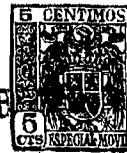


26 FEB



248242

P A T E N T E  
D E  
I N V E N C I O N

a favor de Don JOSÉ MARTÍ BERTRÁN y Don JUAN BLANCH BRIT-  
LLES, ambos de nacionalidad española, residentes en Vila-  
franca del Penadés (Barcelona), calle Santa Clara, 58-60,  
por "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS PRENSAS CONTINUAS PARA EX-  
PRIMIR EL ZUMO DE LAS UVAS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a perfecciona-  
mientos en las prensas continuas para exprimiri el zumo  
de las uvas.

- La características principal de la prensa dotada  
5. de estos perfeccionamientos, es la de conseguir un mosto  
de alta calidad para la obtención de excelentes vinos,  
cuyo mosto es obtenido mecánicamente de un modo continuo  
y con gran rapidez.

- Esencialmente comprende la prensa un cuerpo-re-  
10. cipiente donde se estruja centrífugamente en primera fase

26 FEB



248242

las uvas, del cual mana el zumo de primera calidad, pasando seguidamente la pulpa a otro departamento donde se consigue el prensado total de la misma y su expulsión al exterior, de cuyo departamento se obtiene un mosto

5. de segunda calidad, pudiendo comprender este departamento varias secciones por las que manará zumo de otras tantas calidades.

El cuerpo-recipiente está formado por una doble pared, de las que la interior actúa a modo de coladero y la exterior es el fondo recolector de donde por una boca vertedora apropiada mana el zumo de primera calidad. Encima de este cuerpo se halla acoplado otro que actúa de cámara receptora de la uva, la cual es introducida a través de una tolva que comunica con dicha cámara.

- 10.
15. En el interior del citado cuerpo-recipiente y de la cámara se halla montado un eje vertical rotatorio portador de las palas estrujadoras que actúan radialmente, presentando el extremo inferior de dicho eje una plataforma-cepillo que frota el fondo de la pared-coladero facilitando el paso del zumo a su través.
- 20.

El conjunto de estas palancas estrujadoras, así como las palas helicoidales y radiales existentes en el departamento de prensa y expulsión de la pulpa, son movidos merced a un equipo de engranajes que son accionados por un grupo motor de cualquier tipo.

25. Con el fin de facilitar la explicación se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos, en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título



26 FEB 1956

248242

de ejemplo no limitativo del alcance del invento.

En los dibujos:

La figura 1 muestra en sección alzada el conjunto de cuerpos y departamentos de que consta esta prensa perfeccionada, y

5.

La figura 2 indica en alzado la totalidad de la prensa con su equipo de engranajes y la armazón que la sostiene.

10.

Esta nueva prensa continua centrífuga comprende esencialmente un cuerpo de doble pared en cuyo interior se realiza un primer estrujado de la uva para la obtención de un mosto de primera calidad, cuyo cuerpo comunica con un departamento donde se verifica una segunda compresión de los residuos obteniéndose zumo de inferior calidad, de cuyo departamento es expulsada al exterior la pulpa residual.

15.

El primer cuerpo lo constituye un recipiente que consta de dos paredes -1- y -2- formando un doble fondo, actuando la pared interna -1- de coladero, para lo cual presenta gran número de perforaciones, y la pared externa -2- sirve de fondo recolector del zumo, el cual es vertido por una boca inferior -3- en la que se acopla una boquilla vertedora -4-.

20.

En la parte superior de este cuerpo-recipiente se ajusta un segundo cuerpo -5- que constituye una cámara -6- receptora de los racimos de uva, los cuales son introducidos por una tolva -7- acoplada en el techo -8- de la citada cámara.

25.



248242

En el interior de estos cuerpo-recipiente y cámara, se halla instalado un eje vertical -9- rotatorio, sobre el cual se hallan fijados tres juegos de palas -10-, -11- y -12- encargadas de la compresión y estrujadura de la uva. El juego de palas -10- se halla montado sobre una pletina discoidal -13- que forma una separación entre el

5. cuerpo-recipiente y la cámara superior.

Todas estas palas son radiales, y las -11- y -12- presentan una ligera curvatura en su zona extrema.

10. Las paredes -1- y -2- del cuerpo-recipiente presentan en su zona lindante con el fondo sendos huecos -14- y -15- en los que se acopla un vertedor -16- por el que pasan los residuos al departamento -17- de paredes perforadas a modo de colador, cuyo departamento presenta el

15. montaje de ejes horizontales -18- que presentan solidaria una pala helicoidal -19-, y comprende una primera zona libre -20- en la que existen otras palas -21- montadas radialmente sobre un eje horizontal -22- perpendicular a los -18-, y una segunda zona tubular -23- de igual diámetro que el de la pala -18-, cuya zona desemboca a un pico

20. vertedor -24- por el que se expulsa la pulpa residual.

El eje vertical -9- del cuerpo-recipiente -1-2-, se remata por su extremo inferior mediante un disco-cepillo -25- que en su giro frota el fondo del colador -1- dejando expeditos sus taladros por los que pasa el mosto.

25.

Dicho eje -9- presenta en su extremo superior un piñón cónico -26- en el que recibe el movimiento de otro piñón -27- similar al que se engrana, el cual es accionado

26 FEB.



248242

desde un grupo motor mediante un equipo de engranajes -28- que se halla convenientemente carenado (figura 2).

El conjunto de la prensa se halla montado sobre una armazón -29- que comprende pies-soporte -30- para su

5. descanso sobre el suelo.

De esta prensa manan tres calidades distintas de zumo. El de la primera calidad mana por la boquilla -4-, el de segunda calidad por el fondo -31- de la zona libre del departamento -17-, y el de más baja calidad por el

10. fondo -32- de la zona tubular de este mismo departamento.

El proceso de prensado es el siguiente:

Se introduce la uva por la tolva -7- penetrando en la cámara superior -6-, de donde pasa al cuerpo-recipiente inferior por la periferia del disco -13- e impelida por las palas -10-.

15.

En el interior de dicho cuerpo es comprimida y estrujada por la rotación de las palas -11- y -12-, colándose el zumo a través de la pared colador -1- hasta ser recogido en el fondo de la pared -2- de donde mana por la boquilla -4-.

20.

Los residuos resultantes de este primer prensado pasan por el vertedero -16- al departamento libre -20-, en donde son recogidos y prensados por las palas helicoidales -19-, a cuya recogida coadyuva las palas radiales -21-. Por el fondo y paredes perforadas de esta zona libre -20- mana el zumo de segunda calidad.

25.

Finalmente la pulpa residual arrastrada y prensada por las palas helicoidales -19- es pasada a través de

26 FEB.



242242

zonas tubulares -23-, por cuyas paredes y fondo, asimismo perforadas, se derrama el resto de zumo que queda, saliendo la pulpa ya totalmente comprimida a través de la boca -33- a la que se halla acoplado el pico vertedor -24-.

5. A este prensado final coadyuva una tapa -34- articulada en el borde superior de la boca -33- de salida de la pulpa, cuya tapa va provista de un peso graduable constituido por dos cuerpos pesados -35- y -36- anclables sobre un brazo -37- solidarizado con la tapa, siendo susceptibles estos pesos de fijarse en distintos puntos de dicho brazo, con lo cual se consigue aumentar o disminuir la presión de la tapa que actúa directamente contra la pulpa saliente comprimiéndola.
- 10.

- La fijación de las pesas -35- y -36- sobre el brazo -37- puede realizarse del modo que se crea más conveniente, por ejemplo mediante tornillos que las atraviesa y que exteriormente presentan cabeza a modo de palomilla -38- para el atomillado a mano, (figura 1).
- 15.

- La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los medios y materiales más adecuados y con los accesorios y engranajes más convenientes, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.
- 20.
- 25.

26 FEB. 19



NOTA 248242

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1. Perfeccionamientos en las prensas continuas para exprimir el zumo de las uvas, caracterizados por el hecho de comprender un cuerpo-recipiente de doble pared, de las que la interior presenta gran número de perforaciones a modo de coladero y la exterior está provista en su fondo de una boca de descarga, con la particularidad de que dicho cuerpo-recipiente lleva acoplado en su parte superior un segundo cuerpo que forma la cámara de recepción de la uva, la cual es introducida por una tolva comunicante con dicha cámara, habiéndose previsto en el interior del cuerpo recipiente y de la cámara un eje vertical rotatorio provisto de diversos juegos de palas estrujadoras en disposición radial, presentando la pared-coladero una abertura lindante con el fondo por la que se expide de la pulpa residual hacia el departamento de prensado total de la misma y desde donde se la expelle al exterior.
5. 10. 15. 20. 25.
2. Perfeccionamientos en la prensas continuas para exprimir el zumo de las uvas, según la anterior reivindicación, caracterizados porque uno de los juegos de palas estrujadoras, en disposición superior, se halla montado sobre una pletina o disco y separa el cuerpo-recipiente de la cámara superior, y en su giro comprime los

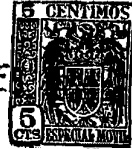


248242

racimos de uva haciéndolos pasar de la cámara al recipiente, en donde los restantes juegos de palas estrujan la uva, cuyo zumo se cuele y sale por el fondo del mencionado recipiente.

5. 3. Perfeccionamientos en las prensas continuas para exprimir el zumo de las uvas, según la reivindicación 1, caracterizados porque el eje rotatorio portador de las palas radiales, es rematado por su extremo inferior por una plataforma-cepillo que frota el fondo de la pared-coladero facilitando el paso del zumo.
10. 4. Perfeccionamientos en las prensas continuas para exprimir el zumo de las uvas, según las reivindicaciones 1 y 3, caracterizados porque el eje rotatorio presenta en su extremo superior un piñón cónico por donde recibe el movimiento, en cuyo piñón engrana otro similar accionado desde un grupo motor mediante un juego de engranajes apropiado, de los cuales se transmite asimismo el movimiento a las pales helicoidales y radiales existentes en el departamento de prensa y expulsión de la pulpa residual.
15. 5. Perfeccionamientos en las prensas continuas para exprimir el zumo de las uvas, según las reivindicaciones 1 y 4, caracterizados porque las palas radiales existentes en el departamento de prensa y expulsión de la pulpa, se hallan montadas sobre un eje horizontal perpendicular y en disposición superior con respecto de los ejes portadores de las pales helicoidales.
20. 6. Perfeccionamientos en las prensas continuas
- 25.

26 FEB



248242

para exprimir el zumo de las uvas, según las reivindicaciones 1 a 5, caracterizados porque el conjunto de cuerpos y departamentos que constituyen la prensa, se hallan montados sobre una armazón que comprende pies soporte para su descenso sobre las bocas de los lugares receptores del zumo.

5.

7. Perfeccionamientos en las prensas continuas para exprimir el zumo de las uvas.

La presente memoria descriptiva consta de nueve hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

10.

Barcelona, a 26 de febrero de 1959.

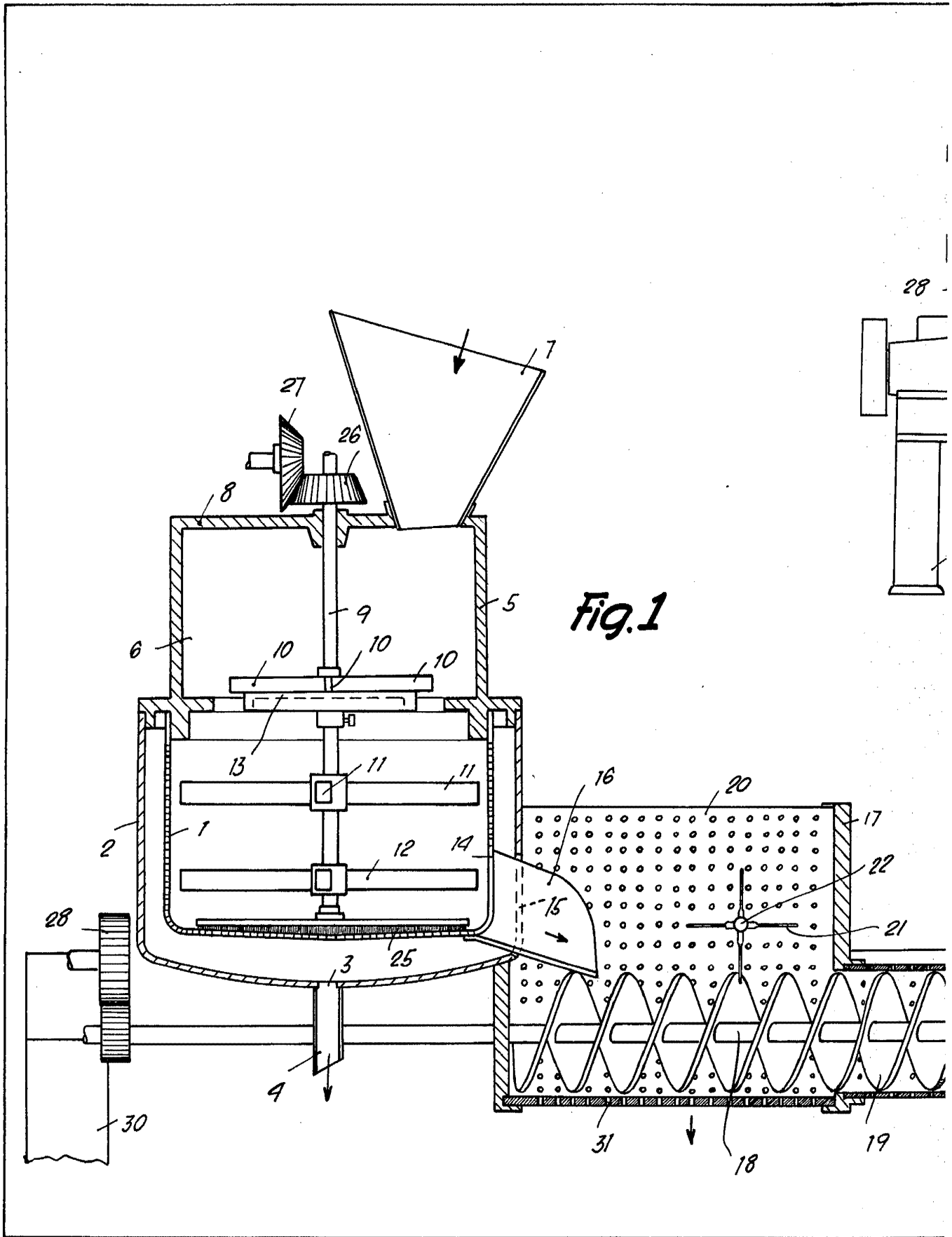
José MARTÍ BERTRÁN  
Juan BLANCH BRITLLES

p.a.

I. PONTI

p.p.

D. JOSÉ MARTÍ BERTRÁN  
D. JUAN BLANCH BRITLLES



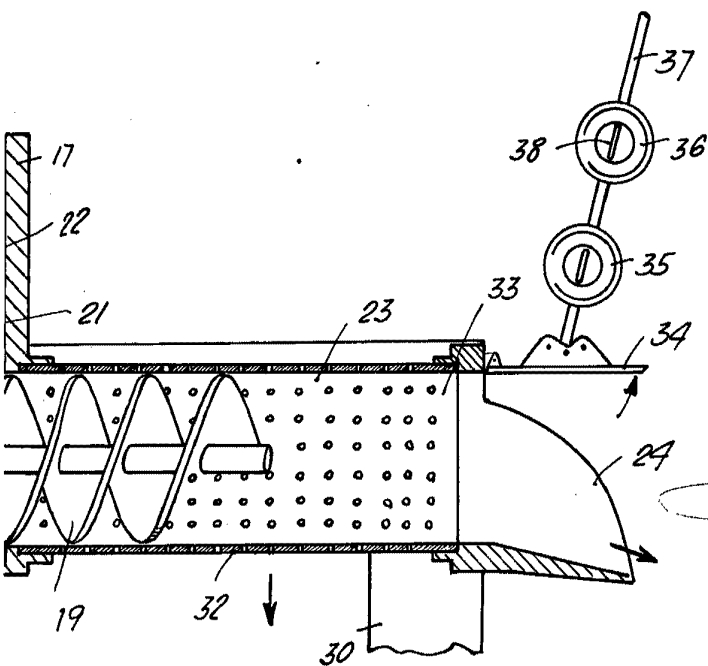
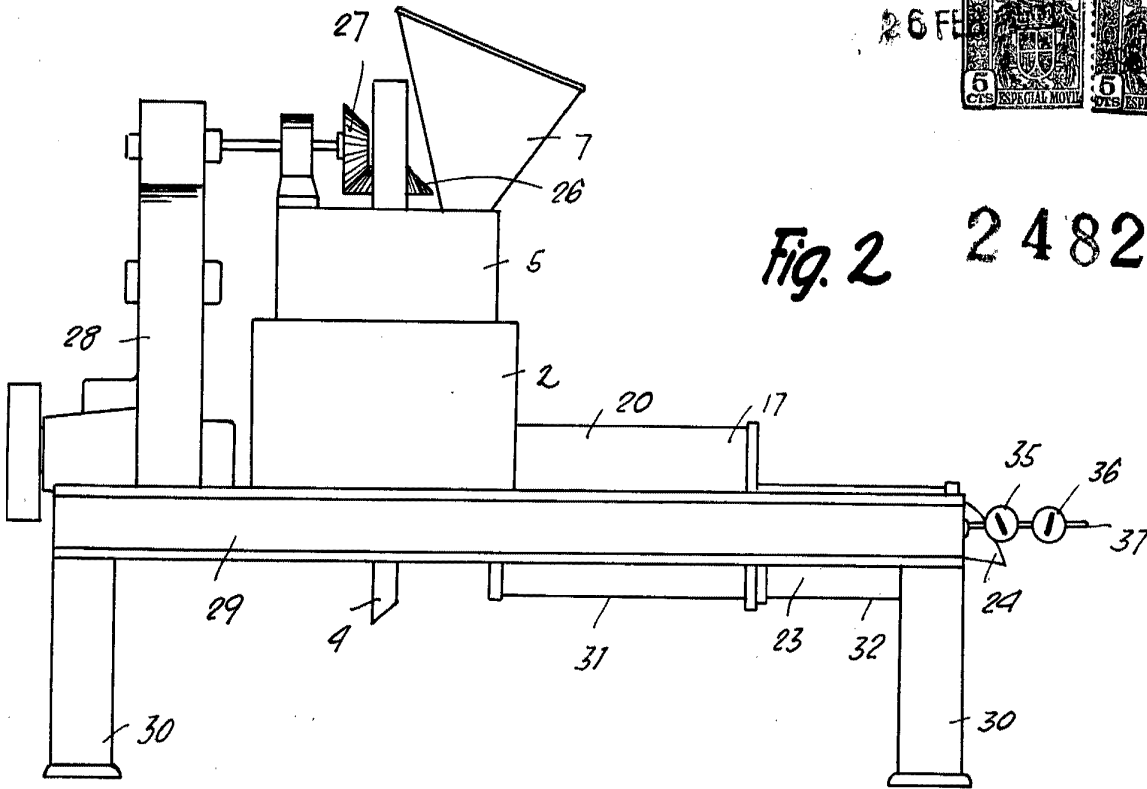
Hoja única

26 FEB



FEB. 1959

Fig. 2 248242



Barcelona, 26 febrero 1959  
Jose Martí Bertrán  
Juan Blanch Britles  
p.a.

J. PONTI

P.P.