



JUL 1944

167038

167038

- 1 -

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS en España,

a favor de

Don VICENTE PARDO ESPAÑA, residente en ALGEMESÍ (Valencia),
calle de Calderón de la Barca, nº 1,

por

"UNA MÁQUINA PARA EXTRAER ACEITE ESENCIAL DE LOS AGRIOS,
ESPECIALMENTE DE LA NARANJA".

Inventor: Don Vicente Pardo España, de nacionalidad es-
pañola.

—:0:—

167038



5 La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1930.

10 La finalidad que se persigue con este invento, es poder ofrecer a los fabricantes de productos derivados de los agríos y al público en general una nueva máquina para extraer el aceite esencial de la fruta, especialmente de las naranjas, mucho más práctica y de doble rendimiento que todas las conocidas hasta la fecha.

15 Para dar una idea lo más exacta posible se acompaña un juego de planos con cinco dibujos o figuras, señaladas con las letras A, B, C, D y E, que la representan en posiciones diferentes con el fin de que se pueda apreciar mejor su construcción y montaje.

20 La figura A. representa la máquina vista de frente. Los núms. 1 y 1 son unas manecillas que separan las pinzas núms. 2 y 2. Estas a su vez sirven para coger y centrar las naranjas entre los puntos núms. 7 y 7 y núms. 7 y 7. El nº 3 es una manecilla o palanca de mando para bajar o hacer subir las escuadras con sus pinzas núms. 2 y 2 que dejan la naranja en su sitio correspondiente. El nº 4 es un pedal que sirve para tensar los tirantes núms. 5 y 8. El tirante nº 5 acciona los puntos núms. 7 y 7 - 7 y 7 que se acercan o separan, según sea para aprisionar la naranja o bien para soltarla. Siguiendo la presión inicial sobre el pedal nº 4, una vez aprisionadas las naranjas entre los cuatro puntos nº 7, entra en movimiento el tirante nº 8. Este, a medida que se va tensando, pone en marcha la aguja nº 9. El tirante nº 6 es un soporte donde se coge el tirante nº 5 ya descrito. El nº 10 son dos tolvas en forma de embudos para recoger el líquido. El nº 11 es la bancada que sustenta la rueda nº 12. El nº 13 es el eje motoriz que acciona el mecanismo de la máquina. Los núms. 14 y 15 son dos poleas que por medio de unas correas sin fin ponen en marcha los ejes nº 16 obligando a rodar los puntos núms. 7 y 7 exteriores como si fuese un torno. Los puntos núms. 7 y 7 interiores tienen movimiento libre o loco. Los núms. 17 y 17 (Fig. C) son poleas tensoras de las correas de transmisión. Los núms. 18 y 19 (Fig. E) son la cazoleta de la aguja y la aguja respectivamente, visto fuera de la máquina. Los núms. 20 y 20 son escuadras de acercamiento de los ejes núms. 16 y 16.

35 Las figuras B y C representan la máquina vista por uno de sus lados y en planta respectivamente. Las piezas numeradas son las mismas que se han descrito en el párrafo anterior, vistas en posición distinta.

50 La figura D representa una sección de las piezas que llevan los puntos nº 7 de la máquina. Los núms. 17 y 17 (Fig. D) indican las secciones de los mismos en los que se ve la forma de encogerse dentro de la pieza D o salir al exterior por ambos lados.

55 La figura E, como ya se ha dicho, representa la aguja montada en su cápsula.

60 **FUNCIONAMIENTO:**- Puesta en marcha la máquina, se gira hacia la izquierda la manecilla nº 1, y con dicho movimiento se consigue que las pinzas nº 2 se separen. Una vez la naranja colocada entre las pinzas, se suelta la manecilla, la cual automáticamente y en movimiento de retroceso hace que las pinzas se cierren aprisionando la naranja y quedando ésta al mismo tiempo centrada. Hecho esto, tírese de la palanca nº 3 hacia adelante hasta su tope, o sea, hasta ponerla en una posición casi



167038

2

65 horizontal, y seguidamente se aprieta el pedal nº 4 con el
 pie, hacia abajo y sin llegar a su tope, para que mediante
 el tirante nº 5 de apoyo nº 6 haga palanca, a fin de que los
 70 puntos nº 7 aprisionen la naranja, totalmente centrada, por
 las partes de flor y pezon. De nuevo se coge la manecilla
 nº 3 echándola hacia atrás y dejándola en su posición primi-
 tiva. En dicho movimiento de retroceso se consigue automáti-
 camente que los puntos nº 7 se pongan en movimiento de rota-
 75 ción haciendo que la naranja gire constantemente. Para el rayado
 de la naranja se sigue apretando, hasta su tope, el pe-
 dal nº 4, el cual hace que, con el tirante nº 8, la aguja
 nº 9 comience rayando muy juntamente la corteza de la naranja,
 de cuyo rayado se desprende el líquido llamado esencia que es
 acumulado en los embudos nº 10, y de ellos pasa después a un
 recipiente.

80 Esta máquina ha sido construída con miras al máximo rendi-
 miento para extraer la esencia de la naranja, y al mismo tiem-
 po buscando el mayor campo de acción económico y ventajoso so-
 bre las otras máquinas que realizan esta misma labor.

85 El motivo que le ha guiado a la construcción de esta nueva
 máquina al solicitante, es debido a haber observado, en otras
 de esta índole, que su rendimiento no es satisfactorio por
 los detalles siguientes:

Las máquinas actuales sólo hacen el trabajo del raya-
 do con una sola naranja.

90 Por medio de esta nueva máquina se consigue que puedan ra-
 yarse dos naranjas a un mismo tiempo y con el mismo gasto de
 energía eléctrica que las demás máquinas, y se consigue do-
 ble producción de esencia con más economía.

95 No existe pérdida de tiempo al colocar y centrar la naran-
 ja sobre los puntos de rotación.

Con este dispositivo se consigue que al colocar las naran-
 jas, sean del tamaño que fuesen, sobre las pinzas, éstas que-
 den sujetas y totalmente centradas.

100 Con esta máquina, mientras las naranjas están rayándose,
 este tiempo lo aprovecha el obrero para colocar las otras dos
 naranjas sobre los dispositivos, las cuales quedan dispuestas
 para pasar a los puntos de rotación seguidamente de quedar
 rayadas las puestas, con lo que se consigue un funcionamiento
 de la máquina ininterrumpido.

105 La aguja está provista de una cazoleta, la cual se adapta
 a las naranjas mientras éstas siguen en funcionamiento rota-
 tivo, y además de servir de tope a la aguja no permite que
 salpique la esencia, dando lugar a pérdidas, y al mismo tiem-
 110 po se consigue que escurra el poco líquido que queda impreg-
 nado en el rayado de la corteza en el embudo.

Por todo lo expuesto sobre las características y condicio-
 nes que reúne esta máquina, se garantiza con ella un aumento
 de producción del 125% sobre las demás conocidas hasta la fe-
 cha.

115 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los
 detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin
 que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que
 se desprende de los párrafos que anteceden y se reivindica en
 la siguiente

120 NOTA

En resumen: la PATENTE DE INVENCION que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

125 1ª.- Una máquina para extraer aceite esencial de los agrios,
 especialmente de la naranja, caracterizada por su mecanismo de
 puesta en marcha, compuesto de un eje central con su polea mo-
 triz de accionamiento y otras dos poleas más montadas en los

167038 29 JUN 1944



extremos exteriores del mismo eje con transmisiones para poner en marcha los ejes nº 16 y puntos nº 7.

130 2º.- Una máquina según la reivindicación anterior, caracterizada por el mecanismo de colocación y cambio de naranjas, compuesto de dos manecillas núms. 1 y 1 con sus pinzas núms. 2 y 2 y palanca de mando de bajada de las manecillas y de las pinzas.

135 3º.- Una máquina según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el mecanismo de acercamiento de los puntos nº 7 y de la aguja, compuesto de un pedal y dos tirantes.

140 4º.- Una máquina según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el soporte o cazoleta que aloja a la aguja y sirve de tope a la misma para el rayado de la fruta con los ejes que giran los brazos de las agujas accionadas por una cadena.

145 5º.- Una máquina según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por la pieza Figura D, vista en sección, compuesta de un cuerpo cilíndrico dentro del cual se alojan los vástagos de los puntos nº 17 con sus torreones para enganche de las palancas que los obligan a salir al exterior.

6º.- Una máquina según las reivindicaciones que anteceden, caracterizada por la particularidad de su funcionamiento doble, rayando dos naranjas a la vez sobre un mismo plano.

150 7º.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita, "UNA MÁQUINA PARA EXTRAER ACEITE ESENCIAL DE LOS AGRIOS, ESPECIALMENTE DE LA NARANJA".

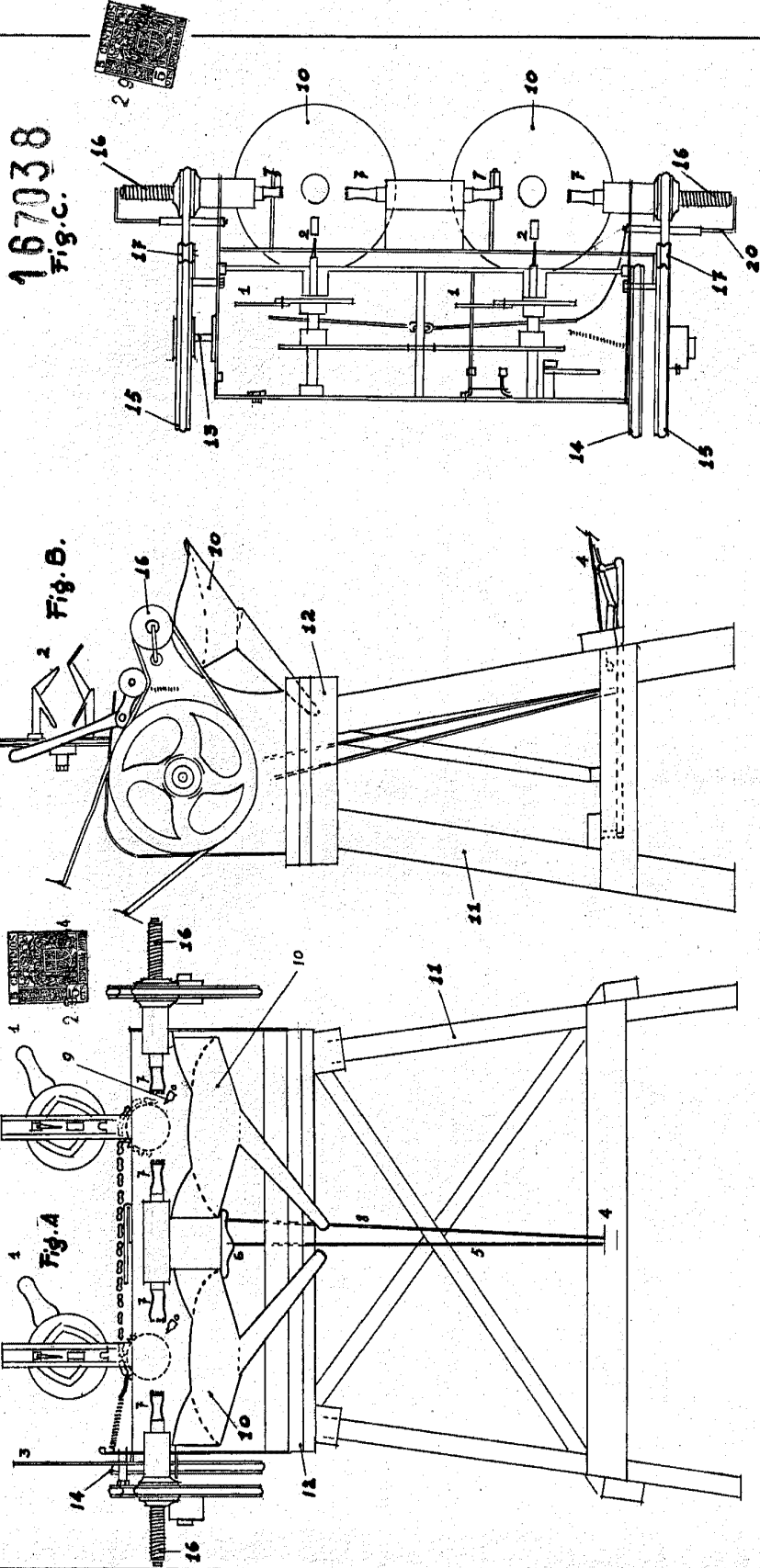
155 Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de 4 páginas escritas a máquina por una sola cara, y dibujos que se acompañan.

Madrid, 29 de Julio de 1944.

ALFONSO UNGRÍA

D. Vicente Pardo Espina

Fig. única



167038
Fig. C.

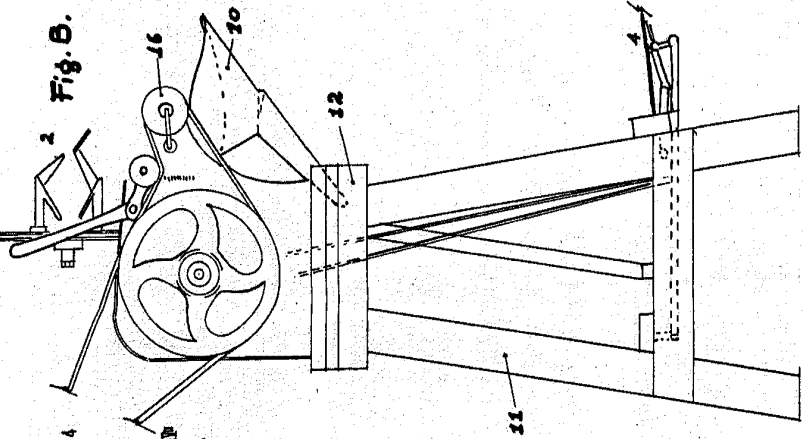


Fig. D.

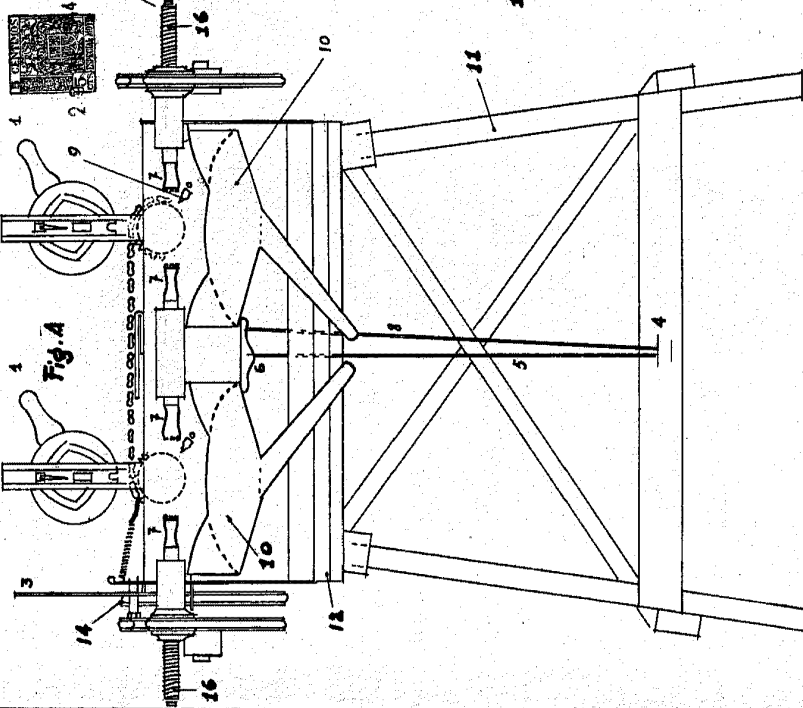


Fig. E.

ESCALA VARIABLE
MADRID, DE *Pardo Espina*
ALFONSO URBEL

Fig. C.

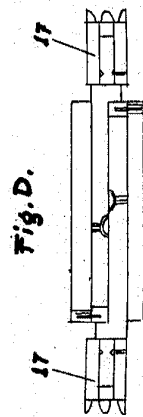


Fig. D.

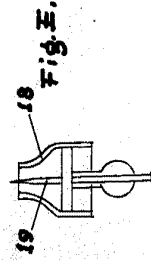


Fig. E.