





nera de válvula opone la resistencia deseada, sin impedir el paso una vez vencida esta.

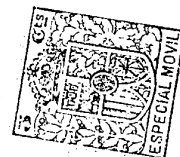
† En la cámara central y acoplado al eje se dispone un elemento batidor, representado en el dibujo por juegos de paletas, debajo del cual, y llegando hasta el borde inferior del tubo que forma esta cámara, va instalado sobre dicho eje un espiral, ~~maxxi~~ y con el objeto de impedir la inactividad en el fondo de alguna porción de masa, van otras paletas de remoción entre el extremo inferior del espiral y el fondo del aparato. Pueden sustituirse estas paletas por una prolongación hasta el fondo del repetido espiral.

Las paredes del recipiente o cuerpo exterior están constituidas en la mayor parte de su longitud, por un elemento filtrante, que debe ser desmontable y dividirse en sectores, como se representa en el dibujo, para hacer fácil la sustitución y manejo de los filtros. Sobre las paredes del tubo interior y dejando un espacio conveniente en vacío se instalan otros filtros dispuestos en la misma forma que los anteriormente expresados. Así, resultan constituidas por filtros ambas paredes de la cámara lateral. En la parte inferior de dichos filtros van unas canales para recoger el líquido filtrado, que de la canal interior sale al exterior por medio de un conducto apropiado.

Una especie de alcachofa, o un tubo circular agujereado por su cara inferior, que se sitúa en la parte superior del eje, por debajo de los dispositivos para el movimiento, sirve para hacer la adición de agua en forma de lluvia en la cámara central de batido.

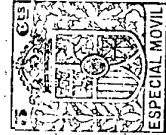
En el fondo del aparato va dispuesto un orificio con su cierre para desocupar aquel de la masa tratada una vez concluida la operación.

Completan el aparato los dispositivos para el movimiento, que no es esencial haya de recibirlo por la parte superior, según aparece en el dibujo; soportes del eje, etc.



Para la más completa descripción de esta máquina, a continuación se expresa el significado de las llamadas que en el dibujo (fig. 1ª) aparecen :

- 1 = Cuerpo del recipiente con su filtro exterior.
- 2 = Tubo interior.
- 3 = Filtro interior.
- 4 = Espacio nulo.
- 5 = Cámara de presión entre los filtros interiores y exteriores.
- 6 = Espacio libre para el líquido que pase a través del filtro interior.
- 7 = Canal exterior para recoger el líquido filtrado al exterior.
- 8 = Canal interior para recoger el líquido que pase por el filtro interior.
- 9 = Espiral de batido y para la inyección de masa desde la cámara central o de batido a la lateral o de presión.
- 10 = Cámara central de batido.
- 11 = Soporte superior del eje central y del de transmisión.
- + 12 = Corona del eje y piñón.
- 13 = Brazos de sujeción del tubo interior.
- 14 = Aro de fijación del filtro exterior.
- 15 = Cerco de goma que obtura la boca superior de la cámara de presión.
- 16 = Soportes del aparato y anclaje.
- 17 = Soporte inferior del eje central.
- 18 = Fondo.
- 19 = Tubo para la salida al exterior del líquido recogido en la canal interior.
- 20 = Elemento batidor.
- 21 = Tubería general de evacuación de los líquidos recogidos en las canales interior y exterior.
- 23 = Soporte central del eje.
- 24 = Alcachofa para la adición de agua.

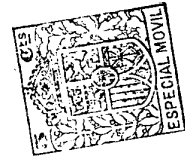


El funcionamiento de este aparato es como sigue : Puesto en marcha, se llena de la masa a tratar hasta el nivel de la boca superior de la cámara de presión. Al descender la masa por su propia gravedad por la cámara central es batida con la adición de agua hasta llegar al espiral, que la va recogiendo y transportando hacia abajo, obligándola a pasar por la comunicación libre del fondo a la otra cámara lateral por la que es obligada a ascender en virtud al impulso que recibe por las constantes aportaciones de la misma masa que hace el espiral, hasta que llega a la boca superior de esta cámara, donde encuentra para salir la resistencia que opone el dispositivo al efecto, y, en su consecuencia, sufre la presión que necesita para vencer tal resistencia que es común a toda la columna de masa que se encuentra en la cámara, y bastante para que vaya expulsando el aceite a través de los filtros que constituyen las paredes de aquella. Vencida la resistencia antedicha, la masa sale de esta cámara para caer de nuevo en la de batido y repetirse el mismo ciclo descrito, tantas veces como sean precisas para obtener el deseado agotamiento en aceite de la masa. El líquido obtenido a través de esos filtros va cayendo a sus respectivos canales de donde puede ser recogido.

Para efectuar la extracción del aceite por medio de la inyección de agua, según se describe en la memoria de la patente principal, basta alterar, en el aparato ya modificado y mejorado en los términos antedichos, la colocación de los filtros, que en lugar de situarse en las paredes laterales, para obtener una filtración directa del aceite, se coloca en la boca superior del aparato, sobre la que se dispone un cuello con salidas para el líquido que se haga pasar a través de este filtro, quedando entonces el aparato en la forma que expresa la figura 2ª, la explicación de cuyas anotaciones es la siguiente ;

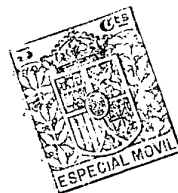
A = Cuerpo del recipiente.

B = Tubo interior.



- C = Parte superior del cuerpo del recipiente.
- D = Cuello.
- E = Cámara lateral de presión.
- F = Cámara central de batido.
- G = Espiral.
- H = Eje,
- I = Paletas superiores.
- J = Paletas inferiores.
- K = Espacio libre de comunicación inferior.
- L = Cerco de goma que obtura la boca superior de la cámara de presión.
- M = Tubería y alcachofa para la inyección de agua.
- N N = Salidas del aceite
- O = Cruz de refuerzo inferior, pie y anclaje.
- P = Cojinete inferior de paso del eje y prensa-estopa.
- R = Corona y piñón.
- S = Parte superior de la cámara central.
- V = Filtro.

El aparato en esta forma hace las mismas operaciones de batido y presión de la masa, y de igual manera que antes fué descrita, con la diferencia, en cuanto a la expulsión del aceite, de que en lugar de obtenerse la filtración directa por las paredes de la cámara de presión del que va separándose de la masa por virtud del batido y de la presión, ahora esa parte de aceite separada en cada ciclo de la operación se eleva, junto con la masa, a la parte superior de la cámara central, en donde se opera una especie de decantación que hace que el aceite, por su menor densidad, se vaya quedando en un punto más elevado, mientras que los otros elementos de la masa, más densos, descienden por la cámara central. La expulsión del aceite que así va depositándose en este punto superior se verifica por medio de la inyección de agua en el interior del aparato, conforme



se describe en la memoria de la patente citada.

En cuanto a las dimensiones del aparato y materiales que han de emplearse en la construcción del mismo, nada se dice por cuanto las primeras serán las que en cada caso exija la capacidad del que se construya, y en cuanto a los materiales se utilizarán todos los adecuados a esta clase de construcciones.

N O T A

Las reivindicaciones que se deducen de esta memoria y sobre las que ha de recaer el certificado de adición que se solicita, son las siguientes :

1ª = En un aparato extractor de aceite de oliva según el enunciado de la patente número 110.064, reivindicación de la particularidad representada por estar constituido por dos cámaras, en comunicación por sus extremos, que pueden formarse instalando dentro de un recipiente cilíndrico y vertical, un tubo de menor diámetro y altura que quede a unos quince centímetros sobre el fondo y por bajo del borde superior del recipiente, una de cuyas cámaras es destinada al batido de la masa o pasta que forma la aceituna triturada, y la otra, a la presión de dicha masa.

2ª = Reivindicación de un aparato extractor de aceite de oliva, según la reivindicación anterior, que se caracteriza porque por su cámara de batido pasa un eje, que recibe el movimiento por el exterior, al que van unidos un dispositivo batidor de la masa y debajo del cual, hasta al extremo inferior de esta cámara, un espiral que al girar en el sentido conveniente arrastra la masa en tratamiento hacia abajo y la hace pasar por la otra cámara de presión ~~de ésta~~ hasta salir de ésta para caer de nuevo en la de batido, o sea, que imprime a la masa un movimiento de circulación alternativa por ambas cámaras.

3ª = Reivindicación de un aparato extractor de aceite de oliva,



según las reivindicaciones 1ª y 2ª, que ofrece la particularidad de que la boca de salida de la cámara de presión está obturada con una especie de válvula que ofrece una resistencia al paso de la masa, sin impedirlo, una vez que ésta haya adquirido en tal cámara, por virtud de la constante inyección de porciones de la misma masa que efectúa el espiral antes reivindicado, la presión necesaria para vencer dicha resistencia y bastante para ir produciendo la separación del aceite.

4ª = Reivindicación de un aparato extractor de aceite de oliva, según las reivindicaciones 1ª, 2ª y 3ª; que se caracteriza por llevar dispuesta una tubería con salida al interior del aparato y cámara de batido, para por ella proyectar agua a diferente temperatura según el momento de la operación, con el fin de facilitar + la separación del aceite detenido en la masa y, en su caso, la expulsión del aparato del aceite separado dentro del mismo.

5ª = Reivindicación de un aparato extractor de aceite de oliva, según las precedentes reivindicaciones, que se caracteriza por que las paredes de su cámara de presión llevan instaladas unos filtros que impidiendo el paso de las partes sólidas de la masa, dejan salir al líquido que de esa masa se vaya separando para recoger el + cual van dispuestas unas canales al extremo inferior de las mismas.

6ª = Reivindicación de un aparato extractor de aceite de oliva, según las reivindicaciones 1ª; 2ª, 3ª y 4ª, en el que la salida de aceite puede disponerse a través de un filtro fijado en la parte superior y obtenerse mediante la inyección de agua, en el interior del aparato por una tubería al efecto.

7ª = Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el certificado de adición a la patente número 110.064 las MODIFICACIONES Y MEJORAS EN EL OBJETO DE DICHA PATENTE expedida en 21 de Mayo último a favor del que suscribe por "Un aparato extractor de aceite de oliva".

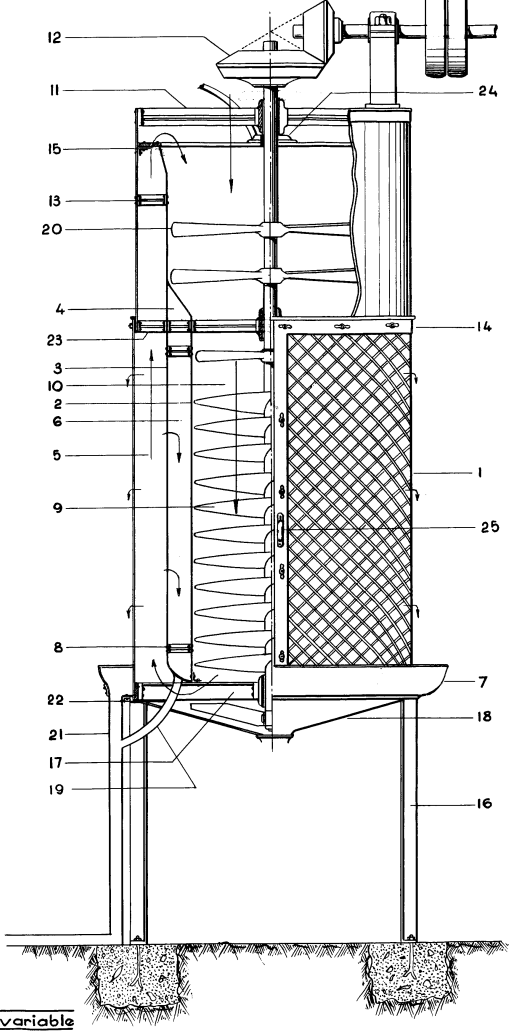


sado en esta memoria descriptiva que consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara y planos adjuntos.

Madrid 27 de Junio de 1929.

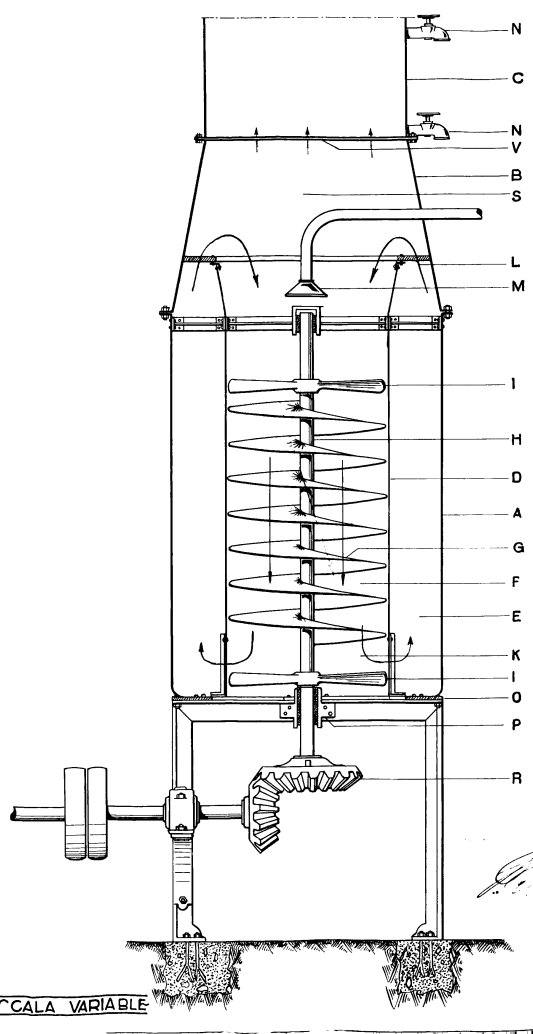
*Sept. Stuart*

Fig. 1



Escala variable

Fig. 2.



ESCALA VARIABLE



*J. J. J. J.*