

198130

198130



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

PATENTE DE INVENCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO: : "UNA MAQUINA PARA LA LIMPIEZA O EXTRACCION DE
"PIPAS DEL MEMBRILLO, PARA LA ELABORACION DE
"PULPA DE MEMBRILLO".

=====

A nombre de : DON JOSE MARIA PIÑON SEGARRA.

Residente en: CASTELLON, Gran Vía, 72-73.

Nacionalidad: ESPAÑOLA.

198130

1 JUN



La fase previa para la elaboración de pulpa de membrillo como es sabido, consiste en limpiar el fruto de las pipas o parte central del membrillo.

5.- Para ello se procede, en primer lugar, a cocer los membrillos enteros y, una vez efectuada la cocción, los operarios, con un cuchillo u otra herramienta cortante cualquiera, cortan en trozos o pedazos el fruto con objeto de separar el centro o corazón del mismo, que es precisamente donde están las pipas.

10.- Una vez separadas éstas, los pedazos o partes buenas, desprovistas de las pipas, pasan a una caldera donde se batan o amasan para una ulterior operación, con objeto de convertirlos en pulpa de membrillo.

15.- La presente Patente de Invención tiene por objeto la protección de una máquina para la limpieza o extracción de las pipas del membrillo para su posterior elaboración en pulpa.

20.- Las ventajas de esta máquina son considerables, ya que con el sistema en uso, como el membrillo es duro, es necesario cocerlo previamente para poderlo cortar o trocear y sacar las pipas, operación toda ella manual, mientras que con la máquina objeto de esta Patente de Invención esta operación se lleva a cabo en crudo y mecánicamente.

25.- Es indudable que con el uso de la máquina, el membrillo queda más limpio y además se ahorra mano de obra, pues se ha comprobado que veinticuatro mujeres con la máquina, efectúan una producción igual o mayor que cien mujeres con el antiguo sistema.

198130

1 JUN



Además, la operación es sencillísima, ya que al ser cortados los membrillos crudos en dos mitades por la máquina, basta colocar cada una de ellas sobre la cabeza de una barra de torsión, apretando cuanto sea necesario, y como dicha barra da 30.- vueltas por medio de una polea, las cuchillas de que está dotada cortan o limpian el centro del membrillo en un segundo, ya que sale como si fuera viruta. Las operaciones siguientes son las mismas, ya que una vez limpio el membrillo se procede a su 35.- cocción para amasarlo o batirlo y convertirlo en pulpa.

Para mejor comprensión del invento, se ha dotado a esta memoria descriptiva de dos hojas de dibujos, en los cuales:

La Fig. 1 es una vista en planta de la máquina.

La Fig. 2 es un alzado posterior.

40.- La Fig. 3 es un alzado lateral.

La Fig. 4 una perspectiva del conjunto; y

la Fig. 5 un detalle de la barra de torsión.

En la Fig. 4 se observan perfectamente de frente el dispositivo cortante, que consta de cuatro cuchillas fijas 1 y entre 45.- cuchilla y cuchilla, otros tantos discos 2 de hierro o acero, donde encajan los membrillos contra las cuchillas, llevando dispuesto debajo una especie de tenedor 3 de dos gajos, que es lo que aprieta el membrillo sobre la cuchilla para cortarle por su centro o medio.

50.- Los membrillos se echan por la parte superior en una boca o cajón, 4, cayendo cortados por la abertura 5 en el centro de la máquina que la recorren de un lado para otro con objeto de que los obreros puedan cogerlos con facilidad.

Las barras de torsión 6, que se representan en varias fi- 55.- guras, son accionadas por poleas 7.

En la Fig. 4 se aprecian perfectamente las cabezas de las

198130



barras de torsión, que son las que efectúan la limpieza del centro del membrillo.

Esta máquina está dotada en su plataforma de cinco canales 60.- o departamentos 8, uno en cada orilla, donde están dispuestas las barras de torsión; otro más ancho 9, uno a cada lado, pegado a las barras de torsión, que es donde cae el fruto después de cortado y antes de quitarle las pipas y, por último, en el centro de la máquina hay otro 10, más estrecho, que es donde los 65.- obreros colocan los medios membrillos limpios y que por medio de una polea o manga 11 los va retirando y dejando caer por uno de los lados de la máquina, en unos cestos o capachos para después pasar a las calderas.

La máquina antes citada se representa a título de ejemplo 70.- ilustrativo; pero no, limitativo, ya que aunque la misma está concebida para veinticuatro barras de torsión, pueden disponerse cuarenta y ocho o las que se deseen. Asimismo las cuchillas, discos y tenedores, pueden aumentarse al número que se desee, cuando se quiera aumentar la producción.

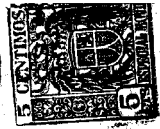
75.- Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como el modo de realizarlo en la práctica, se hace constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle, sin que por ello se altere la esencia del invento.

80.- N O T A.-
=====

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

1.^o.- Una máquina para la limpieza o extracción de pipas 85.- del membrillo, para la elaboración de pulpa de membrillo, carac-

198130



terizada por una boca o cajón situado, en la parte superior frontal, donde se echan los membrillos crudos, no siendo necesarios cocerlos previamente como se hace en la actualidad, y cayendo cortados por su mitad por una abertura situada en el centro de la máquina, cuya abertura la recorren para un lado y otro con objeto de que los obreros puedan cogerlos con facilidad.

2^a.- Una máquina como la del punto 1^a., caracterizada porque el dispositivo cortante consta de cuatro cuchillas fijas, y entre cuchilla y cuchilla, otros tantos discos de hierro o acero donde encajan los membrillos contra las cuchillas, llevando dispuesto debajo una especie de tenedor de dos gajos, que es el que aprieta el membrillo sobre la cuchilla para cortarle por su centro o medio.

3^a.- Una máquina como la reivindicada anteriormente, caracterizada por una plataforma con cinco canales o departamentos, uno en cada orilla, donde están dispuestas las barras de torsión otro más ancho, uno a cada lado, pegado a dichas barras, que es donde cae el fruto después de cortado y antes de quitarle las pipas, y otro más estrecho, en el centro, que sirve para la colocación de los medios membrillos limpios, los cuales por medio de polea o manga van siendo retirados y dejados caer por uno de los lados de la máquina, en unos cestos o capachos.

4^a.- Una máquina como la de los puntos anteriores, caracterizada por unas barras de torsión, colocadas en los canales indicados en la reivindicación 3^a., sobre cuya cabeza se van colocando las mitades de los membrillos, apretando cuanto sea necesario, y como estas barras dan vueltas por medio de una polea, las cuchillas de que están dotadas las cabezas de las barras, cortan o limpian el centro del membrillo en un segundo, ya que sale como si fuera viruta.

198130



5º.- "UNA MAQUINA PARA LA LIMPIEZA O EXTRACCION DE PIPAS DEL MEMBRILLO, PARA LA ELABORACION DE PULPA DE MEMBRILLO", todo tal y conforme se describe en la presente memoria, la cual consta de 120 líneas y a título de ejemplo se representa en los adjuntos dibujos.

Madrid, 1º de junio de 1.951.

JOSE MARIA PINON SEGARRA.



198130

Fig 1

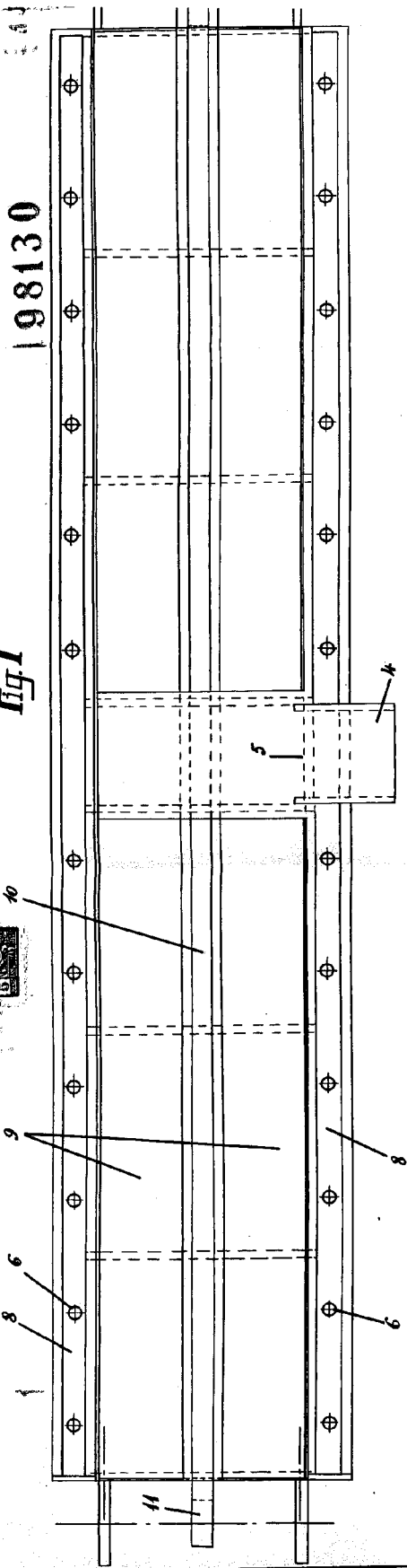
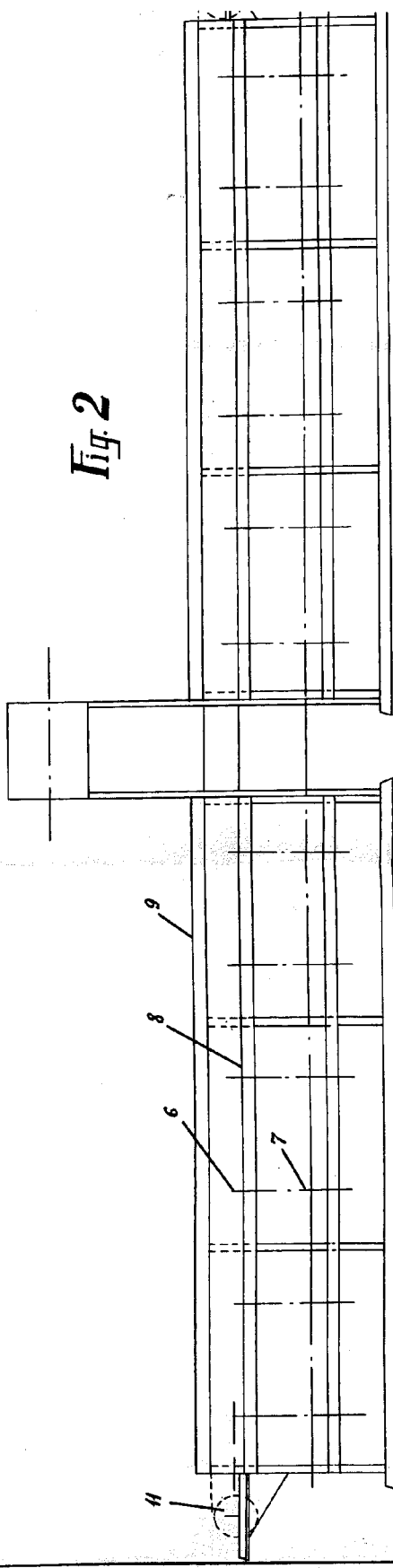


Fig 2



Escuela variable
Madrid, 1.º de junio de

198130

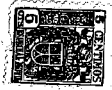


Fig. 4

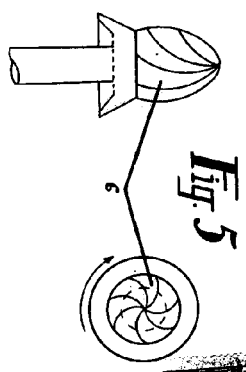
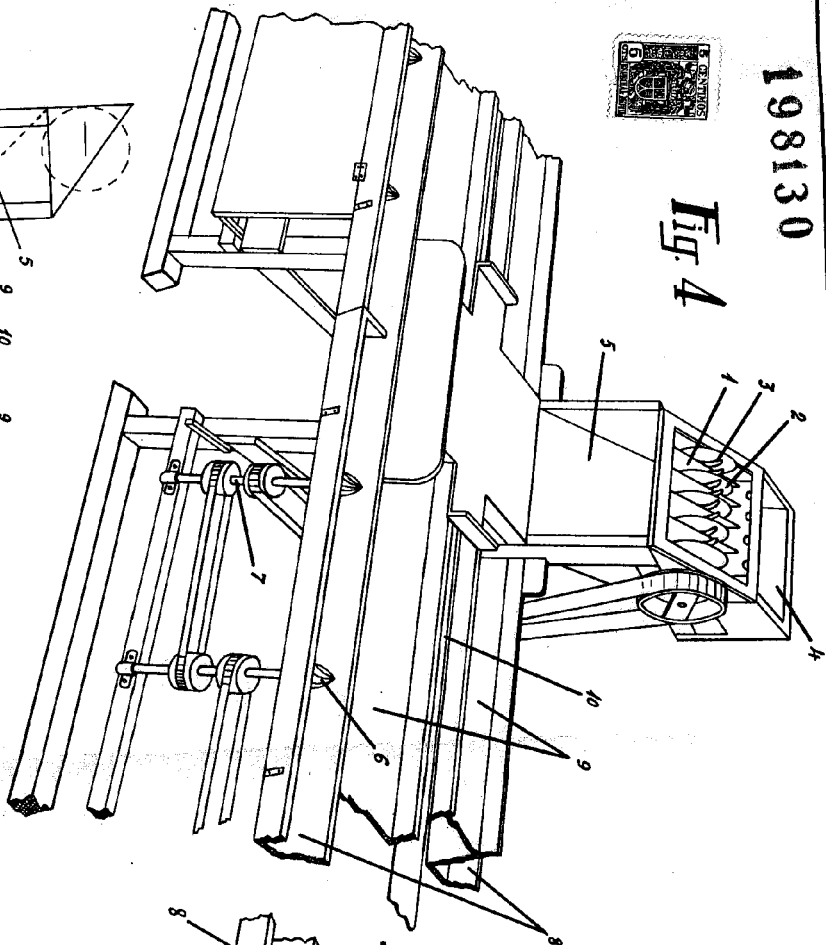


Fig. 5

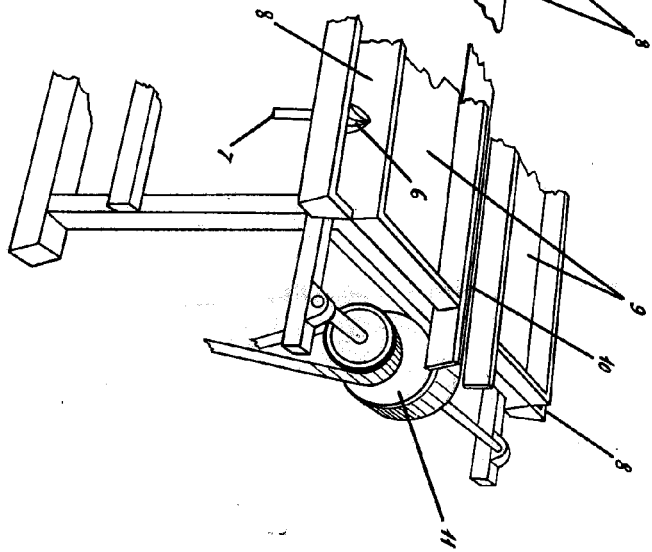


Fig. 3

