





tallan por poder ser variables en absoluto y no afectar a la esencialidad de la propia maquina.

A continuacion se detalla de la maquina de que se habla y para ellos se acompanian los dibujos de la hoja adjunta y los que a titulo tan solo de ejemplo se representa en forma un tanto esquematica un caso de ejecucion practica de la misma.

La figura 1.- es una seccion longitudinal de la referida maquina, y la figura 2.- muestra a mayor escala un detalle en seccion transversal por A.- A de la figura primera.

Consiste esencialmente la referida maquina en un cuerpo o armazon L.- en forma de paralelepipedo rectangulo, el cual, en el sentido de su longitud y por su parte superior forman dos pasillos o canales superpuestos, cada uno de los cuales esta constituido por un piso segundo de seccion transversal curvada y en cada lado y en toda su longitud por una hilera de cepillos cilindricos 3.- dispuesto verticalmente debidamente distanciados entre si entre los cuales van colocados unos cepillos cilindricos horizontales 4.-. Este dispositivo que como ya se ha dicho, se repite en dos secciones superpuestas constituye el limpiador de frietos a cuyo fin estos se introducen por el extremo 5.-, de la maquina y se deslizan a lo largo de los canales o pasillos mencionados, pasando del primero al segundo por su propio peso al llegar a su extremo sexto del primero.

Ademas cada uno de los referidos pasillos comprende una tuberia septima con una serie de agujeros practicados en toda su longitud para obtener el rociado en forma de lluvia de los referidos frutos que a su paso a lo largo de los repetidos canales sufren la accion de los cepillos mencionados, los cuales estan dotados de movimiento de giro, una vez los citados frutos llegan al final del segundo pasillo van a parar al fondo de la maquina a cuyo efecto forma la misma un compartimiento octavo, en el que van dispuestos una serie de planos inclinados alternados, 9, por los que aquellos pasan y al final de su recorrido quedan dispuestos sobre un elevador 10.-

93.887



alojado en el compartimiento 12, de la propia maquina, Dicho elevador puede ser de cualquier sistema clase y tipo apropiado y durante el tiempo en que se verifica el paso del fruto por el mismo este se seca a cuyo efecto tiene lugar por 12, la entrada de una corriente agua caliente o bien en el interior de la referida maquina, digo camara, van dispuestos tubos de vapor, calentadores electricos o cualquier otros sistema de calefaccion apropiados.

Al final del elevador de referencia los frutos que pasan al dispositivo del abrillantado de los mismos que forma un cuerpo suplementario de la maquina de referencia y en el que va alojado el transportador 13, y una serie de cepillos cilindricos 14, con los que rozan los referidos frutos. Los mencionados cepillos estan a su vez en contacto con el deposito de la pasta de abrillantar constituido en este caso por una plaza 15, de la misma, dispuesta en un soporte o bastidor 16 y cuya presión sobre los referidos cepillos se regula mediante los tornillos de presión 17,. Completa el dispositivo del abrillantado la boca de aspiración 18, por la que establece (aire caliente) la circulación de aire caliente en el secador y la boca de salida 19 del mismo por la que son expulsados de la maquina los frutos una vez limpiados secos y abrillantados.

En cuanto a los dispositivos maquinales necesarios para el accionamiento tanto de los cepillos como de los transportadores y elevadores no se detallan en la presente descripción por poder ser variables y no afectar en nada a la esencialidad de la propia maquina.

Tambien variará el sistema apropiado de distribución, conducción y recojida del agua empleada para la limpieza del fruto y en general cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la patente descrita.

93.887



N O T A

1.-Una maquina para limpiar, secar y abrillantar las naranjas y limones que esencialmente comprende un conducto o canal formado en su parte interior por un piso de seccion transversal curvada; lateralmente por una serie de cepillos cilindricos dispuestos verticalmente, debidamente distanciados entre si y dotados de movimiento de giro y por su parte superior por unos cepillos dispuestos horizontalmente, debidamente distanciados entre si y dotados a si mismo de movimiento, pasando los referidos grupos a lo largo de dichos canales y quedando sometidos a la accion de los referidos cepillos y rociados con agua a cuyo fin va dispuesta una cañeria a lo largo del canal o pasillo formado.

2.- En la propia maquina un dispositivo secador que consiste en un elevador de cualquier clase, tipo y sistema alojado en una camera de agua caliente de manera que los frutos a su salida del dispositivo limpiador van a parar al citado elevador y son conducidos al dispositivo de abrillantado de los mismos.

3.-La propia maquina en la que el paso del fruto desde el dispositivo limpiador al secador cuya entrada se halla al fondo de la maquina, se verifica por medio de unos planos inclinados dispuestos uno debajo del otro y que son recorridos por los mencionados frutos.

4.-En la propia maquina un dispositivo abrillantador que consiste en un transportador horizontal sobre el que se disponen automaticamente los frutos a su salida del secador y quedan sometidos a la accion de unos cepillos cilindricos dotados de movimiento de giro los cuales rozan a su vez con una placa de una materia abrillantadora de cualquier clase y composicion.

5.-Maquina para limpiar, secar, y lustrear naranjas y limones.

La presente Memoria Descriptiva consta de cuatro hojas escritas por una sola cara mecanograficamente y foliadas.

Madrid nueve de Mayo de mil novecientos veinticinco.



93887

93.887

FIG. 1

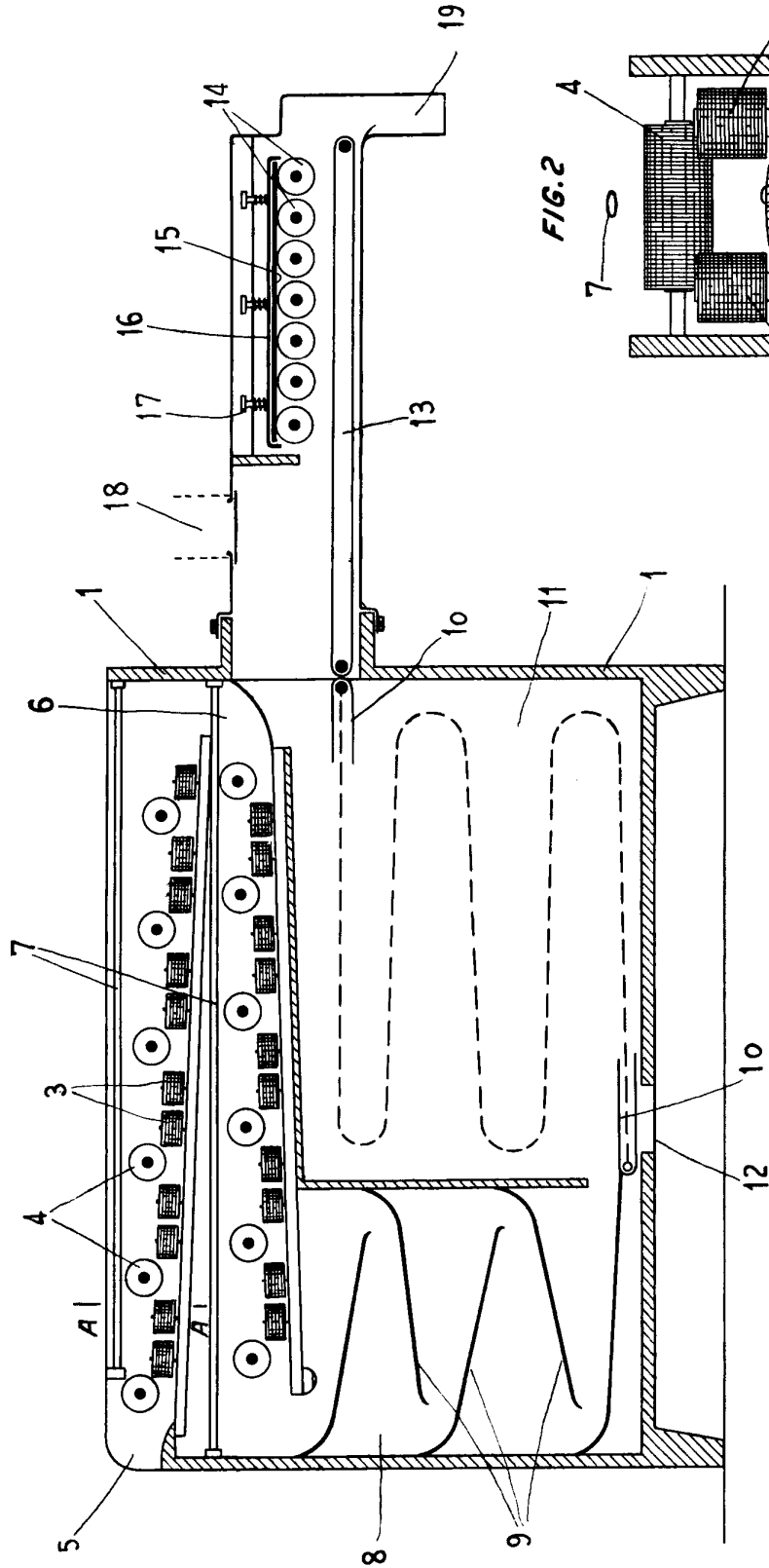
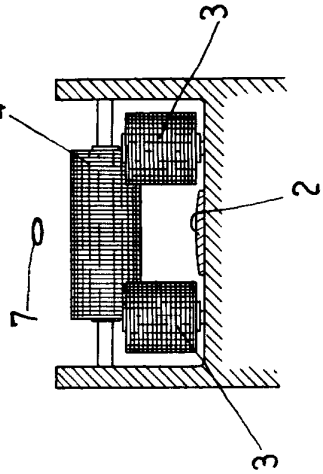


FIG. 2



ESCALA VARIABLE

*Antonio Basanta*