



MEMORIA DESCRIPTIVA
DE LA PATENTE DE INVENCION

Solicitada por veinte años para España.

A favor de Doña Maria Teresa Gomez Gereda Marzzano, residente en Madrid, calle Carrera de San Francisco número seis.

Este invento se refiere a un "PROCEDIMIENTO Y APARATO CORRESPONDIENTE PARA LA CONSERVACION DE LA FRUTA Y HORTALIZAS" considerando, que el procedimiento no puede ejecutarse sin el aparato, y este no tiene objeto si no es para este procedimiento.

Descripción del aparato para el tratamiento de frutos y hortalizas por el TEDECAR.

Puesto el fruto en la tolva o plano inclinado, su propio peso le hace caer resbalando suavemente a un juego de cepillos de unos cinco metros de largo, cuyas cerdas estan orientadas en sentido elicoidal con un movimiento alrededor de su eje pero en dirección contraria unos cepillos de otros; consiguiendo con esto que la corteza del fruto, _____



al pasar por entre los cepillos, quede completamente limpia de todo lo que pueda tener adherido, tanto de parásitos, polvos etc.etc. siendo la terminación de su recorrido el tanque de TEDACAR; El fruto permanece en este tanque ó deposito el tiempo justo para ser bañado completamente; siendo entonces recogido por las paletas que al mismo tiempo que las escurre, los transporta de lugar; al girar el eje donde estan fijas las paletas, la posición de las miamas cambian a su vez y de la posición vertical se hacen lentamente horizontales, para mas tarde hacerse otra vez verticales y siguiendo el movimiento, pasar a hacerse horizontales y así sucesivamente; Entonces el fruto por su forma y peso se va internando entre los espacios de dos paletas y al hacerse una vertical, el fruto resbala por el dorso de la paleta anterior que se encuentra en posición horizontal, depositandole en la tela metalica giratoria, sin el menor golpe; este "tapis roullant" sirve a su vez de conducción del fruto, secadero y escurridero. Como el movimiento de esta tela metalica es muy lento, deja que actue sobre el fruto durante tres minutos una corriente de aire, engendrada por unos ventiladores colocados ad hoc y el fruto al llegar al final del tapiz, está completamente seco, recogiendo entonces otro juego de cepillos como los anteriores descritos, pero mas cortos, que los quita el sobrante de TEDECAR y los pulimenta, dandolos mayor belleza. Al salir el fruto de estos cepillos resbala por un plano inclinado estrechado en su salida, teniendo que pasar de uno en uno, tocando en ese momento un resorte que esta en combinación con un reloj que cuenta automaticamente el número de los que pasan al distribuidor ó clasificador por tamaño, siendo la terminación de la escursión del fruto a través de la máquina en el clasificador que consiste en dos conductores de goma de tres metros de largo proxiamamente y en posición divergente, animados de un movimiento continuo y circular y en el mismo sentido, y que segun la separación de los conductores y el tamaño del fruto, cae este por su propio



peso en unas tolvas de piel, que abocan en unos recipientes para su recogida y embalaje.

NOTA REIVINDICATORIA/

Reivindico como propio y nuevo.

- 40
- 1º El sistema de cepillos elicodal para la limpieza del fruto
 - 2º El sistema de palanca para la transmisión y clasificación del fruto.
 - 3ª La bolsa para la recogida del fruto.
 - 4º el tapiz metalico.
 - 45 5º El depósito para el aprovechamiento del líquido sobrante.
 - 6º EL PROCEDIMIENTO antes dicho PARA LA CONSERVACION DE LA FRUTA Y HORTALIZAS.

Madrid 8 de Mayo de 1931.

Mª Teresa Gomez Yereda Carrasco

**DOCUMENTO
CON
FORMATO MAYOR
DE A3**