

1543

154301



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

-PATENTE DE INVENCION-

por veinte años

a favor de

EL MODERNO. SOCIEDAD LIMITADA, residente en ALGEMESI (Valencia, General Primo de Rivera nº 3.

por una

»MAQUINA PARA ESCALDAR PRODUCTOS AGRICOLAS PARA CONSERVAS»

INVENTOR: Don José Tortajada Puchades.

La finalidad que se persigue con este nuevo invento es la de dotar a los fabricantes de conservas vegetales, así como a los fabricantes de fruta en dulce y mermeladas de una nueva máquina para escaldar los tomates y demás frutas y vegetales destinados a la fabricación de conservas para desposeer a estos de la piel con toda facilidad.

Se acompaña un juego de planos con dos figuras o dibujos señalados con letras mayúsculas A y B. representando la máquina en dos vistas diferentes para dar una idea lo mas exacta posible de su construcción y funcionamiento.

La figura A. representa la máquina vista por uno de sus laterales. El nº 1. es la caja dentro de la cual va instalado todo el mecanismo. El nº 2 son los pies que sostienen la máquina. Los números 3 y 4 son las poleas que arrastran el tapiz sin fin, nº 5, el nº 6 es el depósito de agua, el nº 7 es la entrada de la fruta u hortalizas que caen sobre el tapiz sin fin nº 5, el nº 8 es la salida de la fruta despues de escaldada, el nº 9 es el tubo inferior de vapor para el escaldado de la fruta, el nº 10 es el tubo superior de vapor tambien para el escaldado de la fruta, el nº 11 es el tubo de agua fria, los números 12 y 13 son las duchas de agua fria que sirven para lavar la fruta y para cierre de escape del vapor, los números 16 y 17 son dos paredes para cierre de salida del vapor, los nº 20 y 20 son los tubos conductores de vapor y el nº 1 es la salida del agua.

La figura B. representa la máquina vista en sección transversal. El nº 12 son duchas de agua fria y cierre de vapor, el nº 14 es el tubo general para entrada de vapor, el nº 15 es la polea motriz que pone en movimiento las poleas del tapiz sin fin, los números 19 y 19 son las duchas de vapor y los nº 20 y 20 son los tubos conductores de vapor que alimentan las duchas 19 y 19.

FUNCIONAMIENTO.- Para poner en marcha la máquina se le pondrá una transmisión directa o por medio de correa a la polea motriz nº 15 la cual accionará las poleas nº 3 y 4 que a su vez pondrán en marcha el tapiz sin fin nº 5. Por la tolva o entrada nº 7 se introducirán los toma-

154301



tes o la fruta que será transportada por el tapiz sin fin a la salida nº 8. Al paso de la fruta o tomates por el tapiz sin fin, estas recibirán un doble baño de vapor a temperatura muy elevada que saldrá de los tubos nº 19 y 19. Uno proyecta el vapor de arriba hacia abajo sobre la fruta del tapiz sin fin y el otro proyecta el vapor de abajo hacia arriba cogiendo la fruta entre las dos corrientes de vapor que la dejará escaldada en el acto y en disposición de ser quitada la piel de la misma con toda facilidad, y para que el vapor no se vaya a los lados lleva la máquina dos paredes en la parte interior de las poleas nº 16 y 17 que lo retienen en el interior de las mismas. En la parte superior del tapiz, y con el fin de que no sean un obstáculo las paredes de retención del vapor para el paso de la fruta se ha dispuesto un sistema de duchas de agua fría números 12 y 13 en forma de cortinas que impiden el escape de vapor por ambos extremos del tapiz sin fin. Como ya hemos dicho anteriormente el agua de la máquina sale al exterior por la salida nº 21.

De forma que puesta la máquina en marcha y abiertas las corrientes de agua fría y de vapor solo hay que poner los tomates y la fruta en la tolva nº 7 para que pase al tapiz sin fin nº 5 donde es escaldada y se recoge a la salida nº 8, trabajo sumamente sencillo que puede ser ejecutado por cualquier trabajador sin conocimientos especiales.

Esta máquina, además de ser totalmente nueva, tiene la ventaja sobre todas la demás conocidas hasta la fecha, de poder ser manejada por cualquier muchacha.

Con esta máquina se escalda la fruta sin necesidad de sumergirla o ponerla en contacto con agua hirviendo, por lo que no absorbe agua y la fruta sale de la misma como si no hubiese sido escaldada.

La fruta escaldada por esta máquina cuesta mucho menos de quitarle la piel y queda entera y en mejores condiciones que la escaldada directamente con agua hirviendo.

Otra ventaja consiste en que al no absorber agua, sale la fruta totalmente entera, tiene menos desperdicios, y por lo tanto, en igual cantidad de fruta escaldada se obtiene un número mayor de botes de conserva.

Como a la salida de la fruta escaldada por el tapiz sin fin recibe la ducha de agua fría, queda la fruta o tomates en condiciones de poderse pelar inmediatamente, sin necesidad de sumergirla en agua fría, por lo que conserva su buen estado, y no se pierde tiempo para verificar el pelado.

Esta máquina se construirá en toda clase de materiales y toda clase de tamaños, el vapor de agua se fabricará en recipientes aparte de uso corriente y será distribuido por la red de tuberías y duchas descritas.

NOTA

En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª- Una máquina para escaldar productos agrícolas para conservas, caracterizada porque dentro de una caja metálica sustentada por sus pies, va montado un mecanismo con dos poleas y un tapiz sin fin de tela metálica.

2ª- Una máquina para escaldar productos agrícolas, caracterizada, según la reivindicación anterior, porque el mecanismo descrito es accionado por la polea motriz colo-

154301



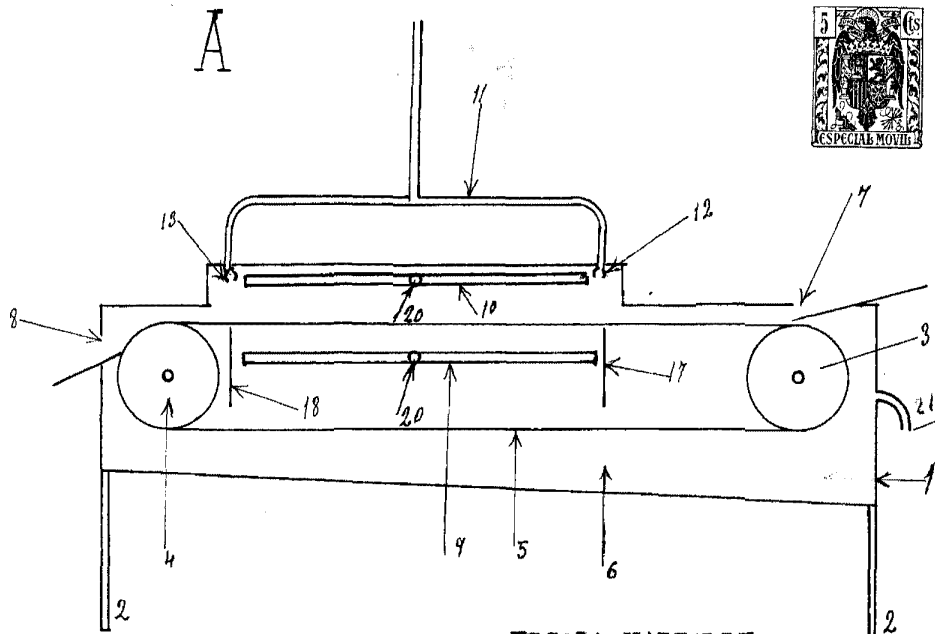
- 100 cada al exterior que recibirá la fuerza bien por engrana-
je directo o por medio de correa.
- 105 3ª- Una máquina para escaldar productos agrícolas, ca-
racterizada según las reivindicaciones anteriores porque
lleva instalados en la parte superior e inferior del ta-
piz sin fin unos tubos por los que llega el vapor que cae
sobre la fruta en dos direcciones distintas, uno proyecta
el vapor hacia abajo y el otro hacia arriba, cogiendo los
productos entre las dos corrientes de vapor.
- 110 4ª- Una máquina para escaldar productos agrícolas para
conservas, caracterizada, según las reivindicaciones ante-
rioras, porque lleva en la parte superior del tapiz sin fin
unos dispositivos para duchas de agua fría que además de
lavar la fruta evitan el escape de vapor por los extremos.
- 115 5ª- Una máquina para escaldar productos agrícolas para
conservas, caracterizada, según las reivindicaciones ante-
rioras, porque en la parte interior del tapiz y de ambas
poleas lleva en cada extremo del mismo una pared o tabique
divisorio que impide la salida del vapor por entre una y
otra polea.
- 120 6ª- Una máquina para escaldar productos agrícolas para
conservas, caracterizada, según las reivindicaciones an-
teriores, porque el agua que se deposita en el fondo de la
máquina sale al exterior por un tubo de salida colocado
en un extremo de la misma.
- 125 7ª- Se reivindica por último, como objeto sobre el que
ha de recaer la Patente de Invención que se solicita "UNA
MAQUINA PARA ESCALDAR PRODUCTOS AGRICOLAS PARA CONSERVAS"
Todo conforme queda descrito en la presente memoria,
que consta de tres páginas escritas a máquina por una so-
la cara y dibujos que se acompañan.

Madrid- 10 de Septiembre de 1941

ALFONSO UNGRIA

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

154301



ESCALA VARIABLE
Madrid 10 septiembre 1941.
ALFONSO UNGRIA

