



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que forma parte integrante de la Patente de Invención solicitada a favor de Don Rodolfo Buhk-Rieck, residente en Barcelona-Sarriá, por "Una máquina para rajar las cáscaras de las avellanas, nueces, almendras y frutas secas análogas".

Se conoce el procedimiento de quitar la cáscara de las avellanas y frutas secas análogas, tales como almendras etc rompiendo completamente dicha cáscara por medio de la presión ejercida por dos rodillos giratorios, sin destrozarse el fruto contenido en la cáscara.

La máquina para rajar las cáscaras de las avellanas etc, que constituye el objeto de la presente invención no rompe ni separa la cáscara, sino que solamente la raja, como se vé en las figuras 1, 2 y 3. Se produce una de las rajaduras representadas en dichas figuras cuando se sujeta la avellana en cualquier posición y se acorta en un determinado tanto por ciento la línea de unión de ambos puntos de sujeción, sin que varíe la posición de dicha línea en la fruta.

El tanto por ciento del acortamiento necesario es practicamente independiente del tamaño de la cáscara de la fruta de que se trate, por el contrario varía con la clase de ésta, lugar donde se ha recolectado, grado de sequedad, así como de la estación del año.

Para impedir la destrucción de la cáscara es necesario evitar que sea demasiado grande el recorrido de la presión ejercida sobre la cáscara de la fruta que haya que rajarse.



La presión necesaria para producir la repetida raja se consigue llevando la fruta entre dos rodillos (1) uno en frente de otro con la misma velocidad de giro, pero de direcciones contrarias (figuras 4,5,6,7 y 8). Se puede conseguir la misma velocidad de giro de ambos rodillos con movimientos en sentidos opuestos por medio de un par de ruedas dentadas (2). Para obtener una separación de rodillos apropiada al tamaño de la fruta de que se trate se disponen los rodillos (1) de tal modo que sus ejes prolongados se corten.

Por medio de un aparato-guia, que puede construirse de diferentes modos, se guía la fruta en la posición de los rodillos apropiada al tamaño de la misma, como indican las figuras 4 y 5, el aparato-guia puede estar construido de tal modo que la fruta sea conducida forzosamente en la posición apropiada para que se produzca la raja. Las figuras 6, 7 y 8 muestran por el contrario un aparato-guia que deja caer la fruta en su posición conveniente, originándose el movimiento de la fruta mediante su fuerza propia de gravedad.

El aparato-guia según las figuras 4 y 5 consta de dos tornillos helicoidales (3 y 4) que giran en sentidos opuestos, acoplado por medio de un par de ruedas dentadas (5); reciben un impulso por el eje (6) mediante otro par de ruedas dentadas (7). Desde una tolva (8) las frutas (9) pasan entre dichos tornillos (las prolongaciones de cuyos ejes se cortan) guiándolas hasta que la separación de los tornillos es bastante grande para dejar caer dicha fruta. Una vez caída esta, es cojida por un par de rodillos giratorios (1) los cuales ejercan sobre ella una presión suficiente para rajarla.

El aparato-guia de las figuras 6, 7 y 8 consta de dos



reglas (10) cuyas superficies prolongadas forman un diedro entre las cuales resbala la fruta (11) debido a su peso propio cayendo al llegar a una separación de dichas reglas correspondiente al tamaño de la fruta siendo cojida por los rodillos (1) en donde tiene lugar la presión y la raja consiguiente.

De estas dos formas fundamentales del aparato-guia pueden resultar muchas combinaciones. Así por ejemplo, las reglas (10) pueden reemplazarse por rodillos con movimiento o en reposo. Puede realizarse la disposición de manera tal que las reglas estén en posición horizontal o con rodillos en reposo; se consigue el avance por medio de una cadena con ganchos, tornillo ú otros elementos apropiados.

----- N O T A -----

Reivindicación.

La Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se refiere a "Una máquina para rajar las cáscaras de las avellanas, nueces, almendras y frutas secas análogas", caracterizada de tal modo que estas frutas van guiados entre dos rodillos que giran con velocidades iguales, aunque en sentido contrario, por medio de un aparato-guia construido convenientemente; dichos rodillos cojen la fruta, la aprietan y rajan la cáscara de la misma sin romper completamente aquella ni separarla de la fruta.

Rodolfo Buhk-Rieck
J

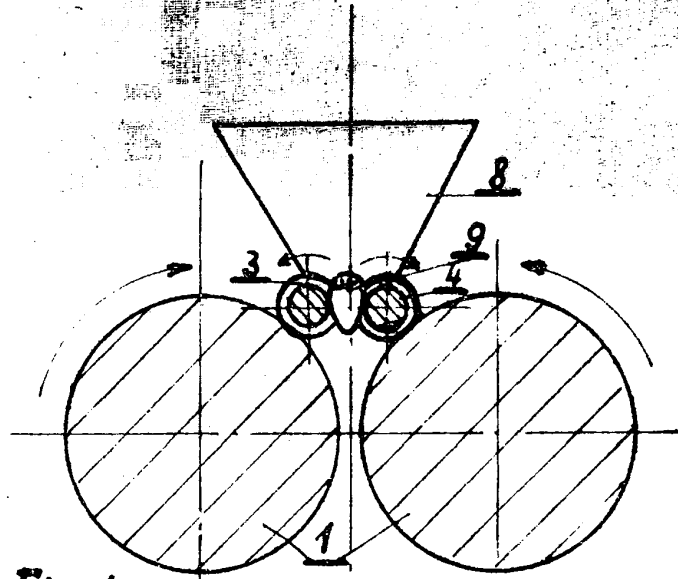


Fig. 4.



Fig. 1.



Fig. 2.



Fig. 3.

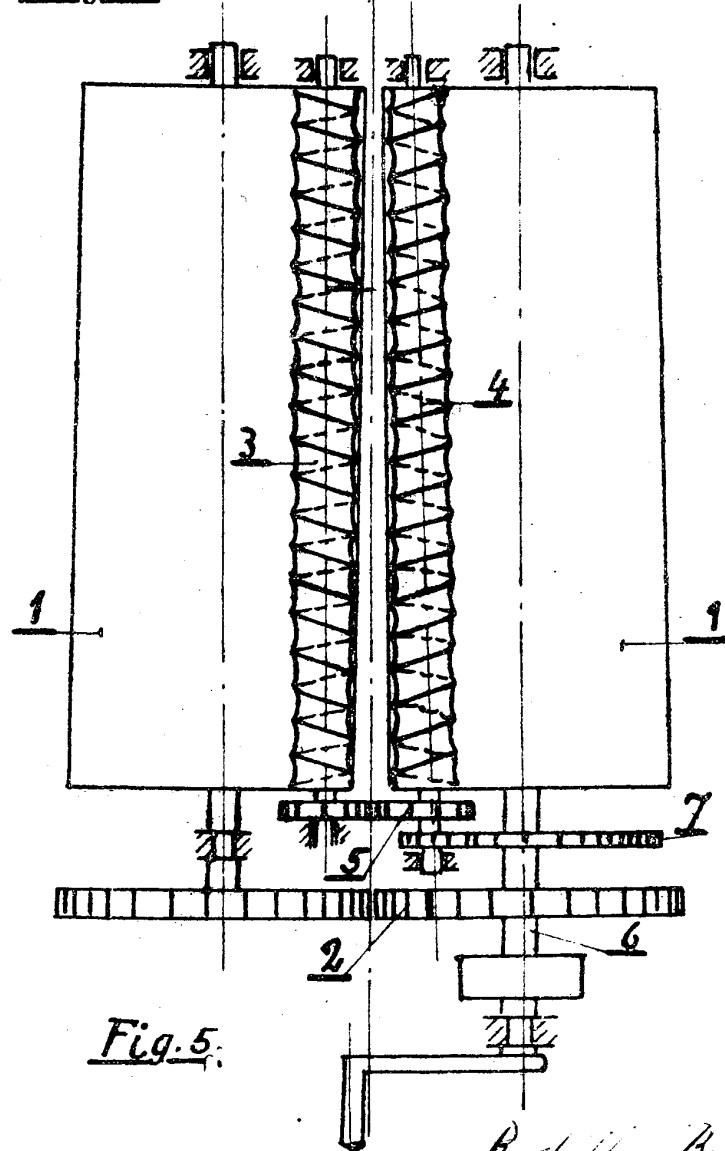


Fig. 5.

Rodolfo Bunk Ricca

ESCALA VARIABLE

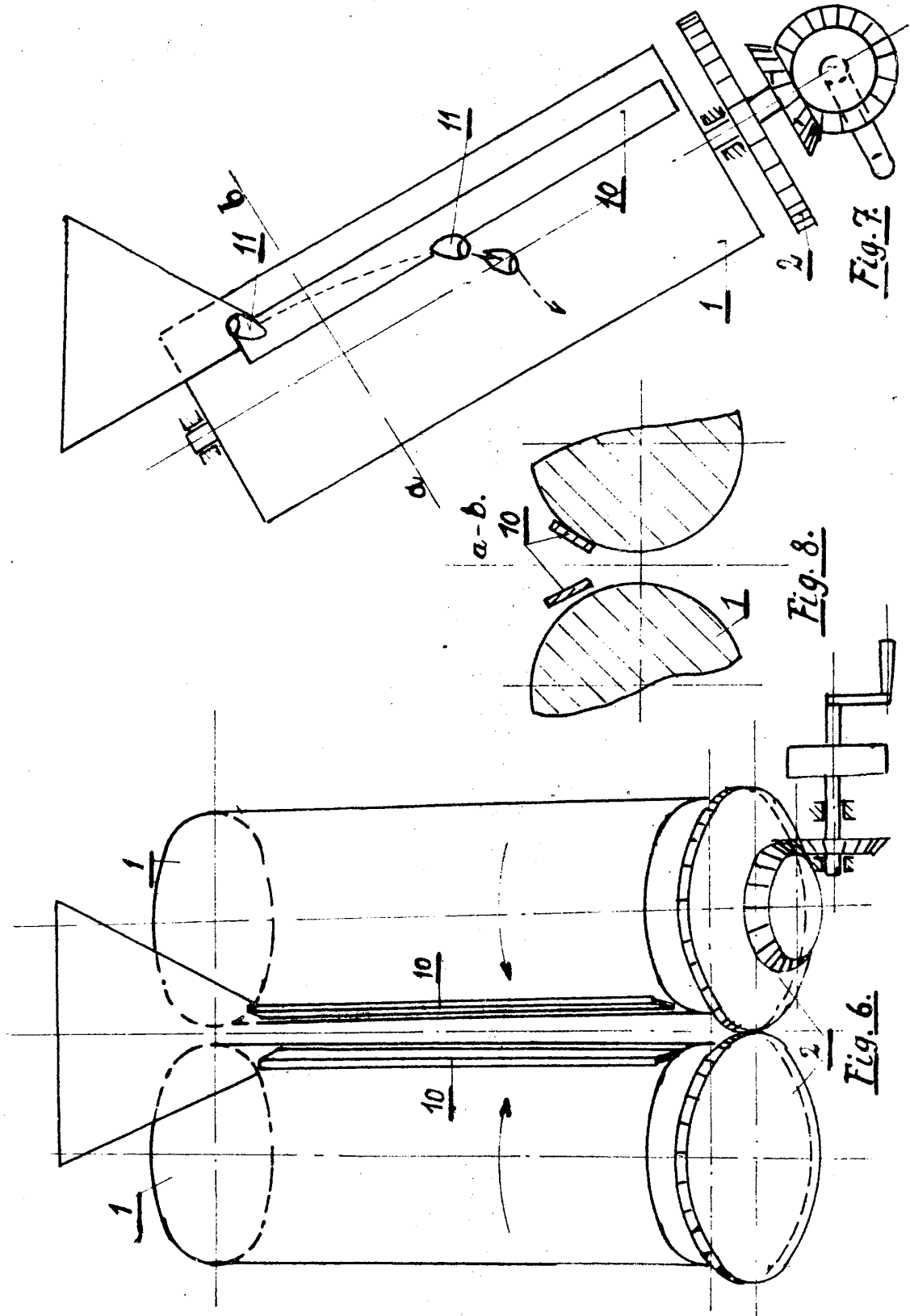


Fig. 7.

Fig. 8.

Fig. 6.

Rudolf Muhl-Ruch

ESCALA VARIABLE