



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de INVENCION por veinte años en España

a favor de

D. Luis Lozano Lopez, domiciliado en M A L A G A.

por

UN PROCEDIMIENTO PARA LA REFINACION Y DESTILACION DE ACEITES DE OLIVA, DE SEMILLAS Y DE ORUJOS DE ACEITUNAS, MEDIANTE LA APLICACION DE CALENTADORES MEZCLADORES A LOS APARATOS REFINADORES Y DESTILADORES QUE SE EMPLEAN EN LA EXTRACCION DEL ACEITE.

=====  
=====

El factor principal de una desodorizacion o destilacion perfecta y rapida es la mezcla intima del vapor con el aceite a tratar y éste en cuantos aparatos se verifica actualmente, adolece de grandes deficiencias pues por lo general llega el vapor a los aparatos por un serpentín mas o menos ingeniosamente dispuesto, pero siempre terminado, bien en su parte superior ó inferior de unos pequeños orificios por los que el vapor se pone en contacto con el aceite.

Este vapor aunque tenga baja presion, su velocidad es considerable y por tanto su contacto y mezcla con el aceite, para ser refinado ó destilado, demasiado rápido para prestar suficientemente sus calorías y eficacia, siendo muy lentas estas operaciones de refinacion o destilacion y consiguientemente , poco economicas.



Con los aparatos mezcladores-calentadores que integran este procedimiento el aceite es aspirado por el vapor por las entredas y obligado a salir perfectamente mezclado, formando un solo cuerpo. Aceite y vapor por su extremo siendo su caldeo instantaneo sin perdida de tiempo ni caloría alguna.

La cantidad y disposicion de éstos aparatos Calentadores Mezcladores en los Desodorizantes o Destiladores depende de la capacidad y rendimientos deseados.

En el plano triplicado que acompaña a esta memoria se da una idea de la disposicion de los aparatos calentadores-mezcladores en los que la tobera por donde esta el vapor esta unida al resto por bridas o tornillos.

En éstos calentadores mezcladores entra el vapor o es aspirado por las entredas a, para salir perfectamente mezclado con el aceite formando un solo cuerpo aceite y vapor el extremo de la tobera b, siendo su caldeo instantaneo, sin perdida de tiempo ni de caloría alguna.

La cantidad, disposicion y aplicacion de estos aparatos calentadores mezcladores varia en cada caso y depende de la capacidad y rendimientos deseados.

Lo que constituye la patente por representar una novedad y un procedimiento hasta ahora desconocido es la aplicacion de éstos aparatos mezcladores calentadores en los que rapidamente se mezclan vapor y aceite para verificar un refinado perfecto y una completa desodorizacion del mismo.

#### N O T A

En resumen: La patente recaera sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.-Reivindicacion de un procedimiento para la refinacion y destilacion de aceites que se caracteriza por la utilizacion de aparatos calentadores mezcladores en los que el aceite es aspirado por



el vapor y obligado a salir perfectamente mezclado formando un solo cuerpo, vapor y aceite.

2ª.- Reivindicacion de un procedimiento para la refinacion y destilacion de aceites que se caracteriza por el empleo de aparatos mezcladores calentadores a que la anterior reivindicacion se refiere y su aplicacion a los aparatos refinadores y destiladores que se utilizan en la industria de refinacion y destilacion de aceites de oliva, de semillas. y de orujos de aceitunas.

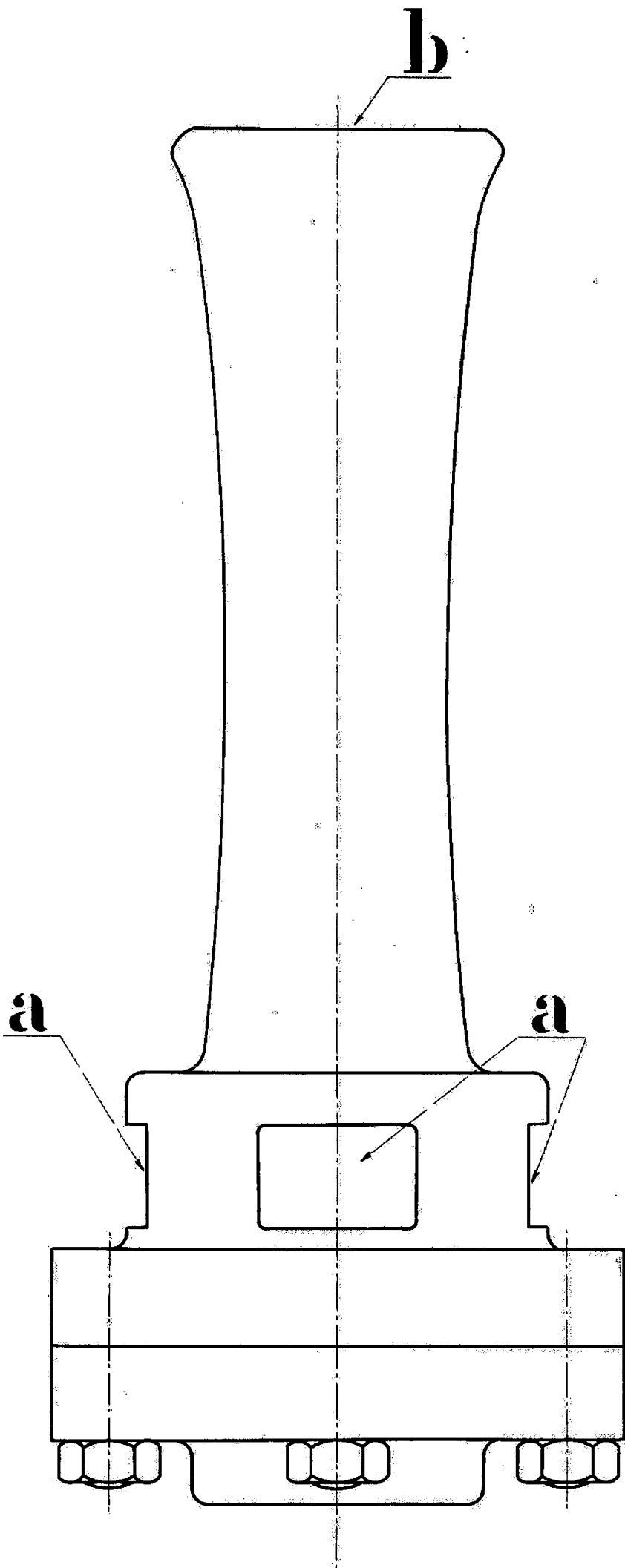
3ª.-Se reivindica por ultimo, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de INVENCION que se solicita por veinte años en España por:

UN PROCEDIMIENTO PARA LA REFINACION Y DESTILACION DE ACEITES DE OLIVA, DE SEMILLAS Y DE ORUJOS DE ACEITUNAS, MEDIANTE LA APLICACION DE CALENTADORES MEZCLADORES A LOS APARATOS REFINADORES Y DESTILADORES QUE SE EMPLEAN EN LA EXTRACCION DEL ACEITE.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de tres hojas escritas a maquina por una sola cara y planos que la acompañan.

Madrid 1º de Marzo de 1929

*Miguel Laguna*



*Alfonso S. S. S. S.*  
*Alfonso S. S. S. S.*  
*Alfonso S. S. S. S.*