

CENTRAL LECHEIRA VALENCIANA

1 MEMORIA DEL EDIFICIO

Valencia Diciembre 1941.

CENTRAL LECHERA VALENCIANA

Normas generales.-

El pliego de condiciones que rige en el concurso para la Central Lechera Valenciana fija ya las condiciones y normas que deben presidir la redacción del proyecto: centralizar el comercio de toda la leche que se consuma en el termino municipal de Valencia, efectuando la inspección sanitaria y analisis correspondientes, vendiendose al publico toda la leche debidamente embotellada y con precinto de garantia.

El proyecto obedece a las normas siguientes:

- 1ª) Mecanización completa de todos los servicios.
- 2ª) Automatismo de las operaciones.
- 3ª) Perfección bacteriológica y conservación plena de las propiedades fisico-químico-biológicas de la leche.
- 4ª) Posibilidad de aumentar la capacidad de la central.
- 5ª) Separación completa de los elementos sucios, cajones, botellas, cantaros, ect. para eviar infecciones.
- 6ª) Movimiento interior de los diversos elementos en circuitos cerrados.

Emplazamiento del edificio.-

El edificio que para C.L.V. proyectamos se emplaza sobre un solar de ochenta y cuatro por ciento cuatro metros (84 x 104) tal como se indica en la planta general, rodeado de calles de 24, 20 y 18 metros de amplitud, cumpliendose las condiciones que se piden

El edificio propiamente dicho se proyecta aislado, rodeado de patios y cerrado por una tapia circundada de arbolado que al mismo tiempo que aísla el edificio del polvo y suciedades de las calles, da alegría al conjunto.

El solar dispondrá de acometida de agua potable suficiente, la cual se elevará mecánicamente hasta un depósito alto con el fin de tener la presión necesaria. Caso de que las circunstancias lo hagan conveniente será construido un pozo propio con la instalación complementaria.

Así mismo se construirá un ramal propio para verter las aguas residuales al alcantarillado general.

Se cuenta también con la energía eléctrica necesaria y servicio de teléfono.

Edificio. Disposición general adoptada.-

Se proyecta un edificio en forma de U, compuesto de planta baja, planta alta y un pequeño semisotano; en el ala derecha se establece el muelle de descarga de la leche transportada en cantaros, con el anexo de laboratorio químico de recepción; a continuación se dispone la sala de pesado, depósitos receptores y escurridores, estableciendose a continuación la sala de limpieza y esterilización de cantaros que pasan sobre transportadores hasta el muelle de carga de los cantaros ya limpios.

En el ala izquierda se establece un muelle de descarga (de un metro de altura) de botellas y cajas sucias, colocandose a continuación la limpieza y esterilización de ellos, pasando despues a la sala de lavado y capsulado, desde la que se entrá, a traves de una antecamara, en la camara frigorífica, de donde salen las botellas de leche higienizada para el consumo.

La leche vertida en los depositos de recepcion pasa a los filtros y de allí a los correspondientes depositos de leche cruda de donde por medio de bombas es elevada a la sala de stassanización, proyectada en la planta alta de donde baja por gravedad a las maquinas llenadoras.

Disponense los servicios higienicos y administrativos necesarios tal como puede facilmente verse examinando los planos.

La central productora de calor se establece en pabellón aislado equidistante de los locales que necesitan el calor que ella produce, aislandola de ellos para evitar los humos y malos olores.

La central productora del frio se establece en un semisotano colocado bajo las camaras frigorificas y proximo a las salas de utilización del frio.

Estructura.-

Toda la estructura del edificio que proyectamos será de hormigón armado. La dosificación sera de 350 K. de cemento portland de primera calidad por metro cubico.

La cimentación sera toda ella de hormigón en masa de cemento portland con una dosificación de 200 k. de cemento portland por metro cubico con la profundidad necesaria hasta encontrar el terreno firme.

Los muros se construirán de fabrica de ladrillo y cemento portland.

La cubierta será en forma de terraza con la disposición llamada "la catalana" con impermeabilizante formado por un producto asfaltico en telado. En las terrazas se establecerán las correspondientes juntas de dilatación, pavimentandose con baldosin catalán.

Alzados.-

Compuestos de líneas rectas y sencillas como correspon de a una construcción de tipo industrial que debe dar sensación de luminosidad y limpieza, habiendo procurado dar a las fachadas caracter levantino teniendo la fisonomia propia de las construcciones mediterraneas.

Se proyectan grandes ventanales metalicos y paredes de cristal que inunden de luz el edificio, quedando en absoluto suprimidas las dependencias o rincones oscuros. Las ventanas se proyectan con tela metalica suficientemente fina para impedir el paso de moscas y demas insectos

Pavimentación.-

Los muelles y salas de recepcion llevarán un pavimento extraordinariamente duro para evitar su desgaste con el rose continuo de jarrros y cajones. Se propone la piedra natural o bien la "Acerita".

Las dependencias destinadas a oficinas, dirección, administración ect se pavimentaran con loseta hidraulica.

Las salas destinadas a las manipulaciones de la leche, laboratorio y servicios sanitarios se pavimentaran con mosaico "Nolla".

El hall y escaleras seran de marmol.

Los W.W.C.C., latabos y duchas se pavimentarán con mosaico "Nolla".

La sala de lavado de botellas asi como la de esterilización de bidones o cantaros se pavimentarán con cemento portland.

Todos los angulos de paredes techos y pavimentos irán redondeados; ademas los pavimentos permitirán escurrir rapidamente el agua empleada para la limpieza diaria con mangueras.

Arrimaderos y pintura.-

Todas las dependencias de trabajo y servicios sanitarios llevarán zocalos o arrimaderas de azulejos con los angulos redondeados en paredes pisos y techos.

La pintura será a la cal por su caracter higienico y fecilidad del repintado.

Descripción de las salas.-

Sala de recepción.-

En directa comunicación con el muelle de descarga de cantaros o bidones de leche se emplaza la sala de recepción destinada ademas a pesar la leche en el momento de su entrada en la Central.

Para la medición de la leche se proyectan dos grupos de basculas automaticas dobles dejando lugar como en todas las demas dependencias, para una posible ampliación de la maquinaria, colocandose entonces una tercera bascula.

Dos escurridores transportadores conducen los cantaros vacios de leche a la sala de limpieza de los mismos y recoge las porciones pequeñas de leche que han quedado en los cantaros.

Hay tambien aqui lugar para un tercer transportador para el dia de mañana.

Sala de limpieza y desinfección de cantaros.-

Como ya hemos indicado dos transportadores-escurridores de bidones o cantaros comunican esta sala con la de recepción y verifica el transporte de los cantaros hasta las dos maquinas automaticas de limpieza y esterilización de los mismos.

Las maquinas verifican la limpieza, esterilización y secado automaticamente saliendo los cantaros sobre transportadores de rodillos que comunican con el muelle de carga de cantaros limpios.

En esta dependencia como en las demas tambien hay sitio para una tercer maquina.

Laboratorio quimico de recepción.-

En lugar estrategico se situa esta dependencia que tiene por misión primordial hacer el analisis rapido de la leche de llegada, admitiendo la que este en buenas condiciones y rechazando la que llegue adulterada o averiada. Facilita al laboratorio general y bacteriologico las muestras necesarias para los analisis completos de la leche.

Laboratorio general y bacteriologico.-

Se situa en la planta alta proximo a la sala de stassanización encontrandose en situación favorable para controlar esa operaciones y la marcha de los didtintos aparatos que componen el grupo de higienización de la leche.

Sala de Stassanización.-

La sala de higienización de la leche constituye propiamente el centro funcional de la Central y es la que realiza la operación primordial que se pretende en esta clase de instalaciones.

Todos los otros servicios, en realidad, son anexos y deben estar subeditados a las exigencias de la stassanización. Es por esto por lo que se proyecta de dimensiones amplias, reuniendo ademas condiciones inmejorables de luz y ventilación; la situamos en la planta alta.

Se proyecta la instalación de dos grupos stassanizadores con superficie para colocar un tercero de reserva.

Sala de limpieza y esterilización de botellas.-

Después del correspondiente muelle de descarga pasan los cajones o cestos de las botellas sucias a la sala de limpieza y esterilización. Dos transportadores que llegan hasta el muelle toman los cajones de botellas sucias y los trasladan a esta sala junto a las dos máquinas " Novissima ". Los cajones vacíos continúan su camino y pasando por el lavador van hasta el pie de las máquinas de llenar y tapar botellas. Las botellas limpias que salen de las máquinas siguen un camino distinto y mediante transportadores especiales son automáticamente trasladadas hasta la máquina de llenar. De esta forma toda la manipulación de cajones y botellas se realiza de forma completamente automática siguiendo las disposiciones más modernas y perfectas.

Sala de llenado y taponado de botellas.-

Se establece inmediata a la sala anterior. Las botellas entran en esta sala en dos transportadores que las conducen directamente a las dos máquinas de llenar, pues se han lavado ya en la sala contigua.

Las máquinas llenan y capsulan automáticamente las botellas, mediante capsulas de aluminio que ella mismo se fabrica.

Transportadores conducen al pie de la máquina de llenar los cajones que han pasado previamente por la máquina que los lava con agua y vapor, llevándose a la cámara frigorífica previo su llenado con las botellas que salen capsuladas.

Cameras frigoríficas.-

Para la conservación de toda la leche enbotellada se proyecta una gran cámara frigorífica dividida en tres partes independientes, capaz para contener todas las botellas que diariamente debe producir la Central.

La cámara tiene sus antecámaras correspondientes; de esta manera la introducción y salida de botellas puede verificarse sin pérdida de frío.

Producción del vapor.-

En pabellón independiente y en directa comunicación con el patio se proyecta la sala de calderas con su carbonera anexa.

Producción del frío.-

Precisa una dependencia destinada a contener todo lo relativo a producción y distribución del frío. Se establecen un semisotano perfectamente ventilado.

Dirección, oficinas, vestuarios, duchas, lavabos y W.W.C.C.-

Como corresponde a una central lechera están previstos los departamentos propios para los servicios mencionados y su situación puede fácilmente apreciarse en los adjuntos planos.

Sala de preparación de biberones.-

En planta baja se dispone una dependencia que servirá para preparar los biberones de los niños, caso de que el Excmo. Ayuntamiento decida llevar la actual Gota de Leche a esta Central.

Pabellón auxiliar.-

En uno de los ángulos del patio general y en el lugar marcado en la planta, se proyecta un pequeño pabellón de 8 x 18 metros en el que se construirá una vivienda para el conserje, un pequeño garage y un almacén.

Además se disponen aquí unos retretes y lavabos para el servicio de carreteros, chofers, etc.