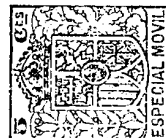


123107



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

a favor de

D. ENRIQUE SALVATELLA COSTA, residente en Tortosa (Tarragona)
Calle Dochs, 7

por

"UN PROCEDIMIENTO MECANICO, POR SEPARACION DE LAS SUSTANCIAS
ORGANICAS EXTRAÑAS A LA PASTA DE ACEITUNA, PARA LA OBTENCION
DEL ACEITE VIRGEN"

=====

En el plano triplicado adjunto, se representa el procedi-
miento objeto de la patente que consiste en un dislacerador de
aceitunas con separación de las sustancias orgánicas, en sec-
ción vertical.

5 El dislacerador de aceitunas, con separación de las sus-
tancias orgánicas, disgrega la pasta de las aceitunas, por la
función disgregativa de las palas, letra A. y paredes disgrega-
doras, letra C. en cuya disgregación de la pasta, se desprenden
las sustancias orgánicas, extrañas a la pasta, de manera asom-
10 brosa, al compás que del aceite.

La pasta en su recorrido ascendente y descendente, demos-
trado en el plano, con las flechas letra L. da lugar a la ex-



pulsión o separación de las referidas sustancias extrañas a la pasta de aceitunas, en su función disgregativa a través de las chapas metálicas ranuradas, colocadas a los lados y central del envoltente superior, letra F. Las dichas chapas metálicas ranuradas F. apoyadas a los lados y central del envoltente superior, letra D. descansa encima de una canal para dar salida por el tubo T a las sustancias extrañas, conjuntamente con el aceite, para pasar a su pozuelo correspondiente, obteniendo aceite puro virgen, procedimiento totalmente nuevo.

La aplicación de las dos chapas curvadas, letra K. colocadas en la parte superior del envoltente D. o tolva del Dislacerador, tiene por principal misión, dirigir y ayudar a la pasta en su operación disgregativa, en el sentido marcado por las flechas M. obligando a las sustancias extrañas (que por su menor densidad se quedarían en lo alto) a seguir su carrera junto con la pasta, demostrado en el plano, con las flechas letras L. y M; además, como medio graduador de volumen o carga de pasta del dislacerador, llevan dichas chapas curvadas, letra K dispositivo, corredera de sube y baja, letra N. que permite ajustarlas a las diferencias de carga del dislacerador, siendo de gran utilidad levantarlas hacia arriba, guiadas por su soporte y centro P. para los efectos de limpieza y demás, al finalizar la tarea, no siendo menos la ventaja de las referidas chapas curvadas, letra K. al permitir, hacer funcionar en sentido contrario a las flechas, tal importante función disgregativa de la pasta de aceitunas con separación de las sustancias orgánicas de notable resultado, al final de la operación.

Una vez terminada la operación disgregativa de la pasta de aceitunas con separación de las sustancias extrañas (operación que según estado del fruto, tiene una duración de tiempo, aproximado de una hora) se vacía la carga por medio de

123107



la compuerta corredera, letra G, a su depósito receptor, letra
45 S. para ser cargada a los capachos y extraer, el resto del
aceite libre, de un solo aprieto.

Las ventajas que se consiguen con esta invención están de-
terminadas:

1º.- Por salida espontánea del 50/60 % del aceite puro
50 virgen, sin emulsión, sin capachos, ni presión, por simple
efecto, de dislaceración de las celdillas que contienen las
aceitunas.

2º.- Por la separación rápida, de las sustancias orgáni-
cas mucilaginosas, extrañas a la pasta, que tanto perjudican,
55 la pureza del aceite, por ser estas sustancias, altamente fer-
mentescibles.

3º.- Porque quitándole dichas sustancias a la pasta el res-
to del aceite, que se obtiene de única presión, resulta de cla-
se, casi tan superior como el primero.

4º.- Porque quitándole dichas sustancias a la pasta, tam-
60 poco ensucia los poros del capacho, por lo que se conservará
limpio y, por lo tanto, tiene mayor filtración y duración y
en consecuencia reza en favor del aceite.

N O T A

65 En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones
siguientes:

PRIMERA:- Un procedimiento mecánico, por separación de las
sustancias orgánicas, extrañas a la pasta de aceitunas, para
la obtención del aceite virgen, consistente en someter la pas-
70 ta a un movimiento de dislaceración por medio de unas paletas.

SEGUNDA:- Un procedimiento mecánico, según reivindicación
primera, consistente en que la separación se efectúa por el
choque de la masa contra unas placas ranuradas. Este choque
determina la separación del aceite de las sustancias extrañas,



75 que salen a los lados y por el centro del envolvente procedentes de canales de que están provistas dichas placas.

80 TERCERA:- Un procedimiento mecánico, según reivindicaciones primera y segunda, consistente en impedir que dichas sustancias se detengan en su función disgregativa, por medio de unas chapas curvadas.

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

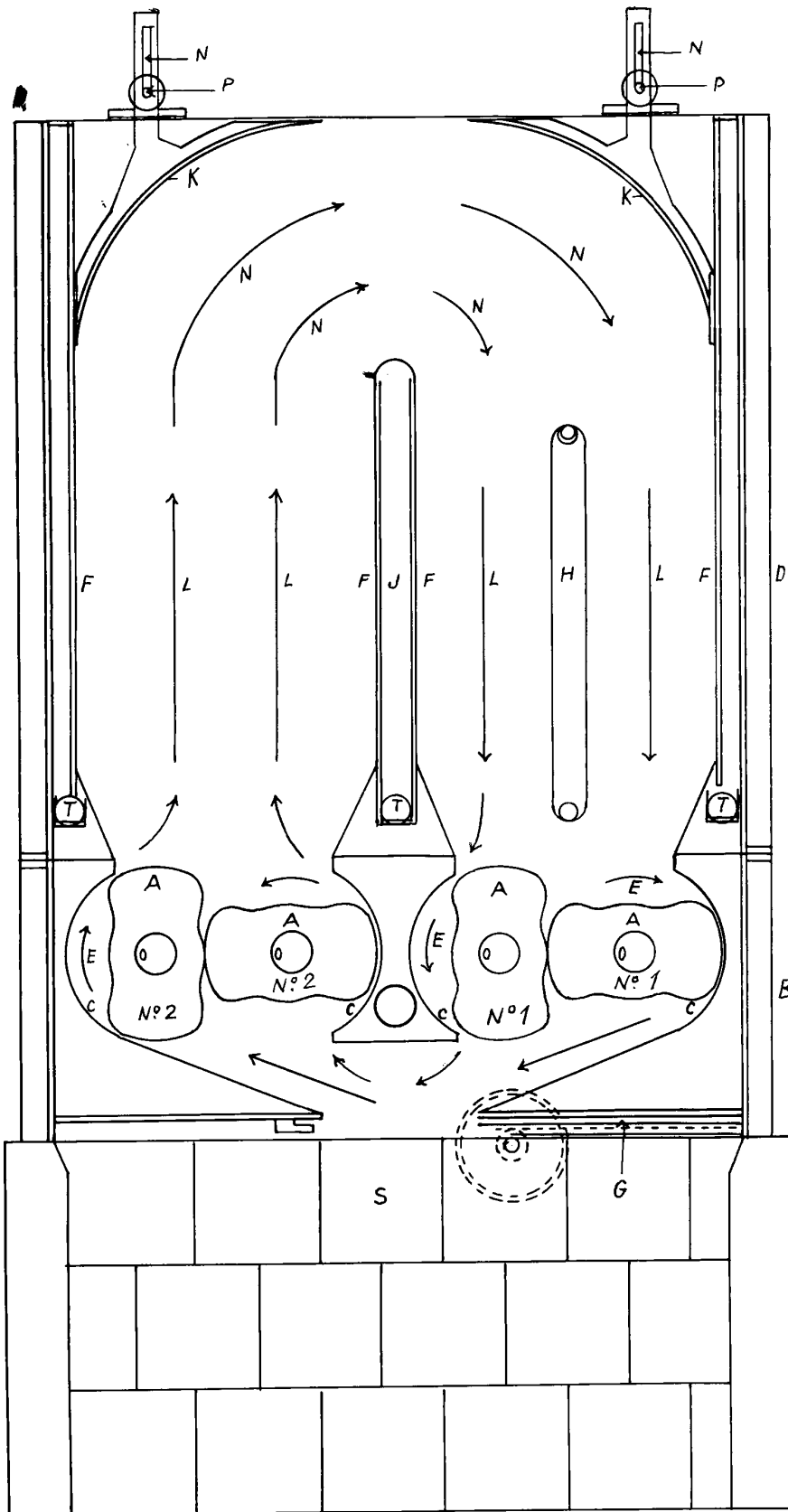
85 "UN PROCEDIMIENTO MECANICO, POR SEPARACION DE LAS SUSTANCIAS ORGANICAS EXTRAÑAS A LA PASTA DE ACEITUNA, PARA LA OBTENCION DE ACEITE VIRGEN"

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

Madrid 1 de Junio de 1931

ALFONSO UNGRIA
P. P.

123107



ESCALA VARIABLE

MADRID, DL *Genis* N.º 1

ALFONSO 1902
P. P.