



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

que se acompaña a la solicitud de una Patente de invención por veinte años, a favor de

D. J u a n S A L I D O V I L L A R

con domicilio en UBADA (Jaén)

por:

"UN CAPACHO O FILTRO PARA LA EXTRACCION DE ACEITE DE OLIVAS". (Grupo 5^a- Clase 29^a)

-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-

La presente invención se refiere a un nuevo capacho o filtro para la extracción de aceite de olivas que presenta, en relación con los conocidos hasta el día, ventajas notables. En efecto, los espartos crudos, enteros, con los que hasta hoy se han venido elaborando los capachos dedicados a la extracción de aceite de olivas, en sus diferentes tejidos, ofrecen, entre otros inconvenientes que no consideramos necesario enumerar, una predisposición a romperse en las primeras presiones, constituyendo un gasto que alcanza grandes proporciones por la carestía de los artículos indispensables para contraerlos y por la carestía de la mano de obra, a más de la pérdida probada que supone el empape de aceite en tejidos fuertes y espesos, cuya pérdida se calcula en unos tres cuartos de litro por unidad.

El recurrente, teniendo en cuenta las dificultades anteriormente expuestas para la fabricación de capachos, y después de un detenido y minucioso estudio, ha creído llegado el momento



de resolver el problema evitando las desventajas del antiguo sistema, con el invento de un nuevo capacho sin precedente en la industria, de construcción moderna, de una duración mucho mayor que la de los que hoy se conocen y que, entre muchas condiciones ventajosas dignas de tenerse en cuenta por los señores fabricantes de aceite, ofrece la siguiente:

Una economía grande para la fabricación, puesto que la duración garantizada de los nuevos métodos de producción, permite calcular en un treinta por ciento la cantidad total de la diferencia en favor del fabricante.

Como estos capachos contruidos con arreglo a los planos que se acompañan, permiten una mayor presión ocupando menos espacio en la prensa, su adopción reporta un treinta por ciento de economía en la moluración de la aceituna, ya que las prensas, como antes decimos, admiten una tercera parte más de estos capachos, con lo que se hace más rápida la extracción del aceite.

La especial fabricación de estos capachos permite que los que se rompen (que en otro caso, y hasta hoy, hoy que desecharlos por completo) sean susceptibles de recomposición fácil y de poco costo, debido a que los tejidos no son tan tensos y tan tupidos y admiten las nuevas uniones que se consideren necesarias.

DESCRIPCION DEL CAPACHO.

Está formado de fibras de esparto crudo o cocido, picado y rastrillado, y en general, de cualquier fibra, (especialmente la de cocopor ser la más adecuada) de cuyas fibras se hace un hilo de dos, tres o cuatro cabos, según se desee, empezando a fabricarse el tejido a partir del centro del ojo -A- del capacho, donde lleva un refuerzo del mismo hilo y con hilos dobles horizontales que van al exterior y vuelven al centro hasta cerrar la circunferencia del mismo, formandose en unión de otro hilo doble que se va tirando al radio del tejido del capacho.

Para cerrar el capacho se utiliza un juego de celchas de las



dimensiones apropiadas con relación a las del capacho que se fabrique.

Para la construcción del capacho descrito pueden utilizarse fibras de esparto cocido y en crudo, de pita, abacá y en general de cualquier fibra, y muy especialmente las de coco por ser las que mejor resultado ofrecen.

En los dibujos adjuntos, presentados a título de ejemplo, Fig. 1ª, es una vista en planta de la superficie exterior de la base del capacho.

Fig. 2ª, es un corte diametral de la Fig. 1.

Fig. 3ª, es una vista en planta de la superficie superior del capacho.

La simple inspección de las figuras mencionadas, es suficiente para dar perfecta idea de la estructura, forma y particularidades constructivas del capacho.

N O T A.

R e i v i n d i c a c i ó n.

En resumen, reivindica el recurrente por virtud de la Patente de invención que solicita, el derecho exclusivo de fabricación y venta por el término de veinte años que fija la vigente Ley sobre Propiedad Industrial, de un nuevo capacho o filtro para su aplicación a la extracción de aceite de olivas, caracterizado por la forma peculiar de su tejido, según queda descrito en el cuerpo de la Memoria, por refuerzo que con el mismo hilo se guarnece el ojo del capacho en su borde, con conveniente ancho y, finalmente, por construirse especialmente con fibra de coco, sin que ello exceptue la posibilidad de emplear cualquiera otra clase de fibra en su fabricación.

Recaerá la Patente de invención que se solicita, sobre: "Un capacho o filtro para la extracción de aceite de olivas".

Todo, en substancia, tal como se representa a título de ejemplo en los dibujos que se acompañan, según se describe



en la Memoria que antecede y con los fines en ella especificados.
Consta esta Memoria de cuatro hojas mecanografiadas por una
sola cara.

Madrid 22 de Junio de 1926

P. A.

72.531

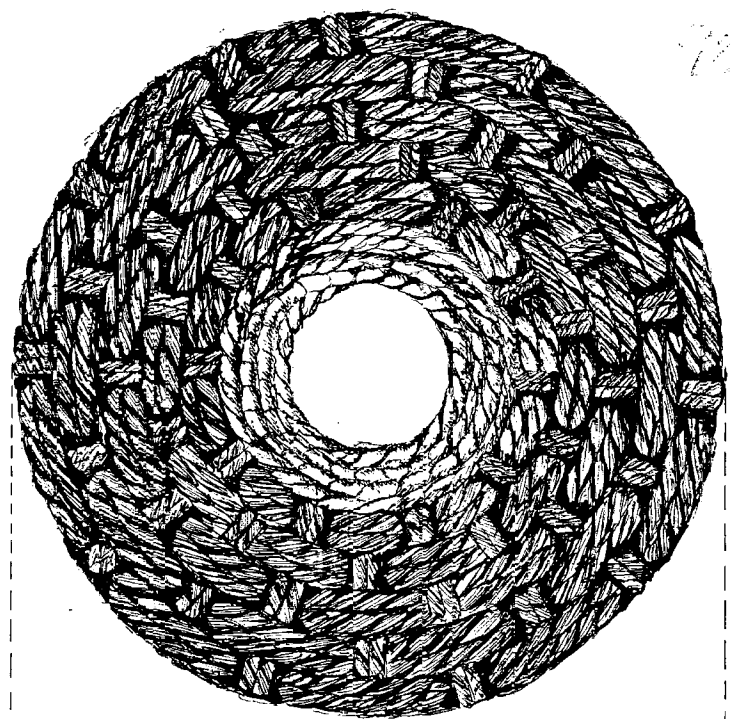


Fig 1ª

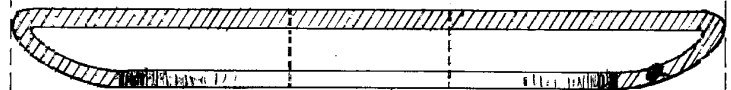


Fig 2ª

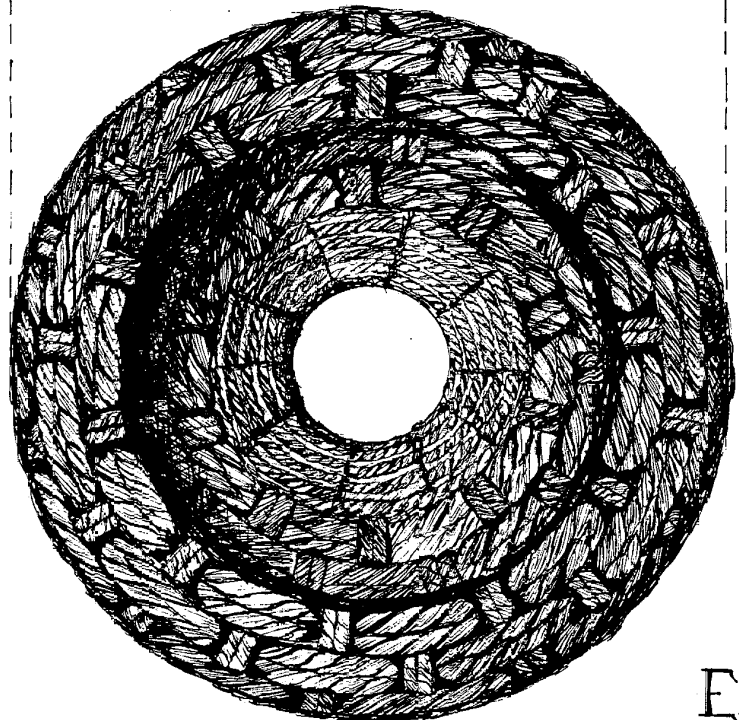


Fig 3ª

Escala Variable

Madrid 22 de Junio 1926.
Pinto
J. J. J. J.