



•63896

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====
=====

Correspondiente a un Modelo de Utilidad por veinte años, para todo el territorio español, Colonias y Protectorados, por:

"APARATO ESTERILIZADOR CONTINUO AUTOMATICO"

A favor de:

Don ANTONIO MURCIA NICOLAS

De nacionalidad española

Residente en M U R C I A.- Carretera de Granada, 12

=====
=====

El presente Modelo de Utilidad describe y reivindica un aparato esterilizador de envases y frascos, de acción continua y automatismo en su alimentación y retirada de los mismos.

5

Por medio de este aparato se realiza la esterilización en agua a temperatura superior a 100º, utilizando

• 63896

2



10

do la presión hidrostática que ejerce sobre el agua de la rama horizontal e inferior del depósito, las columnas laterales de altura variable, constituidas por ramas verticales, cuya presión será proporcional a la altura de las ramas laterales. De este modo se obtienen temperaturas sobre los 100° en caldera abierta, evitando los complicados problemas de introducción continua de los envases en los autoclaves actuales.

15

En la descripción que sigue se hace referencia al plano adjunto, en el que se ha representado en esquema, dos vistas, frontal y lateral del aparato.

Las características mecánicas del aparato son:

20

1º.- Un depósito estanco en forma de U -1- con sus tres ramas en sección rectangular y de dimensiones variables. Se prevee una de las paredes frontales desarmable para montaje del dispositivo y provista de ventana con vidrios de inspección.

25

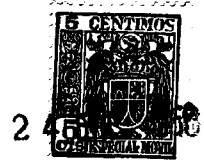
2º.- Un dispositivo de transporte en el interior del depósito, provisto de un sistema de grapas articuladas -3- sobre dos cadenas paralelas que son accionadas por cuatro pares de ruedas dentadas -4- y guiadas por canales laterales. El conjunto vá provisto de un dispositivo de alimentación de envases -5- y su extracción de las grapas de la cadena -6-. El movimiento se determina desde el exterior por motor acoplado articulado con un sistema de variador de velocidad para dar, sobre la marcha, la velocidad más conveniente.

30

35

3º.- Un sistema de calefacción a vapor, constituido por varios tubos insertos en la rama horizontal del depósito, con espitas de salida de vapor inclinadas en

• 63896



40

la dirección de la marcha de la cadena para favorecer el giro de los envases. También se prevee el depósito de válvula reguladora de nivel, alimentadores de agua, indicadores de temperatura.

45

En la rama horizontal del depósito, se ha previsto una ventana de control -2- para observar el paso de la cadena transportadora.

50

El movimiento del conjunto transportador, comunica a los envases en él depositados automáticamente una marcha lenta variable según los tiempos necesarios para la esterilización. Teniendo en cuenta la importancia de los factores tiempo y temperatura, el aparato está provisto de cuidados dispositivos de ambos controles aptos para variarlos durante la marcha. La alimentación de envases a la cadena se realiza automáticamente, llegando aquellos por un canal inclinado -5-. La incidencia del canal sobre las grapas de la cadena se realiza precisamente en el vértice superior donde articula con el par correspondiente de engranaje. En esta posición las grapas por estar dispuestas en este momento según líneas radiales, se presentan divergentes, dejando espacio a la entrada del envase que se desliza por su propio peso. Al continuar la marcha descendente la cadena, las grapas se sitúan normalmente al eje de la misma y por lo tanto paralela entre sí formando ahora una jaula cuadrangular que impide la salida del envase. En los ángulos inferiores, se prevén dos paredes de retención para evitar la salida de los envases cuando vuelve a producirse la divergencia de las grapas. En el cuarto ángulo -6- se utiliza la nueva divergencia para la extracción de los envases por

55

60

65

83896



100 mática de envases a la cadena transportadora se realiza por un canal inclinado dispuesto sobre una de las
ruedas superiores, en forma tal que el envase se colo-
que al caer entre dos grapas al pasar éstas por el vértice superior de su recorrido, en cuya posición siguen
líneas radiales en sentido divergente, y al continuar la
marcha descendente las grapas vuelven a su posición pa-
105 ralela y normalmente al eje de la cadena, formando una
jaula cuadrangular que sujeta el envase.

4^a.- Aparato esterilizador, según la reivindicación tercera, que se caracteriza porque para evitar la
caída de los envases al pasar ~~ha~~ cadena transportadora
sobre las ruedas inferiores, y producirse la nueva di-
110 vergencia de las grapas, se han dispuesto unas paredes
de retención.

5^a.- Aparato esterilizador, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque al paso
115 de la cadena por el otro rodillo superior, se aprovecha
la divergencia de las grapas para la extracción de los
envases, por medio de un dispositivo en estrella sincronizada con el movimiento de la cadena.

6^a.- Aparato esterilizador continuo automático, según las reivindicaciones anteriores, que se caracte-
120 riza por un sistema de calefacción a vapor, constituido
por varios tubos insertos en la rama horizontal del depósito, con espitas de salida de vapor inclinadas en la
dirección de la marcha para favorecer el giro de los
125 envases.

7^a.- APARATO ESTERILIZADOR CONTINUO AUTOMATICO.

Todo ello según queda descrito y reivindicado en

• 63896



130

la presente memoria descriptiva que consta de seis
hojas mecanografiadas por una sola de sus caras, nu-
meradas, e ilustradas con el plano adjunto.

Madrid, 24 de E n e r o de 1.958.-

VICENTE OCHOA

P.P.

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Vicente Ochoa', with a long horizontal stroke extending to the right.

1958 98



98898

FIG. 1.

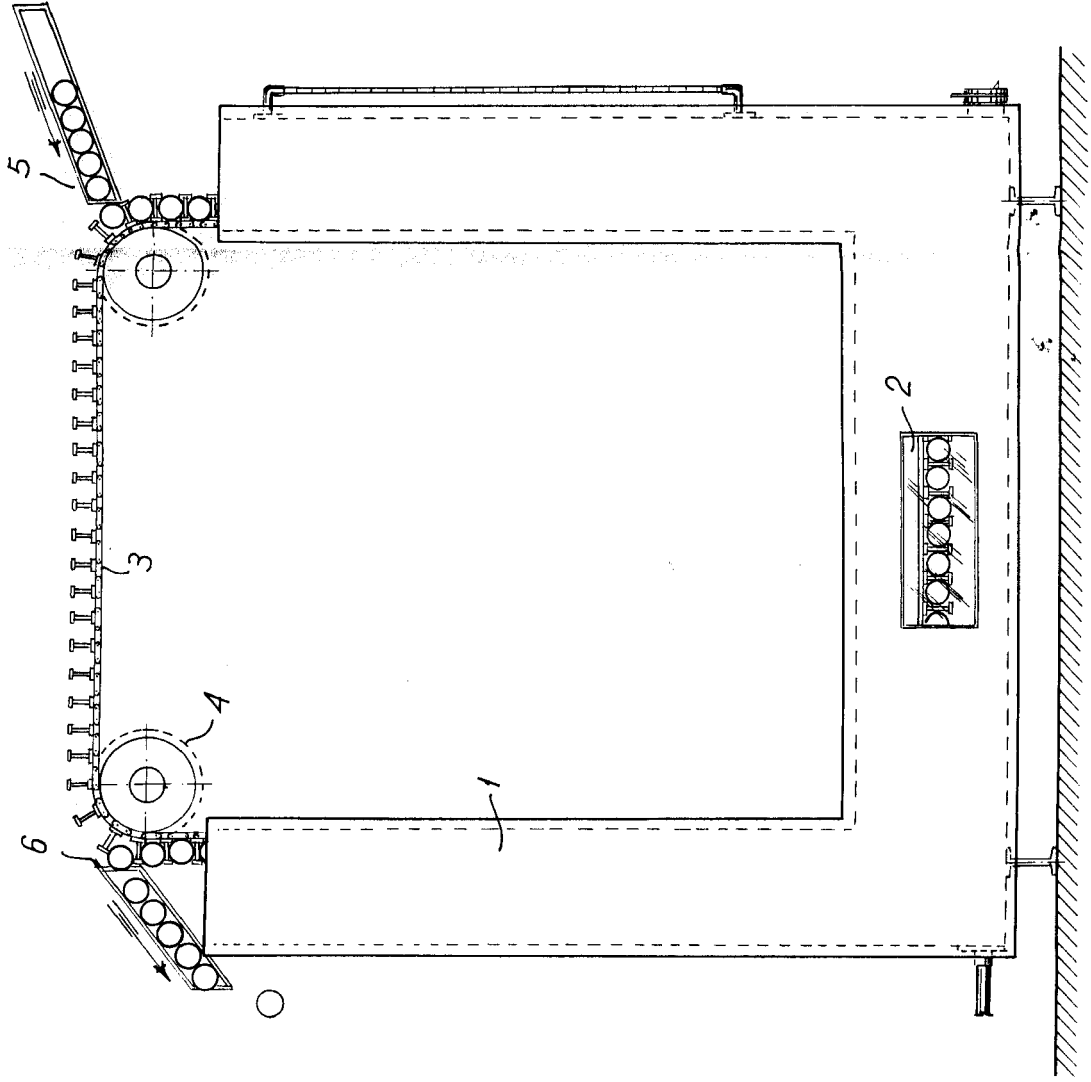
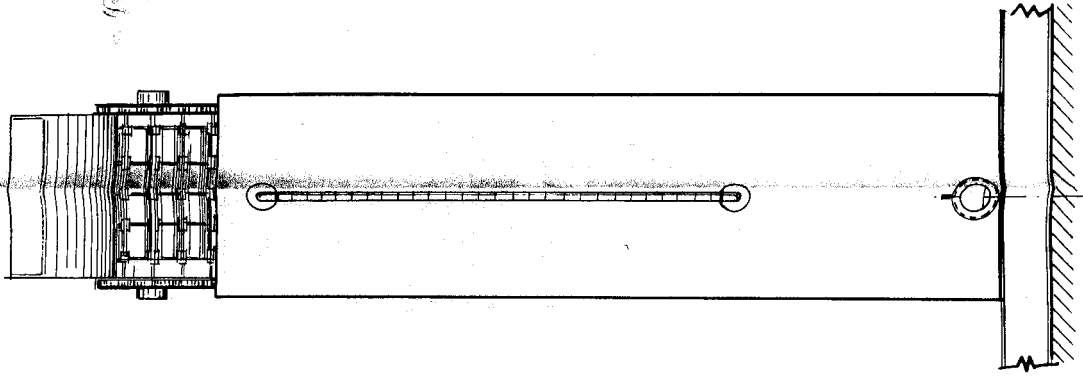


FIG. 2.



Madrid, 24 Enero 1958.

INVENTE OSJICA

P. E. *Murcia*

ESCALA VARIABLE