

31 JUL



451215

CERTIFICADO DE ADICION

que por veinte años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON FRANCISCO ESPEJO GUTIERREZ, de nacionalidad española, residente en MOGUER (HUELVA-ESPAÑA), calle Diezmo Viejo, 3, por: "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA PATENTE PRINCIPAL Nº 238.038 por: APARATO Y PROCEDIMIENTO PARA EL DESHUESADO DE TODAS CLASES DE FRUTOS".

Memoria Descriptiva

Las presentes mejoras que nos ocupa y cuyo registro se solicita introducidas en la patente principal nº 238.038 por aparato y procedimiento para el deshuesado de todas clases de frutos, se caracterizan por estar constituidas en la forma siguiente:

5 Por una bancada soporte (1-figs.1-2) de forma rectangular, construida en metálico, sobre cuya parte superior lleva montada y fija en forma conveniente mediante unas patillas salientes (2-figs. 1-2) dispuesta a todo su largo, una parrilla deshuesadora (3-figs. 1-2) de mayor o menor medida en sus elementos, según el tamaño del
10 fruto a deshuesar, estando constituida por su parte inferior por un armazón metálico (4-figs.1-2) sobre el que ván montadas y fijas

251215



una serie de tiras o pletinas metálicas (5-figs.1-2) dispuestas una junto a otra en sentido radial con una separación conveniente entre ellas según el tamaño del fruto a deshuesar y colocadas en la posición de canto o perfil, presentando de esta forma la parrilla una mayor separación de abertura por la parte exterior que por la interior con lo que facilita la salida de la pulpa desprendida del fruto.

Por la parte superior vá dotada dicha parrilla deshuesadora, de una carcasa (6-figs.1-2) que le sirve de cubierta de cerramiento, la cual es de forma cilíndrica y montada sobre el armazón deshuesador (4-figs.1-2) en forma abatible mediante unas patillas (7-figs.1-2) de que vá provista a todo el largo; estando montada por su parte trasera por un sistema de bisagras (8-fig.2) y por su parte delantera cerrada y fija por unos tornillos (9-fig.2) con tuercas de palomillas llevando la patilla (7-figs.1-2) en los sitios de acople de los tornillos, unas aberturas o canales (10-fig.2) por las que pueden ser abatidos dichos tornillos al abrir la cubierta de cerramiento para la limpieza interior de la parrilla, estando ésta cubierta de cerramiento dotada por su lateral izquierdo, de una tolva (11-figs.1-2) alimentadora del fruto a deshuesar.

En el interior de la parrilla deshuesadora, lleva montado en el centro, un sistema de paletas removedora del fruto formado por un eje central (12-figs.1-2) que atraviesa toda la parrilla y que vá acoplado por sus extremos con movimiento de giro sobre unos cojinetes de bolas (13-figs.1-2) y éstos a su vez montados y fijos sobre el armazón soporte (1-figs.1-2) llevando dispuestas a todo el largo del eje central (12-figs.1-2) distanciadas convenientemente entre sí, una serie de paletas removedoras formadas por dos brazos metálicos radiales (14-figs.1-2) terminadas por sus extremos inferiores, en unas medias abrazaderas (15-figs.1-2) circulares y con unas patillas, por la que se acoplan y fijan con unos tornillos sobre el eje central, siendo unidos y arriostrosados todos los brazos radiales entre sí, por sus extremos



251215

superiores, mediante una pletina longitudinal (16-figs.1-2) provista de unos ojales correderas (17-fig.1) sobre las que vá montada y fija por tornillos, una pala (18-figs.1-2) de forma especial y construida de goma, cauchú o cualquier otra clase de material flexible que constituye la pala de arrastre de la pulpa quedando así formado el conjunto de las palas removedoras del fruto, siendo todo accionado en su movimiento de giro, mediante un sistema de transmisión formado por una polea (19-figs.1-2) montada en el extremo del eje central y correa transmisora (20-figs.1-2) que en-
50
55 garza sobre la polea (21-figs.1-2) de un electro-motor (22-figs.1-2) accionador de todo el movimiento, colocado convenientemente en la parte baja de la bancada soporte.

Toda la disposición y montaje de la estructura de parrilla y paletas removedoras, está dada de forma que al rozar el fruto sobre ella a gran velocidad desprenda la carne o pulpa, y el hueso impulsado por las palas sale al exterior ya limpio por la parte opuesta a la alimentación mediante una tolva de salida (23-fig.1) de que vá dotada, saliendo la carne o pulpa por entre las separaciones existentes entre las pletinas o perfiles que forman la parrilla armazonadas de manera que faciliten la salida de la masa, cayendo ésta de la parrilla a una canal (24-figs.1-2) dispuesta en la parte inferior en la que se recoge la masa, saliendo ésta al exterior por una boca (25-figs.1-2) de que vá dotada la canal recogedora.
60
65

70 Estas dichas mejoras pueden ser objeto de modificaciones siempre que no altere la esencialidad del invento.

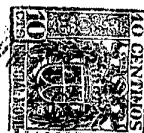
Todo según se detalla en el dibujo adjunto que a título de ejemplo acompaña a la presente memoria descriptiva, en el que representa:

75 La fig. 1: El aparato deshuesador con las mejoras introducidas visto en alzado y de frente seccionado para mejor ver toda su disposición y montaje interior y,

La fig. 2: Dicho aparato deshuesador visto en alzado y de perfil tambien seccionado.

251215

6362



-REIVINDICACIONES-

80 Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusivas de:

1.- Mejoras introducidas en la patente principal nº 238.038, por: Aparato y procedimiento para el deshuesado de todas clases de frutos, caracterizadas por estar constituido por una bancada metálica soporte, de forma rectangular, sobre cuya parte superior lleva montada y fija mediante unas patillas salientes, una parrilla deshuesadora de mayor o menor medida en sus elementos, según el tamaño del fruto a deshuesar.

85 2.- Mejoras introducidas en la patente principal nº 238.038, por: Aparato y procedimiento para el deshuesado de todas clases de frutos, según 1ª reivindicación, caracterizadas por estar constituida la parrilla deshuesadora, por un armazón metálico, sobre el que ván montadas y fijas, una serie de pletinas metálicas dispuestas una junto a otra en sentido radial con una separación conveniente entre ellas y colocadas en posición de canto o perfil, en cuya forma presenta la parrilla una mayor abertura por el exterior que por el interior, facilitando la salida de la pulpa.

95 3.- Mejoras introducidas en la patente principal nº 238.038, por: Aparato y procedimiento para el deshuesado de todas clases de frutos, según 1ª y 2ª reivindicación, caracterizadas por llevar montada la parrilla por su parte superior, una carcasa de cerramiento de forma cilíndrica, montada sobre el armazón deshuesador en forma abatible mediante unas patillas de que vá provista a todo su largo, siendo montada por su parte trasera por un sistema de bisagras, y por su parte delantera cerrada y fija por unos tornillos abatibles dotados de sus tuercas de palomillas que acoplan mediante unas canales practicadas en la pletina.

105 4.- Mejoras introducidas en la patente principal nº 238.038, por: Aparato y procedimiento para el deshuesado de todas clases de frutos, según 1ª a 3ª reivindicación, caracterizadas por llevar mon-

110

251215



tado en el centro un sistema de paletas removedoras del fruto,
formado por un eje central acoplado por sus extremos con movimien-
to de giro, sobre cojinetes a bolas y estos a su vez montados y
fijos sobre el armazón soporte, llevando dispuestas a todo el lar-
115 go del eje central distanciada convenientemente, una serie de
paletas removedoras, formadas por dos brazos metálicos radiales
terminados por sus extremos inferiores en unas medias abrazaderas
circulares con unas patillas por las que acoplan y fijan con tor-
nillos sobre el eje central, siendo unidos y arriestrados todos
120 los brazos entre sí mediante una pletina longitudinal provistas
de unos ojales correderas sobre los que vá montada y fija a toda
su longitud por tornillos, una pala de forma especial construida
de goma, cauchú etc., siendo todo éste mecanismo de paletas acciona-
do en su movimiento de giro, por un sistema de transmisión cons-
125 tituido por un electro-motor que engendra el movimiento y que
mediante una polea motriz y correa transmisora se lo transmite a
una polea receptora fija al eje central que hace funcionar a
todo el sistema de las palas removedoras.

5.-"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA PATENTE PRINCIPAL Nº 238.038, por:
APARATO Y PROCEDIMIENTO PARA EL DESHUESADO DE TODAS CLASES DE FRU-
TOS".

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas
numeradas y mecanografiadas en una sola cara a las que se acom-
pañan un plano para su mejor comprensión.

MADRID, 3/ JULIO DE 1.959-

Boletín de la Torre

Figura 1

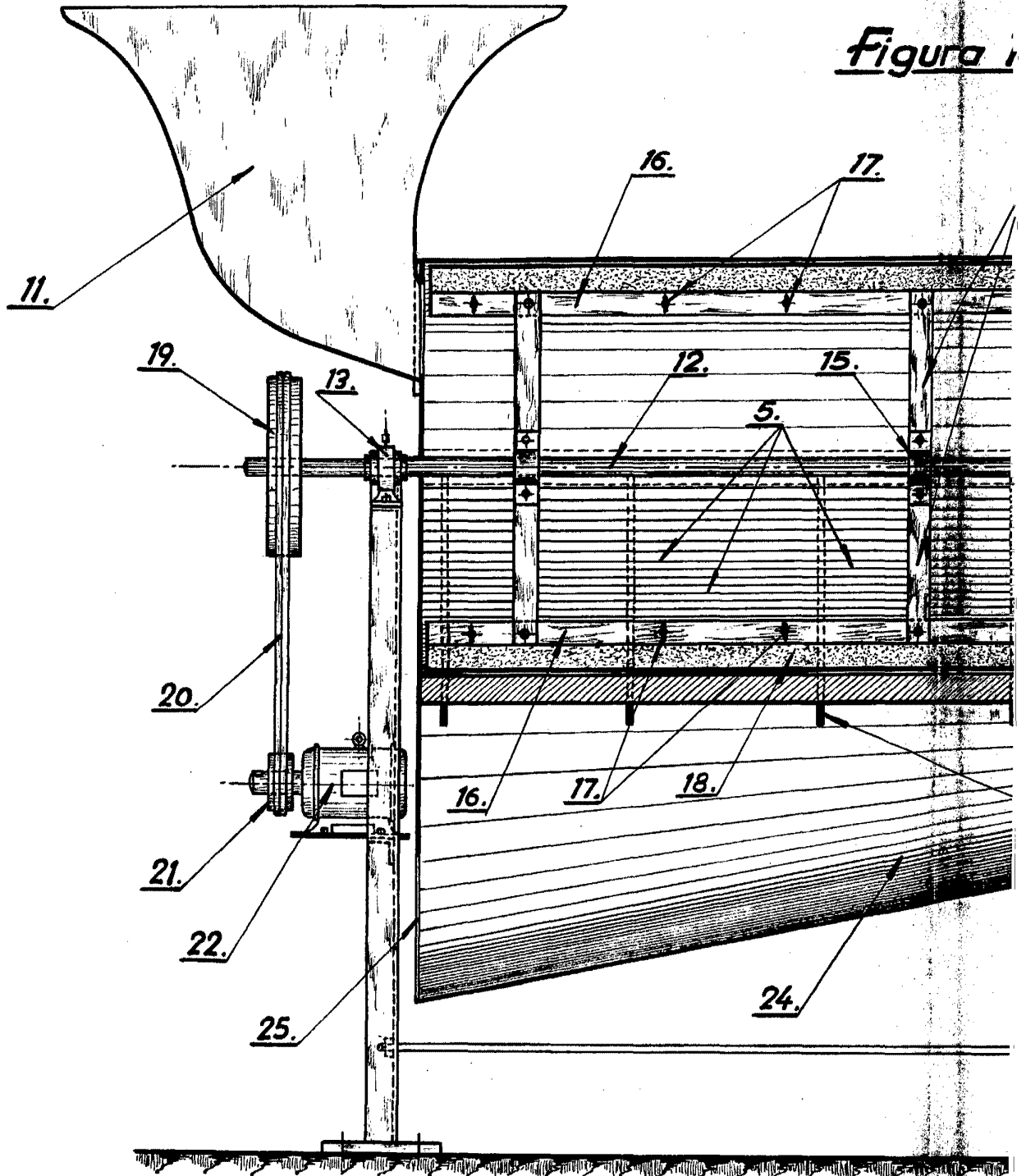


Figura 1.

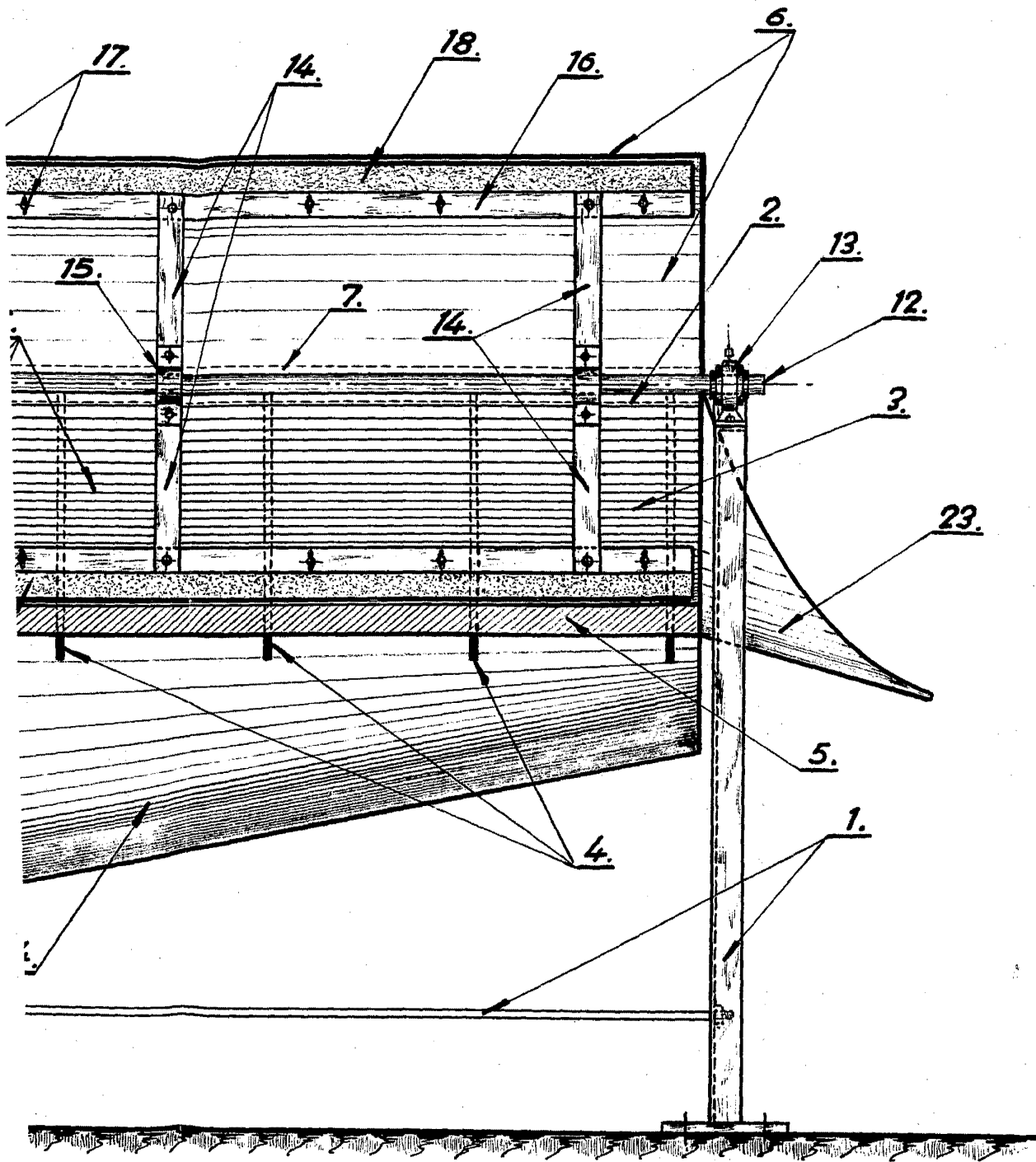
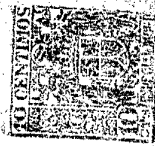
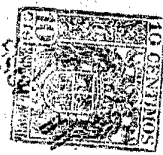


Figura 2.



251215

