

201477



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

201477

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

en ESPAÑA

para: "Un nuevo extractor continuo de aceite y otras materias oleaginosas".

A favor de: Don Gabriel Giménez Hernández, de nacionalidad española, domiciliado en Almería, calle Genotafio, núm. 21.

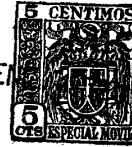
=====
=====

MEMORIA

Esta invención se refiere a un nuevo extractor continuo de aceite y otras materias oleaginosas, el cual aventaja, por manera considerable, a cuanto pudo idearse de anterioridad, de análogos fines y línea constructiva, ya en lo relativo a su disposición, en sí, bien en cuanto concierne al resultado industrial que se obtiene con su funcionamiento y aplicación práctica.

20 1477

17 E



Por su contextura, integración y disposición, reúne cuantas ventajas quisieran demandarle los más rigurosos principios técnicos, pudiendose diputarle de medio o elemento efficacísimo, fácil de manejo y ágil en sus ejecuciones, y, por la novedad que lleva aparejada, se hace acreedor a los privilegios, que, para los de su clase y condición, concede el vigente Estatuto de la Propiedad Industrial, los cuales se demandan bien expresamente por medio de esta petición de amparo.

La extracción de aceite de la oliva, triturada por el procedimiento del prensado, data de varios siglos. Este sistema se ha ido perfeccionando, hasta llegar a las modernas prensas hidráulicas actuales, que permiten llegar a grandes presiones, que tienen su límite en la resistencia del capacho. El desgaste de capachos es tan considerable, que representan varios millones de pesetas para cada cosecha. El uso repetido de los capachos, influye notablemente en la calidad del aceite; éstos, quedan impregnados de alpechines y residuos al terminar la prensada, y, al verificarse la siguiente, se mezclan con el aceite al recorrer éste el mismo camino que recorrió el último de la prensa anterior. Son varios los inventos realizados para suprimir dicho sistema, que además de la gran economía que representa la supresión del capacho, dejaría libres muchos millones de kilos de esparto para otras industrias de interés nacional, o, para la exportación. Pero hasta la fecha, aún conservan la primacía las grandes prensas con capachos.

El presente invento trata de conseguir dichas economía



17

y mejora en la extracción de aceite de oliva ó de otras semillas oleaginosas, y, comprende un extractor continuo, que funciona sumergido en un baño de agua caliente a unos 20^{os}, aprovechando la diferencia de densidad entre el aceite, el agua y los alpechines, que son 0'91, 1'00 y 1'07, respectivamente.

A continuación se describe el modo de componerse este nuevo extractor continuo de aceite y otras materias oleaginosas:

Intégrase por dos poleas, la primera menor que la segunda, unidas por una o varias cintas de acero, o, de cualquier clase de material que reúna las condiciones propias a su función, en forma de transmisión por correas. La primera polea se desliza por una corredera, permitiendo a un tensor o contrapeso mantener la tirantez de la cinta hasta llegar a la presión necesaria para comprimir la pasta de aceituna o de otra semilla oleaginosas. Entre estas dos poleas, existe una tolva en donde se introduce la pasta que haya de tratarse. Según sea la regulación de la compuerta existente en la parte inferior de dicha tolva, pasará por ella una lámina de pasta de uno o dos centímetros de espesor, y, de un ancho igual al de la cinta. La llanta de la segunda polea es acanalada a fin de poder contener, entre ella y la cinta, la pasta que sale por la compuerta, una vez puesto en funcionamiento el conjunto. La cinta lleva practicados en toda su longitud unos orificios, a fin de filtrar por ellos el aceite y el agua, según luego se dirá.

Todo el conjunto descrito, va sumergido, hasta las pro-

201477

17



ximidades de sus ejes, en un recipiente en rampa lleno de
65 agua, a la temperatura de unos 20 grados, hasta su nivel,
el cual, en la parte superior de uno de sus extremos, lleva
un canalillo por donde se va vertiendo el aceite al exte-
rior. En la parte inferior del otro extremo, lleva un ori-
ficio o sifón por donde son arrastrados los alpechines has-
70 ta los pozuelos o alpechineras.

Una ducha o manguera de agua, sirve para lavar la cinta,
y, alimentar constantemente el recipiente, estableciendo una
corriente de agua en el sifón.

La baja velocidad de la cinta, - un metro lineal por mi-
75 nuto, aproximadamente - y, el poco espesor de la lámina de
pasta, permitirá un completo agotamiento, y, el poco reco-
rrido del aceite, a través de la pasta comprimida, hace in-
necesarias las grandes presiones.

La temperatura adquirida por la pasta, hace más fluido
80 el aceite, efectuandose su extracción con muy poca fuerza
motriz.

Con ayuda del plano adjunto, se comprenderá mejor el al-
cañice de esta invención.

La Fig. 1ª es una vista, en planta, del nuevo extractor,
85 en la que, por -9-, pueden verse los orificios practicados,
en toda su longitud, en la cinta de acero u otra clase de
material.

La Fig. 2ª es una vista, en alzada, del aludido extrac-
tor, en la que puede verse, por -1-, el recipiente en ram-
90 pa; por -2-, el nivel de agua; por -3-, la primera polea;
por -4-, la segunda polea, ésta acanalada; por -5-, la cin-



120 nes hasta los pozuelos o alpechineras. De esta manera se efectúa un primer lavado del aceite.

Determinadas, por manera suficiente, las finalidades y partes integrantes de esta Patente de Invención, para la que se demanda amparo de ley, sólo falta hacer constar, que, 125 tanto sus elementos integrantes, como las dimensiones que se han expresado, pueden ser variadas y variables, siempre y cuando no desfiguren o agravien el objeto fundamental de la misma, reservandose el inventor los derechos que la ley le concede para solicitar posteriores Certificados de Adición por mejoras sobre este mismo objeto. 130

N O T A

Por la Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria, se REIVINDICA:

12.- Un nuevo extractor continuo de aceite y otras ma- 135 terias oleaginosas, caracterizado porque, debido a la disposición de dos poleas, la primera menor que la segunda, unidas por una o varias cintas de acero, o, de cualquier otro material apto a estos fines, en forma de transmisión de correas, y, presionada por un tensor o contrapeso para mante- 140 ner/tirantez necesaria a fin de comprimir la pasta de aceituna u otra semilla oleaginosa, se consigue, que, puesto el conjunto en movimiento por medio de la fuerza motriz necesaria, se introduzca, entre la segunda polea, acanalada a este fin, y, la cinta aludida, una lámina de pasta de anchura igual a la de la cinta y de uno o dos centímetros de es- 145 pesor, según sea la regulación de la compuerta prevista en la parte inferior de la tolva, en donde se introduce la pas-

201477

17



ta que haya de tratarse.

22.- Un nuevo extractor continuo de aceite y otras mate-
150 rias oleaginosas, según lo reivindicado en el punto anterior,
caracterizado porque, la cinta o cintas de acero, llevan
practicados, en toda su longitud, unos orificios, a fin de
filtrar, por ellos, el aceite y el agua, que, asimismo, van
desprendiéndose de la pasta, y, cayendo al recipiente, por
155 ambos laterales de la cinta.

32.- Un nuevo extractor continuo de aceite y otras mate-
rias oleaginosas, según lo reivindicado en los puntos pre-
cedentes, caracterizado porque, el conjunto, va sumergido,
hasta las proximidades de sus ejes, en un recipiente en ram-
160 pa lleno de agua a la temperatura de 20 grados, el cual, en
la parte superior de uno de sus extremos, posee un canalillo
por donde se va vertiendo el aceite al exterior, mientras que
en la inferior del otro extremo, lleva un orificio o sifón,
por donde son arrastrados los alpechines hasta los pozuelos
165 o alpechineras.

42.- Un nuevo extractor continuo de aceite y otras mate-
rias oleaginosas, según lo reivindicado en los puntos ante-
riores, caracterizado porque, debido a la utilización de una
ducha o manguera, por donde sale agua a una temperatura de
170 20 ó 25 grados, que sirve para lavar la cinta, se alimenta
continuamente el recipiente, en donde va cayendo el aceite
que desprende o filtra la cinta, el cual, por su densidad
menor, - 0'01 - ascenderá a la superficie del agua - 1'00 -
vertiéndose al exterior por el canalillo, mientras los al-
175 pechines, - 1'07 -, descenderán al fondo del mismo, siendo
arrastrados a los pozuelos o alpechineras a través del sí-

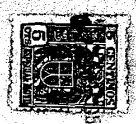


Fig-1^a

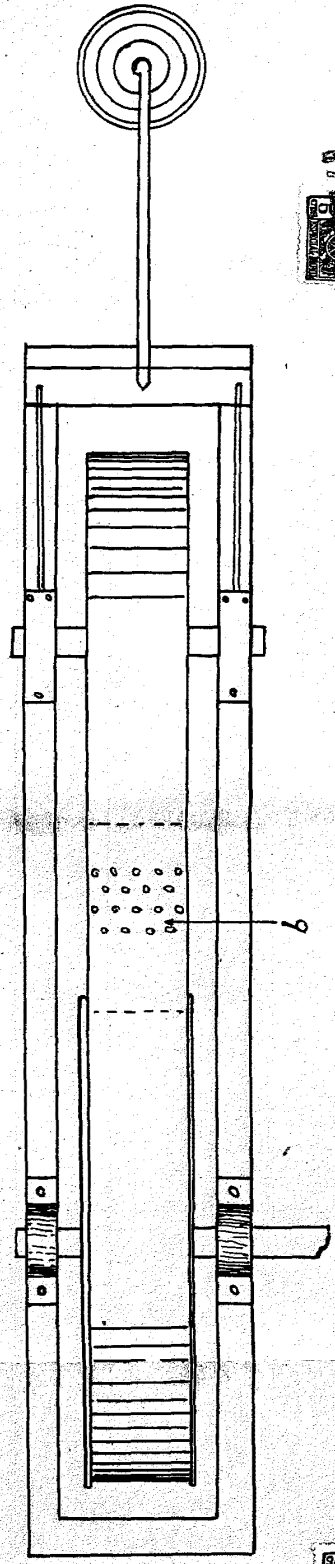
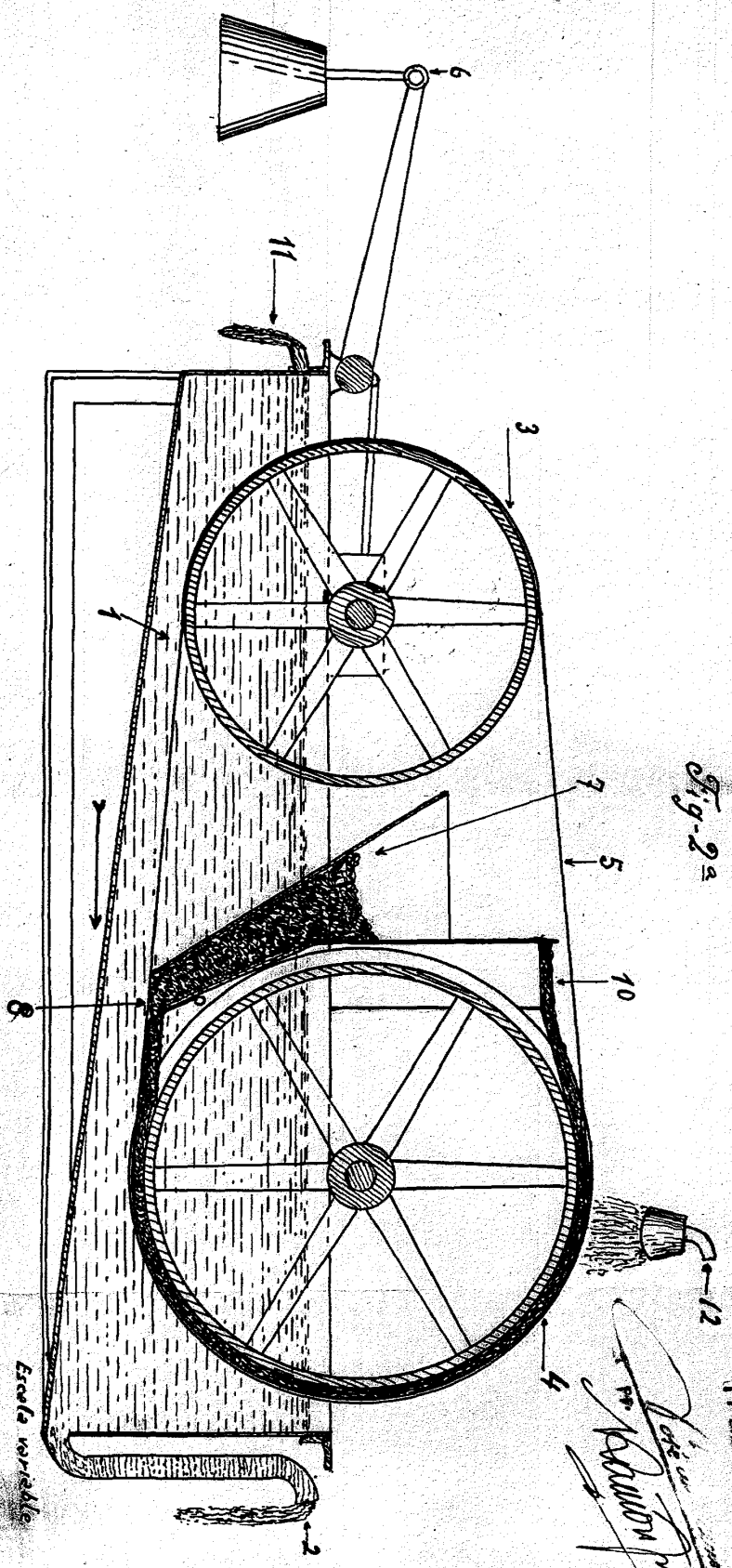


Fig-2^a



Des. de
Gabriel Gimenez Hernandez
17 ENE 1973

Escudo variable