

116460

PATENTE DE INVENCION

a favor de

DON FERNANDO LOPEZ SERRA



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

solicitada a favor de Don Fernando LOPEZ SERRA, residente en
Carcagente (Valencia) por =====
===== "UN APARATO APLICABLE A TODAS LAS MAQUINAS DESTINADAS
A LA LIMPIEZA DE FRUTAS, PARA EL SECADO AUTOMATICO DE LAS MIS-
MAS POR MEDIO DEL AIRE Y DEL SERRIN DE MADERA, U OTRAS PARTICU-
LAS ADSORVENTES DE LA HUMEDAD" Clase 3ª. =====

~~~~~

M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

La Patente de Invencion a que se refiere la presente mem-  
ria descriptiva y adjuntos planos. esta destinada a garantizar  
la propiedad y explotacion exclusiva de un aparat• aplicable a  
todas las maquinas destinadas a la limpieza de frutas, para el  
1 secado automatico de las mismas por medio del aire y del serrin  
de madera, u otras particulas adsorventes de la humedad.

La accion de la limpieza de las frutas y especialmente de  
la naranja, por medio de aparatos mecanicos, se realiza a base  
de mojar la fruta, bien antes o durante su tratamiento para que  
2 la humedad reblandezca su suciedad y facilite su limpieza, pero  
si bien para esta operacion requiere el humedecimiento de la fru-  
ta para su envasado y conservacion esta humedad le es perjudi-  
cial, requiriendo un imperfecto secado de la misma a que tiende el  
aparato ideado por el recurrente y que se presenta para que sea  
3 objeto de la patente de invencion que se solicita.



La adaptacion de este aparato a las maquinas destinadas a la limpieza de frutas, sera hecha en el punto en que tenga lugar la salida de las mismas despues de su tratamiento por las referidas máquinas, y por tanto su medio de union sera en que permita la  
4 disposicion y configuracion de aquella, a fin de que la fruta pase de una a otra sin interrupcion y por si misma.

El aparato consta de una cámara de dimensiones variable conteniendo en su interior unos soportes horizontales sobre los que descansan unos cepillos cilindricos de cerda que giraran constan-  
5 temente.

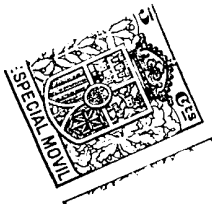
Adosada a la parte inferior de los soprtres horizontales antes referidos, va colocado una caja o recipiente conica -4-, a cuya boca de salida -5-, se une un aspirador-ventilador -6-, del que a su vez parte un tubo acodado -7-, el que al salir de la  
6 cámara se eleva verticalmente -8-, hasta rebasar esta a una elevacion conveniente para doblar formando arco hasta llegar el punto de salida de este tubo, al centro de la base superior de la cámara.

En este punto de la cámara, va colocada una torba bien  
7 cilindrica o cuadrada de forma cónica de hoja de lata u otra materia, en cuyo centro coincidira la boca de salida del tubo que parte del aspirador-ventilador -6-,

Coincidiendo con esta torba de forma cónica -1-, existira otra al interior de la camara -2-, en posicion invertida a aque-  
8u lla, coincidiendo a su vez sobre la serie de cepillos de cerda de que ya hemos hecho mencion.

#### FUNCIONAMIENTO:

Para ello se empieza por poner en movimiento el aspirador-ventilador -6-, cuyo aspirador o ventilador puede ser cualquiera  
9 de los tipos conocidos en el comercio, bien movido por transmision o electricamente y seguidamente se carga de serrin la tor-



ba de forma conica -1-, dando entrada a la vez a la fruta limpia salida de la máquina. Esta cae sobre los rodillos o cepillos de cerda los que a su vez por medio de un mecanismo apropiado se les tendra como antes hemos dicho en constante movimiento y el aire que suministra el ventilador y que es conducido por el tubo -8-, proyecta el serrin espaciado por el cono interior de la camara -2-, sobre la fruta y en su continuo rodar de la misma por el movimiento giratorio de los cepillos de cerda, va produciendose el secado por la accion conjunta del aire y la accion adsorvente del serrin, el cual al mismo tiempo, por los espacios libres que entre si guardan los cepillos de cerda, cae este en el deposito o recipiente conico -4-, del que a su vez lo aspira el ventilador-aspirador -6-, para seguir la trayectoria que las flechas marcan y caer nuevamente sobre la fruta en solucion de continuidad.

A la accion del secado, cooperan la entrada y adsorcion del aire y la accion del serrin, conjuntamente con el movimiento giratorio de los cepillos de cerda, efectuandose esta accion de una manera automatica y completa.

La humedad de la fruta, como es natural en su mayor parte es adsorvida por el serrin, pero como por la accion centrifuga del aire en el interior de la cámara puede formarse una atmosfera humeda, para facilitar la salida de esta, la base superior de la camara tendra uno o varios orificios para su salida al exterior y mantener siempre seco el interior de la misma.

Aunque el serrin, en su recorrido, por la accion del aire perdera parte de la humedad adsorvida de la fruta, cuando este a juicio del operador no tenga la seuedad suficiente para realizar su accion, podra ser renovado habiendo para ello una pequeña avertura o compuerta que hira colocada cerca del punto de union del tubo conductor con el ventilador-aspirador y por la



misma fuerza del aire sera este expulsado al exterior.

La fruta queda seca en su recorrido normal dentro de la  
16 cámara a cuyo efecto tendra un plano ligeramente inclinado para  
facilitar su salida.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

N O T A

Esta Patente de invencion se refiere a -"UN APARATO APLICABLE A TODAS LAS MAQUINAS DESTINADAS A LA LIMPIEZA DE FRUTAS, PARA EL SECADO AUTOMATICO DE LAS MISMAS POR MEDIO DEL AIRE Y DEL SERRIN DE MADERA U OTRAS PARTICULAS ADSORVENTES DE LA HUMEDAD"- Clase 3ª, debiendo recaer sobre la siguiente REIVINDICACION en que se determina su mencionado objeto.

Reivindica para si el recurrente el derecho de propiedad y explotacion exclusiva del mencionado aparato, que esencialmente consiste en la accion impelente y aspirante del aire producido por un ventilador-aspirador, conjuntamente con la accion adsorbente del serrin de madera u otras particulas de que tengan dicha propiedad, proyectadas sobre la fruta humeda, dentro de una cámara la que a su vez contendra un lecho formado por una serie de cepillos de cerda cilindricos en continuo movimiento, sobre los cuales cae la fruta para recibir la lluvia de aire y serrin que realizan la accion de su secado, pudiendo ser variable los elementos coadyuvantes a la referida acción en tanto no alteren su esenciabilidad.

20 De conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria y que graficamente se



representa en los adjuntos planos para su mejor comprension.

Esta memoria consta de CINCO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara.

Valencia 23 de Diciembre de 1929

Por autorizacion del interesado