

181691



MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

181691

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

para una Patente de Invención, por veinte años, para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por: PERFECCIONAMIENTOS EN LOS EXTRACTORES DE JUGOS VEGETALES, a favor de Don Amadeo Moreno Galindo, de nacionalidad española, residente en VALENCIA, calle de Goya núm. 18.

=====

La presente Patente de Invención, se refiere como su enunciado indica, a unos perfeccionamientos introducidos en los extractores de jugos vegetales.

5 Existen en el mercado infinidad de aparatos destinados a la extracción de jugos vegetales, de múltiples formas y funcionamientos, los cuales si bien han ido perfeccionando sensiblemente el fin a que se destinan, no han conseguido obtener en definitiva su máximo rendimiento.

10 El objeto de la presente invención, reúne técnicamente todas las condiciones necesarias para que con su utilización se logren los más provechosos re-



sultados dentro de las mejores condiciones de sencillez y seguridad, superando notoriamente todos los sistemas conocidos hasta la fecha.

Consiste en una instalación extractora caracterizada esencialmente por la disposición combinada de las entradas y salidas de agua, vapor y jugos accionadas convenientemente por medio de una sola bomba centrífuga.

La aplicación de la fuerza de esta bomba según la función a realizar depende de una combinación de llaves estratégicamente situadas.

Mediante esta red, se hace llegar a la caldera tanto por la parte superior como por la inferior el agua necesaria para la operación a realizar. El calentamiento del agua, se lleva a efecto por la calefacción producida por dos serpentines de vapor, situados convenientemente en la parte superior é inferior de la caldera.

El producto a tratar, se dispondrá en un depósito a manera de cesta que se colocará en el interior de la caldera, quedando situada en el centro aproximadamente de la misma.

Para mejor comprensión del objeto de la presente invención nos concretaremos a los dibujos adjuntos, dados solamente a título de ejemplo, en los que se aprecia la instalación en vista exterior y en sección, de acuerdo con las siguientes referencias:

- 1- caldera.
- 2- anillo de cierre,
- 3- cesta.
- 4- tapa de la cesta.
- 5- anillo solidario a la cesta.



181691

- 45 -6- tapa de la caldera.
- 7- anillo solidario a la tapa.
- 8- serpentín.
- 9- rejilla sosten del serpentín.
- 10- tubo de comunicación de la caldera.
- 50 -11- rejilla sostén de materiales.
- 12- soporte de los tornillos de fijación a la tapa de la cesta.
- 13- anillas solidarias a la cesta.
- 14- bomba centrífuga.
- 55 -15- termómetro.
- 16- manómetro.

Su funcionamiento es como sigue:

Preliminarmente se procede al llenado de la cesta -3-, por procedimientos mecánicos o manuales, de los materiales a tratar introduciendola en la caldera -1- mediante un elevador o similar y cerrandose a continuación el recipiente en forma hermética por acoplamiento de su tapa -6-. Seguidamente se efectúa el acondicionamiento de los tubos de que **ya** provis- ta la tapa para la entrada de vapor en el serpentín -8- y el de comunicación con la caldera -10-.

Haciendo funcionar la bomba centrífuga, se introduce agua a presión tanto por la parte superior como por la inferior, mediante el accionamiento adecuado de las llaves, elevandose **convenientemente** la temperatura del agua inyectada a un punto necesario por la acción del vapor que se ha necho pasar por los serpentines.

Una vez llevada a efecto la operación descrita, se procede a la extracción del jugo obtenido, facilitando esta operación la fuerza de la bomba centrífuga.



ga por la combinación estratégica de las llaves de que va provista la instalación.

80 Por último para llevar a efecto la descarga de materiales, se procede a la **apertura** del aparato extrayendo la cesta interior y abriendo su tapa inferior -4-, desprendiéndose aquél una vez que ha sido sometido a la operación.

85 Colocada de nuevo la tapa en la cesta queda cerrado el ciclo de trabajo.

Para control del perfecto funcionamiento de la instalación, se disponen dos termómetros -15- y dos manómetros -16- debidamente instalados.

90 Descrito suficientemente el objeto del invento, se hace constar expresamente que cualquier modificación que se introduzca ya sea en su forma, dimensiones, proporciones, clase de material empleado y disposición de los distintos elementos que lo integran, se considerarán incluidos dentro de la presente patente  
95 de invención, siempre que no alteren o modifiquen esencialmente su función característica.

N O T A.-

Se declaran de novedad y propia invención en la presente patente, las siguientes

100 REIVINDICACIONES.

1. Perfeccionamientos en los extractores de jugos vegetales, caracterizado por comprender una instalación extractora basada en la distribución de las entradas y salidas de agua, vapor y jugos accionadas  
105 convenientemente por medio de una sola bomba centrífuga.

2º.- Perfeccionamientos en los extractores de jugos vegetales, según la reivindicación anterior, ca-



110 racterizado porque la aplicación de la fuerza de la  
bomba centrífuga, según la función a realizar, depen-  
de de la combinación que se efectúe en el sistema de  
llaves que la instalación lleva estratégicamente si-  
tuadas.

115 39.- Perfeccionamientos en los extractores de  
jugos vegetales, según las reivindicaciones anterior-  
res, caracterizado porque el agua necesaria para lle-  
var a cabo la operación, se hace llegar a la caldera  
mediante inyección, por los tubos situados en la parte  
superior é inferior, verificándose el calentamiento  
120 del agua por calefacción producida por dos serpenti-  
nes de vapor que se encuentran instalados en las par-  
tes alta y baja de la caldera.

125 49.- Perfeccionamientos en los extractores de  
jugos vegetales, según las reivindicaciones anterior-  
res, caracterizado porque la colocación del produc-  
to a tratar se dispone en un depósito a modo de cesta  
que se instalará en el interior de la caldera aproxima-  
damente en su centro para la mejor realización de la  
operación de extracción de los jugos del mismo.

130 59.- Perfeccionamientos en los extractores de  
jugos vegetales, según las reivindicaciones anterior-  
res, caracterizado porque para efectuar la descarga  
del material tratado, se procede a la apertura del  
aparato extrayendo la cesta interior y abriendo su  
135 tapa inferior se desprende aquél una vez efectuada  
la operación.

140 69.- Perfeccionamientos en los extractores de  
jugos vegetales, según las reivindicaciones anterior-  
res, caracterizado porque para el control y funciona-  
miento de la instalación reivindicada, se dispone en

181691



lugares estratégicos dos termómetros y dos manómetros.

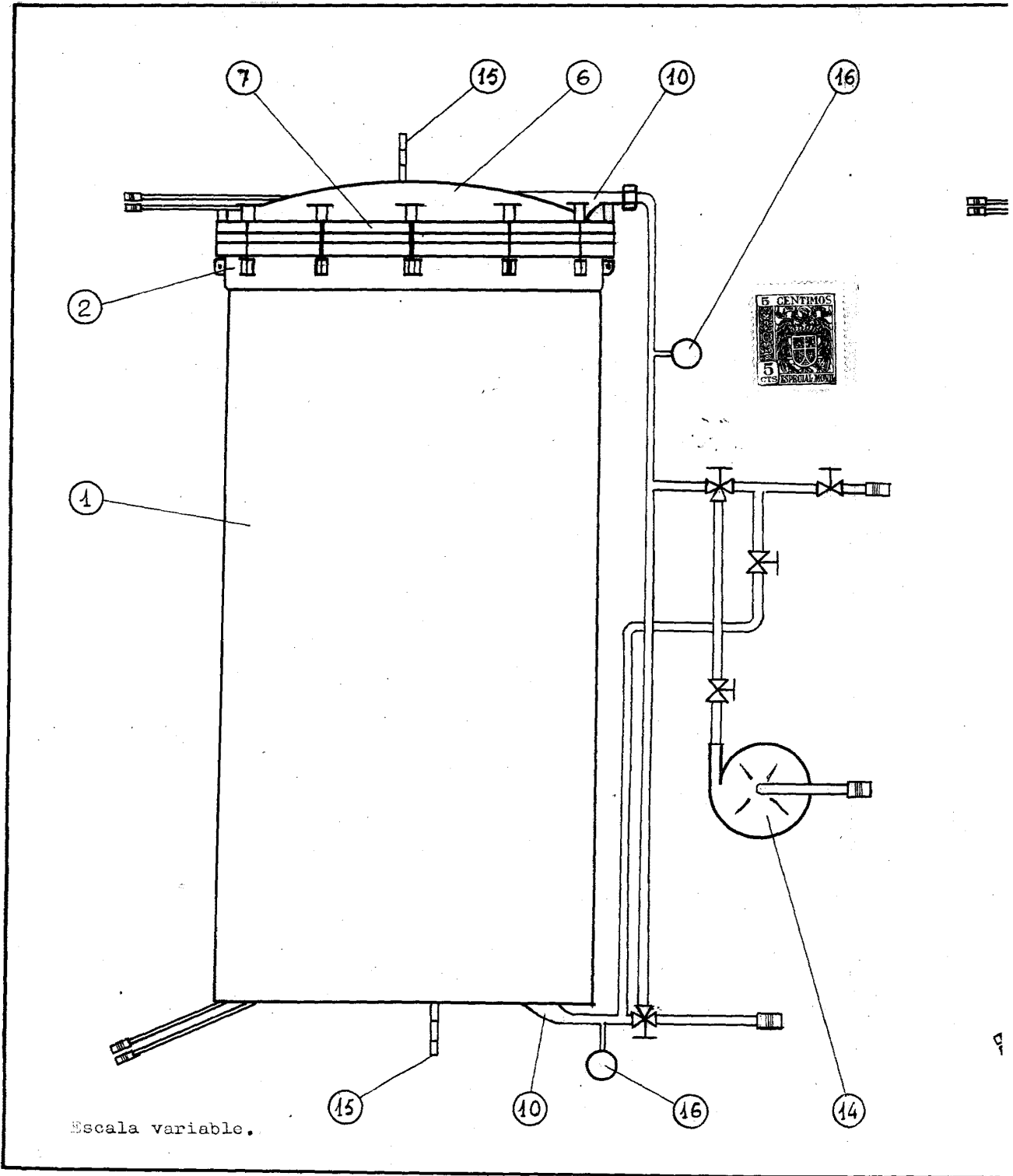
72.- PERFECCIONAMIENTOS EN LOS EXTRACTORES DE  
JUGOS VEGETALES.

145            Todo ello según se describe y reivindica en la  
presente memoria que consta de seis nojas mecanogra-  
fiadas por una sola de sus caras y se ilustra en los  
dibujos adjuntos.

Madrid, 13 de Enero de 1.948.

JOSE IBAÑEZ VERDUGO.  
PP.

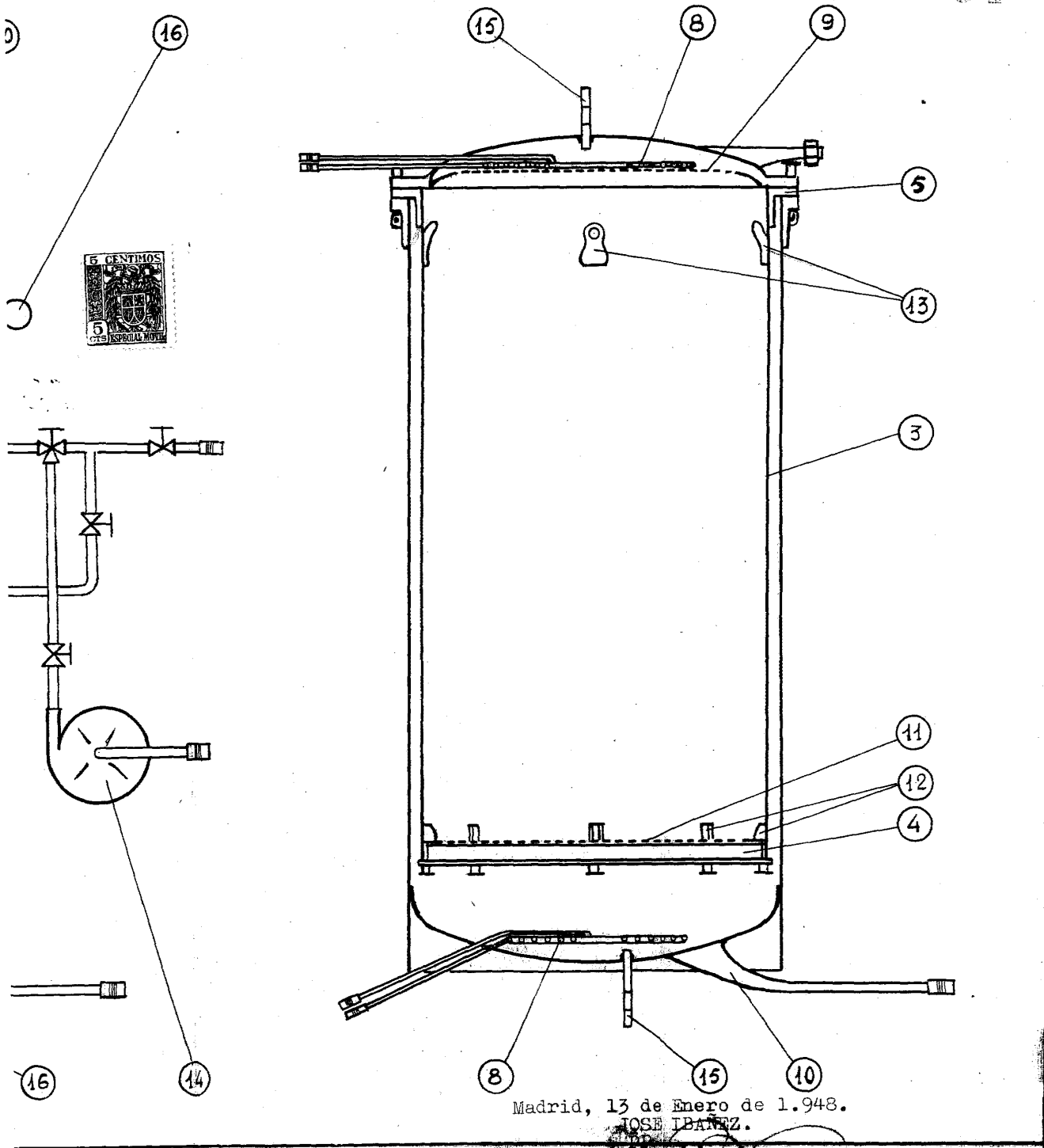
D. Amadeo Moreno Galindo



Plano único.



18.691



Madrid, 13 de Enero de 1.948.  
JOSE IBÁÑEZ.

*Jose Ibanez*