



MEMORIA DESCRIPTIVA

5 que ENRIQUE DISDIER CROOKÉ, natural y vecino de Malaga, provincia de idem, habitante en Monte de Sancha N°3, acompaña a su solicitud sobre patente de invencion por veinte años para "el procedimiento industrial de elaborar el azucar de cañas a base de seccionar estas en trozos separados de longitud adecuada antes de su introduccion en las maquinas llamadas corta-raices (o corta-cañas), y dispositivo consiguiente."

10 Es de dominio publico, que la inmensa mayoria del azucar de cañas que en el mundo se produce, se elabora con la intervencion de molinos o trenes de cilindros compresores (llamados tambien trapiches); en contraposicion a la inmensa mayoria del azucar de remolacha, que se obtiene mediante la aplicacion practica del principio de difusion de los cuerpos.

15 Muy reducido es el numero de fabricas en las que, previamente desmenuzadas o cortadas, o no, las cañas, se someten estas primero a la accion de los molinos y se apura despues el bagazo en una bateria de difusion. Y menor es aun el numero de aquellas otras en las que, cortadas las cañas en rodajas o lascas, o cosetas, se someten directamente al tratamiento de una bateria de difusion. Siendo de advertir que, 20 en unos y otros casos, se comprimen o estrujan en molinos el bagazo o las cosetas ya agotados, y que, en unos y otros casos, se dá entrada en las maquinas corta-raices (o corta-cañas) a las cañas de azucar enteras. 25

30 Se reconoce generalmente, que, por la difucion de la caña, se logra un jugo de mayor pureza y un mayor rendimiento en azucar, que por el sistema de molinos; pero se achaca, en cambio, a las fabricas que emplean aquella un rendimiento deficiente y defectuoso de los corta-raices o corta-cañas, y una menor capacidad y elasticidad para regularizar el trabajo, sobre todo nocturno y en dias lluviosos.

35 Para remedio y mejora de esas y otras particularidades se recurre aqui, como operacion preliminar y fundamental, al seccionamiento de las cañas de azucar en trozos separados de longitudes hasta 15 centimetros, de 15 a 20, de 20 a 25, y aun, eventual y posiblemente, mas de 25.



40 Para obtener esos trozos separados de cañas, se colocan estas, en sentido transversal a la dirección del movimiento de traslado que han de sufrir, sobre un transportador, en marcha, de los llamados de tablero móvil, a cuyo extremo o cabeza se encuentra, en plano superior, montado sobre cojinetes y soportes, un eje de acero provisto de varios discos o sierras circulares, convenientemente espaciadas entre sí, que, girando a gran velocidad, dan cumplimiento debido a la finalidad perseguida.

50 A partir de este momento, o sea de poder disponer de los trozos separados de cañas, se manipulan y tratan estos enteramente como si fuesen remolachas azucareras.

55 Es decir, que se conducen indistintamente por transportadores hidráulicos u otros medios al efecto a los elevadores, los lavadores y los corta-raíces, o se les deposita temporalmente en silos, para realizarlo mas tarde, a modo de lo que a diario ocurre con aquellas raíces.

60 Como igualmente, despues de difundidas las rodajas o cosetas, se estrujan o exprimen y secan, sirviendose para ello de las mismas clases de prensas y aparatos secadores, que suelen utilizarse en las fabricas de azucar de remolachas.

65 El jugo azucarado extraido sigue sus tramites corrientes, y quedan suprimidos de hecho, en absoluto, los molinos o trenes de cilindros compresores.

70 Es evidente, que el lavado de las cañas resulta facil en esa forma e influye a su favor ; y que, dentro del corta-raices, el movimiento y el ayuda que se prestan entre sí los trozos de ellas, son muy semejantes a los que realizan las remolachas, y desde luego muy superiores a los que se obtienen de las cañas enteras.

75 Así resulta, que las cosetas son mas iguales y regulares en sus estructuras, y que la difusión es mas rapida y perfecta.

Otro de los factores dignos de atención del nuevo procedimiento es el que, durante el día, puede muy bien secionarse en trozos y retenerse en los silos, toda o gran parte de la cantidad de cañas que deba consumirse durante la noche, contribuyendo así, eficazmente, a regularizar el trabajo durante estas y los días lluviosos.



80

Por ultimo, las fabricas que en ciertos distritos esten ya montadas o hayan de montarse para trabajar la remolacha, pueden colocarse, con muy escaso esfuerzo, en condiciones excelentes para acometer tambien la elaboracion del azucar de cañas.

- NOTA REIVINDICATORIA -

85

90

Los efectos de la ley vigente de Propiedad Industrial recaeran sobre una patente de invencion por veinte años para "el procedimiento industrial de elaborar el azucar de cañas a base de seccionar estas en trozos separados de longitud adecuada antes de su introduccion en las maquinas llamadas corta-raices (o corta-cañas), y dispositivo consiguiente," segun queda reseñado en la presente Memoria Descriptiva; invencion nueva y propia del que suscribe, y que no es conocida ni se halla practicada en los dominios españoles ni en el Extranjero.

Malaga 4 de Abril de 1930

E. Alsidier