

AÑO 1.958

Expediente núm.



239506

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

239506

**PATENTE DE** INVENCIÓN

## MEMORIA DESCRIPTIVA

*que se acompaña a la solicitud de*

una **PATENTE DE** Invención por 20 años, en España

*a favor de*

D. Jesus Caballero Gomez., de nacionalidad  
española domiciliado en Abaran (Murcia)  
calle de ..... núm. ....

*por:*

MAQUINA PRENSADORA PERFECCIONADA PARA LA INDUSTRIA CONSERVERA.

Nº 5397

Agente Sr. D. Francisco Javier Plaza.

239506



239506

MEMORIA DESCRIPTIVA  
DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR DE DON  
JESUS CABALLERO GOMEZ, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN ABARAN  
(MURCIA).

sobre:

"MAQUINA PRENSADORA PERFECCIONADA PARA LA INDUSTRIA CONSERVERA".

239508 -2-



- 5.- Con la presente solicitud se trata de proteger una máquina prensadora perfeccionada para la industria conservera, la cual presenta grandes ventajas sobre las que actualmente se conocen, aunque corrientemente la función que realiza la máquina que nos ocupa, actualmente se verifica manualmente por medio nada modernos, sino totalmente anticuados y rudimentarios.
- La máquina que nos ocupa efectúa el trabajo de tallado:
- 10.- Por ejemplo, los botes de melocotón, albaricoque, etc., una vez llenados a mano no reúnen las condiciones en cuanto a peso se refiere, siendo éste el motivo de que una vez llenos como anteriormente se indica, pasen a otra sección donde una operaria u operario se encarga por medio de una chapa circular de diámetro aproximado al del envase, de prensar el fruto al objeto de que su capacidad sea mayor y poder añadir el peso necesario en conserva.
- Tal como se describe ésta operación se efectúa a mano, lo que dá lugar:
- 20.- 1º a que la presión efectuada sea mayor de la debida lo que reporta un perjuicio para el fruto envasado.
- 2º., que la presión efectuada sea menor de la debida y por lo tanto debemos efectuar una segunda presión obteniendo en éste caso un perjuicio doble, es decir, pérdida de tiempo al tener que efectuar dos operaciones y lo que es casi seguro que ocurre, que al efectuar dos operaciones y lo que es casi seguro que ocurre, que al efectuar dichas repetidas operaciones el fruto se deteriora y pierde su presentación necesaria.
- 25.-
- 30.- Estos inconvenientes quedan totalmente obviados con la máquina objeto de la presente solicitud, cuyos resultados debidamente experimentados no han podido ser más satisfactorios, ante industrias dedicada a las conservas.

239506 -3-



5.- Esta máquina no presenta ninguno de los inconvenientes citados en principio, puesto que la presión ejercida sobre el fruto es siempre la misma debido a que está dotado de un tope que lleva el eje-cremallera de bajada, el cual una vez regulado no permite la bajada del mismo nada más que hasta donde deseemos lo haga con lo que se consigue el resultado apetecido y el fruto queda en las condiciones debidas.

10.- El manejo es sumamente sencillo, ya que la puede accionar simplemente una aprendiz o aprendiz, consistiendo únicamente en accionar una palanca situada verticalmente en el costado derecho de la máquina, cuya palanca hace girar una rueda dentada que a su vez y debido a que engrana con el eje vertical lo desplaza hacia abajo hasta la altura que el tope permita.

15.- En la parte inferior de la máquina y solidaria de ella existe una abrazadera semicircular sobre la cual se encaja el envase quedando éste perfectamente situado con respecto al disco que baja para efectuar la compresión.

20.- El disco mencionado está unido al eje en su parte inferior, es de chapa de acero niquelado y perforado en toda su superficie al objeto de que al efectuar la presión sobre el fruto no se derrame fuera del envase el almibar que contiene, sino que por el contrario pasa por éstos orificios y según se va presionando se desplaza a la parte superior del bote no perdiéndose ni un gramo del mismo.

25.-  
30.- Igualmente ésta máquina va preparada para el momento que sea necesario accionarla a pié, es decir: sustituir la palanca por un pedal regulable por medio de un tope al objeto de que la presión no sobrepase de la que sea necesaria, ésta variación se suele aplicar en el caso



- de que la máquina se sitúe en una mesa que por su altura resulte incómodo el empleo de palancas, y en ese caso se aflojan los tornillos que la mantienen fija, y se pone el otro sistema, o sea una cadena a un pedal y la otra punta de cadena sujeta a una pequeña palanca horizontal cuyo alojamiento en la máquina coincide con el de la palanca vertical.
- 5.- Los materiales empleados en la construcción de la máquina, son de primera calidad, y dada su robustez la hace servible para largo tiempo con una seguridad máxima ya que es materialmente imposible que se puedan presentar averías en la misma debido a su gran sencillez. El cuerpo de la misma es de hierro fundido, eje-cremallera y piñón de acero de primera calidad, el resorte de recuperación de la palanca es de acero templado especial para muelles.
- 10.- Para mejor comprensión de la descripción que sigue, y de lo anteriormente expuesto se acompañan dibujos a los cuales se hará constante referencia a lo largo de la misma siempre a título de ejemplo no limitativo.
- 15.- La Fig. 1ª., es una vista lateral en alzado.  
La Fig. 2ª., es una vista de frente igualmente en alzado, y  
La Fig. 3ª., es una vista de la base de asentamiento de la máquina.
- 20.- Consiste la presente invención en una máquina prensadora perfeccionada para la industria conservera, caracterizada porque consta de una base (1) sobre la cual va dispuesto un pié o armazón de la máquina (2) que en su parte superior adquiere forma curva, donde vá dispuesto un refuerzo saliente (3). Superiormente va igualmente dispuesto un guía eje (4), así como otro inferior (5) con sus correspondientes engrasadores (6 y 7) discurriendo por dichos guías un eje de cremallera (8) que presenta como muy bien
- 25.-  
30.-

239506

-5-



indica su nomenclatura uno de sus lados completamente dentado, a la vez que en el extremo inferior de dicho eje-cremallera se acondiciona un plato compresor perforado (9) que es el que presiona el fruto en el interior del envase conservero; y en la parte superior y a voluntad según el tipo de presión que se desea, se instala un tope de bajada (10) con su correspondiente prisionero de sujeción.

Conjuntamente al eje-cremallera, se disponen las piezas soportes (11) para el eje de la rueda dentada (12), la cual acciona el eje-cremallera (8) mediante una palanca (13) en posición vertical, que al traerla hacia si mismo hace engranar ambos dientes y subir o bajar el subdicho eje-cremallera, recuperándose la palanca a su posición vertical mediante el resorte (14). Asimismo la rueda va montada en un cubo (15) llevando en uno de sus extremos un redonde (16) para el acoplamiento de la palanca (13) mediante tornillos (17).

En la parte inferior del pié de la máquina lleva fijada una abrazadera (18) del envase a prensar, con la cual se consigue la inmovilidad del envase cuando el plato compresor se introduce al accionar la palanca, en el repetido envase.

Las ventajas de la presente invención, se deducen de lo anteriormente expuesto.

Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente de la presente invención, podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle sin que por ello se altere la esencialidad de la misma que se reivindica en la siguiente.

30.-

NOTA

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:



- 5.- 1ª.- Máquina prensadora perfeccionada para la industria conservera, caracterizada porque consta de una base sobre la cual va dispuesto un pié de la misma, que en su parte superior adquiere forma curva, llevando un refuerzo saliente, donde se acondiciona un guia de eje, así como otro inferior con sus correspondientes engrasadores, discurriendo por dichos guias un eje-cremallera que presenta uno de sus lados completamente dentado, a la vez que en el extremo inferior se adosa un plato compresor perforado que es el encargado de presionar el fruto en el interior del envase, y por último en sentido superior y a voluntad, según la presión que se desee ejercer en el envase, se ha colocado un tope de bajada con sus necesario prisionero de sujeción.
- 10.- 2ª.- Máquina prensadora, según la reivindicación anterior caracterizada porque conjuntamente al eje-cremallera se disponen las piezas soportes para el eje de la rueda dentada, la cual acciona el eje-cremallera mediante una palanca en posición vertical, que al traerla hacia sí mismo hace engranar ambos dientes y subir o bajar el subsodicho eje-cremallera, recuperándose la palanca a su posición vertical mediante la instalación de un resorte dispuesto en un cubo donde va igualmente montada la rueda, el cual en su extremo lleva acoplado un redondo para la sujeción y afianzamiento de la palanca por medio de tornillos.
- 15.- 3ª.- Máquina, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque en la parte inferior del pié de la misma lleva fijada una abrazadera para el envase que se desee presionar, introduciéndose en la misma, con lo que se evita la inmovilidad del mismo al introducirse el plato compresor, una vez accionada la palanca de mando.
- 20.-
- 25.-
- 30.-

-7-

239506



4a.- MAQUINA PRENSADORA PERFECCIONADA PARA LA INDUSTRIA CONSERVERA.

Según se describe en la presente memoria que consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

5.-

Madrid a 11 de enero de 1958

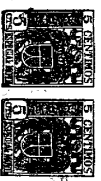


Fig. 1

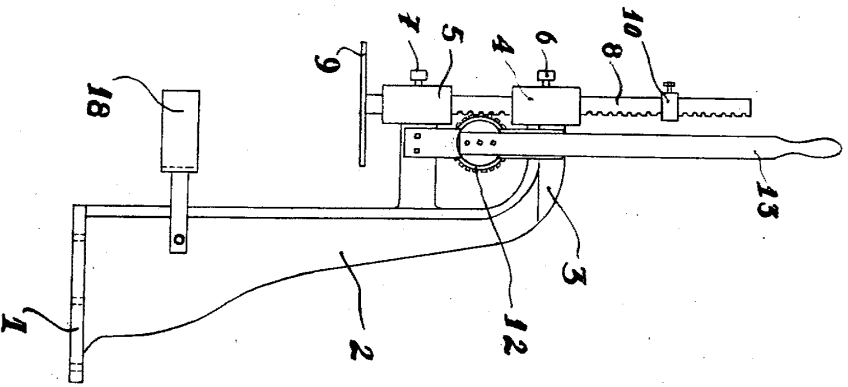


Fig. 2

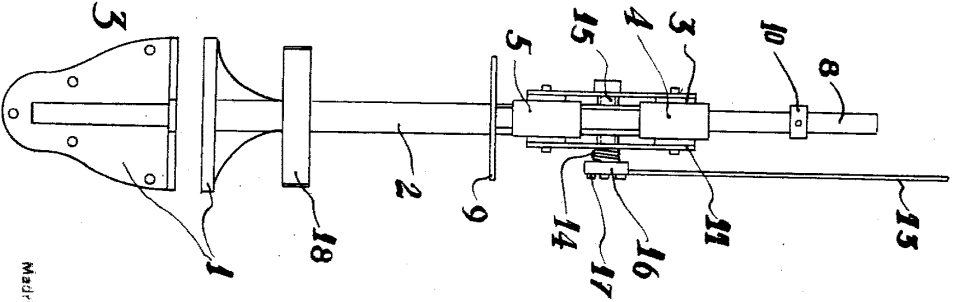
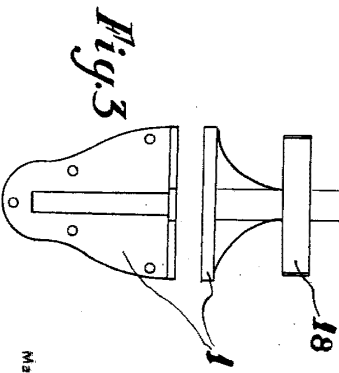


Fig. 3



ESCALA YARRIQUÉ  
Madrid Agente de Patentes de 18...

El Agente