

Int. Cl.<sup>2</sup>: B43M A23N



f. e. 15-11-1975

200719

## MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un.....

### MODELO DE UTILIDAD

**SOLICITANTE:** SERVICIOS TECNICOS INDUSTRIALES, S.A.,  
de nacionalidad española.

**RESIDENCIA:** FAICES (Navarra).

**ENUNCIADO:** "ESCALDADOR-ENFRIADOR CONTINUO  
DE FRUTOS PERFECCIONADO".

**Prioridad:** Patente ..... n.º ..... del .....



200775

1

La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial, exclusivo en el territorio nacional, de un Modelo de Utilidad, de acuerdo con la vigente Legislación, que, como el enunciado indica, se trata de "ESCALDADOR-ENFRIADOR CONTINUO DE FRUTOS PERFECCIONADO".

5

10

El escaldador-enfriador de frutos, objeto de la presente invención, ha sido perfeccionado de una manera harto ventajosa en sus características constructivas en orden a proporcionarle una mayor utilidad, encaminada esta a conseguir un perfecto funcionamiento de todo el conjunto.

15

20

En esencia, nuestro invento, consta de una cajera longitudinal de chapa en cuyo interior se aloja, junto a su techo y fondo, dos tubos colectores de vapor ramificados ambos a lo largo de toda la cajera, y entre los cuales tubos va dispuesta una bandeja a modo de falso fondo en cuya superficie se ha producido una serie de acanaladuras longitudinales destinadas al encaminamiento en hileras de los frutos a tratar.

25

La cajera, en cuyo interior va dispuesto la bandeja va ligada a un vibrador para recibir un movimiento rítmico que hace que los frutos circulen a lo largo de toda la bandeja en saltos, para ser a su vez escaldados por la acción del vapor saliente por los tubos ramificados, en el transcurso de todo su recorrido por la bandeja.

30

Para comprender mejor la naturaleza del invento en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto

200719



1 limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

5 La figura 1 es una sección en alzado, de nuestro escaldador-enfriador de frutos perfeccionado.

La figura 2 representa una vista en planta.

10 La figura 3 muestra una vista en alzado del escaldador-enfriador que nos ocupa, al que se le ha incorporado el vibrador.

15 La figura 4 es una vista de perfil del escaldador-enfriador, seccionada, en la que podemos ver como van dispuestos los tubos ramificados en aspa así como la bandeja en la que se depositarán los frutos a tratar.

En ellas se anotan las siguientes particularidades:

- 20
- 25
- 30
- 1.- Patas
  - 2.- Brazos
  - 3.- Larguero
  - 4.- Cajera
  - 5.- Tubos colectores
  - 6.- Tubos secundarios
  - 7.- Bandeja
  - 8.- Acanaladura
  - 9.- Frutos
  - 10.- Vibrador
  - 11.- Motor eléctrico
  - 12.- Caballete
  - 13.- Cartola transmisora de vibra-



# 200719

ción

14.- Vástagos roscados

15.- Muelles

1 El escaldador-enfriador, que nos ocupa, consta de una cajera (4) de chapa, longitudinalmente dispuesta que va sustentada mediante brazos (2), solidarios a los largueros (3), a unas patas (1).

5 La cajera (4) lleva alojado en su interior próximo a su techo y fondo dos tubos colectores (5) de vapor ramificados ambos por una serie de tubos (6) transversales y secundarios a sus ramas principales, que se prolongarán a lo largo de toda la longitud de la cajera (4), para posibilitar así una mejor distribución del vapor en el interior del recinto delimitado por la cajera (4).

10 Entre los mencionados tubos colectores (5) va dispuesta una bandeja (7), a todo lo largo del escaldador-enfriador, a modo de falso fondo que presenta en su superficie una serie de acanaladuras (8) longitudinales donde se depositarán los frutos (9) para su posterior tratamiento al vapor.

15 La cajera (4), en cuyo interior va dispuesta la bandeja (7), se relaciona con una cartola (13) ligada, mediante unos vástagos roscados (14) enfundados en sendos muelles (15), a un caballete (12) solidario a los largueros (3) laterales a la cajera (4), sobre el que van dispuestos un vibrador (10) que transmite su movimiento a la cartola (13) para hacerlo a la cajera (4) y a la bandeja (7) a través de aquélla, y un motor eléctrico (11) que acciona mecánicamente al vibrador (10).

20 25 30 Todo ello de modo que los frutos

200719



1 (9), previamente colocados en las acanaladuras (8) de la bandeja (7), circulen a lo largo de esta como consecuencia de la acción vibratoria del vibrador (10) para ser a su vez es-

5 en el transcurso de todo su recorrido por la bandeja, saliendo de esta listos para ser conducidos a la siguiente operación de tratamiento.

10 Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir cambios de forma, materia y disposición en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

15 El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

N O T A

20 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre "ESCALDADOR-ENFRIADOR CONTINUO DE FRUTOS PERFECCIONADO", en todo de acuerdo con las siguientes:

25 R E I V I N D I C A C I O N E S

30 1.- Escaldador-enfriador continuo de frutos perfeccionado, caracterizado porque consta de una cajera longitudinal de chapa o cuerpo de escaldador-enfriador propiamente dicho que lleva alojado en su interior junto a su techo y fondo unos tubos colectores de vapor ramifi-



719

1  
5  
10  
15  
20  
25  
30

cados a lo largo de toda la longitud de la cajera en tubos de expulsión de vapor, entre los cuales tubos va dispuesta una bandeja montada dentro del escaldador-enfriador a modo de falso fondo, que presenta en su superficie una serie de acanaladuras longitudinales de encaminamiento de hileras de los frutos y que está relacionada con un elemento vibrador para recibir su vibración en orden a que los frutos circulen, como consecuencia de esta vibración, a lo largo de toda la bandeja, para ser a su vez escaldada por la acción del vapor saliente por los tubos ramificados, en el transcurso de todo su recorrido por la bandeja.

2.- Escaldador-enfriador continuo de frutos perfeccionado, en todo de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizado porque el vibrador va dispuesto junto con su elemento accionador sobre un caballete montado sobre ambos laterales de la cajera, y va ligada ésta a través de unas cartolas asociadas al caballete mediante tornillos que están enfundados con sendos muelles recuperadores sujetando a aquéllas cartolas pero posibilitando la transmisión del movimiento vibratorio del vibrador a la cajera y bandeja a través de aquéllas.

3.- "ESCALDADOR-ENFRIADOR CONTINUO DE FRUTOS PERFECCIONADO".

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

200719



Madrid, 21 FEB. 1974

El Agente Oficial

MIGUEL FERNANDEZ - LOAYSA PINZON  
P.P.

1

5

10

15

20

25

30



Fig.1

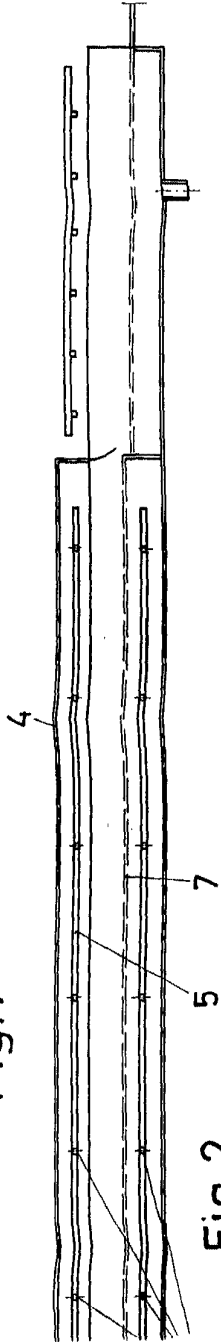


Fig.2

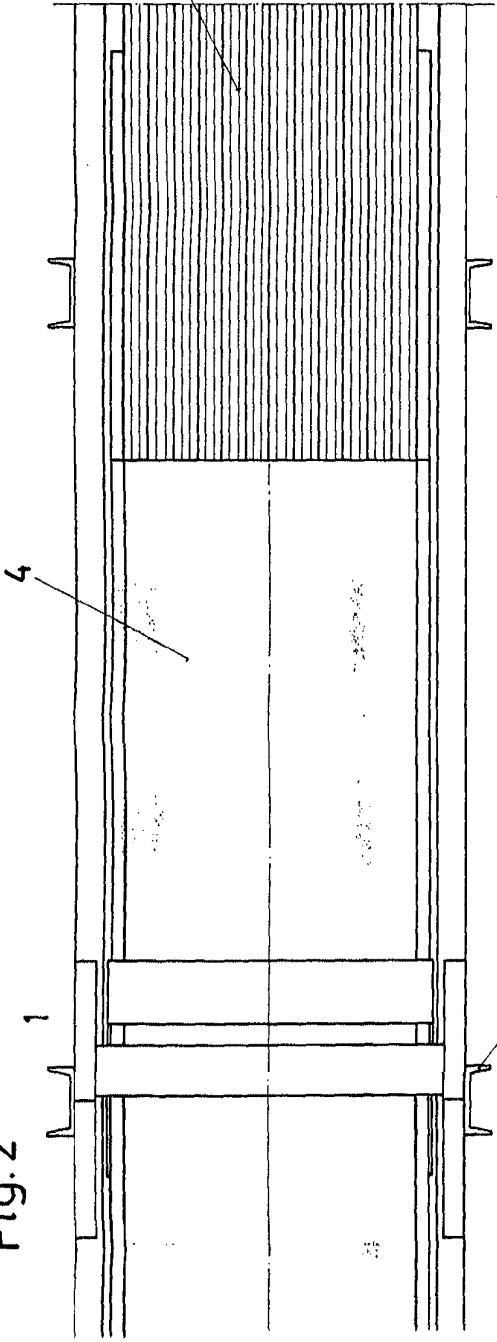


Fig.3

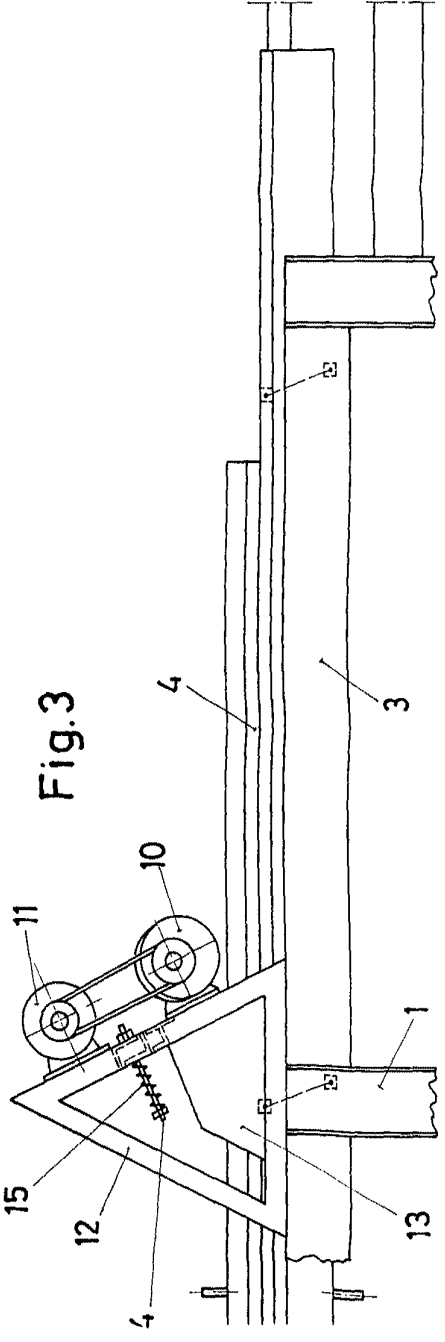
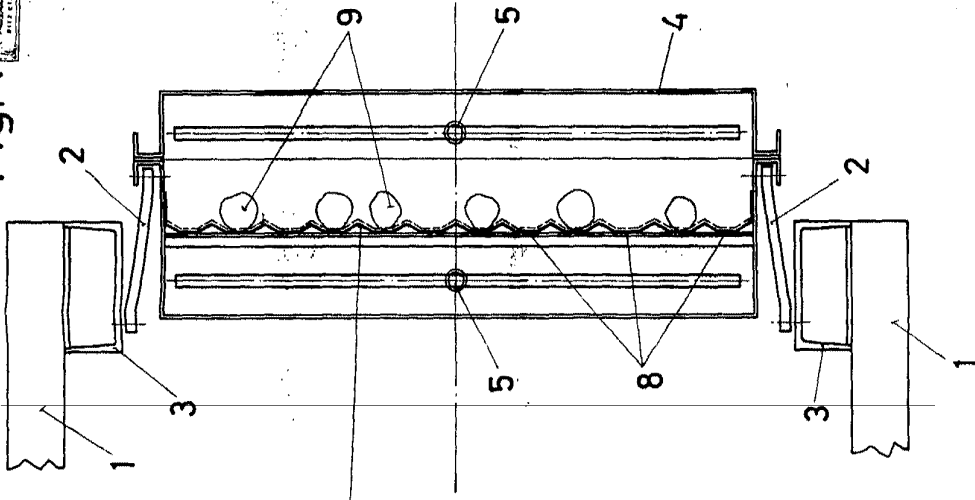


Fig.4



Escala variable  
Madrid 24 FEB. 1974  
El Agente Oficial  
MIGUEL FERNANDEZ - IGARZA PRAZOS  
P. P.



Fig.1

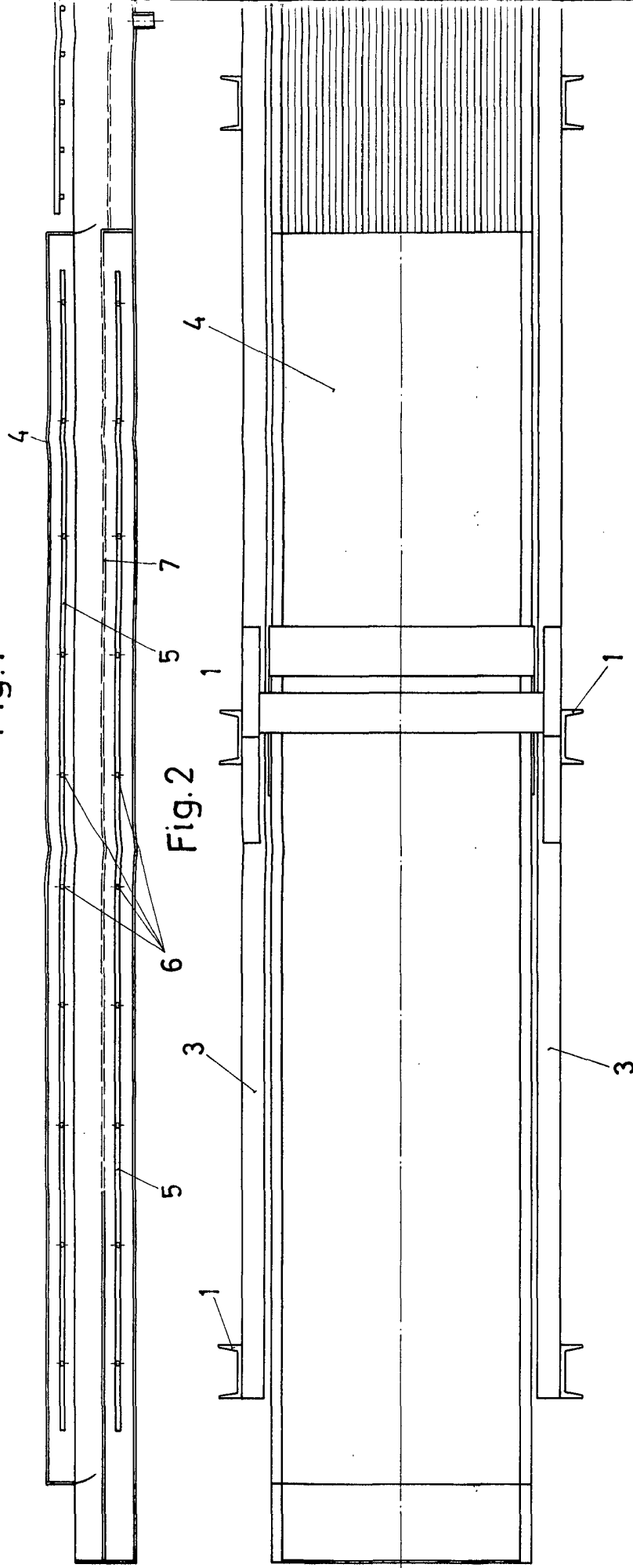


Fig.2

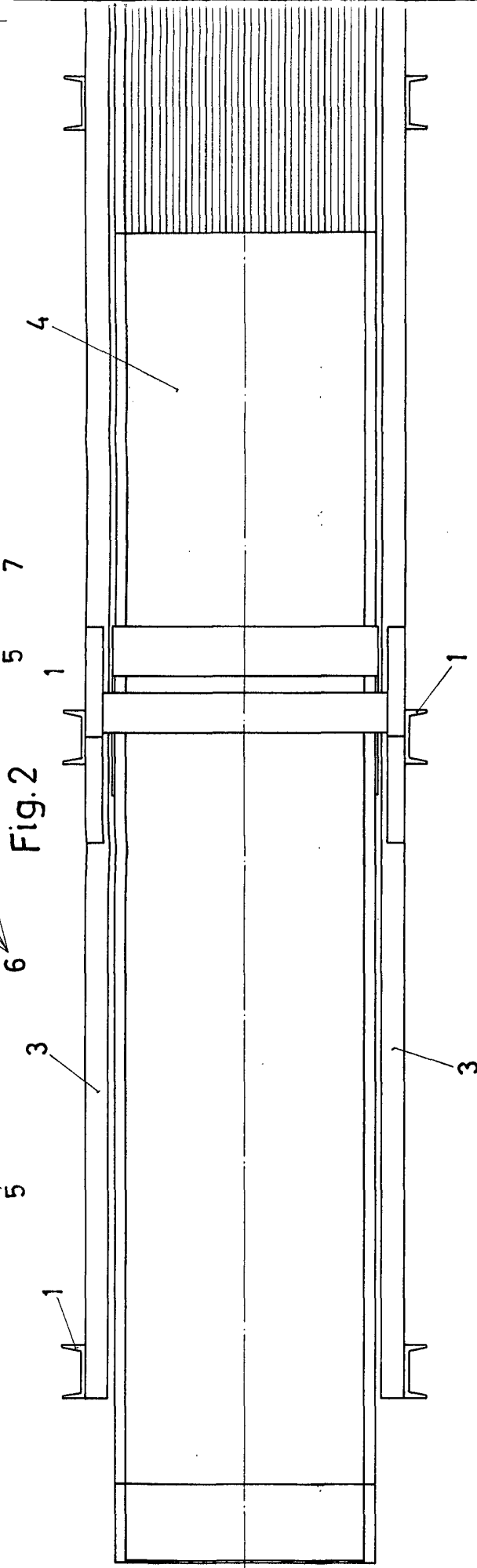


Fig.3

