

169118



169118

MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención, por 20 años, solicitada a favor de Don Jesús A G E L L B adell, de nacionalidad Española, residente en Barcelona, por " UN DISPOSITIVO APLICABLE A MAQUINAS GALLETERAS Y ANALOGAS PARA LA FABRICACION DE ESPONJAS SINTETICAS ".

La fabricación de esponjas a base de compuestos celulósicos comprende, como operación principal, la coagulación del preparado celulósico de que se parte para obtener la masa esponjosa de que luego, una vez tratada de acuerdo con el procedimiento que se siga, resultan las esponjas que se quieren fabricar.

La coagulación a que se hace referencia se consigue por la acción combinada de la presión y el calor sobre la masa celulósica preparada al efecto, adoptándose para ello medios mecánicos y térmicos adecuados a la finalidad propuesta.

El dispositivo objeto de la presente memoria descriptiva tiene por finalidad permitir el aprovechamiento de una máquina galletera corriente o de una compresora barreadora de manera que en una forma relativamente sencilla y económica queda



15 adaptada aquella para la nueva fabricación de que se trata.

A continuación se describe el referido dispositivo y su manera de funcionar, con el auxilio del dibujo de la hoja adjunta en el que se representa un caso de realización práctica del mismo visto par/cialmente en sección longitudinal.

20 Como se muestra en el dibujo a la boca de salida de la máquina galletera -1-, que puede ser de cualquier tipo, sistema y construcción, se ajusta un cuerpo tubular -2-, de longitud conveniente, cuya sección interior corresponde con la sección de la boca de salida de la máquina y en su extrema

25 termina en una boquilla -11- que forma facultativamente una reducción o estrechamiento de la sección de aquel, cuya finalidad es la de dificultar la salida de la masa coagulada y como consecuencia el aumentar el grado de presión que la misma ya presenta a la salida de la máquina y a su marcha a lo

30 largo del tubo -2-. La longitud del tubo -2- dependerá en primer término de su sección o superficie, de la velocidad a que corra la masa por su interior, de la composición de aquella y del medio calorífico que se adopte para su coagulación.

El tubo -2- queda sustentado por unos pies -3- y -4-, cuyo
35 número, forma y dimensiones, pueden ser variables en cada caso. Además, queda rodeado por uno o más cuerpos -5- y -6-, que en todos los casos determinan cámaras anulares alrededor del propio tubo. La ejecución de esta parte de la máquina puede ser muy variable, ya que podrá adoptar la forma de un
40 solo cuerpo que abarque toda la longitud del tubo, dividido interiormente en varios compartimentos si así se requiere, o bien estará formada por cuerpos independientes como se muestra en el dibujo. En este caso podrá comprender dos, tres o más de tales cuerpos que serán variables en su tamaño, forma



45 y construcción.

Por los cuerpos -5- y -6- han de circular los líquidos o gases a una temperatura conveniente, por lo que van provistos de las correspondientes entradas y salida -7-8-10- que empalman con las tuberías suministradoras y de salida correspondiente.

50 Por lo general por el cuerpo -5- se establece una circulación de vapor^o de agua fría a la temperatura normal o por debajo de la misma. Podrán disponerse en las mismas si así conviene, serpentinas con tubos de aletas o sin aletas.

Ha de entenderse que cuanto afecte a presión del trabajo
55 y a temperaturas podrá variar de acuerdo en cada caso con las particularidades del procedimiento de fabricación que se siga.

Por lo que se refiere a la parte constructiva del dispositivo detallado variará, como variarán los materiales que
60 para ello se emplean, sus detalles de ejecución práctica y en general en todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto de la Patente descrita.

----- N O T A -----

Se reivindica como objeto de esta Patente:-

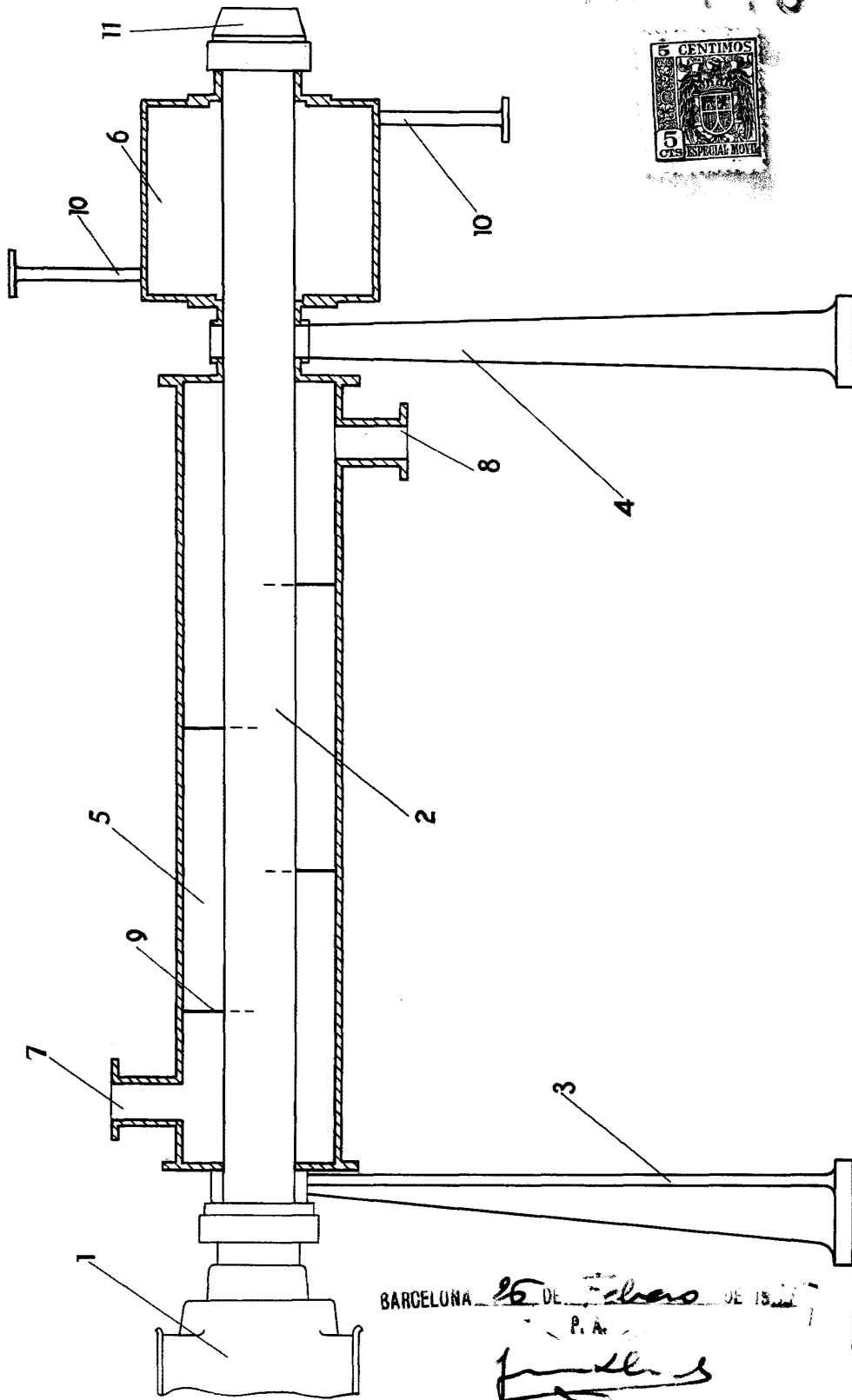
1^a.-Un dispositivo aplicable a máquinas galleteras y análogas
65 para la fabricación de esponjas de compuestos celulósicos que en su esencialidad consiste en fijar a la boca de la referida máquina un elemento tubular cuya sección interior corresponde con la de la boca de la máquina; la masa se desplaza a lo largo del propio elemento tubular debidamente preparada
70 al efecto y a una velocidad previamente determinada, recibiendo durante su movimiento una o más acciones caloríficas o frigoríficas que dan lugar a su coagulación.



- 2^a.—El propio dispositivo en el que el elemento tubular adaptado a la boca de la máquina galletera queda rodeado por
75 un cuerpo o por una pluralidad de cuerpos, establecidos uno a continuación del otro con medios para cada uno de ellos para permitir la circulación de un gas o de un líquido a una temperatura conveniente y adecuada, ya sea libremente ya a lo largo de un serpentín de tubo con o sin aletas.
- 30 3^a.—El propio dispositivo en el que el elemento tubular adoptado a la boca de la máquina galletera forma en su boca un estrechamiento en todos sus puntos a fin de obtener una mayor presión en la masa que se desplaza a lo largo del propio tubo.
- 85 4^a.—El propio dispositivo en el que, tanto el elemento tubular de la reivindicación primera como el cuerpo o cuerpos que lo rodean de la reivindicación segunda, cuentan con los medios necesarios de sustentación en forma de pies, columnas, zócalos u otra cualquiera.
- 90 5^a.—* Un dispositivo aplicable a máquinas galleteras y análogos para la fabricación de esponjas sintéticas .
Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas foliadas escritas por una sola cara.
- 93

Barcelona, 26 de FEBRERO de 1945.

P. A.



BARCELONA 26 DE Febrero DE 1911
P. A.

[Handwritten signature]

ESCALA VARIABLE.

Llorca