





se deprenden de la superficie de las frutas depositándolos en un depósito de plancha metálica en donde quedan encerrados.

Para asegurar la limpieza del tapiz este roza sobre unos cepillos C' que giran en sentido contrario al de la marcha del tapiz.

Por debajo del tapiz hay dispuestas unas resistencias eléctricas, señaladas en el plano con las letras R. S, regulables a voluntad cuya misión es secar la fruta, en el caso de que esta hubiera necesidad de humedecerla antes de ser introducida en la máquina.

Aun cuando este último dispositivo es secundario en la máquina, conviene describirlo, para demostrar la sencillez de su funcionamiento. Se reduce a una canal de doble fondo por la cual pasan las frutas, al mismo tiempo que un pulverizador, alimentado por una bomba que se nutre del líquido de un depósito colocado entre los montantes de la máquina, las humedece al paso. El exceso de líquido cae en el doble fondo de la canal y vuelve al depósito después de pasar por un filtro, cuyos residuos depositados en el tapiz, son expulsados por un ventilador.

Las frutas, por su propio peso, pasan de cajón a cajón conducidas por una sencilla canal de metal, madera o lona.

La lustradora, de la cual se representan dos modelos, se compone de unas pastillas fabricadas al efecto ( letra P ), colocadas sobre el muelle M y sostenidas por el soporte F. Están destinadas a dar a la fruta mejor aspecto y aumentar el tiempo de su conservación.

Los dos modelos de lustradora son el A y el D, diferenciándose en que en el A las frutas impelidas por los cepillos rozan directamente sobre las pastillas, mientras que en el modelo D son los cepillos los que impregnándose de la pasta la depositan sobre las frutas. En este último caso las pastillas van dispuestas sobre los lados, siendo empujadas automáticamente sobre los cepillos, por unos muelles seña-



lados con la letra M.

La calibradora se compone de dos cilindros de ejes paralelos, señalados con la letra M divididos en secciones paralelas entre sí y cuyo diámetro vá en disminución de sección en sección.

Como los tamaños de las naranjas destinadas a la exportación son variables y como no todos los exportadores exportan las mismas clases, no es posible dar medida exacta de la calibradora, por lo que se refiere a cada una de las secciones en que está dividida, sino que debe adaptarse a las exigencias y necesidades de cada industrial que la utilice.

Con el fin de asegurar la limpieza de las frutas en todos sentidos, algunos cepillos, repartidos en número igual en cada hilera, señalados con las letras C. L, no tienen fuerza motriz. El resultado es que las frutas, impelidas por los cepillos anteriores; el tapiz y el cepillo paralelo al cepillo loco, este, frenando, las obliga a dar una vuelta completa, la cual se repite en sentido contrario tan pronto llega la fruta al cepillo loco opuesto.

Para facilitar el paso de las frutas sobre los cilindros, estos tienen forma de espiral, si bien dicha forma no llega nunca al final de las secciones para evitar que el empuje de la misma proyecte las frutas en el departamento vecino.

- N O T A -

En resumen : Las partes nuevas que caracterizan el invento y que constituyen novedad, que se reivindican, son :

1a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, reivindicación de la construcción de la misma en forma de escalera.

2a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según la reivindicación anterior, reivindicación del tapiz rulante o



cinta sinfin, para el transporte de la fruta entre los cepillos.

3a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación del secador eléctrico para graduar el calor y secar la fruta al mismo tiempo que el tapiz rulante recoge los residuos de las frutas por acción de los cepillos, seca y sirve de conductor del aire proyectado por el ventilador para expulsar los indicados residuos.

4a. = En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de la entrada automática de las frutas para ser sometidas a las operaciones de limpieza, pulido y calibrado.

5a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de los pulverizadores para humedecer las frutas en un corto trayecto entre los cepillos.

6a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de la calibradora formada de elementos paralelos, de anchura diversa y en forma de espiral para entrehar las frutas y evitar su estancamiento.

7a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de la colocación del motor, poleas y transmisiones formando cuerpo con la máquina.

8a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación del dispositivo para impermeabilizar la fruta, marcado en el plano, por medio de las pastillas adecuadas.

9a. - En una máquina para limpiar, pulir y calibrar fruta, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de la limpieza automática del tapiz rulante por rozamiento sobre cepillos.

97.729



1000. - Confección, el último, como objeto sobre el que  
ha de recaer la patente de invención que se solicita en esta Oficina  
en España,

"UNA MÁQUINA PARA LIMPIAR, POLIR Y CRESTAR LABANJAS, BASTONES Y OTROS  
MAS SEMEJANTES".

TODOS CONFINAN: queda acordado en este momento que conste a  
cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y pliegue que las  
acompañan.

A las 11 de la mañana de 22 de Mayo de 1900.

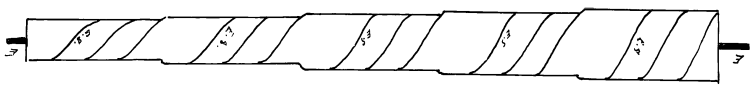
Agustín Anguía

p. p. Miguel Bugner

207476

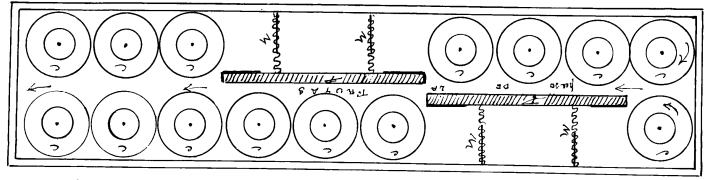


97.729



Calibradora vista de plano

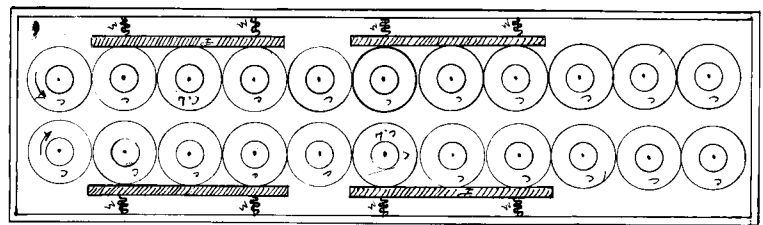
*Máquina de lavar*



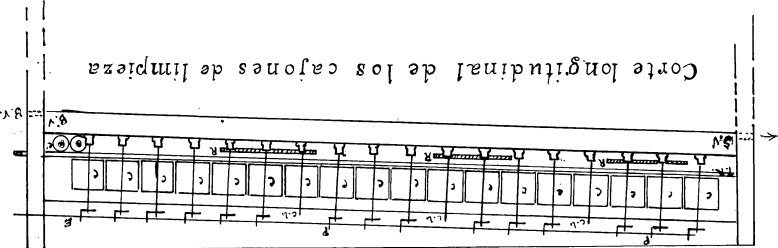
Modelo A

Lustradora vista de plano

Modelo B



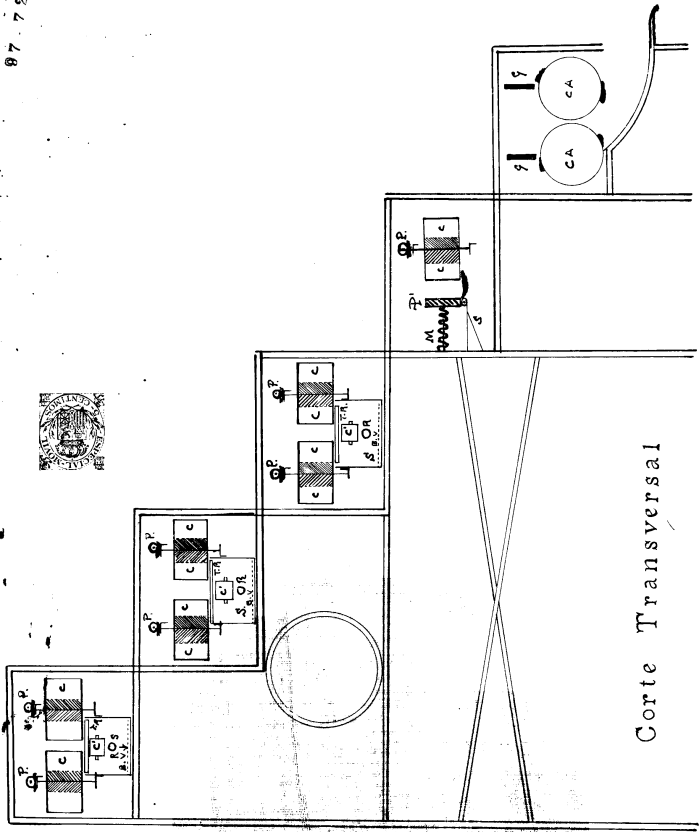
Corte longitudinal de los cajones de limpieza



97.729



97.729



Corte Transversal

Escala variable