

166544



166544

P A T E N T E  
D E  
I N V E N C I Ó N

a favor de Don LUIS FELIU VALLESPINOSA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, por "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS BATIDORAS EXTRACTORAS DE ACEITE U OTROS JUGOS DE FRUTOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos introducidos en las batidoras extractoras de aceite u otros jugos de frutos carnosos, las cuales actúan sobre la pasta antes de ser ésta introducida en la prensa donde se completa la extracción del jugo, lográndose con tales perfeccionamientos considerables mejoras en el rendimiento de dichas máquinas y en la producción obtenida con las mismas.

10. La finalidad primordial de esta clase de máquinas, especialmente de las conocidas hasta el presente,

166544

es la de preparar la pasta para su paso a la prensa extractora, realizando además, aunque de una manera secundaria, la extracción inicial de una parte de jugo. Mediante las batidoras provistas de los perfeccionamientos objeto de la invención, se aumenta considerablemente la cantidad del jugo extraído, sin que se merme por ningún concepto la preparación y arrastre de la pasta, la cual sale de la batidora en excelentes condiciones para ser prensada.

5.



10.

La característica esencial de las batidoras objeto de la invención es la de que los elementos que realizan el arrastre de la pasta presionan ésta contra las bases de aquéllas, las cuales son de plancha perforada en forma de superficie filtrante, y por las que sale el

15.

jugo extraído. Los elementos que realizan el arrastre y compresión son secciones de hélice o hilos o flejes, también en hélice, montados sobre un eje, los cuales están dotados de movimiento alrededor del mismo, ya sea todos en un solo sentido de arrastre o en sentidos

20.

opuestos.

Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de una batidora perfeccionada.

25.

En dicho dibujo, la figura 1 representa una sección longitudinal de una batidora; y la figura 2 es una vista en alzado de la misma.

166544

La caja exterior, en forma de U con los extremos algo curvados, está formada por las chapas metálicas -1- y -2-, entre las que queda el espacio libre -3- o cámara por la que se hace circular agua caliente o vapor, para lo cual va provista de los oportunos dispositivos de entrada y salida, tal como el -4-.

5.

Esta caja va cerrada en sus dos extremos por las bases planas -5- y -6-, las cuales son de plancha perforada con una pluralidad de pequeños orificios -7- para la salida del jugo extraído.

10.

En el interior de dicha caja van dispuestos los hilos o flejes -8-, -9-, -10- y -11-, en forma de hélice, las cuales giran en igual, o distinto sentido alrededor del eje -12-.

15.

Los flejes -9- y -10- son de igual paso y radio, pero con dirección de arrollamiento contraria; el fleje -8-, que puede comprender toda la longitud de la caja o bien solamente una mitad (la de la derecha, en el dibujo), es de igual paso que el de los flejes -9- y -10-, pero de mayor radio; y el fleje -11- es de igual paso y similar radio que el de la hélice del -8-, pero de dirección opuesta a éste.

20.

La referida caja presenta en su parte superior la abertura -12<sup>a</sup> para la entrada del fruto, estando las bases -5- y -6- de dicha caja provistas de las bocas de descarga -13-, que pueden fácilmente obturarse para así permitir la compresión de la pasta interior.

25.

El funcionamiento de esta batidora extractora



166544

puede deducirse fácilmente de lo expuesto, y es, en líneas generales, el siguiente: Entra la carne o pasta del fruto a exprimir por la abertura -12'-, repartiéndose a ambos lados de la caja, en los que es arrastrada

5. por los juegos de hélices hacia las bases -5- y -6- respectivamente, pues las hélices -8- y -9- tienden al arrastre hacia -5- y las hélices -10- y -11- hacia -6-. Al estar cerradas las bocas -13-, la pasta es comprimida contra la base -5- o -6-, exprimiéndose dicha pasta y saliendo el jugo por los orificios -7- de dichas dos bases.

La hélice -8-, que en el caso del dibujo ocupa toda la longitud de la caja, actúa para el vaciado de ésta en un solo sentido, mas igualmente podría estar dividida dicha hélice en dos mitades y en dirección opuesta, para en este caso realizarse el vaciado en los dos sentidos.

15.



Se comprende que en vez de hilos o flejes en hélice podrían disponerse hélices completas de chapa, alrededor del eje, o bien en secciones o porciones separadas, ya sean de hélice o bien de flejes o hilos arrollados en hélice.

20.

Queda previsto asimismo el caso en que en vez de estar montados todos los juegos de hélices sobre un mismo eje central, como es en el ejemplo presentado, se disponga más de un eje con las correspondientes hélices o hilos o flejes en hélice, con iguales o distintos juegos de hélices.

25.

166544

Serán independientes del objeto de la presente patente los materiales, formas y dimensiones, tanto absolutas como relativas, de las distintas piezas, así como disposición y número de las mismas y, en general, todos cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre que no aparten al conjunto de la esencialidad de la invención.

5.

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

10.

1. Perfeccionamientos en las batidoras extractoras de aceite u otros jugos, que se caracterizan por ser los elementos de arrastre de la pasta en forma de hélice, total o parcial, o en hilos o flejes en hélice, alrededor de uno o varios ejes, y estar dispuestos en el interior de la caja de la batidora en tal forma que, además de arrastrar la pasta, la compriman contra una o ambas bases de dicha caja, las cuales están perforadas con una pluralidad de pequeños orificios, formando una superficie filtrante.

15.



1944

20.

2. Perfeccionamientos en las batidoras extractoras de aceite u otros jugos, según la reivindicación anterior, que se caracterizan por el hecho de que los elementos de arrastre y compresión están constituidos por

166544



31

5. una o varias hélices o secciones de hélices, o bien por hilos o flejes arrollados continua o interrumpidamente en forma de hélice, de igual o distinto paso e igual o distinto radio y dispuestos sobre uno o varios ejes, arrollados todos en una misma dirección en el caso de una sola base filtrante, o bien arrollados en dirección contraria, dividiendo en dos partes el recorrido de la pasta en el interior de la caja, en el caso de dos bases filtrantes.

10. 3. Perfeccionamientos en las batidoras extractoras de aceite u otros jugos, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracterizan por el hecho de que en el caso de dos bases filtrantes puede disponerse un hilo o fleje en hélice arrollado en una sola dirección, envolviendo todos los elementos de compresión y arrastre, para realizar la descarga en un solo sentido.

15. 4. Perfeccionamientos en las batidoras extractoras de aceite u otros jugos.

20. La presente memoria consta de seis hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 31 de mayo de 1944.

Luis FELIU VALLESPINOSA

p.a.

I. PONTI

P.P.

166544

HOJA UNICA

166544

D. LUIS FELIU VALLESPINOSA

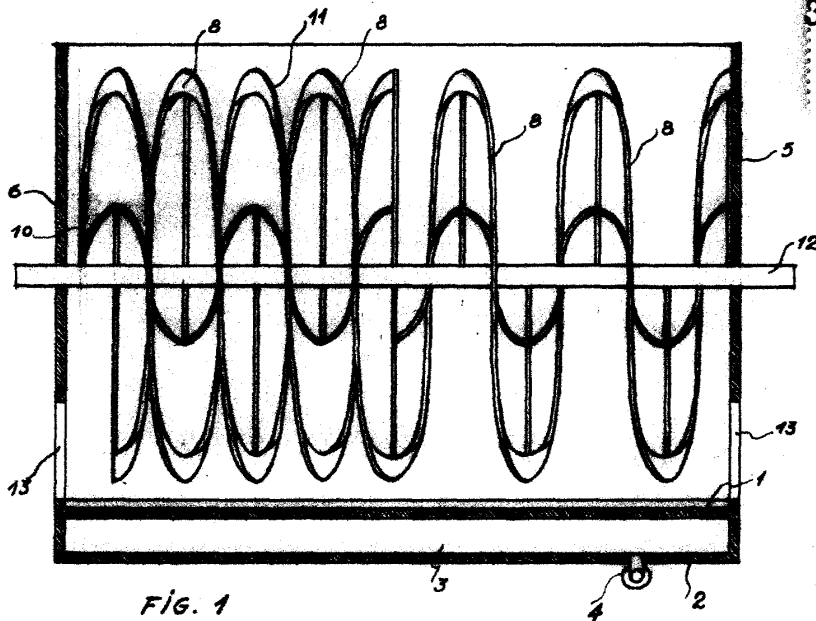


FIG. 1

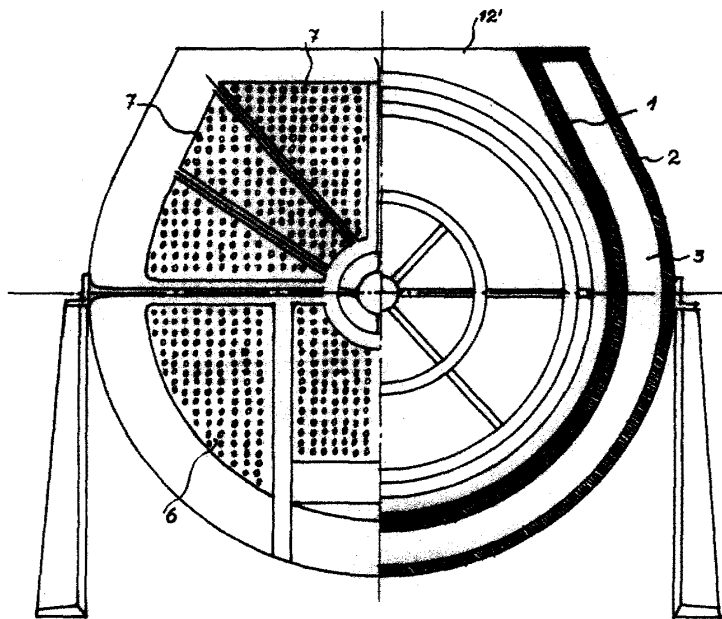


FIG. 2

BARCELONA, 31 MAYO 1944

LUIS FELIU VALLESPINOSA

P. O.

I. PONTI

P. P.