



143157

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 Vincenzo CARPENTIERI, de nacionalidad italiana.

residente en S. Severino-Rota (Salerno)-ITALIA.

por:

"MAQUINA PARA PELAR FRUTA, ESPECIALMENTE PATATA". Clase 56.

CON LA PRIORIDAD DE LA PATENTE ITALIANA DE FECHA 20 SEPTIEMBRE
DE 1935.

=====

El presente invento se refiere a una máquina para pelar
fruta, y en particular patata, en la que interiormente se encuentran
unos tubos cilíndricos de material elástico, aptos para la peladura,
y agujas para la alimentación de dichos tubos.

5

Los croquis anejos, muestran esquemáticamente y a título
de ejemplo una realización práctica del invento, a saber:

La Figura 1, es una vista de frente de la máquina.

La Figura 2, es una lateral de la sección A-A de la figura
1.

10

Las Figuras 3 y 4, representan el funcionamiento particu-
lar de la aguja.

La Figura 5, retrata en corte, una parte del tambor, con
tres cilindros correspondientes a las tres fases activas de la pe-
ladora.

15

La Figura 6, muestra un tubo visto de planta y la forma
que toma bajo la acción del aire comprimido.

El bastidor 1 lleva adherido el eje 2 sobre el cual

20



25

gira libremente la cruz de Malta 3, y que en el otro extremo lleva encajado el disco 4. En la parte superior de dicho disco, va un casquillo 5, y sobre la superficie plana estan acoplados, por medio de tornillos los canales colectores 6-7. La cruz de Malta se prolonga axialmente, encontrándose en su extremo un tambor 8 en el cual se fijan los cilindros 9 y los grifos 10 unidos a los respectivos cilindros por medio de tubos 11. Una toma de aire 12 va herméticamente cerrada contra el tambor y sostenida al mismo por el muelle 13. El eje 14 mueve, por medio de rueda dentada, el eje 15 que lleva la palanca 16 para el mando de la cruz de Malta. Un piñón 17 acciona por medio de una cadena el eje 18 al que vá fijada una manivela 19 para el mando de los grifos.

30

Dicho eje 14 lleva aplicada una leva 20 para accionar sobre otra 21, que a su vez mueve un cepillo 22. El mismo eje 14 lleva también los piñones 23 y 24 que mueven, por medio de cadena, los respectivos ejes 25 y 26; el 25 para accionar la aguja, mientras el 26 lleva un cepillo cuádruple 28 apto para dar las vibraciones en un plano inclinado 29. Un embudo 30 sirve para recibir la fruta que ha de pelarse. Un cepillo fijo 31 tiene la finalidad de cepillar por medio de un muelle 38, (figura 4) y una leva fija 32 sirve para el cierre de los grifos, mientras una polea 33 vá prevista para el mando general.

35

40

Un tubo 34 une el depósito de aire comprimido con la máquina. La aguja 35 (figuras 3 y 4) puede deslizarse en un soporte 36 que está fijado en una transmisión 37; un muelle 38 asegura su retorno instantáneo desde el momento en que se libra del cepillo fijo 39 en el punto 40. Los tubos 41 (figura 5) son de goma u otro material elástico que tenga las mismas características, y están contenidos en tubos 42 que comunican con el aire comprimido por medio de agujeros 43; bridas 44 y tornillos 45 cierran los tubos elásticos dentro de bridas, tubo metálico y tambor 2.

45

50

En la Figura 6, se aprecia vista de planta, como adquieren los tubos elásticos, bajo la acción del aire comprimido.

FUNCIONAMIENTO.— El funcionamiento de la máquina es el

siguiente:

143157

55



60

Aplicando la fuerza motriz a la polea 33 y haciendo girar la misma en el sentido indicado por la flecha, se obtendrá una rotación intermitente del tambor 8 por medio de la cruz de Malta 3. Las patatas procedentes de la calentadora, pasan por el embudo 30 y el operario encargado de la máquina las echa sobre el plano oscilante 29 que las transporta contra la pared 46, quedando detenida allí hasta que la aguja logre introducir la punta en la misma; obtenido ésto, la aguja que está continuamente en rotación, transporta cada patata, acercándola y aprisionándola al eje rotativo, hasta que, llegado a la parte rectilínea de la pared, la patata se desprende del eje y continua en descenso, embocando el tubo, y apoyando sobre el casquillo 5.

65

La manivela 19 que gira a continuación, abre el grifo, y el aire comprimido que entra, produce la deformación del tubo elástico, obligándole a tomar la forma de la patata.

70

Es de notar que siendo el tubo mas largo que la patata, se tendrá una diferencia de presión entre la parte alta y la parte baja de la misma, y en su consecuencia, en el tubo existirá la tendencia de empujar la patata hacia el centro del tambor. Esto sucede en el momento en que la patata, una vez traspuesto el tubo, deja el casquillo 5 yendo a caer en el canal colector 6. En esta operación, es precisamente cuando la patata se libra de la piel.

75

En efecto, el tubo de goma que ofrece una gran resistencia, por el movimiento a la piel de la patata, la retiene entre los pliegues que se forman bajo la acción del aire comprimido.

80

Continuando el tambor en su giro, el tubo se libra de la presión del aire, rebosando la contenida y tomando su forma cilíndrica primitiva; la piel, por adherencia, queda en el interior hasta que el tubo venga a la posición representada en la Figura 5. En este punto, el embudo, penetrando en el interior del tubo, hace caer la piel en el canal 7. Preferentemente, los grifos al encontrar la leva fija 32, se han cerrado y quedan preparados para repetir el

85

ciclo de trabajo.



La PATENTE DE INVENCION que se solicita por veinte años en España, por "MAQUINA PARA PELAR FRUTA, ESPECIALMENTE PATATA", Clase 56. Con la PRIORIDAD de la PATENTE ITALIANA de fecha 20 Septiembre de 1935, recaerá sobre las particularidades características de las siguientes REIVINDICACIONES:

90

1ª. = Una máquina para pelar fruta, especialmente patata, constituida por una armadura con tambor rotativo axialmente, y movimiento periférico de cilindros que contienen tubos elásticos más largos que la fruta a pelar y preferentemente cilíndricos.

95

2ª. = Una máquina para pelar fruta, especialmente patata, según la reivindicación anterior, en la que por medio de gas comprimido, o líquido introducido entre el cilindro y tubo elástico, se obtiene la deformación de éste último y se adapta a la forma de la fruta a pelar.

100

3ª. = Una máquina para pelar fruta, especialmente patata, según la reivindicación 1ª y 2ª, en la que está previsto un miembro especial ó casquillo, para obtener una diferencia de presión entre el alto y el bajo de la fruta contenida en el tubo elástico.

105

4ª. = "MAQUINA PARA PELAR FRUTA, ESPECIALMENTE PATATA", Clase 56, con la PRIORIDAD de la PATENTE ITALIANA de fecha 20 de Septiembre de 1935.

110

Todo conforme conforme a lo anteriormente descrito en la precedente Memoria que consta de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara, y a título de ejemplo se representa en las tres hojas de dibujos que se acompañan.

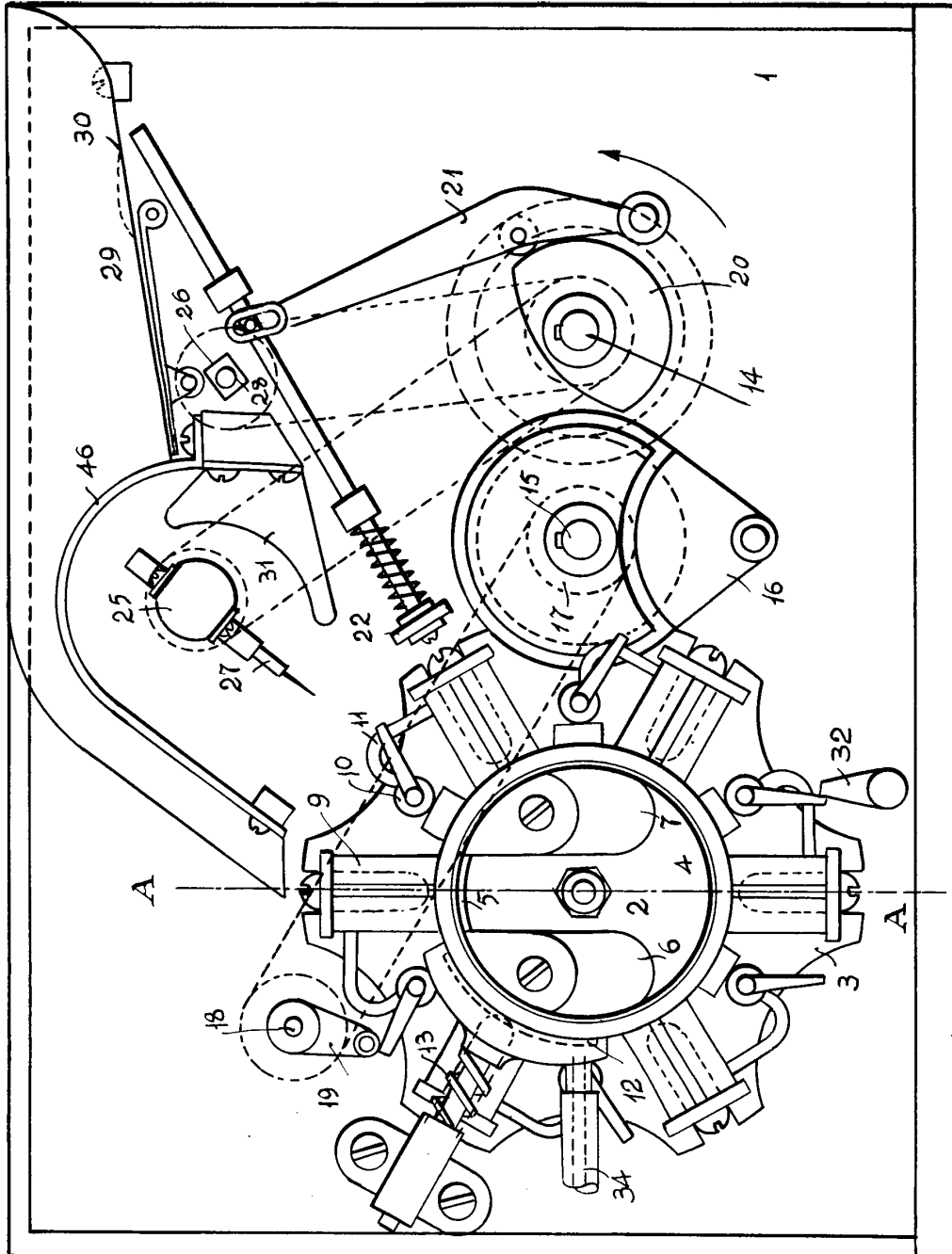
Madrid, 18 de Septiembre de 1936.

Por autorización del interesado.

A large, stylized handwritten signature in black ink, written over the text "Por autorización del interesado.".



Fig-1



ESCALA VARIABLE.

Madrid, 18 Septiembre 1936.

A large, stylized handwritten signature in black ink, located at the bottom right of the page.

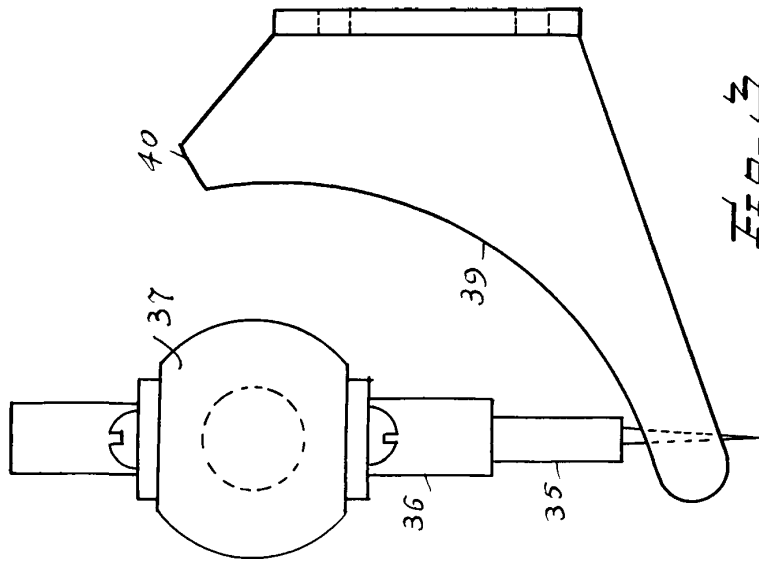
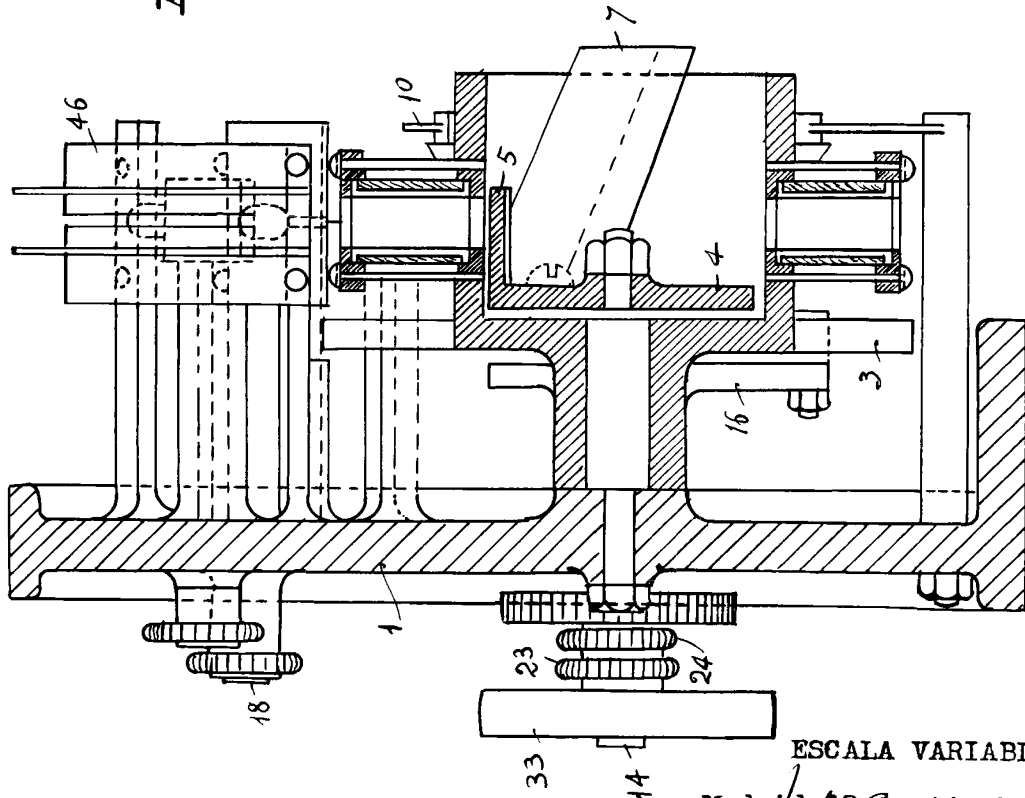


Fig. 2

Fig. 1



ESCALA VARIABLE.

Madrid 18 Septiembre 1936.

A large, stylized handwritten signature in black ink, located at the bottom right of the page.

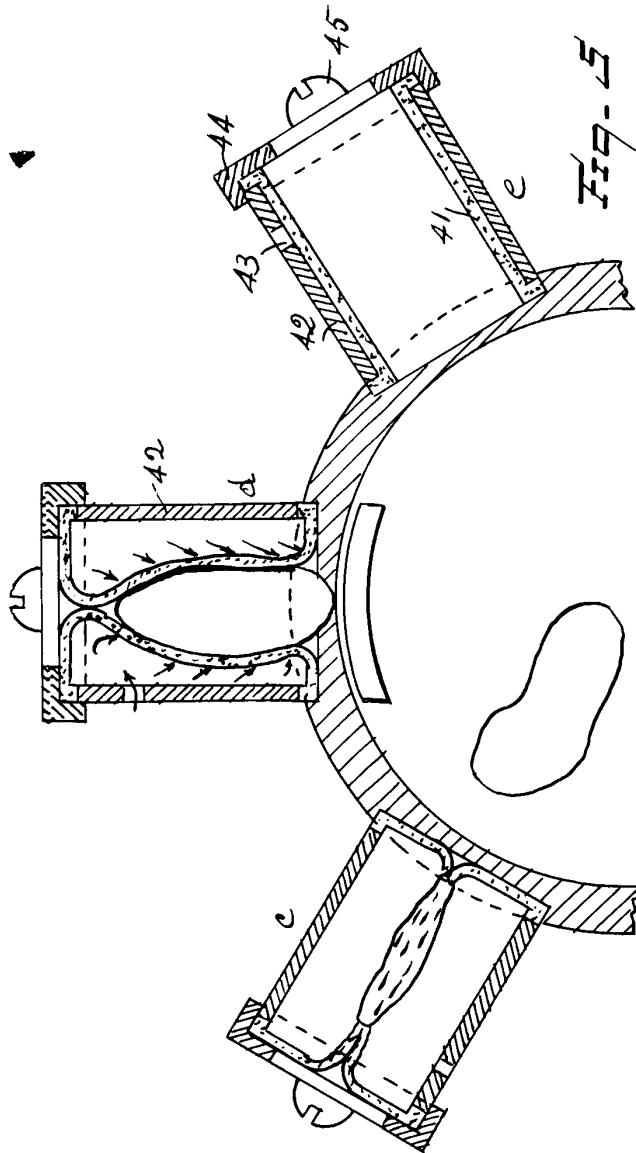


Fig. 5

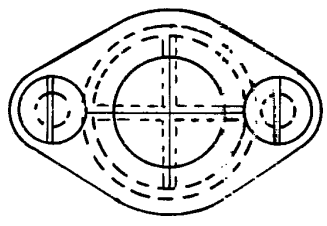


Fig. 6

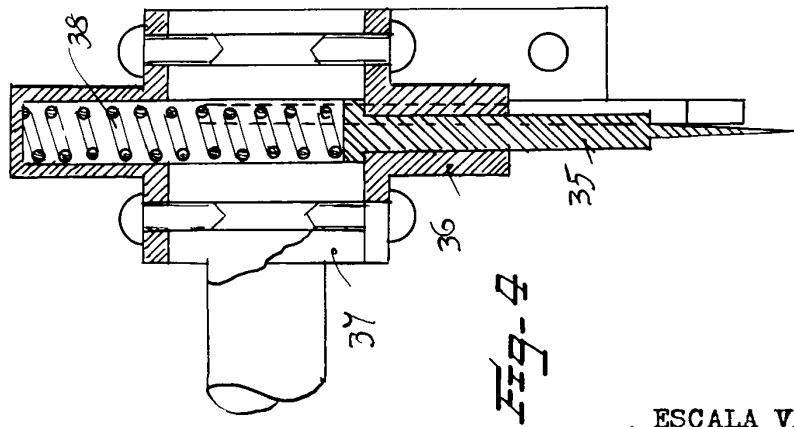


Fig. 7

ESCALA VARIABLE.

Madrid, 18 Septiembre 1936.

[Handwritten signature]