



J

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España,

a favor de

DON MANUEL PALAU BENLLIURE, vecino de Castellón, calle de J.
Costa, nº 25,

por

UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA CONSEGUIR EL PULIMENTO, LIMPIEZA Y
CLASIFICACION, POR TAMAÑOS, DE LA NARANJA, CONSEGUIDO EN VIRTUD
DE DOS MOVIMIENTOS COMBINADOS.

=====

Con idéntico propósito al que anima el procedimiento que nos proponemos explicar y patentar, se han ideado infinidad de máquinas, sin que se haya conseguido hasta hoy dar solución satisfactoria a dicha empresa.

5 Nosotros podemos asegurar que, en virtud del procedimiento ideado, es actualmente un hecho incuestionable la consecución en su grado máximo, de la más bella y apetecible presentación de las naranjas.

10 Esto se consigue en virtud de dos movimientos combinados a base de un dispositivo, cuyo conjunto puede verse en la figura 3, y dos detalles en las figuras 1 y 2.

Dichos movimientos son: uno de abastecimiento continuo de serrin de madera o corcho a los cepillos c,c,c, (fig.2) que rea-



lizan la operación del pulimento; y el que determina el cali-
15 brado o clasificación de las naranjas por su tamaño, los cua-
les se verifican como sigue:

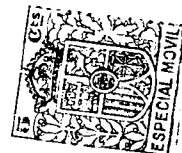
El primer movimiento o accionamiento se caracteriza por
un rosario de pequeños cangilones que, en movimiento de noria,
(Fig. 1) recoge del depósito t situado en la parte inferior
20 el serrín allí depositado. Al llegar a la parte superior, vier-
ten los cangilones el contenido en un embudo origen de una pe-
queña conducción en tubo de cinc, que lleva el serrín a un de-
pósito D. En la parte inferior, o fondo, de dicho depósito hay
un rejilla r, constituida por varios listones en dos capas,
25 sin guardar coincidencia las líneas. La capa inferior va ínti-
mamente unida a la excéntrica E (todo esto en la fig. 1) por
el brazo l que determina un movimiento alternativo, dando paso
al serrín contenido en el depósito.

Al pasar la naranja por debajo de la rejilla, recibe con-
30 tinuamente el serrín necesario para que los cepillos cilíndri-
cos c,c,c, (fig.2) la sequen y pulan.

Una vez verificada esta operación, el serrín, pasando
por los huecos de las cerdas de los cepillos, se va depositan-
do en la tolba T (fig.1) que a su vez lo conduce nuevamente al
35 depósito inferior t. Este depósito lleva en su fondo una tapa
corredera, para cuando se desee descargar de serrín el depósito

El segundo accionamiento es complementario del anterior,
puesto que las naranjas, una vez pulidas, han de ser clasifi-
cadas por tamaños, y éste ha de verificarse también automáti-
40 camente, como se verá:

A la salida de los cepillos pulidores, se coloca la cali-



bradora o clasificadora, que recibe la naranja por la canal
N (fig.3). Esta conducción de la naranja, al entrar en la ra-
nura, es debido al movimiento de una sogá sin fin, en combina-
45 ción con el movimiento de rotación de los cepillos, cuya sogá
va montada en poleas P,P,(fig.3) y funciona en virtud de un
juego de piñones p de ejes normales, uno de los cuales - el
motor - es movido por mecanismo exterior, con transmisión a
la polea M (fg.3).

50 Los cepillos, cuya longitud puede ser variable, llevan
puntos de apoyo a (fig.3); y existen varios departamentos d,d,
a donde va a parar la naranja, ya clasificada, según diámetros

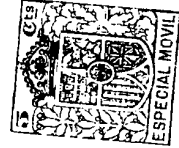
Para esta clasificación las piezas m,m, de longitud
igual a la de dichos departamentos, pueden separarse más o me-
55 nos de los cepillos por un movimiento de deslizamiento lateral
en combinación con un tornillo de presión c , y, al propio
tiempo, en virtud de una tabla h (todoesto según la fig.3) por
movimiento a mano alrededor de la charnela g, puede ser verti-
da la naranja, al pasar por el hueco H a un lado u otro indis-
60 tintamente.

N O T A

En resumen; La patente recaerá sobre las reivindica-
ciones siguientes:

1.- Un dispositivo en virtud del cual se desarrolla un
65 movimiento rotativo de cepillos que, combinados con serrín de
madera o de corcho, permite efectuar eficazmente la limpieza
y el pulido de la naranja.

2.- Un accionamiento, combinado con el primero, por el
que se consigue que la naranja, después de pulida y limpia,
70 sea clasificada automáticamente, y pasar asimismo a depósitos



preparados ad hoc.

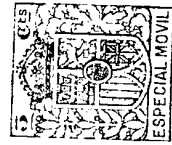
3.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el cual ha de recaer la patente de invención que se solicita por veinte años en España, por

75 UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA CONSEGUIR EL PULIMENTO, LIMPIEZA Y CLASIFICACION, POR TAMAÑOS, DE LA NARANJA, CONSEGUIDO EN VIRTUD DE DOS MOVIMIENTOS COMBINADOS.

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

Madrid 5 de Abril de 1930

Miguel Ángel



Escala = 1:20.

Fig. 2ª

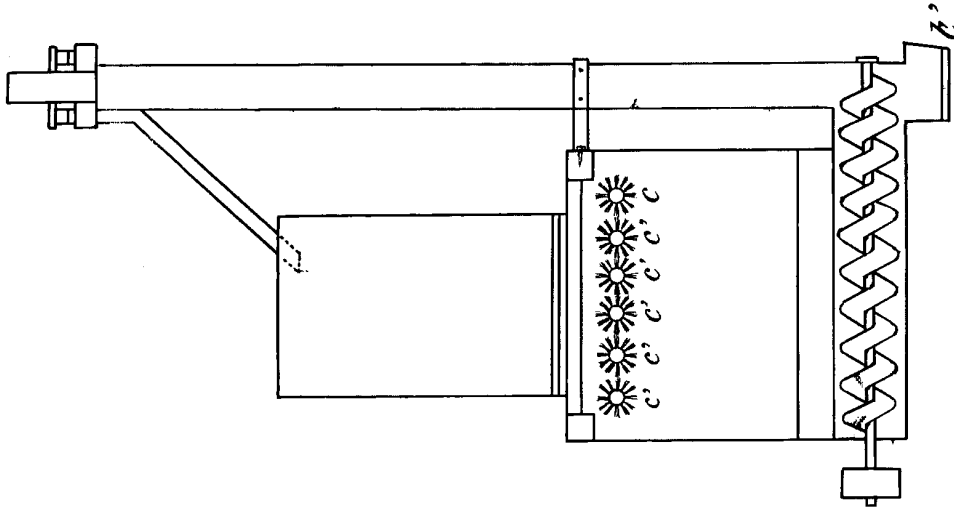
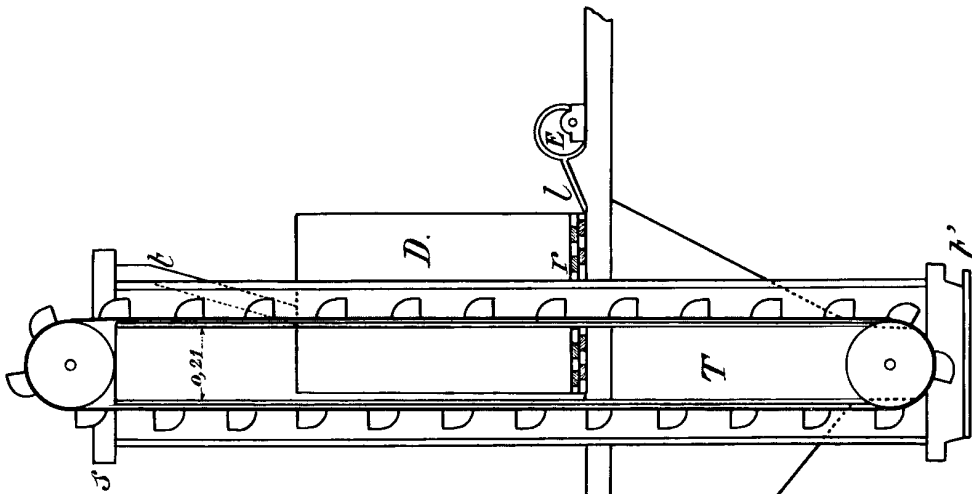


Fig. 1ª



Escala variable
Madrid 5 de Abril 1930

Manuel Palau Benlliure

