

227329



227329

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a  
la solicitud de  
una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA  
a favor de  
DON MIGUEL CASTELLO RIDAURA, domiciliado en OLIVA  
(VALENCIA), General Mola nº 16,  
por  
"NUEVA MAQUINA PARA SEPARAR LA NARANJA BUENA DE LA  
HELADA"

\*\*\*\*\*

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.



227329

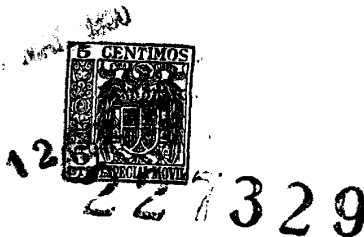
La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad Industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido publicado el 30 de Abril - de 1930.

El objeto a que nos referimos en la presente Memoria, consiste en una máquina que tiene por finalidad separar la naranja buena de la helada, la cual reúne condiciones especiales que la hacen superior a las ya conocidas en el mercado.

Para describir mejor su funcionamiento y condiciones, acompañamos unos dibujos, en los cuales pueden apreciarse las características esenciales de la invención.

La hoja I, figura 1ª, representa un recipiente de plancha con su base correspondiente D, lleno por completo de agua, estando dicho líquido en continuo movimiento, según indica la dirección de las flechas de la hoja II, figura 2ª, consiguiéndose dicho movimiento por mediación de las hélices E, E', que están colocadas en dos callejones formados por las paredes Y, Y', y los laterales del recipiente, no llegando las paredes Y, Y' a los extremos, para dejar paso, a fin de formar el recorrido de corriente según flechas, siendo regulada la corriente de entrada a los callejones por las compuertas E, y E', - que giran sobre el soporte V, y C', respectivamente, siendo su fijación con husillo y contra-tuerca.

La entrada del agua en movimiento en el canal central, es semifrenada por una plancha perforada V, que suprime en su mayor parte los remolinos que se efectúan a causa de los cho-



ques que produce el agua en su constante recorrido.

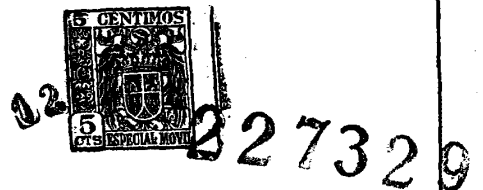
El movimiento de los mecanismos se efectúa como sigue:

Un motor J con polea con doble canal, transmite el movimiento en rotación a las poleas L y L', que hacen girar por mediación de sus propios ejes F y F' sus hélices correspondientes E y E'; el eje F tiene colocada también una polea J que transmite el movimiento con una correa en posición semicruzada a la polea I, la cual, fija en un mismo eje, gira a la par con la polea K, que transmite el movimiento por mediación de una correa trapezoidal a la polea G, la cual en un mismo eje gira el rulo con alojamiento P y también en el mismo eje otra polea H que transmite el movimiento de rotación a la polea A por mediación de una correa plana. La polea A hace girar un eje que tiene dos piñones con dentados apropiados para transmisión de cadena, siendo gemelos los piñones y eje que se encuentran en el fondo del recipiente; dichas cadenas van unidas a unas piezas acanaladas, lo cual forma en conjunto el elevador O.

La plancha M, cuya misión es una de las más esenciales de la máquina, tiene un recorrido en sentido horizontal y en dirección longitudinal, por mediación de un husillo con su volante N, teniendo los soportes N y U, los cuales se deslizan por las guías LL.

El trabajo de la máquina para separar la naranja buena de la helada, consiste en lo siguiente:

Se echa el fruto por la canal Q, deslizándose por su propio peso, a causa de la inclinación de dicha canal Q, alojándose en el rulo P, al giro de éste. El fruto, al perder su estado de equilibrio, cae por su propio peso al agua, siendo arrastrado por la corriente de ésta, que lo desplaza más o



65

menos, según el peso específico de dicho fruto, por ejemplo; en una naranja sana, con todo su jugo, al ser más pesada y caer siempre de la misma altura, se hundirá lo suficiente para que en el recorrido de hundimiento, junto con el de traslación a que le obliga la corriente de agua, se consiga un ángulo de gran abertura, con lo cual en dichos recorridos hace pasar la naranja por debajo de la plancha M, teniendo ésta un desvío 8 por debajo de ella, que la constante corriente trasladada dicho fruto al elevador, saliendo éste por su guía correspondiente, que en este caso será S.

70

75

En el caso contrario, el fruto que no reúne las condiciones comestibles, en la mayoría de los casos por motivo de las heñadas, dicho fruto al carecer de jugo, su peso específico es inferior al anterior. De este modo, su caída no es tan violenta y no se hunde tanto, por lo que con el escaso recorrido de hundimiento, junto con el de traslación, su salida a la superficie es mucho más rápida, consiguiéndose de este modo que al no llegar a tropezar con la plancha M, pasa por la parte superior de dicha plancha, siendo arrastrada por la corriente y según el desvío superior T, colocándola en el transportador en posición de caer por la guía correspondiente que en este caso será S.

80

85

Se comprenderá fácilmente la gran labor que consigue esta nueva máquina para separar la calidad de la naranja, seleccionándola y eliminando la que no reúne condiciones comestibles, por ejemplo, las que afectadas por la helada están faltas de peso y sobre todo exentas de jugo.

90

Esta nueva máquina que trata de patentarse, es de construcción y manipulación sencilla, y logra el propósito a que se destina, caracterizándose por su adelanto y alto rendi-



227329

95

miento, ya que su manejo es cómodo y requiere poco esfuerzo manual, aumentándose por ello el rendimiento de producción, ya que la mercancía va seleccionándose a su paso por la máquina con una precisión matemática. Por todas estas condiciones está llamada a obtener un gran éxito en el mercado, por lo que merece ser protegida con el privilegio de explotación que por ella se solicita.

100

Descrito suficientemente el objeto de la presente invención, debe hacerse constar que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, siempre que no se altere la esencia de la invención, no invalidándose el cambio de forma ni los materiales a emplear en su fabricación o construcción.

N O T A

105

En resumen: la Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones que siguen:

110

1ª.- NUEVA MAQUINA PARA SEPARAR LA NARANJA BUENA DE LA HELADA, caracterizada esencialmente porque está provista de dos hélices, con sus correspondientes callejones laterales y callejón central, las cuales producen una corriente continua de agua en el recipiente, y por consiguiente, el constante movimiento de dicho líquido.

115

2ª.- NUEVA MAQUINA, según reivindicación 1ª, caracterizada porque posee un rulo, provisto de alojamiento apropiado para el fruto, el cual deja caer dicho fruto por su propio peso.

120

3ª.- NUEVA MAQUINA, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque a la entrada del callejón central se ha dispuesto una plancha perforada, que inutiliza los remolinos que se forman en los choques y valvoteco de las hélices.



125

4ª.- NUEVA MAQUINA, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque está provista de una plancha regulable, con un desvío superior y otro inferior para el fruto, correspondiendo el desvío superior al fruto que reúne condiciones comestibles.

130

5ª.- NUEVA MAQUINA, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque está provista de unas compuertas con giro sobre eje vertical, que regulan la velocidad de la corriente de agua, para que al llegar ésta al callejón central no efectúe corrientes cruzadas.

135

6ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "NUEVA MAQUINA PARA SEPARAR LA NARANJA BUENA DE LA MELADA".

Todo conforme se describe en la presente Memoria, que consta de seis páginas escritas a máquina y dibujos adjuntos.

Madrid, 15 de Marzo de 1956

ALFONSO UNGRIA

Handwritten signature of Alfonso Ungria.

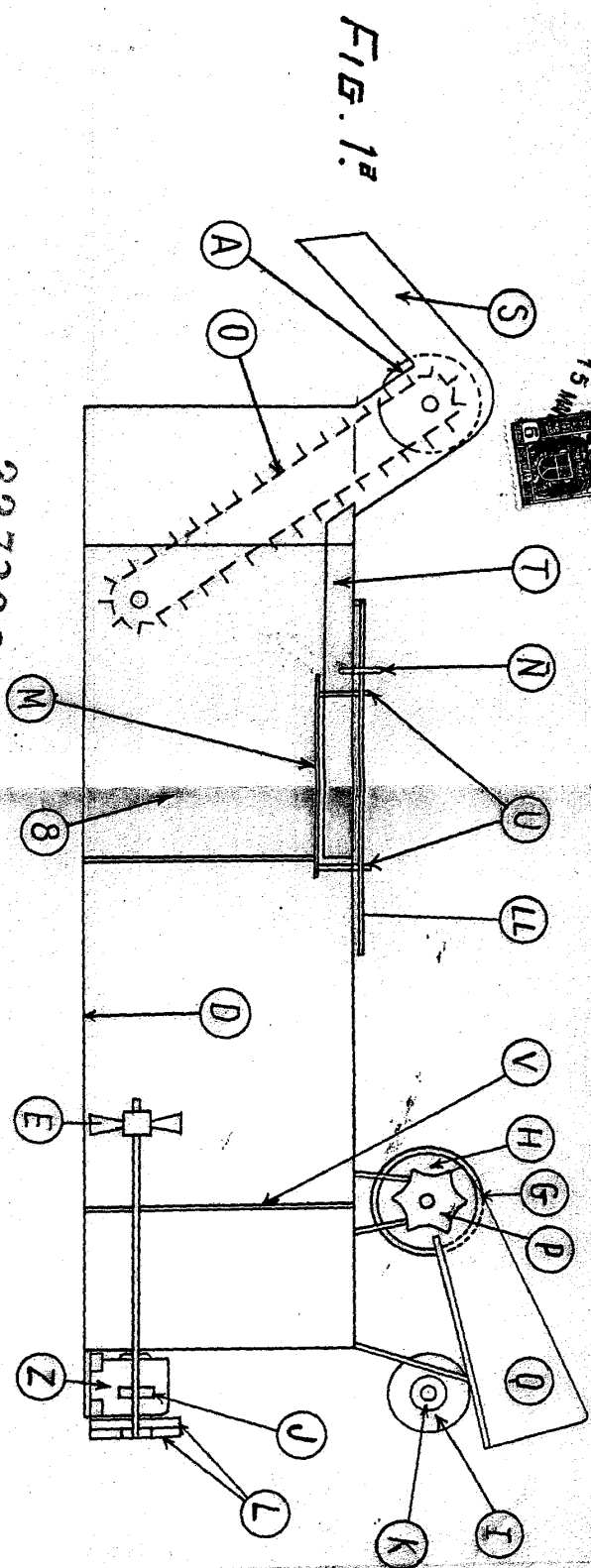


FIG. 1ª

227329

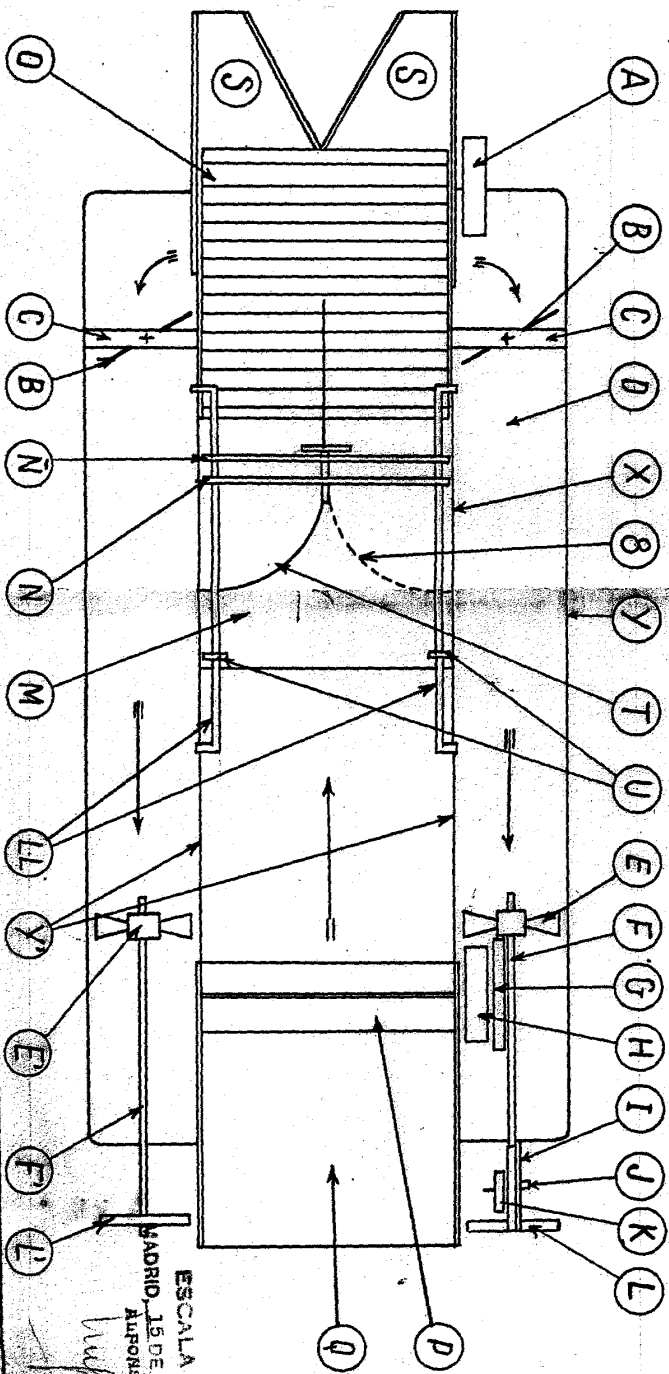


FIG. 2ª

ESCALA VARIABLE  
 MADRID, 15 DE MARZO DE 1935.  
 ANTONIO VARGAS

15 MAR 1935  
 PATENT OFFICE

15 MAR 1935  
 PATENT OFFICE