

157315



157315

MEMORIA DESCRIPTIVA

Para un Primer CERTIFICADO DE ADICION a la patente española numero 138.315, expedida en 14 de Septiembre de 1939, por "Mejoras introducidas en los procedimientos de extraccion de jugos vegetales", por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL", a favor de Don Antonio Gerijo Torres y Don Eugenio Somoza Borrachero, ambos españoles, residentes en Madrid, calle de Lagasca nº 66.

La patente principal nº 138.315, a la que se refiere este primer certificado de adición, consiste segun su enunciado indica, en "Mejoras introducidas en los procedimientos de extracción de jugos vegetales", con la cual se
5 venia a eliminar la gran serie de inconvenientes, tanto técnicos como económicos, que presentaban los procedimientos conocidos hasta la fecha.

Esta invención se caracterizaba esencialmente por un conjunto de elementos, no susceptibles de funcionar aisladamente, con los que se suprimian algunas de las operaciones que se consideraban imprescindibles y permitian un
10 mayor rendimiento en el trabajo y resultado. Como elemento principal de esta conjunto figura una cubeta o bandeja metálica o de cualquier otro material duro de resistencia con-



15 veniente, fabricado por estampación a troquel o medio aná-
logo, de forma circular, que presenta en su parte superior
un cono con superficie ligeramente inclinada, en cuya base
se practican unas ranuras o canales desde la periferia al
centro, entre los que la chapa adopta la forma de media ca-
20 ña, permitiendo al jugo deslizarse sin obstáculos. El rebor-
de de esta cubeta forma un ángulo obtuso con relación a la
superficie, de altura conveniente y provisto de perforacio-
nes en toda su extensión, para salida del jugo.

Otro de los elementos es un arco cubierto de una
25 tela metálica, de calado conveniente, o chapa perforada,
que se adosa en el interior de la citada cubeta y al que se
superpone un disco de tela o cualquier tejido permeable,
con un reborde de mayor diámetro plegable sobre sí mismo.

La utilización conjunta de los medios descritos
30 se realiza de la siguiente manera: Sobre la cubeta o bande-
ja se coloca la rejilla o chapa perforada y cubriendo ésta
el disco de lona o tela permeable. La masa a exprimir se de-
posita en el interior del compresor preparado de esta forma,
encontrándose en condiciones de ser sometido a la acción de
35 la prensa.

La forma especial de estas cubetas permiten la
perfecta adaptación de unos sobre otros, a pesar de ser iden-
tícos y, una vez dispuestos como antecede, pueden presionar-
se en número variable de cubetas conjuntamente.

40 Ahora bien, en la práctica de este procedimiento,
es decir, en la extracción de jugos vegetales con las mejo-
ras objeto de la patente antes mencionada, se han observado
algunas deficiencias técnicas que se eliminan con las que
son objeto del presente Certificado de Adición, sin que por
45 ello quiera decirse que aquellas queden totalmente desecha-
das.



Principalmente en la salida o vertido de los jugos obtenidos por presión de las masas, es donde la práctica ha demostrado la necesidad de reforma, pues, al hacerlo en un solo sentido, por la posición horizontal de la cubeta o platillo, se retarda el corrimiento o vertido del jugo, con una pérdida de tiempo muy apreciable y que encarece el coste total de la operación. También contribuye a este retardo el hecho de ser infiltrantes perpendicularmente lo que podemos llamar sus arcos y bordes, que estando contruidos en material duro, consistente y rígido, solo permiten que la salida de la mayor parte de los jugos se verifique por encima del borde del arco de cada cubeta, en sentido vertical.

Para resolver debidamente el inconveniente explicado, de la lenta salida de los jugos que se extraen por la presión de las materias oleaginosas, se han ideado las mejoras que se describen a continuación y de las que solicitamos su aprobación.

Según el nuevo invento, el platillo o cubeta, que igualmente puede denominarse "capacho", adopta la forma convexa, formando un semicírculo surve total o bien teniendo su borde recto y ligeramente inclinado en el mismo sentido, con una altura en su centro que puede variar según las dimensiones proporcionadas del mismo.

Otra mejora que se establece es que el centro de la cubeta o platillo, capacho, puede o no llevar un orificio para el paso de la aguja de la prensa, puesto que de estos mecanismos los hay indistintos, con o sin aguja.

Fácilmente se comprende ahora que el corrimiento o vertido del jugo obtenido en cada prensada, ha de ser en extremo fácil y sobre todo muy ligero, pues, debido a la



forma convexa de cada capacho, el jago, por su propio peso, ha de correr por esta superficie en dirección a sus bordes y, no encontrando obstáculo alguno, sino que por el contrario aquí la pendiente es mas pronunciada, que rápidamente y sigue la dirección de los depósitos.

A título de ejemplo, y para mejor comprensión del objeto de este Certificado de Adición, haremos referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

La figura 1 representa un corte del platillo o cubeta en el que se indica; por -1- la superficie convexa que forma la parte superior del mismo; -2- el borde, que puede ser recto ligeramente inclinado en el mismo sentido que la superficie, y -3- el orificio central para paso de la aguja de la prensa hidráulica.

La figura 2 es una vista en planta del mismo platillo o cubeta, con las mismas referencias antes indicadas.

La figura 3 da idea de varios capachos ya colocados sobre la prensa, siendo -1-, -2- y -3- lo indicado en la figura 1; -4- el símbolo de presión de la prensa hidráulica; -5- los sostenes laterales de la prensa; -6- la aguja central que atraviesa el conjunto; 7 y 9- las piezas supletorias de igual forma que contrapuestas en las partes superior e inferior del cargo mantienen el nivel de presión y facilitan que ésta sea ejercida por igual en todas sus partes; -10- representa la masa a exprimir, sostenida por la lona o envoltivo de tejido -11- que descansa sobre la rejilla circular -12-.

La figura 4 representa esta rejilla, y

La figura 5 las piezas supletorias que en la figura 3 se señalan por -7- y -9-.

Al situarse los capachos ya preparados, este es



conteniendo en su interior la masa a exprimir, y colocarse uno sobre otro hasta formar el cargo, la parte superior
110 -i- del inmediato inferior, es la superficie por donde se desliza el jugo obtenido.

Como ya se indica anteriormente, las variaciones indicadas no eliminan por completo los elementos reseñados en la patente principal, ni se hace dejación del derecho
115 que sobre las mismas corresponde, pues si bien los platillos o cubetas por consejo de la práctica adoptan una forma distinta, las propiedades de las anteriores también son aplicables a éstas, quiere decirse que las ranuras o canales pueden situarse, caso de convenir, de la periferia al
120 centro de estos nuevos platillos, así como practicar los orificios laterales descritos en aquellas y en general complementarios con cualquiera de los elementos de las anteriores.

La superficie de estos platillos o cubetas pueden
125 también perforarse en forma y número variable, según las necesidades que la función a desempeñar requiera, por cuyos orificios puede también escurrir el jugo oleaginoso producido de la presión sobre la masa.

Como quiera que el solo anuncio de nuestra patente
130 dio lugar a muchas imitaciones que contenían tales y tan elementales defectos que casi todas fueron abandonadas, nos ponemos en la obligación de proteger, en cuanto nos sea posible, nuestros derechos y por tal motivo, reclamamos como de novedad y propia invención cualquier clase de capucho, me-
135 talico o de cualquier otra materia que tenga la resistencia y rigidez necesarias, ya sean de tejidos o fibras de cualquier clase que se puedan utilizar con este fin, así como los de fabricación mixta y de las características tío-



140 nicas que contiene el que resulta de la unión de todos los
elementos y fines a que está destinado, como tampoco sus
partes, aunque el imitador trate de desvirtuar nuestro in-
vento despiezándolo y luego lo acople en partes para apli-
carlas al procedimiento de extracción de aceites y grasas.

145 Por ello exponemos que cualquier sustitutivo para
la extracción de jugos, fabricado a base de materiales rí-
gidos, sean metales, maderas, pastas o cualquiera otros,
forzosamente tiene que invadir nuestros derechos registra-
dos, ya que tanto el objeto de la patente principal, como
150 las mejoras que constituyen el presente certificado de adi-
ción, pueden construirse en cualquiera de las formas, di-
mensiones, clase de material y variar en la disposición de
los elementos que lo constituyen.

N O T A

155 Describo suficientemente el objeto de este Primer Certifica-
do de Adición, se declaran de novedad y propia invención
las siguientes

R e i v i n d i c a c i o n e s

160 1ª.- Mejoras introducidas en el procedimiento de ex-
tracción de jugos vegetales, caracterizado porque el plati-
llo o cubeta es de forma convexa, formando un semicírculo
liso y suave, cuyo reborde es recto e inclinado ligeramente
en el mismo sentido que el arco, por cuya superficie corre
facilmente el jugo obtenido y cae perpendicularmente por el
borde. La superficie del inmediato inferior, al estar todos
165 superpuestos, es la que presta el plano inclinado por donde
se desliza el jugo.

2ª.- Mejoras introducidas en el procedimiento de ex-
tracción de jugos vegetales, caracterizadas porque el plati-



170 lle o cubeta puede estar perforado en forma o modo conveniente y en numero variable; que ayudan al deslizamiento del jugo a traves de los demas platillos o cubetas.

3^a.- Mejoras introducidas en el procedimiento de extraccion de jugos vegetales, caracterizadas porque los rebordes de estos platillos pueden tambien estar perforados para la salida de jugos.

4^a.- Mejoras introducidas en el procedimiento de extraccion de jugos vegetales, caracterizadas porque los platillos pueden llevar, al igual que en la patente principal, unas ranuras o canales radiales, que corren de la periferia al centro.

5^a.- Mejoras introducidas en el procedimiento de extraccion de jugos vegetales, caracterizadas porque segun la forma de la prensa a utilizar, puede disponerse un orificio central en todos los elementos que componen el capacho, para paso de la aguja de sujecion.

6^a.- Mejoras introducidas en el procedimiento de extraccion de jugos vegetales, caracterizadas por la adopcion de un rejilla circular, o chapa perforada que impide la salida de la masa sin exprimir.

7^a.- Mejoras introducidas en el procedimiento de extraccion de jugos vegetales, caracterizada por la adopcion de una lona o tejido permeable de cualquier clase, que tiene un reborde plegable sobre si misma, en la que se deposita la masa a exprimir.

8^a.- Mejoras introducidas en el procedimiento de extraccion de jugos vegetales, caracterizadas porque los platillos, rejilla y lona o envolvente que componen el total del capacho, pueden estar contruidos en cualquier clase de material, siempre que éste reuna las condiciones descritas



200 de rigidez, y flexibilidad para las prensadas, como igualmente puede construirse de fibras o analogos y tambien mixtas.

El Certificado de Aficion, cuyo privilegio de invencion se solicite por la misma vida que la patente principal, debera recaer por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE NUMERO 138.315 expedida en 14 de Septiembre de 1939, por "Mejoras introducidas en el procedimiento de extraccion de jugos vegetales", segun se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra en
210 los dibujos que a la misma se acompanan.

Madrid, 29 de Mayo de 1942.

LUIS TRIANA
P P



Fig. 1

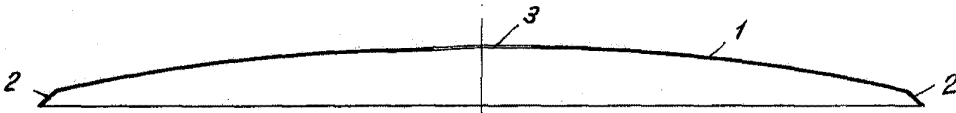
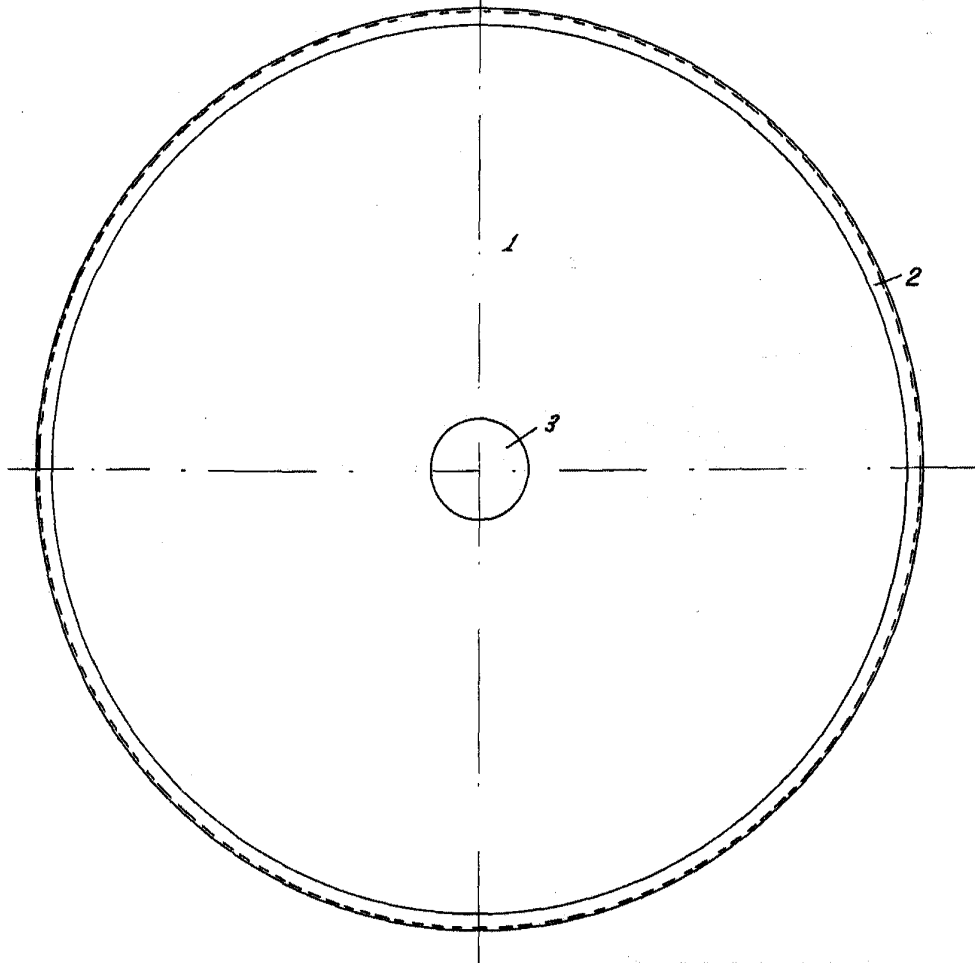


Fig. 2.



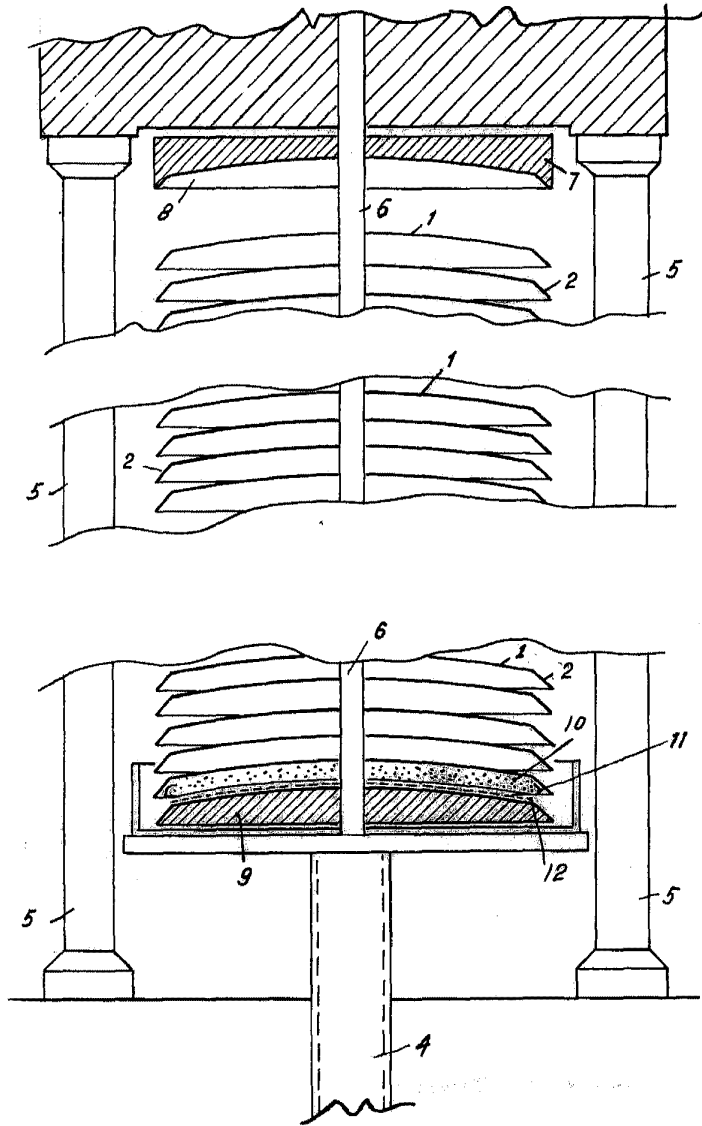
Madrid 29 de Mayo de 1942.

LUIS TRIANA
P.F.

Luis Triana
Escala variable.



Fig. 3.



Madrid 29 de Mayo de 1942

J. Garsábal
Escata variable.

157315



Fig. 4.

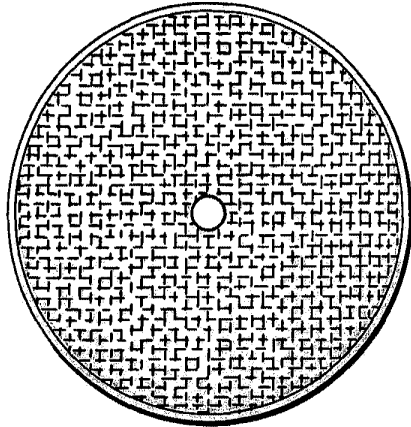
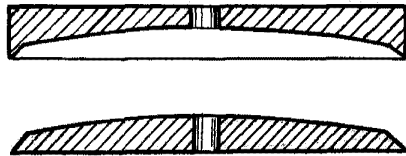


Fig. 5.



Madrid 29 de Mayo de 1942.

J. González Vaca

Escala variable.