



ESPAÑA

221851

MODELO DE UTILIDAD

(19) ES	(11) NUMERO	(10) Y
(21)	221.851	
(22)	FECHA DE PRESENTACION	
	22.6.76	



(30) PRIORIDADES:	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
-------------------	-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23H

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"CALIBRADOR DE FRUTOS PERFECCIONADO".

(71) SOLICITANTE (ES)

D. ANTONIO GORDEJUELA IRAZU.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Santa Ana, 36 - PLACENCIA DE LAS ARMAS (Guipúzcoa).

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.

MV/ij/5.831

1 La presente memoria descriptiva tiene co-  
mo fín la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el  
privilegio de explotación industrial y comercial, exclusivo  
5 en el territorio nacional, de un Modelo de Utilidad de acuer-  
do con la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial que,  
como el enunciado indica, se trata de "CALIBRADOR DE FRUTOS  
PERFECCIONADO".

La presente invención tiene por objeto un  
calibrador de frutos, mediante el cual se hace efectivo un si  
10 multáneo y perfecto calibrado de una pluralidad de frutos, a  
la vez que por su ingeniosa constitución se logra lo anterior  
mente señalado con una muy sencilla realización y una gran  
fiabilidad de funcionamiento.

De acuerdo con ésto, el calibrador preco-  
nizado se caracteriza esencialmente porque está constituido  
15 por un disco giratorio provisto en su zona central de una con  
formación de cierta conicidad, en tanto que contorneándolo  
van dispuestas unas llantas arqueadas determinantes de una con  
formación a modo de cercado, yendo montada cada llanta con po  
20 sibilidad de selectivo desplazamiento en altura, para definir  
así una mayor o menor abertura entre ella y el mencionado dis  
co giratorio.

Al citado disco llegan los frutos a cali-  
brar, de modo que su desplazamiento radial, junto con la con  
25 formación cónica de su alma central, determina que los diver-  
sos frutos se desplacen a todo lo largo del cercado de llan-  
tas, topando en contra de las mismas, para que al encontrar  
la abertura correspondiente a su dimensionado, salgan por sí  
sólos a través de ella.

30 De esta forma se hace efectivo un perfec-

1 to y rápido calibrado, sin que el fruto sufra deterioro algu-  
no, a la vez que en relación con las distintas aberturas pre-  
determinadas selectivamente van colocadas unas adecuadas mesas  
de recogida, para la correcta separación de los frutos en or-  
5 den a su dimensionado.

Las mencionadas características, tanto constructivas como funcionales, inherentes al calibrador preconizado se traducen en unas ciertas mejoras, que modifican sustancial y ventajosamente su carácter, confiriéndole ya vida propia de por sí.

10 Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto representamos (a título de ejemplo meramente ilustrativo y no limitativo) una forma preferente de realización industrial, a la que nos remitimos en nuestra descripción; sobre dicho plano:

15 La figura 1 es una vista en perspectiva que muestra esquemáticamente la constitución de la parte esencial del calibrador preconizado.

20 La figura 2 muestra al calibrador, objeto de la presente invención, de acuerdo con un posible ejemplo no limitativo de realización práctica.

El objeto de la presente invención es un calibrador de frutos, que tal y como se aprecia en la figura 1 del plano adjunto está constituido esencialmente por un conjunto central giratorio y una estructuración que a modo de cerco contornea adecuadamente al anterior.

25 El mencionado conjunto giratorio está formado por un disco (2) y un alma central (1) de cierta conicidad, verificando ambos simultáneamente su desplazamiento radial.

1                    Por otra parte la mencionada estructura-  
ción a modo de cercado está determinada por un armazón sensi-  
blemente circular (5), que va enclavado en su posicionamiento,  
colgando de él una pluralidad de llantas arqueadas (3) indepen-  
5                    dientes entre sí.

                    Cada llanta (3) va coligada al armazón (5)  
a través de un dispositivo de soporte (4), que permite regular  
selectivamente el posicionamiento en altura de dicha llanta  
(3), de modo que ésta se aleje o acerque respecto al disco (2)  
10                    existiendo unas adecuadas escalas que permiten conocer exacta-  
mente el dimensionado de la abertura así definida, entre cada  
llanta (3) y el disco (2).

                    Una vez vista la constitución esencial del  
calibrador preconizado se puede pasar a señalar su funciona-  
15                    miento que se verifica de la siguiente forma: al conjunto gira-  
torio definido por el disco (2) y el cono (1) llegan los fru-  
tos a calibrar, de modo que por el desplazamiento radial de di-  
cho conjunto, así como por la conformación del cono (1), se de-  
termina el perfecto desplazamiento de los frutos a lo largo de  
20                    las llantas (3), topando en contra de éstas.

                    De esta forma, cuando cada fruto encuentra  
la correspondiente abertura entre la respectiva llanta (3) y  
el disco (2), sale por sí sólo a través de la misma, en el lo-  
gro ya de un perfecto y rápido calibrado de los frutos.

25                    Es de señalar que la velocidad del conjun-  
to giratorio es selectivamente regulable, lo que permite aumen-  
tar o disminuir el caudal del calibrado. Así mismo la conici-  
dad del cuerpo (1) es regulable, siendo éste más o menos apla-  
nado en función del tipo de fruto a calibrar y de su fragili-  
30                    dad; de modo que ambas características permiten hacer efectivo

1 el calibrado de todo tipo de frutos.

Por otra parte se ha previsto que tanto el disco (2) como las llantas (3) vayan debidamente recubiertos de una capa de material sintético elástico, que evita todo posible deterioro de los frutos.

En la figura 2 se ha representado un ejemplo no limitativo de realización práctica, en el que se aprecia como el calibrador preconizado va dispuesto sobre unas patas de soporte (7) provistas de unos adecuados medios de rodadura, yendo dispuestas alrededor del mismo unas mesas de recepción (6), cuyo número es función de los distintos calibrados a realizar.

Así mismo en la figura 2 se aprecia la existencia de una cinta transportadora (8), que se extiende entre una tolva de recogida (9) y la entrada del calibrador preconizado, llevando así hasta éste al correspondiente fruto.

Por otra parte se ha previsto la posibilidad de disponer sendas estructuras de cercado concéntricas, en relación con sendas pistas de entrada independientes determinadas en la cinta transportadora (8), de modo que se pueda proceder al simultáneo calibrado de dos distintos tipos de frutos, o bien frutos de distinta coloración, sin que con ello se altere en nada la esencialidad de la presente invención.

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, sin salirse del cuadro del invento, en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

30 El solicitante, al amparo de los Convenios

1 Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de extender la presente demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

5 NOTA

El Modelo de Utilidad que se solicita por veinte años como nuevo en España, de acuerdo con la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial, deberá recaer sobre "CALIBRADOR DE FRUTOS PERFECCIONADO", en todo de acuerdo con las siguientes:

10 REIVINDICACIONES

15 1.- Calibrador de frutos perfeccionado, caracterizado porque está formado por un amplio disco horizontal giratorio, el cual disco va provisto de un alma central cónica y queda contorneado por una pluralidad de llantas arqueadas, que independientemente entre sí van colgadas de un armazón rígido, con posibilidad de selectivo posicionamiento en altura, para definir así entre cada llanta y el disco giratorio una cierta abertura de dimensionado predeterminado selectivamente; de modo que en virtud del desplazamiento radial del  
20 citado disco y de la conformación cónica del alma central, se verifica que los frutos, que llegan por medio de la respectiva banda o similar hasta dicho disco, se desplazan a lo largo de las llantas, presionando en contra de las mismas, hasta que  
25 al encontrar la abertura adecuada salen por sí solos hacia las respectivas mesas de recogida, en el logro así de un perfecto y rápido calibrado.

30 2.- Calibrador de frutos perfeccionado, en todo de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizado porque el alma central puede presentar selectivamente un

1 mayor o menor grado de conicidad, en función de la fragilidad  
y del tipo de fruto a calibrar, a la vez que el desplazamiento  
radial conjunto de dicha alma y del mencionado disco puede ser  
regulado selectivamente, en orden a conseguir el calibrado de  
5 todo tipo de frutos.

3.- Calibrador de frutos perfeccionado,  
en todo de acuerdo con la primera reivindicación, caracteriza-  
do porque tanto las mencionadas llantas como el citado disco  
van debidamente recubiertos por una capa de material sintético  
10 elástico, que impide todo posible deterioro de los frutos.

4.- "CALIBRADOR DE FRUTOS PERFECCIONADO".

Según queda sustancialmente descrito en la  
presente memoria descriptiva que consta de siete hojas, mecano-  
grafiadas por una sólo cara, acompañadas de sus correspondien-  
tes dibujos.  
15

Madrid, a

22 JUN. 1976

El Agente Oficial

INVENT. PATENTABLE 11/104/1976

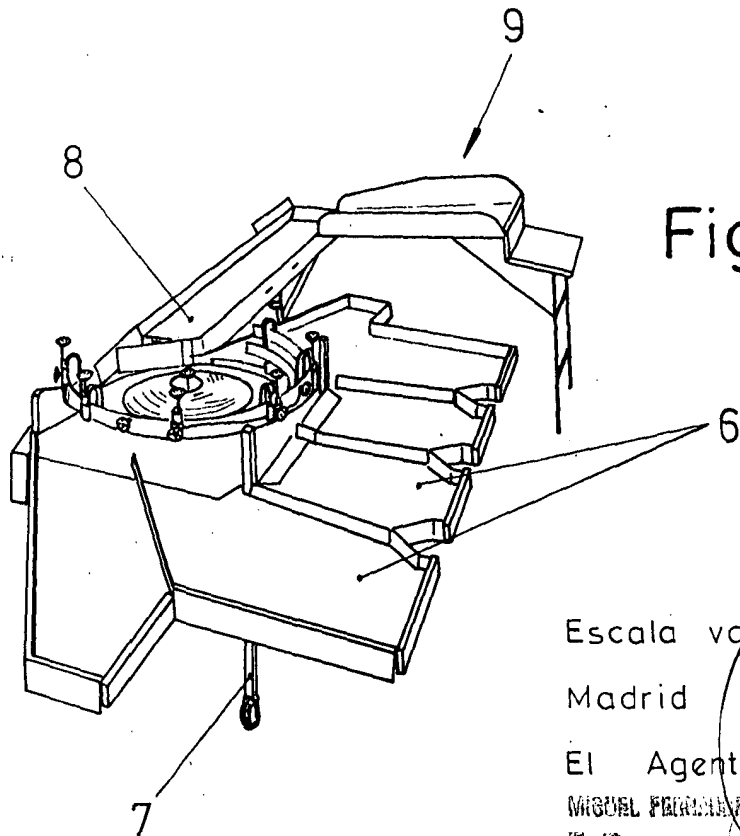
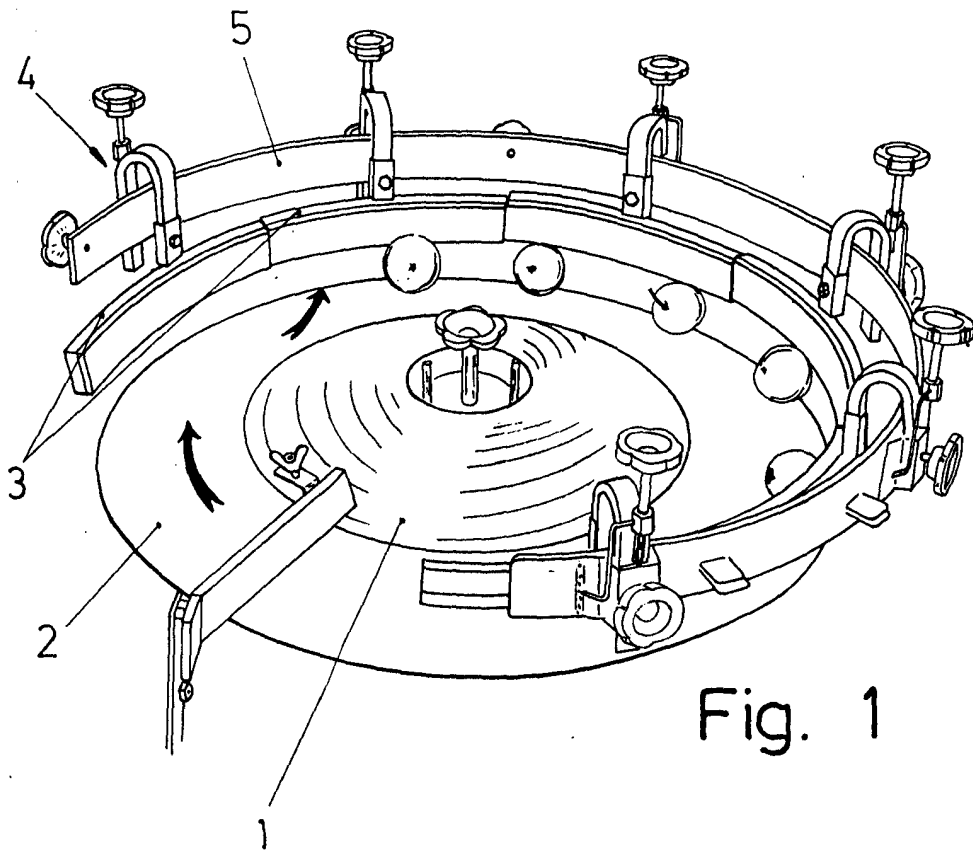
P. F.

20

25

30

59.  
6



Escala variable  
Madrid 22 JUN. 1976  
El Agente Oficial  
MIGUEL FERRANDEZ-CAYTA PIZON  
P. P.