

114310

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de Invencion por veinte años en España

a favor de

Vda e hijos de Francisco Blanes, residentes en Alcoy
(Alicante)

por

UNA MAQUINA PARA LAVAR, SECAR, LUSTRAR Y CALIBRAR NARANJAS Y DEMAS FRU
TAS ADAPTABLES.

=====
=====

Es logico asegurar que las naranjas presentadas a los diversos mer-
cados, desprovistas de todas las impurezas de origen y de recolección
que llevan adheridas a su superficies sean las que gocen de preferen-
cia y obtengan en los mismos un mayor rendimiento de beneficios.

En su virtud los que suscriben, constructores mecanicos, han inven-
tado un aparato cuya descripcion y plano se acompaña para su perfec-
ta inteligencia, por medio del cual se consigue mecanicamente lavar,
sacar, kustrar y calibrar las naranjas y demas frutas adaptables
con extremada perfeccion y economia.

El lavado se efectua con agua de 30 a 45 grados; el secado por
medio del serrín y aire a ventilador; el lustrado empleando la para-
fina; y el calibrado haciendo pasar las naranjas sobre dos lineas que
se ensanchan en todo su largo dejandolas caer a sus respectivas man-
gas.

DESCRIPCION DE LAS OPERACIONES

El adjunto plano representa en vista longitudinal, en planta y en esquema, una maquina provista de todos los dispositivos y perfeccionamientos objeto de esta patente con la consiguiente descripcion y resultados que se contienen.

LAVADO.- La maquina comprende un deposito -1- de plancha galvanizada y provisto en su interior de un nivel numerado -2- que indica la cantidad de agua invertida en el mismo, la cual elevada de 30 a 45 grados segun convenga, por medio del hogar -3- situado en la parte inferior del deposito, reblandece y hace desaparecer las impurezas adheridas a las naranjas que llenan el citado deposito, siendo esta operacion favorecida por el movimiento que las imprime una escalera -4- formada por travesaños de madera unidos sus extremos a dos cadenas cuyos eslabones encajan a dos engranajes que al ponerse en movimiento trasladan las naranjas sobre una plataforma de plancha de zinc -5- forrada de crin y de lona para no estropearlas, resbalando sobre un lecho -6- de zepillo cilindros colocados sobre montantes de hierro y formado de cuatro seis ocho y diez o mas lineas paralelas de cepillos segun el ancho en que este hecho se le quiera dar, los cuales estan dotados de movimiento de rotacion que hacen avanzar las naranjas mojadas friccionandolas sobre la union de los citados cepillos hasta conducirlos a la seccion del sezado

SECADO.- Consiste esta operacion en tratar a las naranjas mojadas del necesario serrin para que el agua sobrante del lavado que estas conservan sea absorbida por dicho material, operacion que se realiza estando las naranjas sobre dicho lecho de cepillos y a su paso por debajo de un deposito de madera de paredes verticales 7 colocado en mitad del citado lecho de cepillos y en su parte superior, provisto de serrin seco que es removido por tres molones acostillados de madera colocados encima del fondo de este deposito, el cual tiene practicada una abertura en todo su largo y debajo de cada molon con su cierre templador para regular

la salida del serrin necesario el cual se adhiere a las naranjas, absorbiendo la humedad, y desprendiéndose de estas por la fricción con los cepillos.

Como el serrin humedo desprendido de las naranjas y de los cepillos quedaria esparcido por el suelo debajo de la maquina de donde habria que extraerlo para secarlo con lienzos al aire libre, para despues de seco volverlo a utilizar, los paticionarios han inventado un procedimiento en virtud del cual mecanicamente se realiza en el serrin todas estas operaciones a cuyo mecanismo lo titulan sus autores ELEVADOR DEL SERRIN, que consiste en un deposito de madera 8 colocado bajo el lecho de los cepillos y en sentido vertical al deposito 7 ya descrito, en forma de tolva con division central de paredes oblicuas que constituyen dos departamentos tambien en forma de tolva, a cuyas reducidas bases van colocados un eje en cada uno de ellos con espiral de hierro que conducen el serrin humedo que forzosamente se deposita en estos departamentos, a otro/^{tercer}deposito de madera 9, el cual lleva acoplado una polea en su base inferior y otra polea en la parte superior, a una mayor altura sobre el deposito 7, por entre cuyas poleas pasa una correa sin fin provista de pequeños cangilones que elevan el serrin mecanica y continuamente hasta el repetido deposito 7.

Para el secado de este serrin humedo se aprovecha el calor que se desprende del hogar 3 conducido por un tubo 10, que pasa por el interior del deposito 7 y el aire, que tambien en el interior de dicho deposito suministra el ventilador 11.

El calor tambien puede acumularse colocandolo en su interior un serpentín por el que se haga pasar vapor de agua a la presion que se desee y aun por medio de electricidad.

El secado de las naranjas queda perfecto, con desprendimiento de toda partucula adherida a las mismas, al pasar estas por la seccion de aire que produce el ventilador que sopla sobre ellas antes de entrar en el lustrado de las mismas.

LUSTRADO.- Esta operacion que procede al secado de las naranjas se realiza al pasar estas por la parte del lecho de cepillos donde estos estan en continua frotacion con un bloque de parafina -12- que por friccion la comunican a las naranjas lustrandolas despues de lo cual resbalan sobre una tela 13 inclinada forrada de lona para su paso al calibrado.

CALIBRADO.- Esta ultima operacion se efectua al pasar las naranjas sobre los bordes de dos cables de goma o algodón sin-fin ajustados a dos barras de madera 14 sobre cuyas superficies ranuradas a medio punto se ajustan dichos cables, pasando cada uno de ellos por dos garruchas colocadas en los extremos de las barras y que por sus diferencias de diametro al imprimir movimiento hacen que un cable adelante mas que el otro con el fin de que si la fruta es de forma ovalada o alargada, el extremo que descansa sobre el cable de mayor paso adelantará tambien quedando la fruta por su parte mas estrecha al contacto con las laterales interiores de los cables que lo hacen avanzar en dicha posicion y como el hueco entre las dos barras existe en aumento desde el principio hasta el finar en todo su largo las naranjas en su arrastre van perdiendo base segun sus tamaños, cayendo a sus respectivas mangas, sujetas a las barras, las que a su vez y por aberturas practicadas en su base inferior las dejan pasar a los recipientes de madera o esparto colocados al efecto, quedando asi clasificadas por igualdad de tamaños.

N O T A

En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- La lavadora con su hogar donde se obtiene el rebalndecimiento de las impurezas adheridas a las naranjas y su lavado por medio de agua caliente.

2ª.- El lecho de cepillos espiralados donde se efectua el secado y lustrado de las naranjas.

3ª.- El elevador de serrin en virtud del cual el mismo serrin humedo es acumulado, elevado y vertido en el deposito 7 en donde se efectua el secado del serrin por medio del aire a ventilador acumulado en el mis

mo por el paso, por su interior, del tubo conductor del humo y calorías que se desprenden del hogar 3, calor que también puede acumularse en el depósito mencionado, colocándolo en su interior un serpentín por el que se haga pasar vapor de agua a presión conveniente.

4ª.- El calibrado o separación de las naranjas o frutas sobre los dos cables en movimiento diverso de arrastre, en cuyo recorrido se desprenden acumulándose en grupos de un mismo tamaño en sus respectivos departamentos.

5ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el cual ha de recaer la patente de invención que se solicita por veinte años en España por:

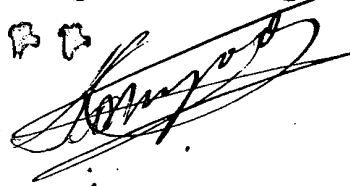
UNA MAQUINA PARA LAVAR, SECAR, LUSTRAR Y CALIBRAR NARANJAS Y DEMAS
FRUTAS ADAPTABLES.

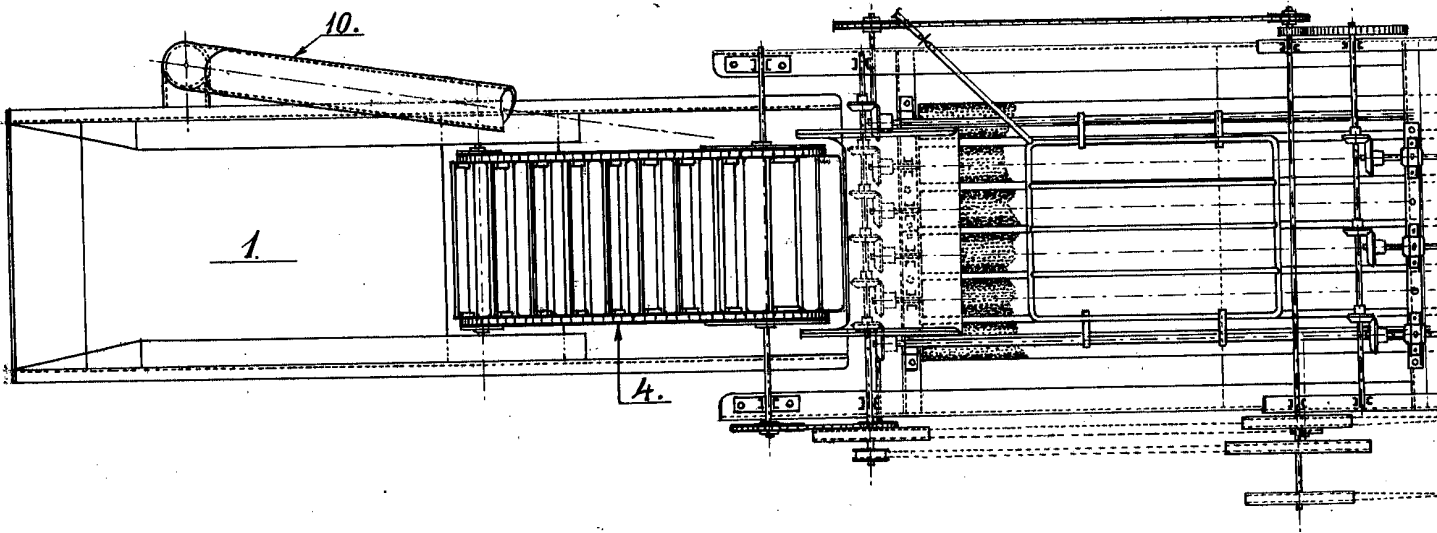
Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y planos que la acompañan.

Madrid 7 de Agosto de 1929.

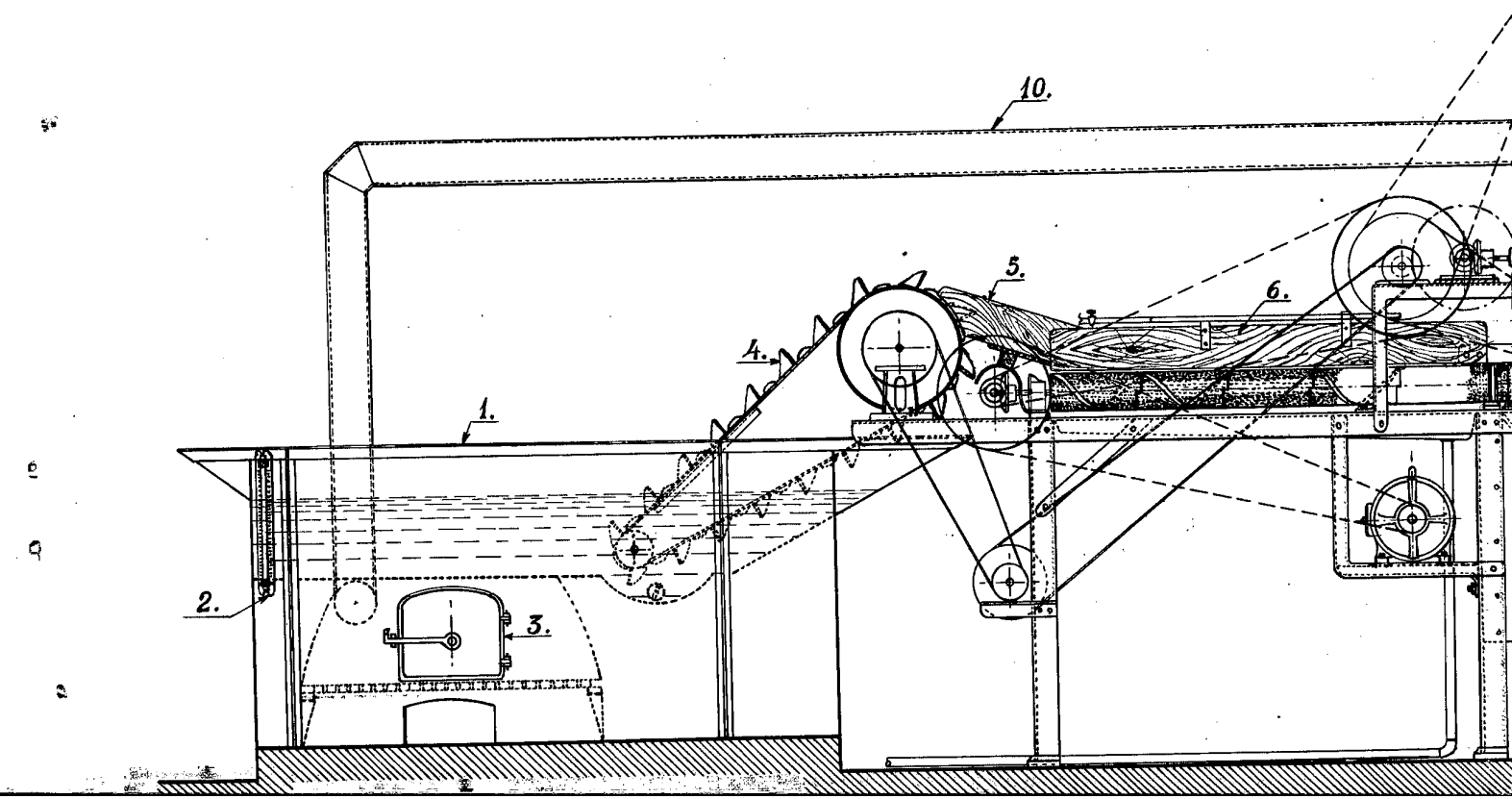
Agustín Aragón

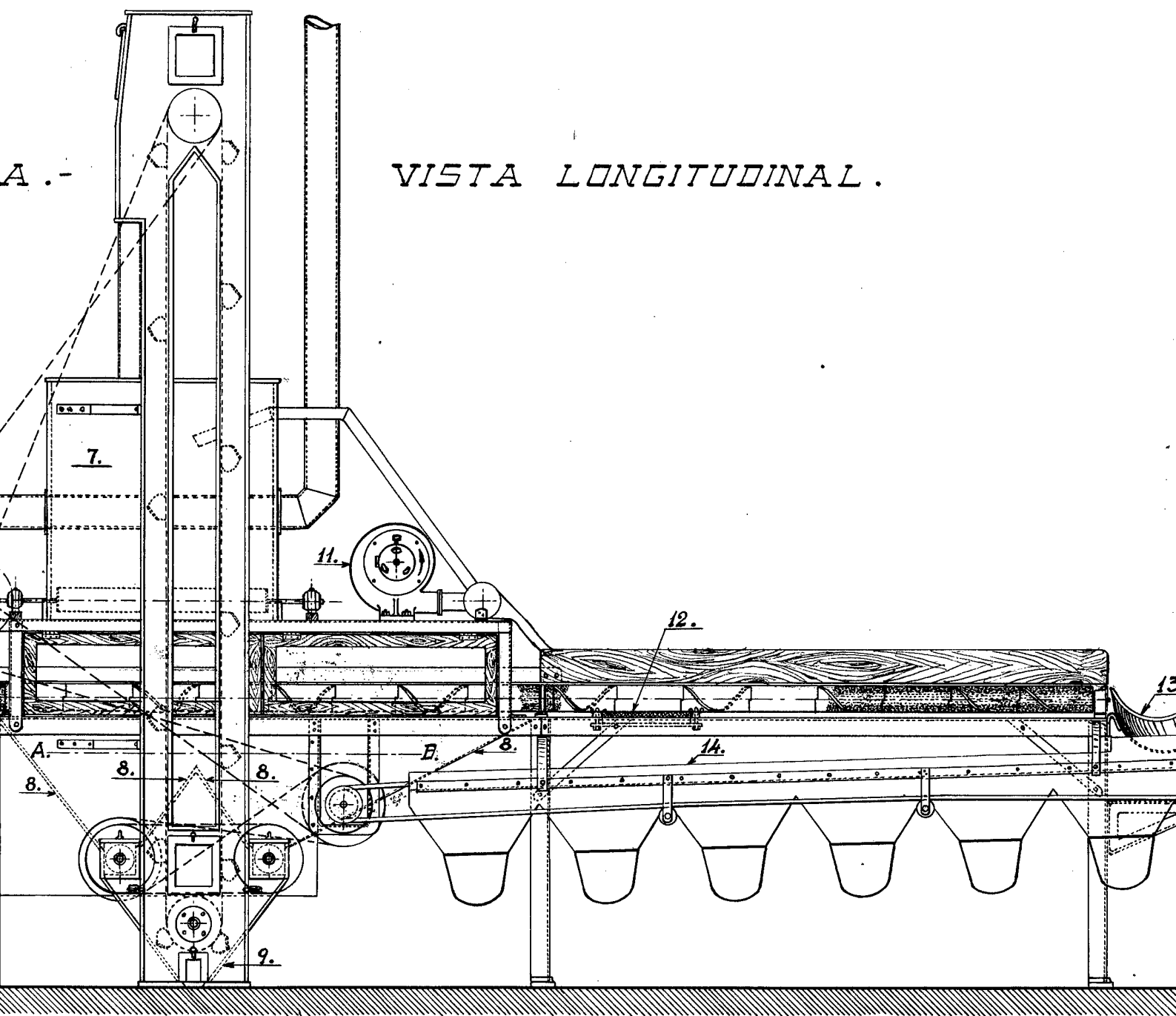
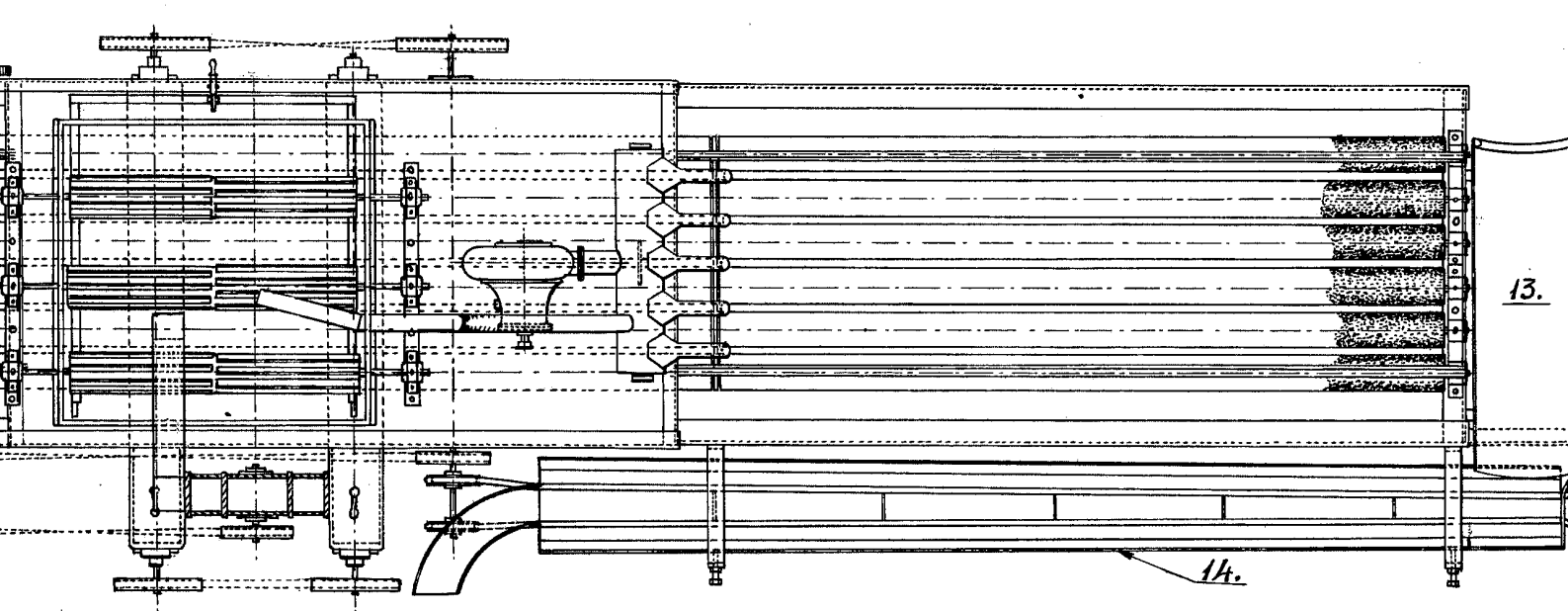
FF

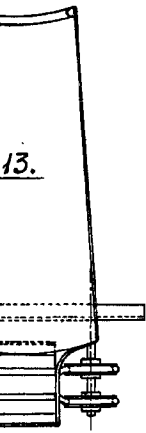




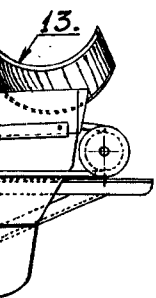
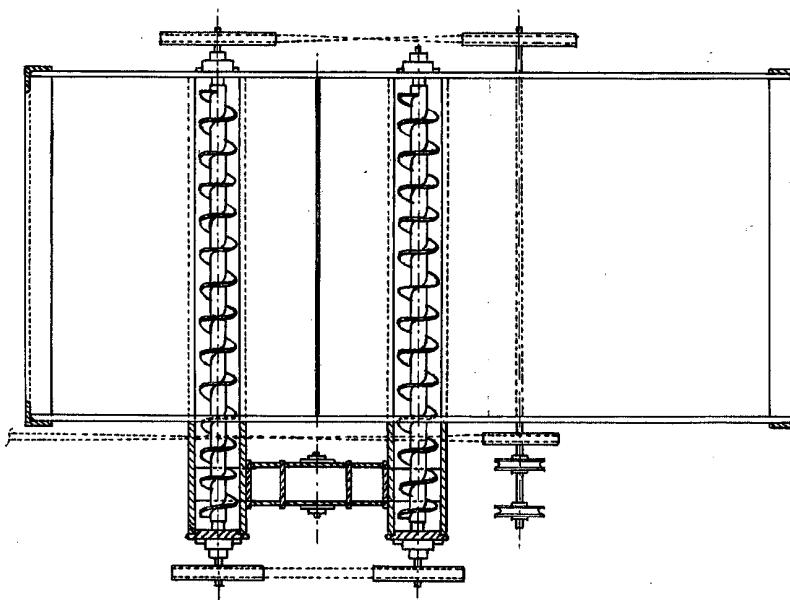
ALZADA







ESQUEMA
PLANTA - SECCION POR A.B.



ESCALA 1/20.

Agustin Angulo
[Handwritten signature]