

202133

202133

Memoria Descriptiva
de

PATENTE DE INVENCION

a favor
de

DON FRANCISCO SANZ DE GABILONDO

OFICINA TECNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

J. LOPEZ

AGENTE OFICIAL

MADRID
Av. José Antonio, 66
Teléf. 31-14-59

VALENCIA
Pascual y Genís, 11
Teléf. 12-5-50



10 Entre los procedimientos para obtener las esencias de los frutos, existe el de someter su corteza a la acción de una superficie abrasiva de forma que ésta separe del fruto la piel del mismo, por raspado, entrenándola con agua o bien, simplemente, recogiendo el serrín formado y sometiendo a un proceso de prensado o centrifugación, ceden la esencia contenida en tales residuos. Este procedimiento es muy antiguo y de dominio público, pero presenta el inconveniente de que, en los aparatos que se utilizan, la
15 fruta va conducida por una espiral o cinta que la obliga a tomar contacto con la superficie abrasiva, pero que tal elemento conductor oculta al raspado zonas variables de la periferia de la fruta, por lo que el producto resultante es muy deficiente.

20 Las máquinas empleadas en este trabajo son bastante complicadas y, a pesar de ello, no se consigue sino una pequeña parte del aceite esencial que contiene los frutos en su corteza y éstas deficiencias son las que se corrigen con el sistema que nos ocupa, en el cual la fruta no es
25 conducida sino que, aprovechando su forma esférica (naranjas) o casi esféricas (limones), se la hace discurrir, en rosario, por una superficie en movimiento, inclinada debidamente y, de esta forma, quedan suprimidos todos los mecanismos pertenecientes al elemento conductor.

30 Por otra parte y mediante este sistema, en el cual la fruta se somete al raspado por su sólo peso, se consigue un producto consistente en serrín de la periferia del fruto, que es donde está contenida la esencia, sin que ocurra lo que en las máquinas actuales en las que, al ser forzado el fruto contra la superficie abrasiva, no sólo se
35 obtiene el producto que verdaderamente interesa, sino que éste viene aumentado por residuos o raspaduras de la cu-



40 bierta blanca o piel interior del fruto, que más tarde en el proceso de prensado o centrifugado, oficia como esponja y retiene una muy considerable parte de la esencia que sólo puede obtenerse mediante procedimientos costosos que en- carecen el proceso.

45 En la hoja de planos adjunta, presentamos un ejemplo del dispositivo complementario del nuevo sistema, en forma esquemática para su mejor comprensión. En dicha hoja de pla- nos, en la figura 1, ofrecemos la acción transversal y, en la figura 2, una vista en perspectiva de dicha disposi- ción, el cual consta esencialmente de dos tubos o cilindros -1-, de longitud apropiada, montados en giro sobre cojine- tes adscritos a bastidores laterales que los mantienen con
50 una cierta inclinación.

Dichos cilindros -1- son paralelos entre sí; están recubiertos en parte o en la totalidad de su superficie por tela de raspa, esmeril, tela metálica o cualquier otro ma-
55 terial que actúe como abrasivo; y giran hacia afuera, a una velocidad conveniente en sentido contrario, tal como se ex- presa en las figuras 1 y 2.

Sobre el extremo más alto de los cilindros -1-, va dispuesto un depósito -2- dotado de un vertedero apropiado
60 que ceda las frutas -3- alineadas, o bien, en su defecto, cualquier mecanismo alimentador que actúe de tal forma.

El ángulo que forman entre sí los dos cilindros -1-, es la canal por donde ruedan (debido a la inclinación) los
65 frutos -3- y, sobre dicho ángulo y sin tomar contacto con los cilindros -1-, va dispuesta una cubierta -4- de forma apropiada que recibe los rebotes de los frutos -3- y los mantiene constantemente en la dirección conveniente.

Debajo de los citados cilindros -1- y en toda la lon



70 gitud abrasiva de los mismos, va colocada una batea-5-,
que forma parte de la envolvente del dispositivo y que
está destinada a recibir la esencia y el serrín de corte-
za, cuyos productos son retirados de tal batea -5- por
un mecanismo de arrastre adecuado para ser sometidos a tra-
75 tamientos, convenientes, siendo la esencia así obtenida de
mejor calidad y mucho más apreciada que la que se recoja
más tarde al centrifugar o prensar los residuos, a pesar
de que, los obtenidos por este nuevo sistema y su disposi-
tivo, son más puros que los que rinde cualquiera de las
máquinas existentes.

80 Así, pues una vez detallado el dispositivo y el sis-
tema de trabajo, podemos relacionar todas las ventajas que
con ellos se proporcionan a la industria de elaboración
de esencias:

85 1º.- Obtención de un producto residual sin mezclas
esponjosas que retengan esencia al prensar o centrifugar,

2º.- Reducción del tiempo empleado en el proceso de
extracción de esencia.

90 3º.- Mayor efectividad en el rascado del fruto, so-
metido libremente a la acción abrasiva por toda la superfi-
cie.

4º.- Simplificación hasta el máximo de los mecanis-
mos.

5º.- Una gran perfección en el trabajo.

95 Estas ventajas tiene como consecuencia la resultan-
te de proporcionar una apreciable economía que abarata el
producto.

100 En el dispositivo que completa el procedimiento des-
crito, pueden ser variables las circunstancias de tamaño,
forma y material referentes a los elementos que lo inte-
gran, pudiendo variarse todo aquello que no suponga altera



ción de la esencialidad del objeto puesto de manifiesto en la pasada descripción, la cual debe ser tomada en su más amplio sentido y no con caracter de limitación.

N O T A
=====

105 Se reivindica como objeto de esta Patente de In-
vención:

110 1º.- Nuevo sistema, con su correspondiente disposi-
tivo, para la extracción de aceite esencial de los frutos
agrios, caracterizado porque dicho dispositivo consiste
en dos cilindros situados paralelamente y con cierta in-
clinación, cuyos cilindros giran en sentido contrario a
una velocidad conveniente y están recubiertos, en parte o
en la totalidad de su superficie, por un material abrasi-
vo apropiado tal como tela de raspa, esmeril, tela metáli-
ca u otra cualquiera que presente una superficie áspera.

115 2º.- Nuevo sistema, con su correspondiente disposi-
tivo, para la extracción de aceite esencial de los frutos
agrios, caracterizado porque, acoplado sobre el extremo
más elevado de los dos cilindros raspadores, va dispuesto
un depósito, provisto de un vertedero adecuado que ceda
120 los frutos en rosario y los deposite en el alojamiento que
ofrece el ángulo que forman entre sí los dos cilindros so-
bre cuyo alojamiento va dispuesta una cubierta de sección
apropiada y de una longitud conveniente.

125 3º.- Nuevo sistema con su correspondiente disposi-
tivo, para la extracción de aceite esencial de los frutos
agrios, caracterizado porque los frutos cedidos por el de-
pósito o mecanismo alimentador que lo sustituya, circulan
libremente por su propio peso, por la canal formada por
130 los dos cilindros inclinados y la cubierta que recibe los
rebotes de los frutos y los mantiene constantemente, mien-



tras dura su recorrido, sometidos a la acción abrasiva de los cilindros.

135 4º.- Nuevo sistema con su correspondiente dispositivo para la extracción de aceite esencial de los frutos agrios, caracterizado porque el serrín que retiran de la periferia de los frutos los cilindros raspadores es recogido por una batea que forma parte de la envolvente del dispositivo que va dispuesto debajo de ellos, y de la cual
140 cuando convenga por medio de mecanismos de arrastre apropiado es retirado el residuo para proceder al prensado o centrifugación que extraiga la totalidad del aceite esencial contenido. Y

145 5º.-"NUEVO SISTEMA CON SU CORRESPONDIENTE DISPOSITIVO, PARA LA EXTRACCION DE ACEITE ESENCIAL DE LOS FRUTOS AGRIOS"-, de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria y gráficamente representado en las figuras del adjunto Plano, para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de SEIS hojas, escritas o mecanografiadas a doble espacio y por una sola de sus caras en 149 LINEAS.

Valencia, 26 de Febrero de 1.952

Por autorización del interesado.

PATENTE DE INVENCION.
FRANCISCO SANZ DE GABILONDO ~ HOJA ÚNICA.

202133

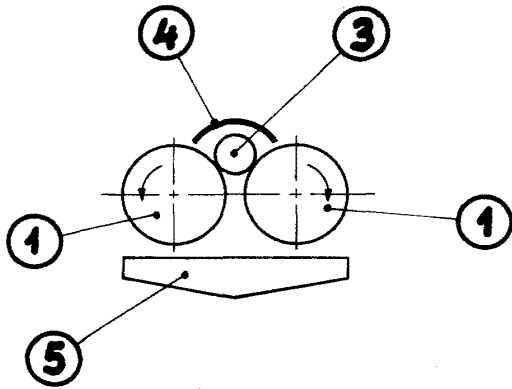


fig. 1.

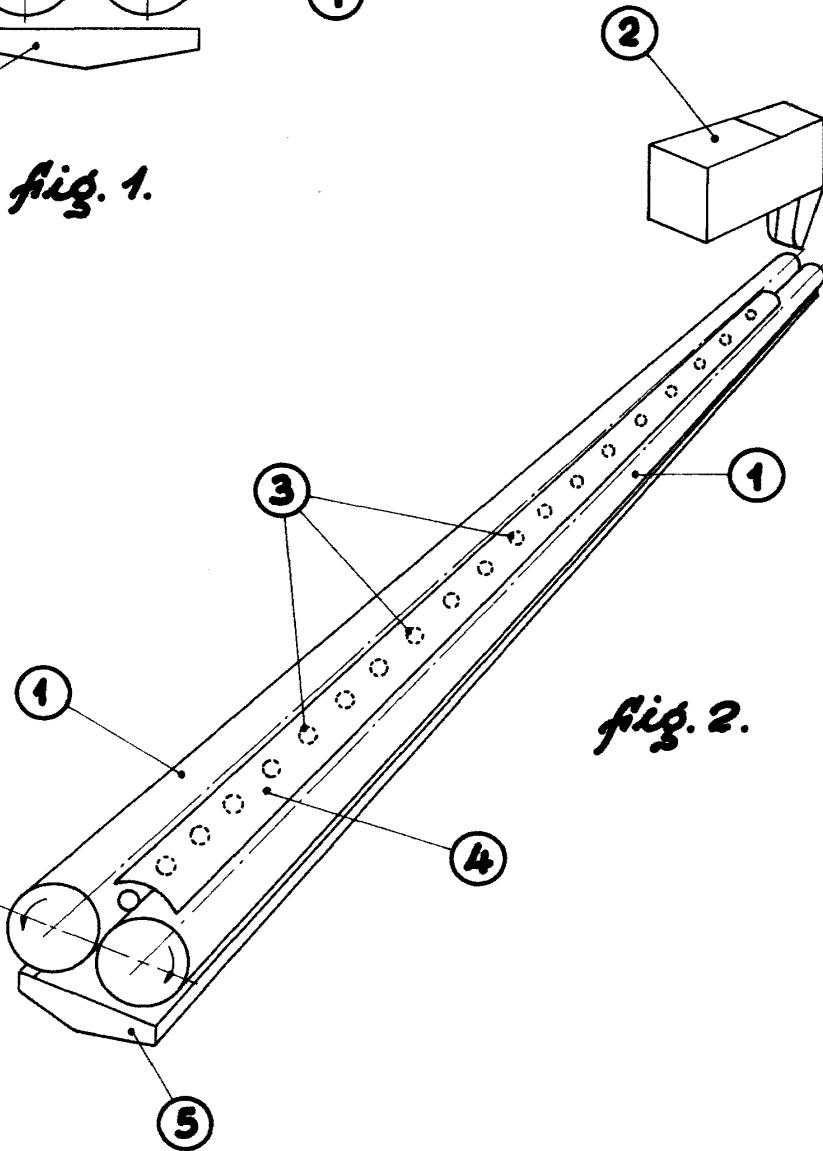


fig. 2.

Escala variable.

Valencia, 18 febrero, 1952.

P.A.

Sanz de Gabilondo