



167203

167203

PATENTE DE INVENCION

por "Mejoras introducidas en las batidoras para masa de
aceituna triturada".

a favor de Don José BLANCH GENOVES domiciliado en Reus
5 (Tarragona).

MEMORIA DESCRIPTIVA

El trabajo eficiente de toda batidora de masa de
aceituna triturada, depende principalmente de la forma de
la caja en lo que respecta al perfil de su sección trans-
10 versal y de la manera de practicarse en la misma el batido.

A ambas circunstancias se refieren las mejoras
objeto de la presente patente de invención que vienen re-
presentadas en el dibujo que se acompaña, mostrándose es-



167203

quemáticamente en el mismo: Fig. 1, una vista de frente y en corte por un plano vertical-transversal; Fig. 2, una vista lateral, y en corte por el plano longitudinal medio de simetría; y Fig. 3, una vista en planta.

5 En lo que respecta a la forma de la caja -1-, a fin de lograr un perfecto batido y de que la aceituna triturada al ser lanzada por la acción centrífuga del movimiento de las palas choque con masa de la misma naturaleza dando lugar al desliceramiento más completo, incluso de la

10 pasta que aparentemente no sufre los efectos del batido, presenta un perfil transversal cilindro-cónico con base curva, o sea que en su extremo superior las paredes longitudinalmente opuestas -2-2'- son paralelas para seguir luego una mayor longitud -3-3'- en que son convergentes hacia

15 abajo y viniendo finalmente enlazadas por la porción curva -4-, preferentemente circular, que constituye la base de la caja -1-.

 En cuanto a la manera de llevar el batido en la batidora mejorada, en el interior de la caja o depósito -1-

20 se mueven tres ejes horizontales y paralelos entre sí en sentido de la longitud del aparato, a cada uno de cuyos ejes van unidas una serie de palas.

 De dichos tres ejes, dos de ellos, los -5- y -6-, están situados en la parte alta del aparato, uno en cada

25 zona lateral y coincidiendo en un mismo plano horizontal; el tercer eje -7- se encuentra cerca del fondo. En cuanto a las palas acopladas a cada eje, podrán ser en cualquier número y perfil, pero a fin de lograr un máximo rendimiento se dispondrán preferentemente en forma de que la acción del

30 eje inferior -7- sea más intensa que las de los ejes supe-

167203
167203

riores -5- y -6- a cuyo efecto se distribuyen adecuadamente las palas.

Cada pala lleva un terminal -8- de mayor amplitud y forma trapezoidal que actúa de amasador.

5 El batido lo logran adecuadamente las palas en conjunto y el desliceramiento se obtiene mediante la acción de los tres sistemas rotativos que hacen chocar las celdillas y los globulillos de la masa triturada, entre sí, con las hélices o sistemas de palas y con las paredes interiores de la batidora. El hecho de actuar mutuamente las células de la aceituna es gracias a la disposición especial que se da a los ejes, al apropiado sentido del movimiento que se da a estos y a la forma adecuada del cuerpo, caja o depósito de la batidora, ya que con todo ello coordinado, 10 aparece constantemente pasta ascendente que roza, se intercala y choca con la descendente de una manera eficaz y continúa.

Como es normal en esta clase de aparatos, siendo térmica la batidora, la caja está constituida por doble 20 pared, revestida por su cara externa la interior entre las que circula agua caliente; y la masa de aceituna entra en el depósito o caja por la parte superior y sale de ella una vez trabajada, al abrir una válvula regulable -9-, de evacuación contra la que la masa es impelida debido a la inclinación que a propósito se da a las palas del eje inferior -7-.

En la realización práctica de las mejoras descritas podrá utilizarse cualquier material adecuado y podrá variar el número, distribución y perfil de las palas 30 que contenga cada eje.



167203

167203

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

19.- Mejoras introducidas en las batidoras para masa de aceituna triturada caracterizadas por la particular forma o perfil transversal cilindro-cónico con gran curva dado a la caja o depósito de las mismas o sea que en su extremo superior las paredes opuestas en el sentido longitudinal (2-2') son paralelas para seguir luego una mayor longitud (3-3') en que son convergentes hacia abajo y viniendo finalmente enlazadas en la base por una porción curva (4), preferentemente circular.

20.- Mejoras introducidas en las batidoras para masa de aceituna triturada, caracterizadas por el hecho de que en el interior de la caja o depósito (1) se mueven tres ejes horizontales y paralelos entre sí (5-6-7), situados en sentido de la longitud del aparato, a cada uno de los cuales va unida una serie de palas y de cuyos tres ejes, dos de ellos (5-6), están situados en la parte alta del aparato, uno en cada zona lateral, y coincidiendo en un mismo plano horizontal, y el tercero (7) cerca del fondo curvo, viniendo combinada la rotación de esos ejes y por lo tanto de las palas que sustentan, de manera que se contrapongan las acciones de sus palas respectivas.

25 30.- Mejoras introducidas en las batidoras para



- 5 -

167203

167203

5 masa de aceituna triturada según 2) o según 1 y 2), caracterizadas por el hecho de que las palas acopladas a cada eje podrán existir en cualquier número, situación y perfil, aunque preferentemente se dispondrán en forma de que la acción de las del eje inferior (7) sea más intensa que las de los ejes superiores (5-6) y llevando un terminal (8) de mayor amplitud y forma trapezoidal que actúa de amasador.

42.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN LAS BATIDORAS PARA MASA DE ACEITUNA TRITURADA.

10

Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo mostrado en el adjunto dibujo y descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cera.

Barcelona, 4 agosto 1944.

p/a

JOSE BLANCH GENOVES

167203 MARCA UNICA

167203

Fig. 1

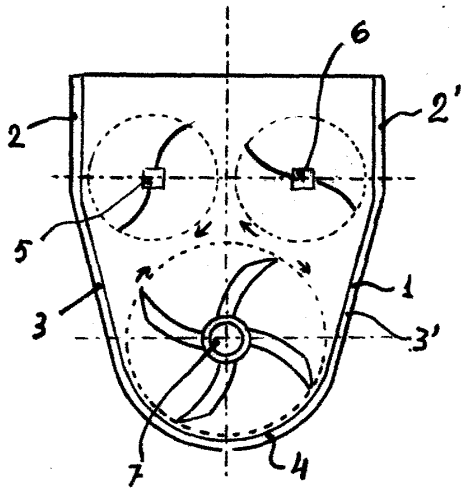


Fig. 2

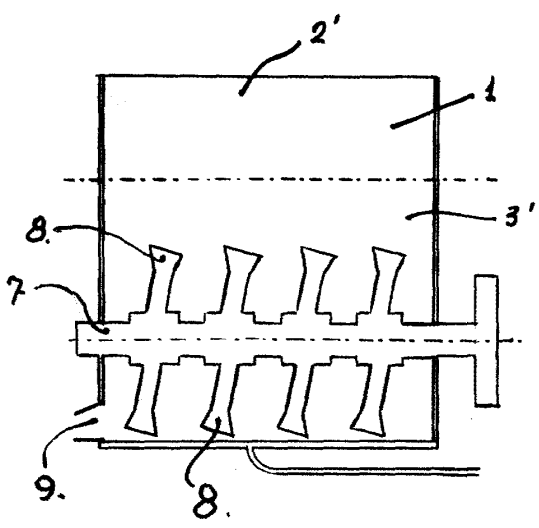
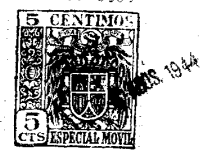
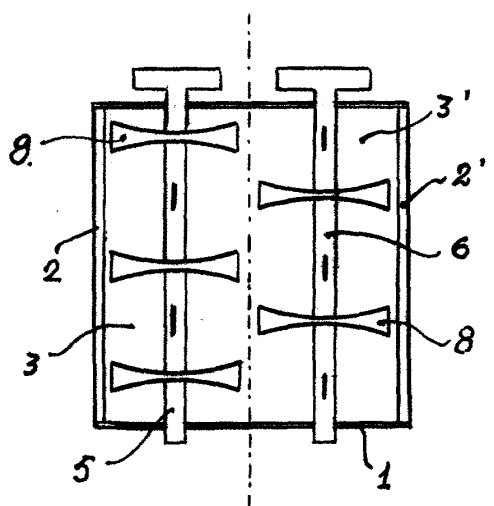


Fig. 3



Barcelona 4. Agosto 1944

P.A.

J. Blanch Genoves

Escola variable.