

194655

219



194655

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION.

PAIS: ESPAÑA.

DURACION: 20 AÑOS.

OBJETO: "PROCEDIMIENTO DE EXPRIMIDO DE LAS ACEITUNAS
"Y SIMILARES PARA LA EXTRACCION DEL ACEITE U
"OTRO JUGO".

A nombre de : Attilio DIEFENBACH.

Residente en: MONZA (Italia), Via Borgazzi, 90.

Nacionalidad: Italiana.

(P. 703 M. F.)



Hasta aquí, la elaboración de las aceitunas, es decir, su exprimido, se realizaba mediante prensas hidráulicas previo molido en adecuados molinos siguiendo el ciclo de trabajo que se va a indicar, primero, las aceitunas experimentaban un molido avanzado que las reducía a una pasta con consistencia de papilla que, descargada en recipientes, es trasladada a mano a carros de prensado de jaula abierta y dividida luego en capas de unos 3 mm. de altura cada una mediante tejidos de coco y discos de hierro, intercalándose estos últimos cada cinco o seis capas para servir de soporte a los primeros. Una vez completadas las capas, se hace pasar el carro a una prensa hidráulica donde el émbolo de ésta, movido por una bomba hidráulica, lo levanta y empuja contra un testero reactivo superior; por efecto de la presión, la pasta rezuma al exterior la parte líquida, mientras que la parte sólida, llamada orujo, queda aprisionada entre los discos. Se deja actuar la presión durante una hora aproximadamente para que salga la mayor cantidad posible de mezcla de aceite y agua y luego, después de quitarle la presión al émbolo abriendo una válvula de descarga y una vez que el émbolo ha vuelto a su posición inicial, se quita el carro y se descarga el residuo siempre trabajando a mano.

El anterior sistema ha resultado antirracional por el elevado coste de la mano de obra requerida por las numerosas operaciones anteriormente descritas y también porque, siendo los carros de prensado del tipo de jaula abierta, los diafragmas de coco tienen que resistir el empuje tangencial durante la compresión; esto, añadido a la fuerza de compresión normal a que se encuentran sometidos dichos diafragmas, hace que estos últimos resulten pronto inservibles y haya necesidad de sustituirlos con frecuencia y con un gasto relativamente elevado. Además, hay que tener en cuenta el elevado coste inicial de tales instalaciones y sus grandes dimensiones, que exigen amplios locales para su montaje. Otros procedimientos basados en la centrifugación han conducido todos a un resultado negativo.

Para remediar los inconvenientes anteriormente mencionados se ha ideado el procedimiento para el exprimido de las aceitunas y similares que constituye el objeto de la presente invención. Dicho procedimiento consiste en reducir ante todo las aceitunas a pasta mediante descarnado y molido, bombeando luego la pasta directamente hacia un elemento filtrante de descarga continua así de expeler al exterior, por efecto de la presión, la mezcla de aceite y de

21 SEP. 1955

194655



agua, mientras que la parte sólida u orujo es retenida por el medio filtrante y expelida de manera continua y automática. Como elemento filtrante puede usarse una prensa-filtro.

45 Queda así eliminado casi por completo el trabajo manual, por cuanto un solo operario puede atender simultáneamente a la vigilancia de distintas máquinas en funcionamiento, limitándose a controlar su marcha, ya que el desplazamiento de las aceitunas y de la pasta puede ser hecho automático adoptando elevadores de tornillo sin fin. Por este sistema se elimina además el uso de los diafragmas separa-
50 dores y se consigue la posibilidad de realizar instalaciones que, en igualdad de condiciones de capacidad de trabajo, ocupan mucho menos sitio y son mucho menos caras.

NOTA

55 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de la presente Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes :

1º. Un procedimiento de exprimido de las aceitunas y similares para la extracción del aceite u otro jugo, caracterizado por reducirse las aceitunas a pasta mediante descarnado o molido, hacerse
60 luego pasar directamente la pasta, con una bomba, a un elemento filtrante de descarga continua y automática, así de expeler al exterior la parte líquida y retener dentro del medio filtrante la parte sólida u orujo.

2º. Procedimiento de exprimido de las aceitunas y similares para la extracción del aceite u otro jugo, según la reivindicación
65 1ª, caracterizado por el hecho de que el elemento filtrante está constituido por una prensa-filtro de descarga continua y automática.

3º. "PROCEDIMIENTO DE EXPRIMIDO DE LAS ACEITUNAS Y SIMILARES PARA LA EXTRACCIÓN DEL ACEBITE U OTRO JUGO", todo tal y conforme se describe en la presente Memoria descriptiva, que consta de 71 líneas.
70

Madrid, 21 de septiembre de 1.950.

Attilio DIEFENBACH

P. A.
JULIO DE PABLOS
E. E.