Duración del período de calentamiento, hora y media.

Consumo por hora, en pleno trabajo, después del calentamiento, 10 kilogramos de leña.

Producción máxima: En 25 minutos de cocción, 42 kilogramos de pan, que, traducido a raciones de 300 gramos, son 140 raciones, ó 105 raciones de 400 gramos, ó 60 raciones de 700 gramos.

Madrid, 11 de julio de 1947.

DÁVILA