

SE.

167628



167628

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invencion por veinte años en España, por: "Mejoras en la construccion de máquinas mezcladoras centrifugales", a favor de la firma Victor Gruber y Cia. Ltda., residente en Bilbao, Alameda San Mamés, 33, 33D y 35, Apartado, 450.

. . . . .

5 La presente patente de invencion se refiere a unas mejoras introducidas en las máquinas mezcladoras centrifugales. En esta clase de máquinas el trabajo de la materia tratada resulta mas enérgico estando el plato emulsionador en el fondo del recipiente y esta disposición de montaje presupone el accionamiento del plato emulsionador desde la parte baja del recipiente. Usualmente se venia accionando el árbol vertical portador del plato emulsionador mediante engranaje cónico, engranaje recto o polea horizontal, aplicando un prensa-estopa debajo del plato emulsionador para evitar el escape de los

10 líquidos tratados. Como se trata de máquinas muy revolucionadas el prensa-estopa en cuestion representa un serio inconveniente para el funcionamiento, ya que dá lugar a un calentamiento excesivo del árbol con los consiguientes peligros, especialmente cuando se trata de emulsionar líquidos inflamables. Además se pierde por el rozamiento



ocasionado en el prensa-estopa de estas máquinas hasta 70 % de la potencia de accionamiento. Ocurre además que la necesidad del prensa-estopa hace imposible calar el plato emulsionador directamente sobre el árbol del electro-motor de accionamiento.

5            Todos estos inconvenientes se han obviado con las mejoras objeto de esta patente y principalmente con el nuevo plato emulsionador sin prensa-estopa, en el cual se evita el escape de los líquidos, dándole una forma adecuada al plato y a los ajustes con la base del recipiente, para que el líquido sea mantenido lejos del árbol por la fuerza hidrodinámica. En las máquinas dotadas de este nuevo tipo de plato emulsionador centrifugal sin prensa-estopa se precisa tener la máquina en marcha, siempre que haya líquidos en su interior, o sea, que antes de cargarla hay que ponerla en marcha ya, hacer la descarga también en marcha y no parar el motor hasta que está la limpieza terminada y el recipiente completamente libre de líquidos. En los casos en que la necesidad de poner en marcha la máquina antes de cargarla y tenerla en marcha hasta haberla vaciado, puede constituir un inconveniente aplicamos un muelle para cerrar herméticamente el recipiente al apretar el plato emulsionador contra el fondo de la máquina. La fuerza centrífuga de unos contrapesos situados dentro de un cono, un acoplamiento dentado con encajes inclinados o cualquier otro mecanismo análogo se encargan de levantar automáticamente el plato emulsionador al hacer la puesta en marcha, para que no roce en el fondo.

25            En la figura que se acompaña puede apreciarse el plato emulsionador A con las aletas emulsionadoras representadas a rayas y puntos. Dicho plato emulsionador gira a alta velocidad sobre B fondo fijo del recipiente. El plato emulsionador A es solidario del árbol vertical C y generalmente dicho plato emulsionador va calado directamente sobre el árbol de un electro-motor montado verticalmente. Los ajustes del plato emulsionador con la base del recipiente pueden ser según representados en la figura que se acompaña o a base de superfi

167628

-3-



26

5 ctes lisas o de cualquier otra forma. En la figura se representa el disco D solidario del árbol C. El disco D tiene por objeto hacer salir por el escape E, el líquido que pudiera atravesar los ajustes del plato emulsionador A con la base del recipiente en caso de paro del accionamiento, no permitiendo que dicho líquido pueda deslizarse a lo largo del eje. F representa la válvula de salida del líquido emulsionado y G una cámara de calefacción o refrigeración, que por su forma especial facilita al mismo tiempo el trabajo de mezcla y emulsion de la máquina.

10

N O T A

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

15 1.- Mejoras en la construcción de máquinas mezcladoras centrífugas caracterizadas por disponerse el plato emulsionador en el fondo del recipiente, ajustado a la base del mismo por medio de canales, guías, superficies lisas o medio similar, siendo solidario dicho plato del árbol vertical de la máquina y generalmente del de un electro-motor montado verticalmente, eliminándose de esta forma el peligro de escape de líquidos a lo largo del árbol vertical de accionamiento por el aprovechamiento de la fuerza hidrodinámica, no siendo necesario tampoco la adopción del prensa-estopa como comunmente se venia aplicando.

25 2.- Mejoras según la reivindicación anterior caracterizadas por disponerse debajo de la base de la máquina de un disco tambien solidario del árbol vertical y provisto de un escape, a fin de hacer salir por el mismo el líquido que pudiera atravesar los ajustes del plato emulsionador con la base del recipiente.

30 3.- " Mejoras en la construcción de máquinas mezcladoras centrífugas".

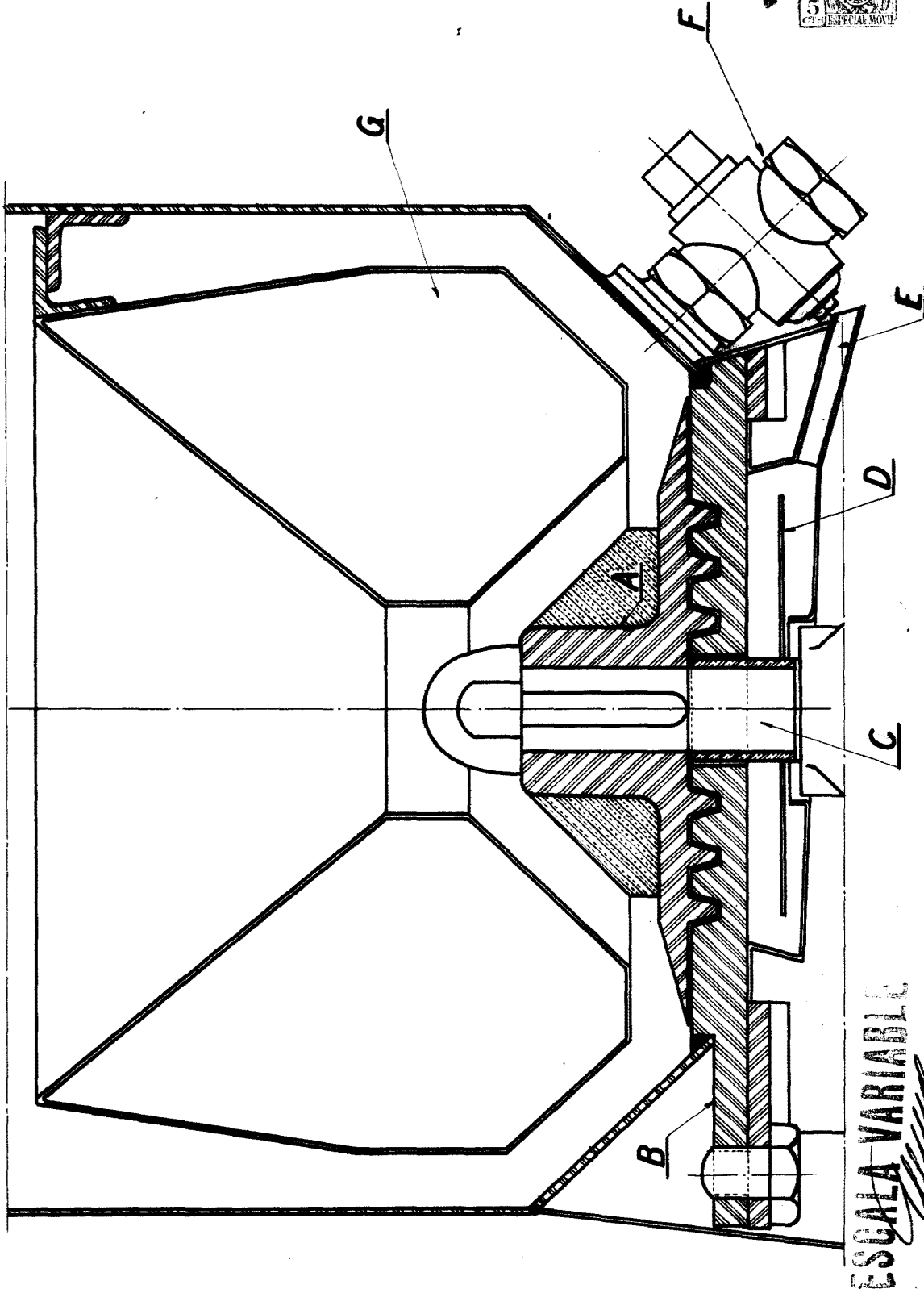
Segun se describe en esta memoria y dibujos que se acompañan. Esta memoria consta de tres hojas.

Madrid 26 septiembre de 1944.

167628



26



ESCALA VARIABLE

Material	Mod. n.º	Dib. N.º	Victor GRUBER y Cia. Ltda.
Escala	Alm. n.º	Com.	Bilbao
1:1	Plab emulsionador		2201
			sin presu-estopa.