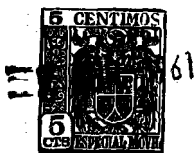


86568

86568



MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD, que por VEINTE años se solicita para todo el territorio español, a favor de la Firma J. ANTONIO MOMPÓ, S. A., establecida en MADRID, c/. del Carmen, 9, por: "DISPOSITIVO PARA EXTRUSIONAR LOS HECEs DEL VINO, FRUTOS Y SEMILLAS VEGETALES OBTENIENDO SUS GRASAS Y ESENCIAS", siendo la Entidad solicitante de nacionalidad española.

-----

5.- La extracción del contenido industrializable tanto en las heces de los vinos como en los frutos y semillas vegetales que lo contienen, presenta entre otros muchos inconvenientes, el que en una mayoría de los casos su manipulación se efectúa fuera del tiempo adecuado con el perjuicio de calidad y rendimiento que repercuten en el beneficio económico de la industria.

10.- Si la extracción se efectúa en el menor tiempo posible es lógico que el producto obtenido deberá tener una mejor calidad, y, con el dispositivo que se presenta se consigue una mayor economía ó sea, menor coste, que por los procedimientos actuales, al obtener una mayor cantidad por cada prensada y en muchos casos mayor rapidez de las mismas, con economía de tiempo,



86568

que forzosamente ha de repercutir en la mano de obra.

En nuestra Nación, la extensión del cultivo de la vid y de la inmensa cantidad de bodegas para su transformación en vino es de todos conocida, así como el de determinados frutos grasos por cuya trascendencia de cualquier perfeccionamiento que en la extracción se produzca sería importantísima.

5.-

El invento que estamos describiendo, tiende a reducir y reduce dos factores importantísimos: MAYOR CANTIDAD DE MATERIA A PRENSAR EN CADA PRENSADA Y MENOR TIEMPO EN LAS MISMAS.

10.-

Efectivamente, en todo lo conocido hasta el presente en el mercado resulta que para su obtención, se recurre a colocar las heces en saquitos entrelazados en las prensas hidráulicas de vino que existen en la misma bodega para su prensado, manipulación costosísima que la mayoría renuncia a realizarla y prefieren venderlas.

15.-

Nuestro dispositivo es adaptable a cualquier prensa dependiendo únicamente de la altura de ellas ya que no lleva vástago o guía central por cuyo motivo tan solo es, aumentar ó disminuir el número de cuerpos.

20.-

Extendernos en consideraciones sobre las ventajas del objeto de la invención, significaría desconocer el volumen gigantesco de nuestra producción tanto en el orden vitivinícola como en el de frutos oleícolas, que al mas profano en la materia le salta a la vista.

25.-

Reune por tanto el invento objeto de la solicitud de registro como Modelo de Utilidad a la cual se adjunta esta memoria descriptiva, características mas que sufi-

30.-



cientos para aspirar en derecho al privilegio del registro que se solicita.

5.- Para completar la idea que sostenemos, demostraremos que esta es perfectamente realizable con las ventajas señaladas y ningún inconveniente.

10.- Para ello, unimos un dibujo en el que mostramos, efectivamente una manera de llevarlo a la práctica, si bien hacemos constar que se trata de un ejemplo y carece por tanto de caracter limitativo alguno, aún cuando sobre el mismo hagamos una descripción detallada.

15.- En la Fig<sup>a</sup>. 1<sup>a</sup>., mostramos una de las bandejas metálicas (1) en el que se ve el reborde (2) y en el centro un orificio (3) igualmente rebordado y obsérvese que uno y otro rebordes están orificados, orificios por los cuales saldrá el contenido líquido que se pretende obtener. Estos orificios tal que (4) tienen diámetro idóneo. La altura del reborde del orificio central es mayor que la del reborde externo, pues sobre dicho reborde del orificio central se van centrando sucesivamente las bandejas superiores. Estas bandejas pueden ser lisas o con nerviaciones.

20.- Otros orificios, tal que (5) permiten empujar por debajo y facilitar a desprenderse los filtros que conteniendo la masa viene a alojarse en cada bandeja cuando después de haber sufrido la presión han quedado comprimidos.

25.- Como hemos dicho las bandejas se montan una encima de la otra referidas a los rebordes centrales. Para ello, es necesario que cada bandeja tenga la boca de

30.-



80508

estos orificios ó pasos centrales que monten telescópicamente con los demás y sobre la superior actuará directa o transmitida, como ya diremos, la presión de la prensa.

5.- Para la actuación de esta fuerza, se dispone sobre la última bandeja un disco.

La Fig<sup>a</sup>. 2<sup>a</sup>., muestra el disco (6) que viene compuesto por tres piezas iguales, es decir que el disco puede ser en una pieza ó en tres piezas ó sectores.

10.- Cada una de estas piezas dispone de un rebaje (7) en el que se aloja el asa (8) que mostramos separada para que se vea mejor, pero ya se comprende que irá sobre goznes interiormente al hueco (7).

15.- Quedan referidos al reborde central de la última bandeja de cada cuerpo, porque presentan garganta (9) central que abrazará dicho reborde. Dos agujeros tal que el (10) están destinados a alojar los pivotes (13) de la Fig<sup>a</sup>. 3<sup>a</sup>., de forma que cada uno de los pivotes entra en el agujero de cada uno de los sectores del disco que ha de recibir la presión.

20.- Estos discos en su interior llevan pletinas que refuerzan tal que (11), absolutamente necesarias dada la presión que han de soportar.

25.- Con lo descrito se conjunta un grupo de bandejas pero como se pueden poner y disponer varios cuerpos o conjuntos para referirlos uno a otro y dado que el disco logrado por tres piezas tal que (6), tiene diámetro menor que la bandeja base, hay que disponer encima del disco (6) de otro que sirve de base a otro cuerpo o conjunto de bandejas y que tenga por diámetro el mismo que la  
30.- bandeja inferior.

80568



La Fig<sup>a</sup>. 3<sup>a</sup>., muestra un sector de esta cobertura y decimos un sector porque también se conjunta de tres partes iguales.

5.- Estos sectores (12) presentan unos pivotes (13) que los refieren a los orificios (10) de la figura anterior.

10.- La Fig<sup>a</sup>. 4<sup>a</sup>., muestra un cuerpo o conjunto de bandejas. Son (1) las bandejas; (6) los discos o mejor dicho, dos sectores según la Fig<sup>a</sup>. 2<sup>a</sup>. Falta el tercero para que se vea mejor la manera de acoplarse y (12) un sector según la figura 3<sup>a</sup>., se muestra solamente uno, para que no entorpezca la visión.

15.- La Fig<sup>a</sup>. 5<sup>a</sup>., es la misma 4<sup>a</sup>., pero en sección. En esta y conservando los mismos signos convencionales para facilitar un estudio comparativo se tiene que las bandejas son (1). Los filtros (14). El fruto queda contenido, tal que (15).

Son (3) los sucesivos tramos centrales. Se ve como van referidos en forma telescópica.

20.- En (6) el disco ó émbolo de presión y (12) el separador de cada cuerpo o conjunto.

25.- Descrito suficientemente el invento así como una manera de llevarlo a la práctica se hace constar que el mismo es susceptible de modificaciones de detalle siempre que estas no afecten a su fundamento.

N O T A

En resumen: el MODELO DE UTILIDAD recaerá sobre las particularidades de las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S . -

30.- 1.- Dispositivo para extrusionar las heces del vino



20568

- frutos y semillas vegetales obteniendo sus grasas y esencias, caracterizado porque consta de unas bandejas constituidas por coronas circulares con rebordes orificados tanto en el perímetro interior como en el exterior,
- 35.- orificios por los cuales tiene salida el jugo resultante del prensado, y que en la zona de la corona presenta dos orificios por los cuales de arriba a bajo se puede presionar para expulsar los filtros con la masa prensada; ya que ésta deberá ir envuelta por los filtros. Estas
- 10.- bandejas quedan referidas de abajo a arriba por montaje telescópico referidos a los rebordes de los perímetros interiores.
- 2.- Dispositivo para extrusionar las heces del vino, frutos y semillas vegetales obteniendo sus grasas y esencias, caracterizado porque sobre estas bandejas en
- 15.- número predeterminado se monta un émbolo de presión constituido por una sola pieza o por tres partes iguales que en forma de sectores constituyen el émbolo poseyendo rebaje en forma de oquedad en la que se aloja un asa
- 20.- para facilitar su manejo, requiriendo que coincidan los perímetros interiores y exteriores con la última bandeja donde se introduce el émbolo.
- 3.- Dispositivo para extrusionar las heces del vino, frutos y semillas vegetales obteniendo sus grasas y esencias, caracterizado porque sobre el cuerpo que forman las bandejas y el émbolo según reivindicación anterior se dispone en forma de tres sectores de plato que adopta forma de corona circular; cerca del borde del perímetro interior presenta en cada sector dos pivotes
- 25.- salientes hacia abajo mediante los cuales queda referido
- 30.-



a los orificios del émbolo según reivindicación anterior y de otro hacia arriba, para referirse a la bandeja del cuerpo que se le ponga encima.

- 4.- Dispositivo para extrusionar las heces del
- 5.- vino, frutos y semillas vegetales obteniendo sus grasas y esencias, caracterizado porque los cuerpos se montan directamente sobre la base de la prensa de extrusión bandeja a bandeja sucesivamente según reivindicación primera, en cada cuerpo y entre cada dos de ellos el émbolo
- 10.- según reivindicación segunda y disco según reivindicación tercera.

5.- "DISPOSITIVO PARA EXTRUSIONAR LAS HECEC DEL VINO, FRUTOS Y SEMILLAS VEGETALES OBTENIENDO SUS GRASAS Y ESENCIAS".

- 15.- Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola de sus caras y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid 7 de Abril de 1.961

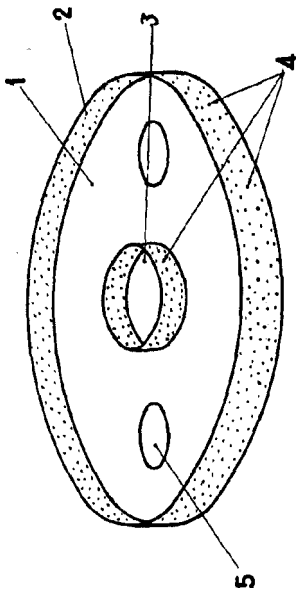


Fig. 1

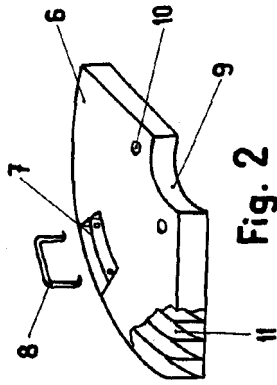


Fig. 2

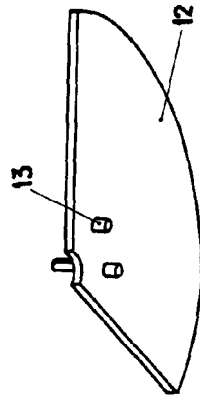


Fig. 3

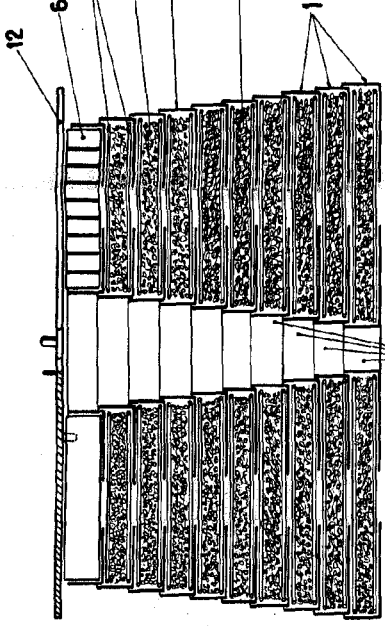


Fig. 5

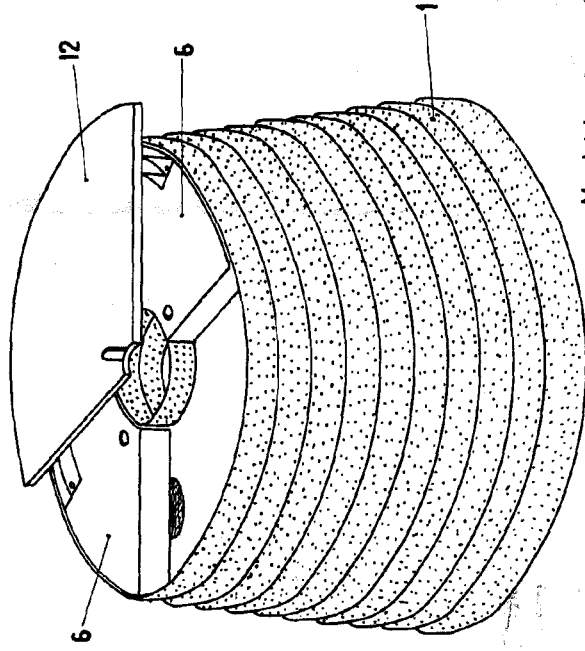


Fig. 4

Madrid, 7 de Abril 1.961

ESCALA VARIABLE