

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL



154499

154499

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una Patente de Invención, por 20 años

en España y sus colonias

a favor de

Don Antonio Castillo Moreno, natural de Almedovar del Cam-

po (Ciudad Real) y residente en Puertollano, calle de

Cristóbal Colón 17

por

« MOLINO TRITURADOR DE CEREALES, CAFÉS Y LEGUMBRAS SEJAS »

La trituración del trigo y cereales comenzó a efectuarse en los
alberos de nuestra civilización a raíz de las primeras socieda-
des, y por etapas la molinería ha venido constantemente aumen-
tando su progreso a través de diversos y continuos perfeccio-
namientos.

5
Hay los viejos molinos se sustituyen por soberbias fábricas
providas de máquinas modernas y perfectas que efectúan todas
las operaciones propias casi en completo automatismo.

10
Generalmente el trigo y cereales se limpia, fragmenta y tri-
tura o pulveriza en molinos de muelas o por cilindros.

Los primeros a pesar de su perfeccionamiento derivan directa-
mente de los primitivos aparatos usados por pueblos antiquisi-
mos, griegos y romanos, formando su esencia una piedra o solera
cónica, sobre la que giraba una muela en forma de doble embudo.

15
En los molinos de cilindros y mixtos que constituyen la esen-
cia, novedad y perfeccionamiento de este nuevo « Molino tritura-



dor de cereales, café y legumbres secas" y ante los resultados prácticos obtenidos desde su desarrollo en 1873, por este segundo sistema animado del deseo de contribuir a su mejor perfeccionamiento hemos ideado este nuevo aparato, maquina o molino del que se desea obtener, Patente de Invención por 20 años en España y sus colonias, fundada en que sus características son muy diferentes de los actualmente conocidos, siendo su más esencial perfeccionamiento o novedad la forma y situación de las muelas formadas por piezas metálicas - 3 - 4 - y - 5 - de aleación especial; dos de ellas, de forma cónica y la otra cilíndrica y que debido a su original picado permite obtener un elevado rendimiento y alto grado de finura en la elaboración y trituración de los diferentes cereales o frutos sometidos a trituración.

Las piezas detalladas, y que aisladamente en sus secciones se especifican y representan en los planos adjuntos a esta Memoria son: - 1 - Cuerpo triturador - 2 - Tapa - 3 - Muela exterior - 4 - Muela interior - 5 - Sin fin - 6 - Eje - 7 - Bola de 17 m/m ϕ - 8 - Tajuela - 9 - Pasador - 10 - Tornillo - 11 - Contra fuerza - 12 - Volante - 13 - Cufia - 14 - Tolva - 15 - Soporte.

Funcionamiento. Este nuevo "Molino triturador de cereales, café y legumbres secas" lleva también un dispositivo especial de regulación, que permite poder regular a voluntad el grado de finura de las harinas, a través de sencilla manipulación de la pieza - 10 - que a su vez actúa sobre la bola de acero - 7 - obrando esta sobre el eje - 6 - haciendo la retención de la pieza o muela - 4 - .

Se acompaña a título de ejemplo y como demostración del sistema los planos adjuntos, advirtiéndose que pueden ser construidas en diversas formas y tamaños, en su aspecto exterior con arreglo a las exigencias de cada caso y del cereal, legumbres o fruto a triturar y en cuanto no altere su princi-

- 3 -
154499 
pio fundamental.

NOTA

Describe suficientemente la naturaleza, funcionamiento y novedad de este nuevo " Molino triturador de cereales, café y legumbres secas" por lo que se solicita patente de Invención en España y sus colonias y acogiendo a los beneficios del Convenio Internacional por ser propia y absolutamente nueva, lo constituyen las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

Primera.-Molino triturador de cereales, café y legumbres secas, caracterizado por la disposición y forma de las muelas -3-4-y-5- piezas metálicas de aleación especial; dos de ellas de forma cónica y la tercera cilíndrica, y que debido a su original picado, permite obtener elevado rendimiento y alto grado de finura en la trituración, pudiéndose graduarse esta.

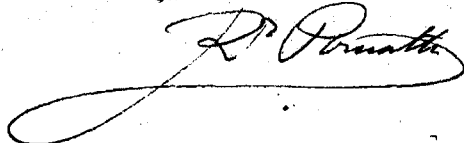
Segunda.- Molino Triturador de cereales, café y legumbres secas con arreglo a la reivindicación primera, caracterizado por constar de un dispositivo especial de regulación que permite poder regular a voluntad el grado de finura de la harina o de los productos de frutos sometidos a trituración por medio de una sencilla manipulación de - 10 - que a su vez actúa sobre una bola de acero - 7 - actuando esta sobre el eje - 6 - haciendo de la retención de la pieza o muela - 4 - .

Tercera.-"Molino triturador de cereales, café y legumbres secas" según reivindicaciones primera y segunda.

Todo tal y conforme se describe en la presente Memoria que consta de 3 páginas escritas a máquina por una sola cara y se representa en las 5 hojas de planos que se acompañan.

Madrid, 24 de Septiembre de 1941

El Ingeniero Industrial
Agente Oficial de la Propiedad Industrial



154499

154499

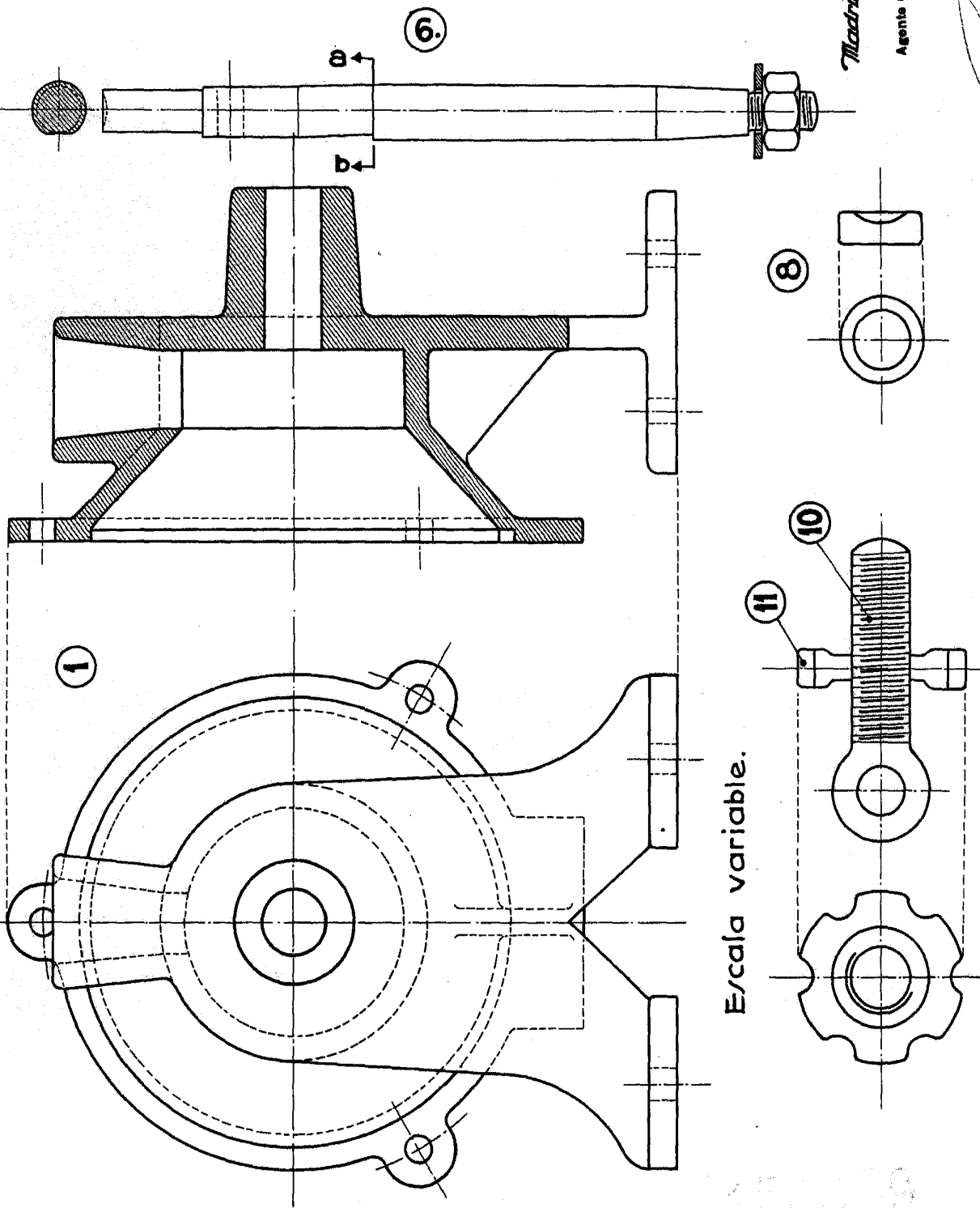


12

Madrid 24 de Septiembre de 1911.

El Ingeniero Industrial
Agente Oficial de la Propiedad Industrial

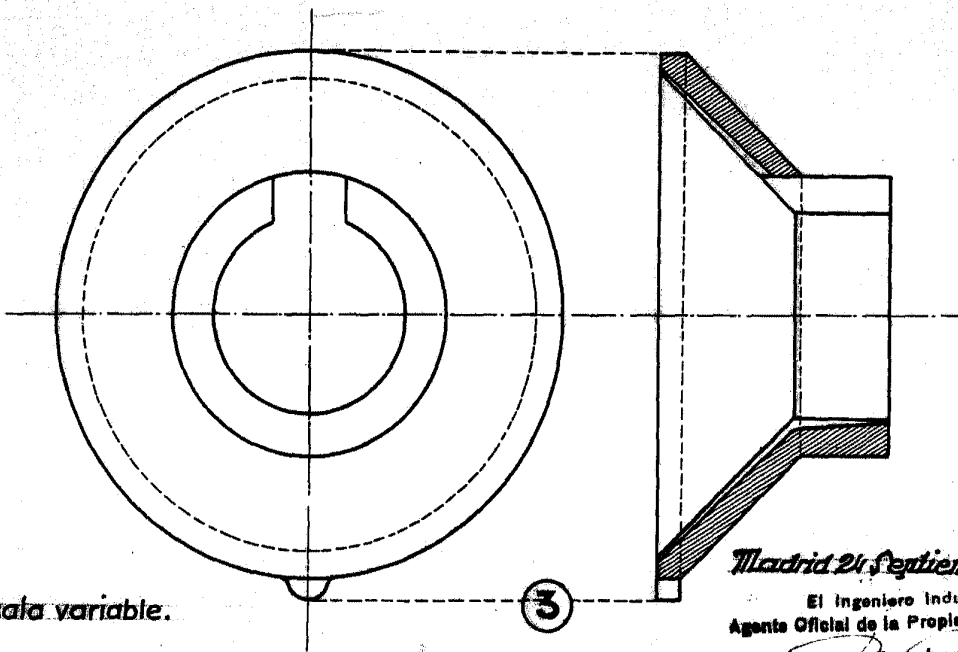
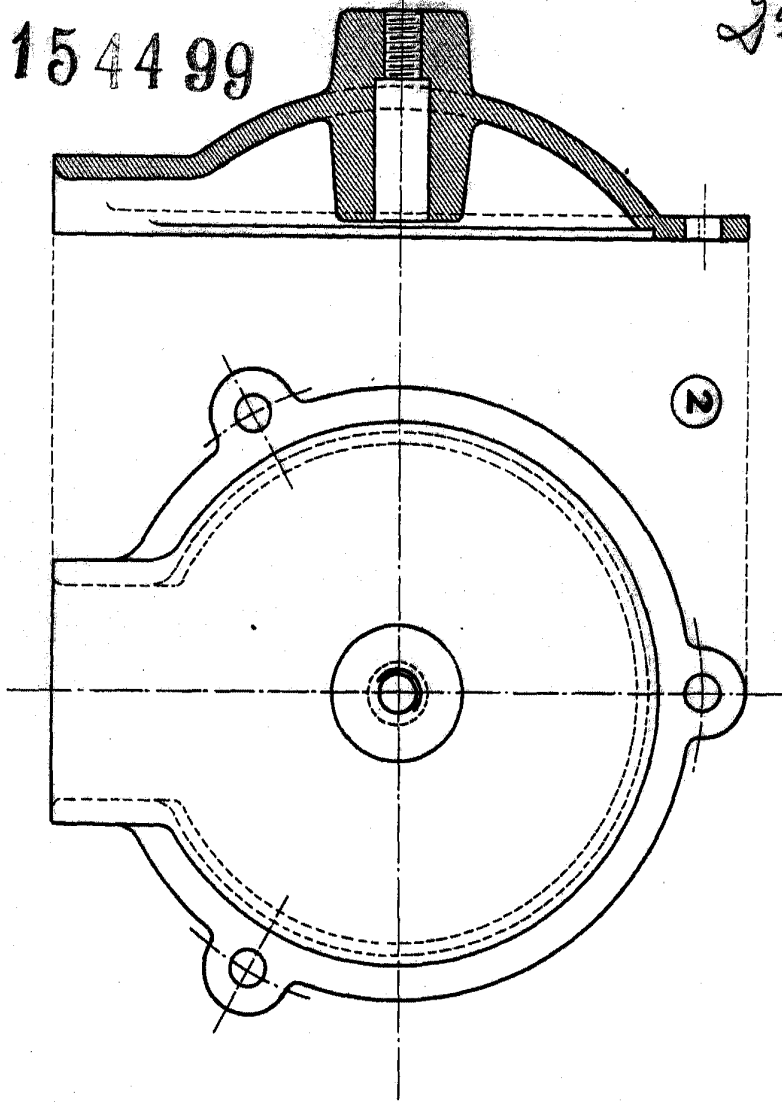
J. J. Prunty



Escala variable.

15 44 99

29



Escala variable.

Madrid 24 Septiembre de 1941.

El Ingeniero Industrial
Agente Oficial de la Propiedad Industrial

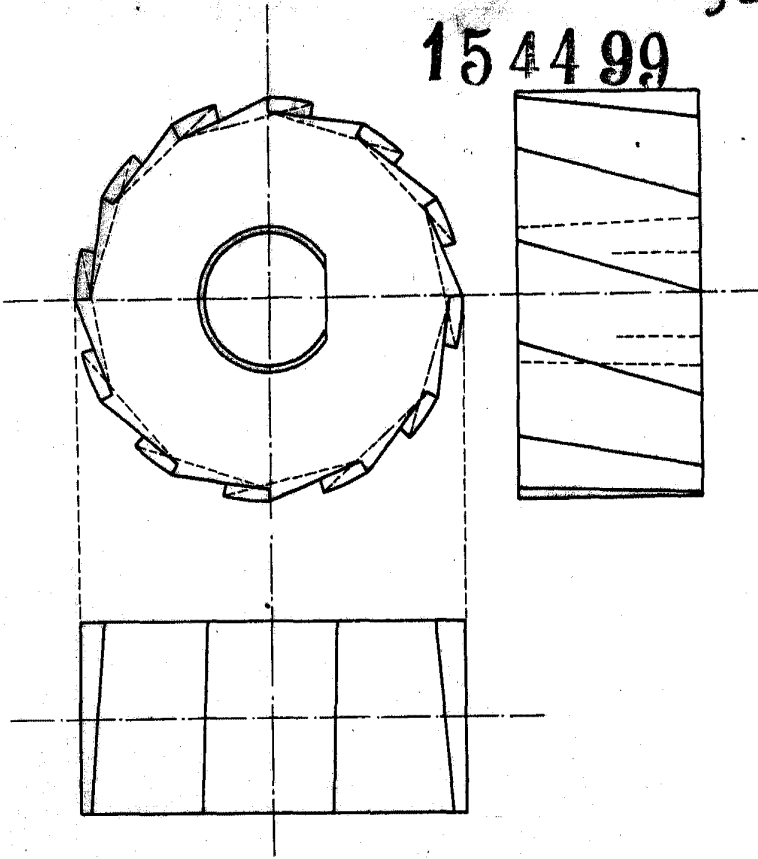
15 44 99

3^a

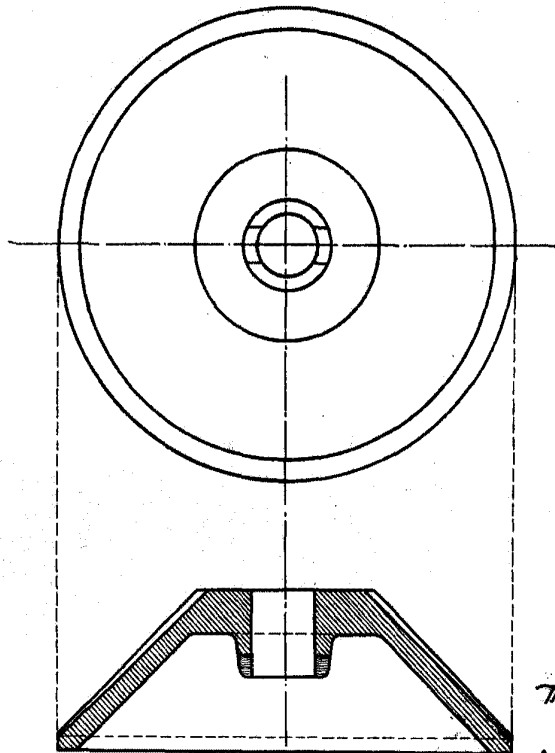
15 44 99



5



4



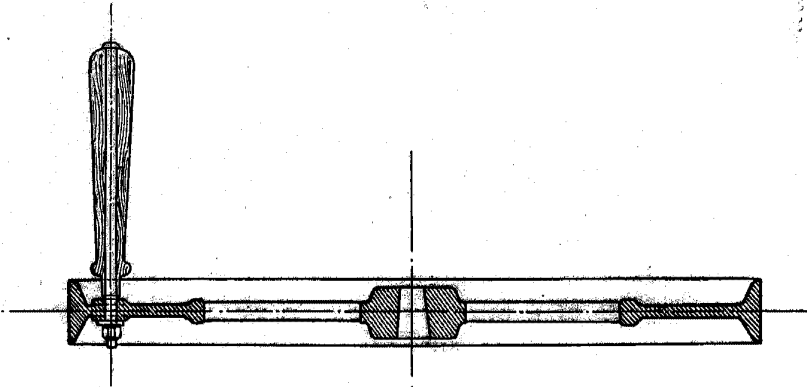
Escala variable.

Madrid 24 de Septiembre 1941.

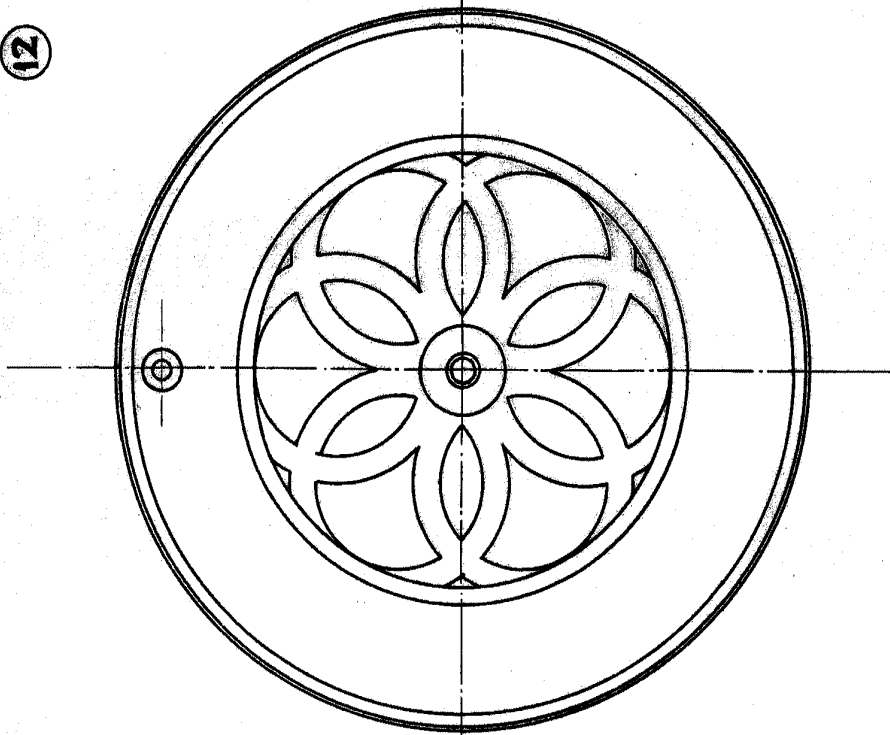
El Ingeniero Industrial
Agente Oficial de la Propiedad Industrial

42

154499



12

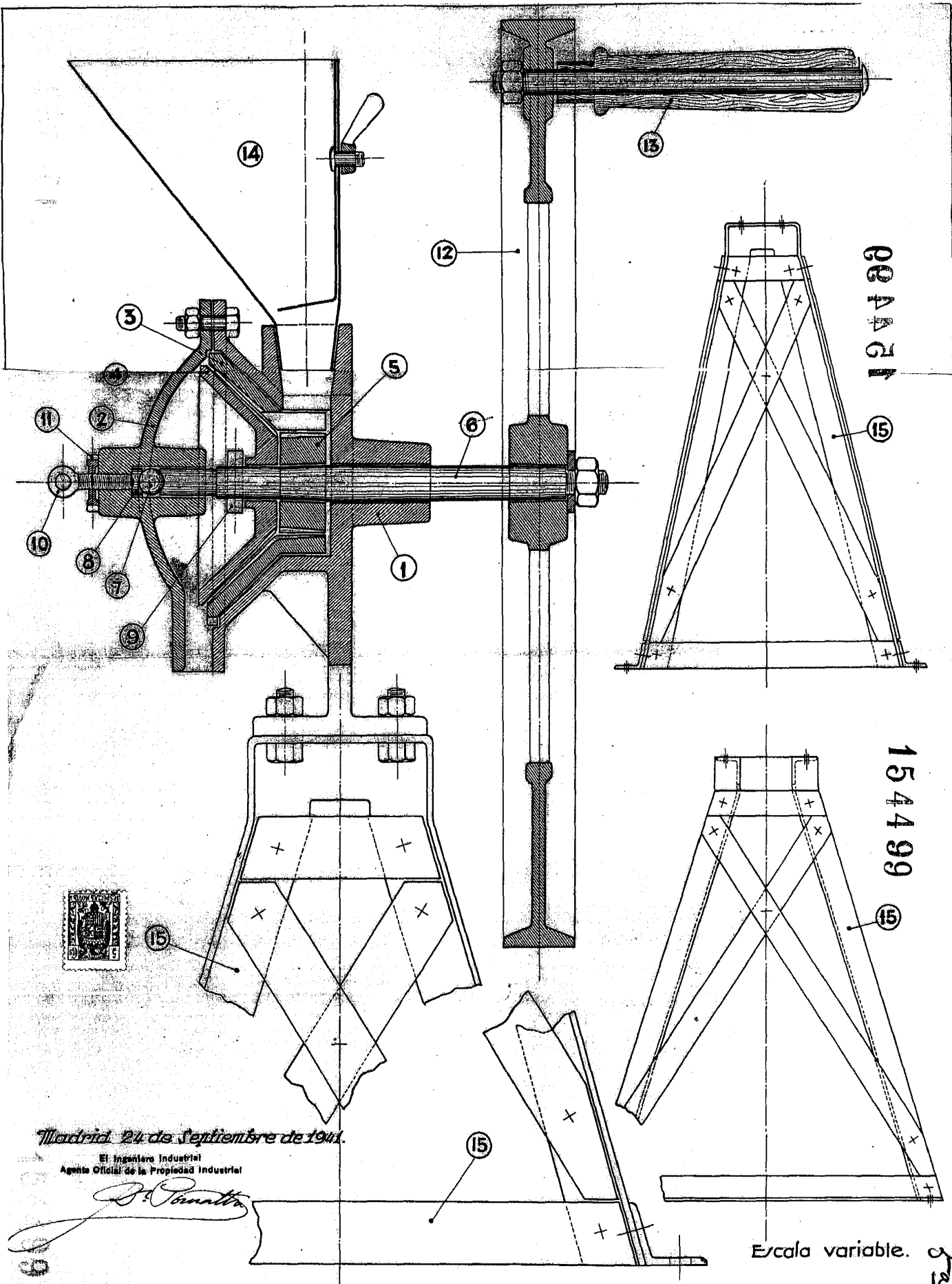


Escala variable.

Madrid, 24 de Septiembre de 1941.

El Ingeniero Industrial
Agente Oficial de la Propiedad Industrial

154499



Madrid, 24 de Septiembre de 1911.

El Ingeniero Industrial
 Agente Oficial de la Propiedad Industrial

J. Canalla

Escala variable.

52