



192417

P A T E N T E   D E   I N V E N C I O N

por veinte años, para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por: "NUEVA INSTALACION PARA CALENTAR EL AGUA EN LOS DEPOSITOS DE LAS MAQUINAS PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR FRUTAS", a favor de la Firma A. Garcia España, S. L., establecida en CARCAGENTE (Valencia), Santa Ana núm. 9 (afueras).-

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención que nos ocupa, se refiere, como su enunciado indica, a una nueva instalación para calentar el agua en los depósitos de las máquinas de limpiar y desinfectar frutas y mejorar sus condiciones de conservación, con el cual se ha conseguido obtener grandes ventajas sobre los sistemas ya conocidos, tanto en el orden técnico como en el económico.-

5.- El sistema seguido hasta la fecha para la limpieza de frutas consiste en calentar el agua por medio de un horno colocado debajo del depósito, usando como combustible cualquiera de los conocidos, leña, carbón, etc., pero este caldeo por desigualdades de temperatura, no se

10.-



192417

verifica de un modo uniforme, sino alterado, lo que hace que la operación llegue a realizarse con dificultad, acrecentados estos inconvenientes con otras desventajas como son en primer lugar el peligro de incendios por salto de chispas de los citados combustibles y en segundo la suciedad en que esta operación se desenvuelve.-

Otro de los inconvenientes mas destacados, es el de que, por el hecho de existir contacto directo con el fuego vivo, el depósito de agua o caldera, sufre deterioros considerables que periodicamente han de ser reparados, verificandose al propio tiempo la renovación del horno cada temporada, por identicos motivos.-

Con el objeto de la patente que nos ocupa, se ha conseguido tras estudios y pruebas realizadas, eliminar los inconvenientes apuntados, consiguiendo un procedimiento que consiste en colocar unos serpentines dentro de los depósitos de lavado, enjuague y desinfección, los cuales funcionan a base de agua caliente, proporcionando la temperatura deseada y manteniendola todo el tiempo necesario, ya que el sistema para dichos serpentines se basa en el de la calefacción por tubos de agua caliente, lo que permite regularizar la temperatura a medida que las necesidades lo aconsejen.-

El sistema adoptado, lleva aparejadas las ventajas de mejor limpieza de la fruta a tratar, mayor y mas regular aprovechamiento de las soluciones empleadas para el lavado y desinfección de la misma, con lo que se consigue mas rendimiento, considerable beneficio y un trabajo mas eficiente.-

192417-4



Para mejor comprensión del objeto del invento, haremos referencia a los dibujos adjuntos, en los que, a título de ejemplo, se ha representado un caso práctico de ejecución representado en las tres figuras del mismo, apreciándose

45.- las siguientes referencias:

-1- es el transportador circular de la fruta.

-2- cepillos.-

-3- radiadores.-

50.- El funcionamiento del nuevo procedimiento es como sigue:

Colocada la fruta en un depósito apropiado con plano de inclinación, ésta pasa al transportador circular -1-, el cual se mueve por medios apropiados, pasando rápidamente a los puntos de lavado, donde se encuentran los radiadores -3- proporcionando al agua almacenada la temperatura necesaria para llevar a la perfección el fin propuesto.- Previamente la fruta pasa por la acción de los cepillos -2-, los cuales realizan su función característica.- De este depósito y por medio de un transportador similar al descrito en primer término, la fruta ya lavada, pasa a otro lugar apropiado para su enjuague y desinfección, donde para cada operación y en lugar estratégico existe un radiador que proporciona al agua y composición química correspondiente, la temperatura uniforme deseada para el desarrollo de la operación final.

70.- Como puede observarse, con el procedimiento objeto de la presente patente se ha conseguido eliminar los sistemas antiguos y engorrosos de caldeo en las propias máquinas para lavar y desinfectar fruta, proporcionando a estas un sistema de calentamiento uniforme y constante a voluntad



192417

que aventaja considerablemente a los anteriores en todos sus aspectos.-

- Descrito convenientemente el objeto de la nueva patente de invención, se hace constar que, cualquier modificación
- 75.- que pueda introducirse, ya sea en su forma, dimensiones, proporciones, clase de material a emplear o disposición de los distintos elementos que la integran, se considerará incluido dentro de la presente patente de invención, siempre que no cambie, altere o modifique su esencialidad característica.-
- 80.-

N O T A

Los puntos de invención propia y nueva de la presente reivindicación, se condensan en las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S . -

- 85.- 1.- Nueva instalación para calentar el agua en los depósitos de las máquinas para limpiar y desinfectar frutas, caracterizado por la disposición de un transportador circular que conduce la fruta al depósito de lavado de la misma, accionado por un mecanismo adecuado.-
- 90.- 2.- Nueva instalación para calentar el agua en los depósitos de las máquinas para limpiar y desinfectar frutas, según la reivindicación anterior, caracterizado porque en el lugar llamado de lavado de fruta se disponen en punto conveniente unos radiadores que proporcionan al agua almacenada una temperatura uniforme, regulable a voluntad, para realizar a la mayor perfección la operación descrita.-
- 95.- 3.- Nueva instalación para calentar el agua en los depósitos de las máquinas para limpiar y desinfectar frutas, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque por la
- 100.- parte superior del radiador, se disponen unos cepillos hori-

192417



zontales que actúan sobre la fruta en la operación de lavado de la misma.-

- 4.- Nueva instalación para calentar el agua en los depósitos de las máquinas para limpiar y desinfectar frutas, según
- 105.- las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez trasladada la fruta por medio de tolva a otro depósito similar al anterior, se procede a su enjuague, estando igualmente dispuesto un radiador en sitio conveniente para proporcionar al agua la temperatura deseada a tal fin.-
- 110.- 5.- Nueva instalación para calentar el agua en los depósitos de las máquinas para limpiar y desinfectar frutas, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque a continuación del depósito de enjuague se halla dispuesto otro de características similares, donde así mismo se ha dispuesto
- 115.- el acoplamiento de otro radiador para proporcionar a voluntad y de manera uniforme una temperatura deseada a la solución química que sirve para la desinfección de la fruta.-
- 6.- "NUEVA INSTALACION PARA CALENTAR EL AGUA EN LOS DEPOSITOS DE LAS MAQUINAS PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR FRUTAS".-
- 120.- Tal y como queda descrito en la presente memoria é ilustrado en los dibujos que a la misma se acompañan.-

Madrid, 4 de Abril de 1.950.-

P.P

Fig. 1

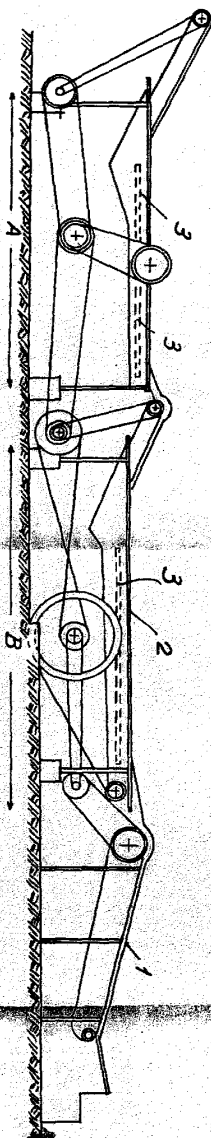


Fig. 2

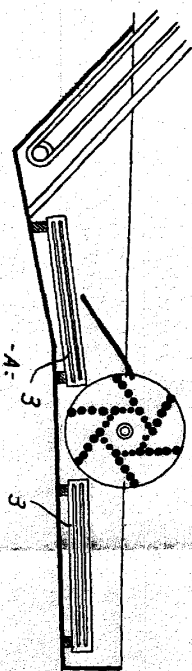
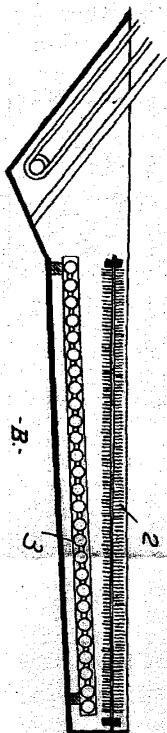


Fig. 3



Escala variable.

102417

C. A. AB



102417

Madrid, 4 de Abril, 1.950