



de precipitación u otras sustancias químicas, se ha debido hasta el presente llevar a la devanadera en forma de madeja y solo entonces se ha lavado y se ha seguido tratando. Las circunstancias de la fabricación han llevado consigo el que las tortas no puedan llevarse a la devanadera directamente despues de la hilatura, sino que tengan que almacenarse durante mas o menos tiempo. Por este motivo se han presentado alteraciones que conducian facilmente a la deterioración del hilo.

El objeto del presente invento es evitar este inconveniente en forma sencilla y esencialmente consiste en que no se lava y se sigue tratando en la madeja, sino que en una forma peculiar. Las tortas ya hiladas despues de sacarse de la marmita de hilatura, se aprietan, esto es, se aplanan, lo que puede realizarse facilmente a mano sin deteriorar las espiras del hilo. Asi aplastadas pueden colocarse yuxta y superpuestas y empaquetadas convenientemente forman una capa espesa sin canales. En forma sencilla se pueden introducir las tortas aplastadas en un depósito con paredes perforadas y luego hacer pasar agua eventualmente bajo presión o por aspiración. De esta forma se realiza un lavado radical en tiempo breve. Pueden emplearse con éxito especial aparatos de la construcción de los conocidos aparatos mecánicos de tintorería según el sistema Pack.

El procedimiento a pesar de su gran sencillez es de extraordinaria eficacia e importancia. La seda artificial en forma de tortas aplanadas queda en posición tranquila al ser tratada y es atravesada por el líquido movido y por este motivo no se deteriora lo mas mínimo. En el mismo aparato se puede lavar, acidificar, desulfurar si se



trata de seda a la viscosa, blanquear y también teñir y avivar.

Las tortas tratadas pueden volverse fácilmente a la posición primitiva y devanarse.

Explicación de las figuras.

Fig. a) caja superior, cargada y tapada de un tamiz de celuloide.

Fig. b) diversas cajas, conteniendo doce tortas.

Fig. c) bloque compuesto de cierto número de cajas individuales. La caja superior presenta el fondo estriado. El bloque descansa sobre un bastidor para su desplazamiento.

Figs. d y e) una torta tomada de la centrifuga de hilar.

Figs. f y g) la misma torta aplastada.

Fig. h) caja en la que la capa de tortas esta cubierta de un tamiz de celuloide para protegerlas al levantar la caja.

Fig. i) capa de tortas apoyada sobre el tamiz de celuloide, despues de quitar la caja.

Fig. k) una torta abierta.

Fig. l) la torta abierta encajada sobre una cinta elástica de celuloide.

N O T A.-

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad e invención propia, son las



siguientes reivindicaciones:

1^a.- Un procedimiento para el tratamiento de las tortas de seda artificial hechas por el procedimiento de hilatura sobre marmita o recipiente, caracterizado porque las tortas se aplastan y a continuación se lavan y dado el caso se siguen así tratando.

2^a.- Procedimiento para el tratamiento de las tortas de seda artificial hechas por el procedimiento de hilatura sobre marmita.- según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de cuatro páginas foliadas y escritas por una sola cara.

Madrid 14 de marzo de 1928.

Leocadio López y López.-

P. P. /

106863



Fig.a

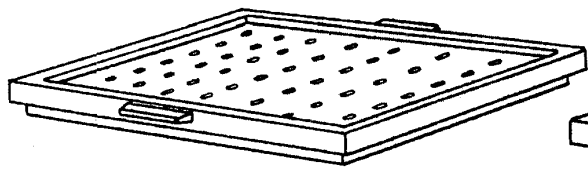


Fig.b

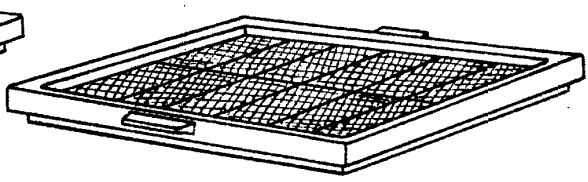


Fig.e

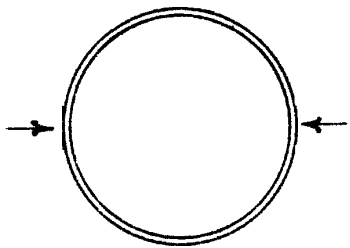


Fig.c

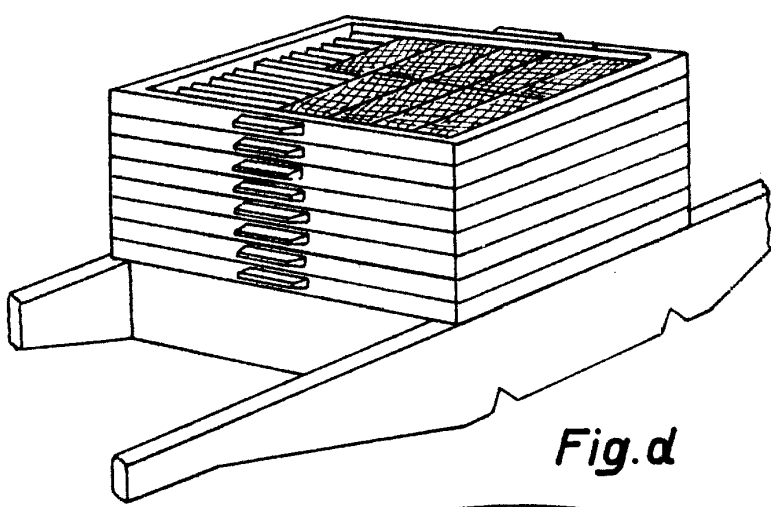


Fig.f



Fig.d

Fig.g

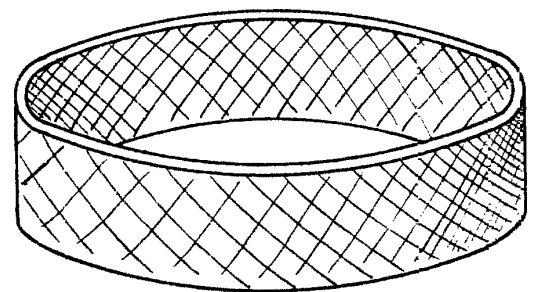


Fig.h

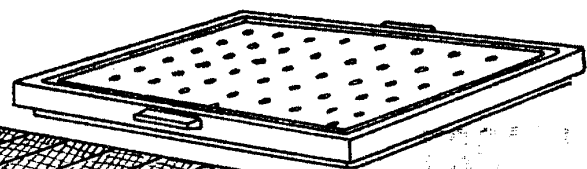


Fig.i

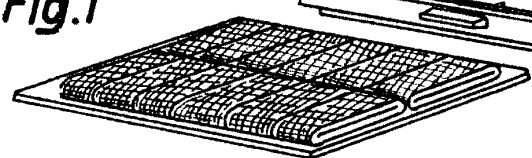
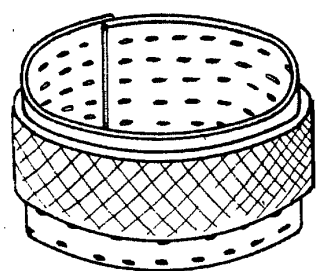
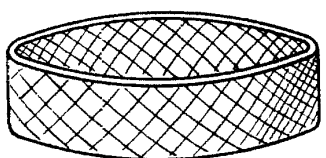


Fig.l

Fig.k



106863