

197737

P - 8.958.-

AKU 664/16.178.-



5 MAY 1951 197737

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

en

ESPAÑA

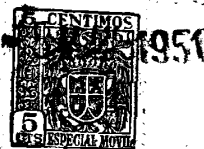
por VEINTE años

a nombre de ALGEMENE KUNSTZIJDE ONIE N.V., entidad
holandesa, establecida en Velperweg 76, Arnhem, Holanda,
por:

" UN APARATO PARA PREPARAR TORTAS DE RAYON
RECIENTE HILADO PARA SU TRATAMIENTO POSTERIOR ".-

El presente invento se refiere a un procedimiento y
un aparato para preparar tortas de rayón recién hiladas para
tratamientos ulteriores, y más especialmente a un procedimien-
to y un aparato para insertar un miembro dilatante en una tor-
5 ta de rayón de viscosa para que funcione como una protección
durante los manejos subsiguientes que suponen tratamientos

197737



ulteriores con líquido.-

Normalmente, las tortas de rayón recién hiladas se someten a una operación de enlazado como la que se describe en la Patente de los Estados Unidos número 1.988.778, o a una operación de plantillado como la que se describe en la Patente de los Estados Unidos número 2.418.657. Ambos sistemas son más o menos complicados y lentos y se ha propuesto insertar un miembro dilatante en el interior de una torta de rayón ácido inmediatamente después de su formación, en lugar de lo anterior. Esta propuesta se describe y reivindica en la solicitud número 192.164, presentada el 17 de marzo de 1.950. El presente invento constituye una mejora sobre el descrito en dicha solicitud, al ofrecer un método y aparato mejorados para insertar el miembro dilatante dentro del interior hueco de la torta recién formada.-

Un objeto de este invento es ofrecer un dispositivo y un método para la rápida y conveniente inserción de un miembro protector de tela dilatante en el interior hueco de una torta de rayón.-

Otros objetos y ventajas del invento se verán en la siguiente descripción detallada de una realización preferida del mismo en unión con los dibujos adjuntos, en los cuales:

La figura 1 es una vista en alzado del aparato empleado para enrollar un miembro elástico permeable que se ha de insertar en una torta de rayón.-

La figura 2 es una vista en corte dado por la línea 2-2 de la figura 1; y

197737



951

La figura 3 es una vista en perspectiva de la espiral enrolladora que enrolla el miembro elástico a un diámetro lo bastante pequeño para permitir la inserción en el interior hueco de una torta.

5 Con referencia más detallada a los dibujos, el número 10 representa una espiral alargada de material de hoja rígida tal como una chapa metálica que tiene en su extremo exterior un labio de guía 11 y en su extremo interior está sujeta a una barra 12. La barra 12 va montada en cojinetes 10 13 y 14, que a su vez van montados en puntales 15 y 16 que suben desde una mesa de trabajo 17. Entre los cojinetes 13 y 14 una rueda de dientes oblicuos 18 va sujeta al árbol 12, y sobre esta rueda pasa una cadena 19, un extremo de la cual está conectado con un resorte 20 a su vez conectado con un tirante 15 21 que se extiende entre las patas de la mesa 17 y va sujeto a las mismas.-

El otro extremo de la cadena 19 va sujeto en pivote en 22 a una palanca de pedal 23 conectada en pivote en 24 con una varilla 25 que se extiende entre las patas de la mesa 17.-

20 Es ahora evidente que pisando el pedal 26 de la palanca 23, la espiral 10 se hace girar en sentido contrario a las agujas del reloj, como se ve en la figura 2. Esta rotación va acompañada por el alargamiento del resorte 20, de manera que cuando el operario quita el pie del pedal 26, la 25 energía almacenada en el resorte 20 vuelve la espiral a la posición normal representada en la figura 2, lo cual, por supuesto, da por resultado el movimiento en el sentido de las

197737



agujas del reloj a la posición que toma la espiral cuando el pedal está bajo.-

5 En el funcionamiento, un pedazo de tela del tipo representado en la figura 1 de la solicitud número 102.164, esto es, un pedazo de tela permeable a los líquidos, normalmente plana, de forma rectangular y que tiene cada borde largo enrollado sobre un alambre flexible a modo de resorte, se mantiene con un borde corto mirando a la boca de la espiral 10. Luego la espiral se hace girar al revés que las agujas del reloj como se ve en la figura 2, envolviendo así la tela en forma espiral dentro de la espiral 10'. Para efectuar esta envoltura, el operario coje sencillamente la tela por los extremos de los bordes largos opuestos junto al borde corto que se suministra a la boca de la espiral 10', y la rotación de esta espiral 10' da forma espiral a la tela.-

15 Con la tela enrollada dentro de la espiral 10', el operario coloca una torta de rayón sobre la espiral 10 y suelta el pedal, volviendo a coger la misma parte de los bordes largos opuestos de la tela. Esto da por resultado el desenrollamiento de la tela, y los bordes de alambre elástico harán que la misma encaje fuertemente en las paredes interiores de la torta en que se ha insertado. No se han dado las dimensiones de la espiral 10, pero se comprenderá que es de una longitud ligeramente mayor que la altura de la torta a que tiene que servir. También es evidente que las dimensiones diametrales totales de la espiral deben ser menores que el diámetro del núcleo de cualquier torta con que se use. La longitud in-

197737



1950

terna total de la espiral debe ser ligeramente mayor que la longitud de la tela a enrollar. El ángulo de la espiral debe ser de bastante longitud para que las sucesivas vueltas de la espiral se aparten lo suficiente para acomodar el miembro protector de tela.-

La presente solicitud, que corresponde a la presentada en los Estados Unidos de América bajo el número 195.879, de fecha 15 de noviembre de 1.950, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto-Ley sobre Propiedad Industrial.-

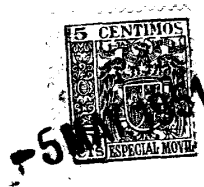
- N O T A -

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

19.- Un aparato para preparar tortas de rayón recién hiladas para el tratamiento ulterior, que comprende una espiral alargada de material rígido conectada en su extremo interior con un árbol, y medios para hacer girar éste árbol.-

20 20.- Un aparato para preparar tortas de rayón recién hiladas para el tratamiento ulterior, que comprende una espiral alargada de material rígido conectada en su extremo in-

197737



terior con un árbol, medios elásticos que normalmente obligan a dicho árbol a tomar una posición anular y medios para mover el árbol a otra posición angular contra el empuje de dichos medios elásticos.-

5 39.- Un aparato para preparar tortas de rayón recién hilado para su tratamiento posterior, provisto de un cuerpo espiral para el enrollado de un miembro normalmente plano permeable a los líquidos que comprende una espiral alargada que viene una boca biselada.-

10 40.- Un aparato para preparar tortas de rayón recién hilado para su tratamiento posterior.-

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede, ilustrado en el dibujo que se acompaña y para los fines que se han especificado.-

15 La presente memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.-

Madrid, -5 MAY 1951

P. A.

Alberto de Elzaburu

Par Poder

197737

194437

P8958

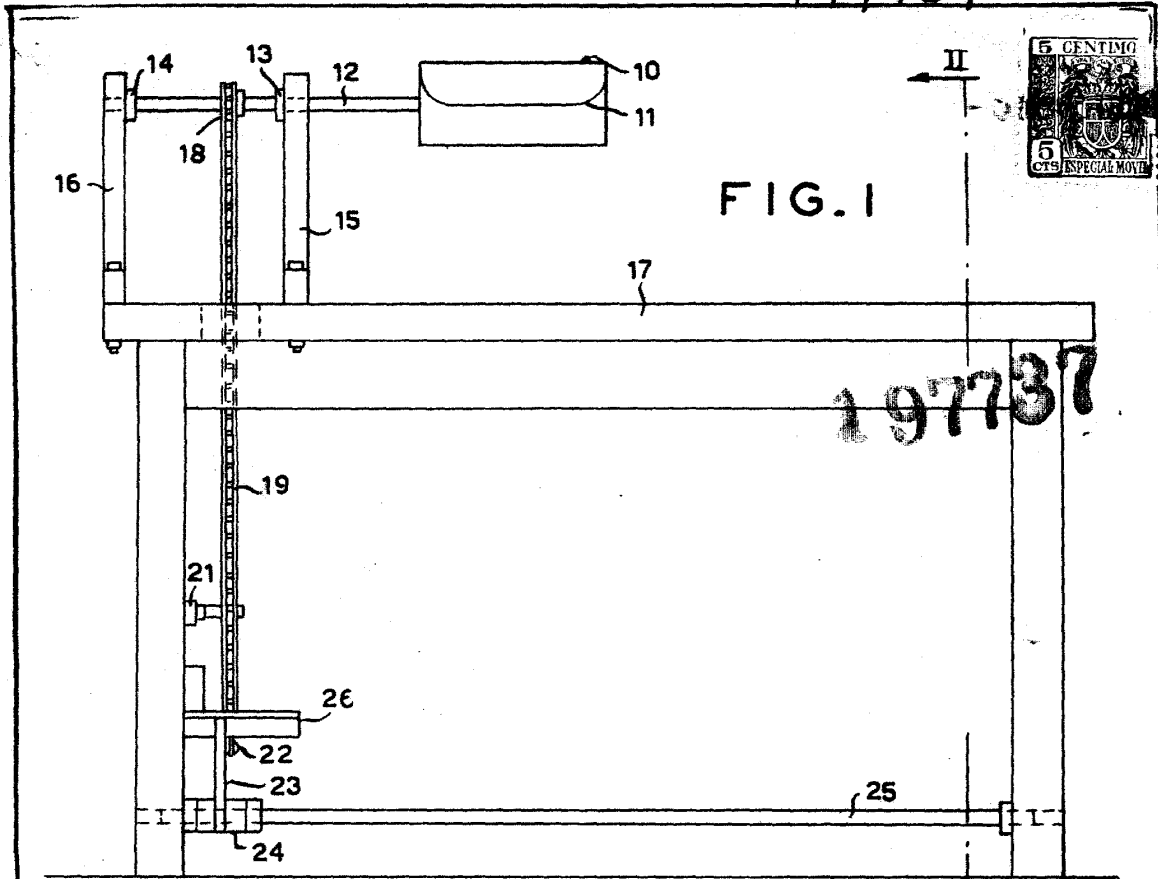


FIG. 1



197737

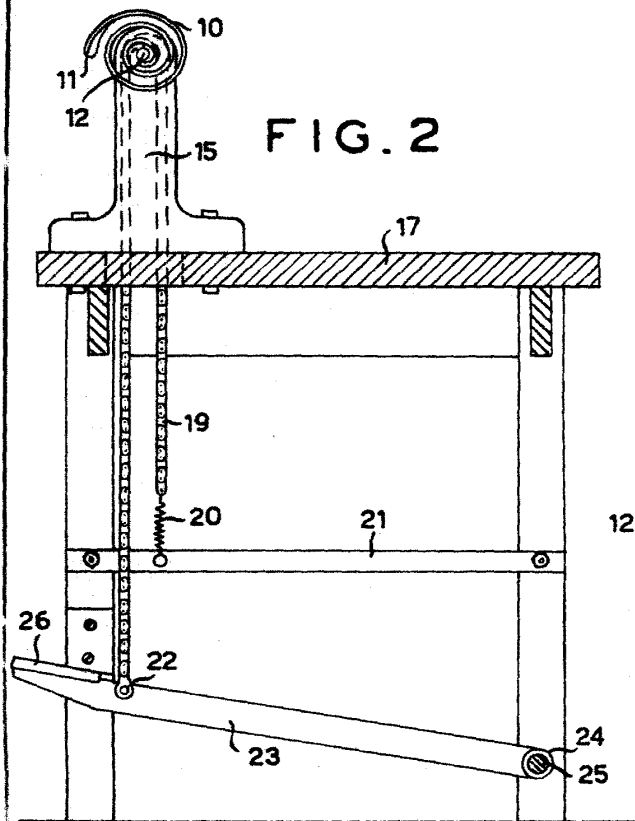
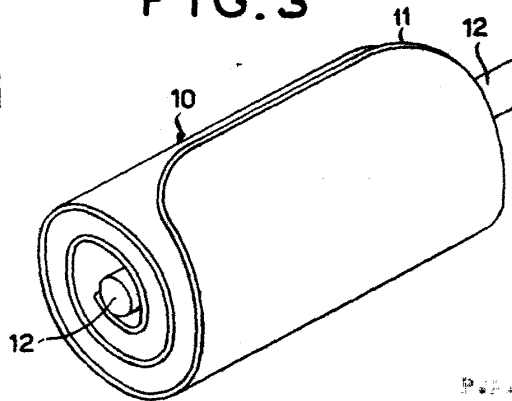


FIG. 2

FIG. 3



Alberto de Elizabetta

Handwritten signature