



252038

PATENTE DE INTRODUCCION
POR DIEZ AÑOS
EN ESPAÑA

solicitada a favor de Hijos de Francisco Blanes, S.A.,
sociedad española, domiciliada en Alcoy (Alicante), Avda.
General Mola, nº 67,

p o r

==;= ==;= ==;= " PERFECCIONAMIENTOS EN ESPESADORES DE PAS-
TAS CELULOSICAS " ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;=

!&? !&?

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

5 Los esnesadores conocidos y aplicados desde hace
años, difieren unos tipos de otros en su funcionamiento,
es decir, el medio empleado para la separación de parte
del agua que contiene la pasta. Los normales y de más an-
tiguos conocidos, reciben la pasta en su recipiente y ex-
traen por la parte opuesta extrayendo el agua por el in-
terior del bombo, llevando alrededor de su perímetro unas
palas que extraen la pasta espesada. Otros funcionan sin
estas palas, aún siendo el mismo tipo. Otros que reciben

252033

- 2 -



10 La pasta en el interior del bombo y el agua la extraen -
por su parte exterior.

Los hay de características al primero descrito,
pero el espesado es de mayor densidad, ya que el funcio-
namiento es como dijimos, pasta recibida en cuba, o sea,
15 exterior al bombo, pero sobre éste, lleva un rodillo re-
cauchutado llamado "ponedor" el cual recoge la capa de -
pasta que se deposita sobre la superficie exterior del
bombo y por medio de su propio peso o presión, que puede
ejercer, exprime más la pasta.

20 Otros tipos, son los llamados celulares, bien por
aspiración, por tipo natural, o por bomba aspirante.

Dejamos de extendernos más, ya que hay numerosos
más pero que difieren poco de los descritos.

El espesador objeto de la presente patente, tra-
25 baja a presión de aire en el interior del bombo, es decir
que la pasta, llega por medio de una caja al recipiente
o cuba en donde está alojado el bombo, el cual va cerrado
en sus extremos, o sean, los testeros, sobre los teste-
ros de la cuba y el aire se le inyecta en el interior del
30 bombo a una cantidad de m³ adecuada y presión de columna
de agua conveniente. El espesador de éste tipo, produce
una mayor cantidad y más densidad, con la ventaja de una
duración muchísimo más larga de las telas que lleva alre-
dedor de su superficie, ya que, el aire del interior al
35 exterior, impide que la pasta penetre en el tejido de las
telas metálicas, pero la presión será la adecuada para
que deje pasar el agua y no deje formarse la capa de pas-
ta pegada sobre la tela. El paso del agua es muy fácil.
La evacuación del agua se realiza por los dos testeros de

252038

- 3 -

25



40 la cuba con un nivel que produce al mismo tiempo un cierre.

Para mejor comprensión adjuntamos un dibujo des-
criptivo en el cual puede apreciarse: -1- caja llegada
de pasta; -2- llegada de aire al interior del bombo, es
decir, a toda la superficie rayada a trazos con separa-
45 ciones aproximadamente iguales; -3- colchón de pasta es-
pesada; -4- rasqueta extractora; -5- compartimiento des-
carga y distribución.

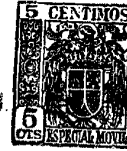
Su funcionamiento es el siguiente: La pasta llega
a la caja nº -1- la cual, por una inclinación y por unas
50 pendientes en sentido radial tomando como centro la tube-
ria de llegada pasta, distribuyen ésta uniformemente en
todo el ancho del bombo espesador. El salto indicado por
una flecha, es graduable. El agua contenida en la pasta,
pasa a través de las telas del bombo, pero el aire inyec-
55 tado por la tubería -2- no deja que las fibras se fijen
sobre las telas obstruyendo el paso del agua, y de ésta
forma el desgutado de ésta, se realiza sin dificultad, ob-
teniendo elevadas producciones. La pasta espesada es ex-
traída del bombo por medio de una rasqueta -4- y vertida
60 sobre una caja distribuidora -5- de la pasta espesada.

Descritas suficientemente las características y
funcionamiento de los perfeccionamientos objeto de ésta
patente, conviene hacer constar la posibilidad de que va-
rie todo aquello de carácter secundario que no modifique
65 esencialmente cuanto se resume en la siguiente

N O T A

=====

Los puntos no conocidos ni practicados en España
que se reivindican en la presente Patente de Introduc-



252038 4 -
ción, son:

70 1º.- Perfeccionamientos en espesadores de pastas
celulósicas, caracterizados porque al bombo se le hace -
ejercer una presión opuesta a la pasta en dicho bombo,
por medio de inyección de aire en el interior del bombo
para que trabaje a presión graduada.

75 2º.- Perfeccionamientos en espesadores de pastas
celulósicas, caracterizados por la disposición en los -
testeros laterales de dos bocas provistas de un cierre
especial en todo su perímetro, por cuyas bocas se da pa-
so o acceso al aire que produce la presión interna, pose
80 yendo también de unas aberturas con una disposición espe
cial que permite la salida del agua pero no la del aire,
realizándose así a causa de que el nivel del agua que se
evacua es constante y efectúa un cierre hidráulico. Y

85 3º.- "PERFECCIONAMIENTOS EN ESPESADORES DE PAS-
TAS CULOSICAS", de conformidad en un todo en lo esen-
cial y fines industriales a lo descrito en la precedente
Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los an
juntos planos para su mejor comprensión.

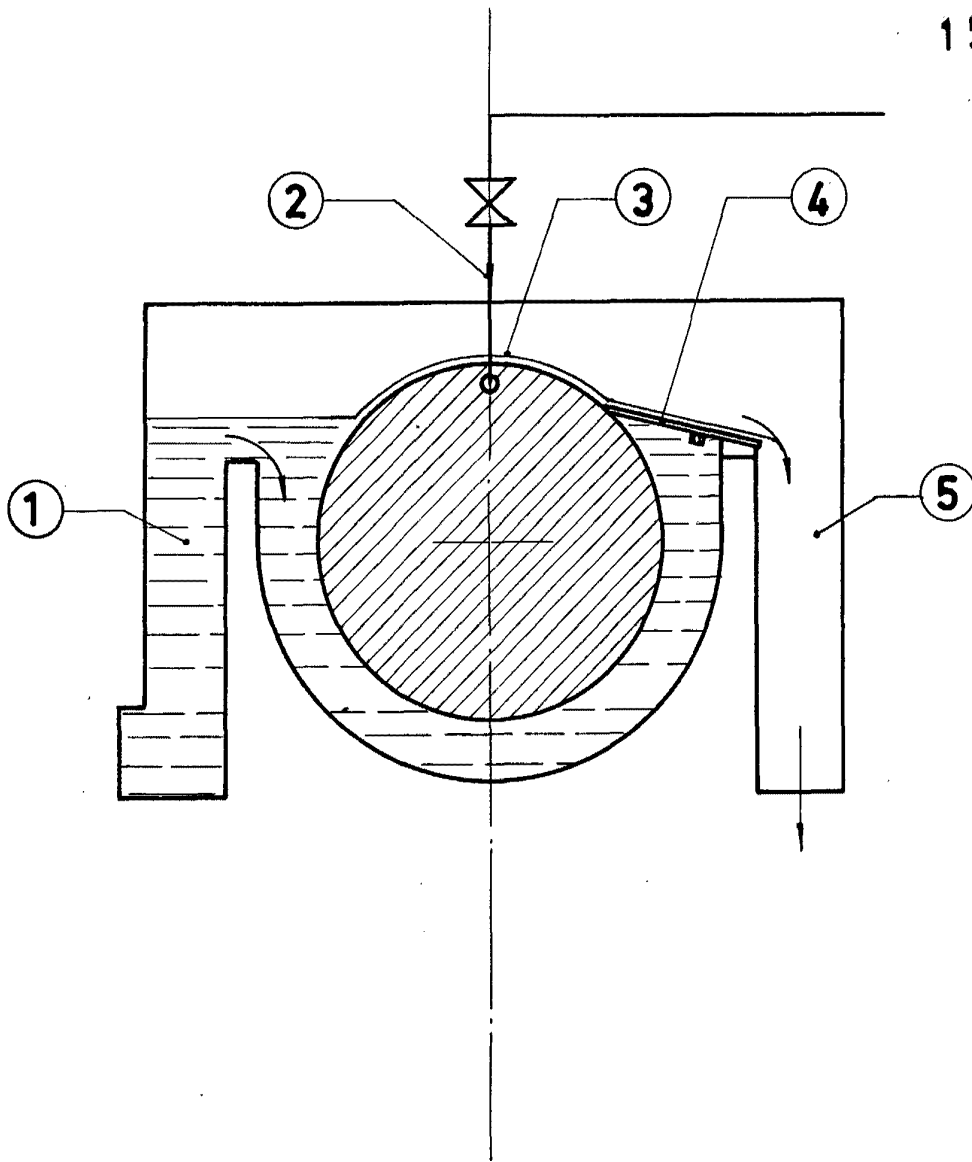
Esta Memoria consta de CUATRO hojas escritas o
mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 88
líneas.

Valencia, 6 de Febrero de 1960
Por autorización de los interesados

JOSE LOPEZ
P. P.



15 SE



Escala Variable

Valencia Agosto 1959