

257664



257664

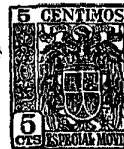
P A T E N T E de I N V E N C I O N

que por veinte años, se solicita, como propio y nuevo,
a favor de don B L A S A Z C U N E G O G O R Z A
de nacionalidad española y domiciliado en
Azpeitia (Guipuzcoa), calle de la Iglesia, que ha de
recaer sobre N U E V A M A Q U I N A P E L A D O R A
LAVADORA ELECTRICA UNIVERSAL.

=====

M e m o r i a d e s c r i p t i v a .

5. La invencion, a que se refiere la presente memoria
constituye una novedad industrial, con características
y ventajas, que la hacen merecedora del privilegio de
explotacion exclusiva, que por ello se solicita en todo
el territorio Nacional español, y sus posesiones, por
una nueva maquina peladora lavadora electrica universal
conforme se describe a continuación y se representa
graficamente, en el dibujo adjunto, aunque a título
exclusivo de ejemplo.



257664

10. La maquina peladora lavadora, es una máquina universal y adaptandole cualquier elemento, poniendo en marcha la peladora, permite batir,mezclar,prensar pures,picar carnes,cortar legumbres, etc. ya que para ello lleva un entrante hembra y un soporte de arriostramiento, en el cual se introduce el eje macho de cualquier de los elementos citados y el mangon que llevan los mismos, se sujetan y arriostran fuertemente, por medio del soporte que es oscilante, por tanto, con una sola máquina, que es la matriz y un solo motor, y acoplado a esta cualquier otro elemento o accesorio, pueden trabajar simultaneamente la peladora-batidora y otra cualquiera, supliendose toda conservacion diaria, ya que el montaje de todas ellas, es perfecto y las piezas que giran, estan montadas sobre rodamientos, con cajas de engrase, economizandolo con su buen funcionamiento, en centenares de horas de trabajo.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.
- 35.
- Como PELADORA LAVADORA de legumbres, bien sea patatas nuevas o viejas, zanahorias, rábanos, remolacha, nabos, etc. se vierten estos productos en el depósito o tolva de la máquina y puesto en marcha el motor eléctrico, se hace girar una polea, la cual arrastra consigo a otra por medio de una correa trapezoidal, cuyo eje pone en movimiento a un plato, que esta colocado en el depósito y el que lleva por su parte inferior unas espas y en su parte superior, unas ondulaciones, estando recubierta, asi como las paredes interiores, del depósito por un abrasivo al carburundum, que es inatacable y no recoger suciedad.

- tres -

257664

26



40. Al girar el plato éste hace que las legumbres giren y choquen unas contra otras y también contra las paredes del depósito, resbalando al mismo tiempo sobre el plato, y el material abrasivo arranca y quita la corteza exterior o mondadura de las legumbres facilitando ésta mondadura, el agua que penetra del exterior por el racord de enyrada en forma de lluvia espesa, lavando al mismo tiempo las enterizas legumbres y cuyos residuos salen al exterior de la máquina, juntamente con el agua sucia por la boca de salida, facilitando ésta salida las espas que lleva el plato y que en su giro hace de turbiklon.
- 45.
- 50.

- Como LAVADORA DE MOLUSCOS raspa y lava, eliminando las adherencias calcareas, sin rotura de la cáscara de los moluscos, y la ausencia total de cuchillas en la máquina, evita el arrascar y por lo tanto herir herir al molusco (mejillon), e impide que por consecuencia de su muerte, al quedar en su interior el agua de mar que contengan, el molusco al quedar lavado con esta máquina, conserva todas sus cualidades, quedando vivo y bien cerrado y sin ninguna partícula de arena, con un aspecto neto y brillante, lo que permite su conservación durante horas después de su lavado, con una higiene absoluta.
- 55.
- 60.

- El motor está formado por un equipo eléctrico, homogéneo independiente de la máquina y protegido contra el agua y la humedad, con interruptor de puesta en marcha y clavija de toma de corriente. Todos sus mecanismos están montados sobre rodamientos con retenes de grasa y su construcción, origina un funcionamiento enteramente suave y silencioso, con tensión regulable y el cuerpo de aleación
- 65.



ligera inoxidable y va montado sobre una base o pies,
con presentacion lujosa,

70.

Los elementos o accesorios, que se pueden acoplar a ésta máquina son:

Corta-legumbres, fabricado en aleacion inoxidable con una to va para la recepcion de legumbres, y un equipo de varios platos inoxidables, los cuales llevan unas cuchillas de acero especial e intercambiables, segun las distintas clases de legumbres, que se desean cortar y el tamaño o grosor y con porta-palanca articulado para prensar o empujar a las legumbres, a fin de cortar en rodajas bien sea pueros, zanahorias, etc.

75.

80.

Prensa pures. Construido en aleación de inoxidable y rotor de una sola pieza y con una gran tolva con tamices intercambiables que llevan orificios o perforaciones de 2, 4 y 6 mm. de diámetro y con pantalla anti-salpicadero que sirve para poder prensar pures de féculas, frutas cocidas, compotas, patatas y potages.

85.

Picadora de carne. Con tolva para la recepcion de la carne de acero inoxidable, coronas de hierro fundido, sinfin para el empuje de la carne y varias placas o discos de acero templado y tratado por ambas caras que llevan distintos diámetros de orificios y una cuchilla rotativa cortadora con forma de cruz, la cual sirve para picar carnes duras o cocidas, espinacas, cebollas, etc.

90.

Batidora-Mezcladora. El cuerpo es de aleacion inoxidable, con mecanismo de piñones cónicos y del piñon planetario encerrados en una carcasa con baño de grasa, con un tazon de acero inoxidable de gran capacidad y con útiles batidores de diferentes formas, segun el uso a

95.

257664



100. que se les destina los cuales se adaptan instantanea - mente sobre el arbol porta-util, por incrustación rapi- da a bayoneta, y que lo mismo puede batir una mahonesa de una sola yema que de doce yemas, y segun se coloquen los distintos útiles batidores pueden batir todas las emulsiones, mahonesa, chantilly, etc. que productos se-

105. mi-duros como patés o amasar y suavizar toda clase de clase de pastas para tartas, birzochos, polvorones, etc. o líquidos que contengan algunas partículas sólidas que se necesita pulverizar.

110. Molinillo a café. El cuerpo es de material inoxidable, con nariz de niquel extra-duro rectificado asegurando un montaje perfecto, en el cual está adapta- do un mando para regular a voluntad la finura o grosor del producto que se desea moler rapidamente ya que el café o cualquier otro producto sólido, como almendras,

115. nueces, pan tostado, etc. llevando en la parte superior del aparato una gran tolva para la recepción del café o de otros productos y otro depósito en su parte infe- rior para la del café molido o de cualquier otro produc- to ya pulverizado.

120. Para mayor comprensión del objeto de esta inven- ción, hacemos referencia en el plano adjunto : La figu- ra I, perspectiva general de la máquina heladora, lavado- ra, en la II, el elemento accesorio corta-legumbres, en el III, el prensa-pures, en el IV, la picañora de car- nes, en el V, la batidora-mezcladora, en el VI, el mo- linillo, y en las VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, un es- quema de cada una de estas figuras, relativa y respecti- vamente a las mismas.

125.



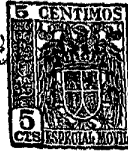
- seis -

257607

- Funcionamiento: A continuación describiremos el funcionamiento de la máquina y de los distintos elementos o accesorios, que se acoplan a esta. Para hacer funcionar la máquina peladora-lavadora, figs. I-VII
130. de legumbres o moluscos, se vierten éstos productos, en el depósito 1, y se cierra con su tapa 2, a continuación se enchufa la clavija 3, a la toma de corriente de la red y accionando el interruptor 4, hacemos que el motor eléctrico 5, que esta formado por un equipo eléctrico homogéneo e independiente de la propia máquina y protegido contra la humedad y el agua, se ponga en marcha haciendo
135. a la polea 6, la cual arrastra consigo mediante una correa trapezoidal 7, a la otra polea 8, la cual por medio de un eje pone en movimiento a un plato 9, colocado en el depósito, pero por su fondo, y cuyo plato tiene por su parte inferior unas ~~aspas~~ 10, y en su encimera unas ondulaciones 11, estando recubierta dicha encimera 12, así como las paredes 13, del depósito 1, por un material abrasivo de carborundum, que es intocable y no cede su
140. ciedad alguna.
145. Al girar el plato 9, éste hace girar a las legumbres o moluscos, y que choquen unos contra los otros, y también contra las paredes interiores 13, del citado depósito 1, resbalando al propio tiempo, sobre la superficie de material abrasivo 12, del plato 9, y éste material arranca y quita la corteza exterior de las legumbres o bien elimina las adherencias calcáreas y la arena en
150. el caso de lavar moluscos, sin rotura de la cáscara evitando al mismo tiempo el arrancar o herir al molusco, y conservando el agua dulce que contenga en su interior y conservando sus cualidades, quedando vivo y bien cerrado
- 155.

- siete -

257864



160. con un aspecto neto y brillante, facilitando ésta operacion el pelado y lavado, el agua que penetra por el record de entrada 14, el cual choca contra el verte-aguas 15 cayendo en el interior del depósito 1, en forma de lluvia espesa, y lavando las legumbres o moluscos, cuyos residuos juntamente con el agua sucia salen por la boca de salida 16, que está colocado en la base 17, de la propia máquina, ayudado la salida de aguas y residuos las aspas 10, que lleva el plato 9, en su parte inferior y que en su giro hace de turbillon. Una vez mondadas o lavadas las legumbres o moluscos, se saca la palanca 18, de su enganche 19, y se abre la puerta 20, y por su boca 21, salen aquellos limpios para el consumo.
175. La citada máquina, se apoya sobre un pedestal o patas 22. En el centro del plato 9, emerge un eje 23, hasta el interior del verte-aguas 15, en cuyo extremo va acoplado un piñon cónico 24, el cual engrana con otro piñon cónico 25, colocado en el extremo del eje horizontal 26, el cual sale del depósito apoyandose sobre un cojinete 28, y en cuyo extremo lleva un entrante o cruceta hembra 27, con un soporte oscilante 29, el que sirve para sujetar o arriostrear fuertemente el mangon 30 que llevan todos los elementos o accesorios, una vez introducido el eje cruceta macho 31, en la cruceta hembra 27, de la máquina la cual pone en movimiento al mecanismo de los elementos para su funcionamiento, por lo tanto con una sola máquina y un solo motor y acoplando a ésta un elemento cuando pueden trabajar simultaneamente la máquina motora y el elemento acoplado, suprimienodose totalmente toda conservacion diaria ya que el montaje de todas
180. 185. 190.



ellas es perfecto y las piezas que giran estan montadas sobre rodamientos y con cajas de engrase.

195.

La colocacion de éstos elementos o accesorios, aque nos referimos, se efectua rapidamente, bastando solamente introducir el eje cruceta macho 31, del elemento en la cruceta hembra 27, de la máquina y sujetar fuertemente el mangon 30, por medio del soporte oscilante 29 de la máquina.

200.

El funcionamiento del corta-legumbres, figs. II y XIII, se efectua como anteriormente se ha descrito y puesto en marcha el motor, el plato 9, de la máquina peladora-lavadora, hace girar el eje vertical 23, y a su piñon cónico 24, y éste a su vez transmite su movimiento al piñon cónico 25, del eje horizontal 26, arrastrando consigo de las crucetas hembra y macho 27a y 31, del eje 32, de la cortadora de legumbres el cual lleva acoplado un plato 33 con cuchillas de acero especial e intercambiables, segun el grosor o clase de legumbres que se desea cortar y cuyo plato está colocado en el interior del cuerpo del corta-legumbres 34, que lleva una tolva 35, para las legumbres y un portaápalanca 36 con su prensa 37, para empujar o prensar las legumbres mientras se efectua la operacion de cortado, los discos 33, con su cuchillas.

205

210.

El prensa-pures - figs. III y IX- se arriestra y se monta como el corta-legumbres y al girar el eje horizontal 26, de la máquina pone en movimiento al eje 38 del prensa-pures, que lleva acoplado un rotor 39, el cual arrastra el articulo que se desea prensar y que ha sido colocado sobre la tolva 40, pasando por unos tamices 41

215.

220.

El prensa-pures - figs. III y IX- se arriestra y se monta como el corta-legumbres y al girar el eje horizontal 26, de la máquina pone en movimiento al eje 38 del prensa-pures, que lleva acoplado un rotor 39, el cual arrastra el articulo que se desea prensar y que ha sido colocado sobre la tolva 40, pasando por unos tamices 41

257 664



que tienen orificios o perforaciones, llevando éste elemento una pantalla anti-salpicadero 42, para evitar que el pure salpique o ensucie.

225.

La picadora de carne - figs. IV y X - se monta y se acopla igual que los elementos anteriormente descritos y el eje horizontal 26, de la máquina pone en movimiento al eje de la picadora 43, en el cual va acoplado un sinfin 44, que arrastra a la carne que se coloca en la tolva 45, y el sinfin empuja a la carne contra el disco 46 que es de acero tratado y que lleva orificios y contra la cuchilla rotativa cortadora en forma de cruz 47, y cuyos discos son intercambiables, se sujetan por medio de un corona 48 que se enrosca en el cuerpo de la máquina, pudiéndose picar carnes crudas o cocidas, espinacas y otras.

230.

235.

La batidora-mezcladora - figuras V y XI - y este elemento se acopla igual que los anteriores y el eje horizontal de la máquina 26, pone en movimiento al eje 49 de la batidora-mezcladora, en cuyo extremo lleva acoplado un piñon cónico 50, el cual engrana con otro piñon cónico 51, colocados en la carcasa 52, y que transmiten su movimiento al piñon planetario 53, y en su movimiento hace girar a su alrededor y girar al mismo tiempo al piñon 54, y a los últimos útiles batidores 55, los que se adaptan por medio de bayoneta 56, al árbol porta-util 57 mezclando o batiendo toda clase de emulsiones y pastas que se colocan en el tazón 58.

240.

245.

250.

El molinillo de café - figs. VI y XII - se efectúa la operación de montaje como en los anteriores y el café u otro producto que se desea moler, se coloca en la tolva de recepción 59, el cual cae, pasando a través de los



255.

discos trituradores 60, pudiendose regular a voluntad por medio de un mando 64, que está colocado en la matriz 65, y exteriormente del aparato para regular la finura o grosor del producto que se desea moler o pulverizar.

260.

Las ventajas, son las indicadas, al principio de ésta memoria y por tanto queda demostrado que su estructura es sencilla, no obstante lo cual funciona con toda eficacia, por lo que esta llamado a obtener este aparato, una gran divulgación en el mercado, motivo por el cual, se pretende protegerlo, con un privilegio de invención.

265.

Se hace constar, que el cambio de formas, dimensiones, material en que se ha construido y disposición de sus elementos, podrán ser variables, y por lo tanto, cualquier modificación en este sentido, se considera comprendida en la presente invento, cuyos términos deben ser tomados, con caracter amplio y no limitativo.

~~~~~

270.

N O T A DE

R E I V I N D I C A C I O N E S .

Se reivindica, como propio y nuevo a favor de don Blas Azcune Gogorza, por los extremos siguientes:

275.

PRIMERO: Por Nueva máquina peladora lavadora electrica universal, caracterizada porque consiste en un depósito circular cónico, con boca ancha y rebordeada hacia el interior y tapa de cierre, con un vertaguas, para que el agua caiga en el interior del mismo, en forma de lluvia espesa, llevando un racor de entrada de agua limpia y

280.

boca de salida de los residuos y aguas sucias, y con motor eléctrico independiente de la máquina, protegido contra



285.

el agua y la humedad todo ello montado sobre una base y ésta a su vez sobre un pedestal o patas y caracterizándose además porque todos los elementos que se acoplan llevan un eje en cuyo extremo se encuentra la cruzeta macho para introducirla en la cruzeta-hembra de la máquina y mangones para que queden sujetos fuertemente estos elementos, en la peladora, mediante un soporte oscilante, pudiéndose orientar o posicionar los citados elementos en cualquier sentido.

290.

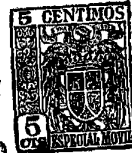
SEGUNDO: Por la nueva máquina peladora lavadora eléctrica universal, a que se refiere la reivindicación anterior, caracterizada porque en el interior de la base lleva el motor una polea, la cual arrastra consigo mediante una correa trapezoidal, poniendo en movimiento a otra polea y ésta a su vez a un plato que está colocado en el fondo del depósito, llevando éste plato por su parte inferior unas aapas para ayudar a salir el agua sucia y los residuos lavados, por la boca de salida y en su parte superior y en su parte encimera unas ondulaciones, estando recubierta y las paredes interiores del depósito de un material abrasivo al carborundum que es inatacable y no toma suciedades, y que el plato debido al giro de rotación, hace que las legumbres o moluscos o cualquier otro artículo, choquen unos contra otros y también contra las paredes del depósito, resbalando al mismo tiempo sobre la parte superior del plato, quitando la corteza exterior o las adherencias, arenas, etc ayudado por el agua que penetra por el racord y choca contra el vertedero, cayendo en forma de lluvia.

300.

305.

310.

TERCERO: Por una Nueva máquina peladora lavadora eléctrica universal, a que se refieren las reivindicaciones



257 664

315. anteriores caracterizado ademas porque en el centro del plato emerge un eje hasta el interior del verte-aguas, el cual protege a un piñon cónico que está colocado en el extremo de éste eje, el cual engrana con otro piñon cónico colocado en el eje horizontal, el que está asimismo protegido por el mismo verte-aguas y cuyo eje se apoya en rodamientos, saliendo al exterior del depósito y en cuyo extremo lleva una cruceta hembra con su soporte oscilante, los cuales para engarzar ésta cruceta hembra con las crucetas macho que llevan todos los elementos y ponerlos en movimiento al unisono del motor y de la máquina propiamente dicha y el soporte oscilante para sujetar y arriostrear fuertemente a los mangones de estos mismos elementos que son de tipo "standars".
320. CUARTO : Por una Nueva máquina peladora lavadora electrica universal, a que se refieren las reivindicaciones anteriores, en que adaptando el elemento a que se refiere la anterior, y puesta en marcha la máquina, pueden trabajar simultaneamente, y por ello acoplado el cortalegumbres, funciona con dicha máquina, debido a que el eje lleva un plato con cuchillas de acero intercambiables, y cortando las legumbres, son empujadas por el prensa y su palanca, hasta la tolva de recepcion, y lo mismo sucede al funcionar conjuntamente la máquina matriz, con el eje que lleva un rotor, el cual arrastra en su giro al producto que se desea prensar, con tamices de varios orificios, tolva y pantalla antásalpicadero.
325. 330. 335. 340. QUINTO : Por Nueva máquina peladora lavadora eléctrica universal, segun reivindicaciones anteriores, caracterizada además porque acoplada la cruceta macho y mediante

257 664



345. un mangon, arrastra el elemento mortador de carne, funciona juntamente con la máquina matriz, por medio del eje que lleva acoplado un sinfin con discos de acerom los cuales llevan orificios y cuchilla rotativa cortadora y corona para sujeacion de los discos en el elemento y tolva para recepcion del producto.
350. SEXTO : Por una nueva máquina peladora lavadora electrica universal, caracterizado ademas, porque acoplada la cruceta macho y arriestrado por el mangon el elemento batidor-mezclador funciona juntamente con la máquina matriz debido al eje en cuyo extremo lleva un pifion cónico que engrana con otro pifion cónico, transmitiendo el movimiento al engrane planetario y éste a otro piñón, el cual gira a su alrededor girando asimismo concentricamente éste y los útiles batidores que se colocan mediante bayoneta en el arbol porta-útil, que está adentrado en el tazón.
355. SEPTIMO: Por una Nueva máquina peladora lavadora eléctrica universal, caracterizada además porque acoplada la cruceta macho y arriestrado por el mangón, el elemento molinillo de café funciona juntamente con la máquina matriz, debido a su eje donde van acoplados los discos trituradores los cuales pueden cerrarse o abrirse por medio de un mando colocado en el exterior del molinillo con tolva de recepción y depósito.
365. OCTAVO : Por una NUEVA MAQUINA PELADORA LAVADORA ELECTRICA UNIVERSAL.
370. Tal y como queda descrito en la memoria precedente y para los fines, que en la misma, se dejan bien especificados.

257664 catorce -

26 AS



375.

La presente memoria, consta de catorce hojas foliadas y mecanografiadas, por una sola cara, a la que se une, otra de planos, en forma reglamentaria, tamaño doble para la mejor comprension del invento.

Madrid, a veintiseis de abril de mil novecientos sesenta.

P.A. de D. BEAS AZCUNE GOGORZA,

380.-

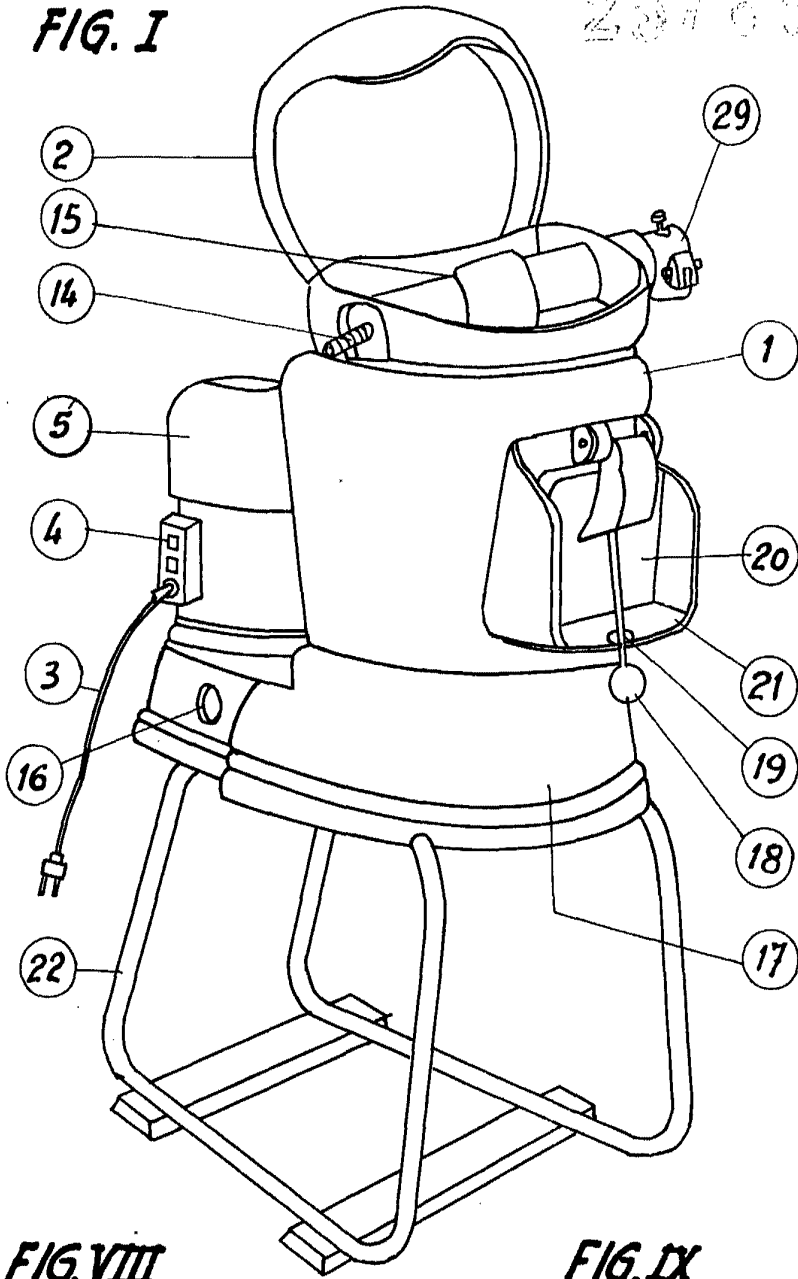
E. Rodríguez de Rivas,

E/ND-lc.r.  
=====

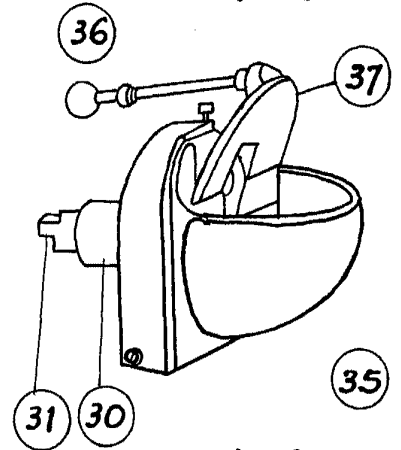
# BIAS AZCUNE GOGORZA

25785A

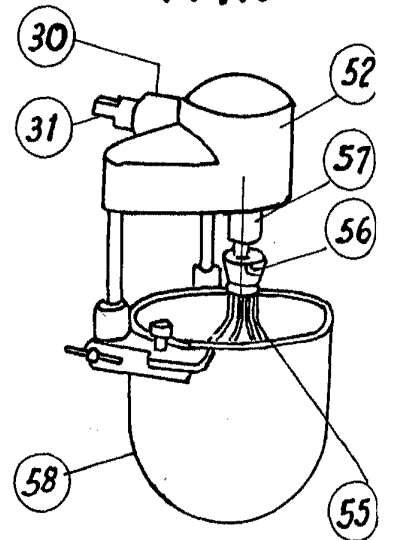
**FIG. I**



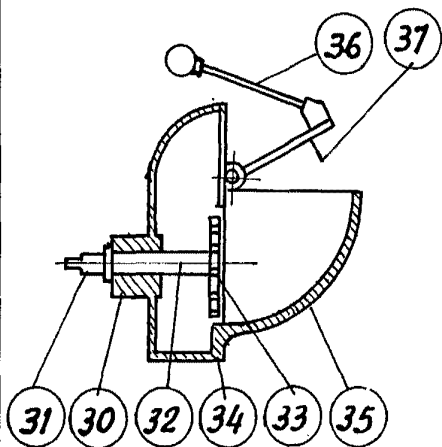
**FIG. II**



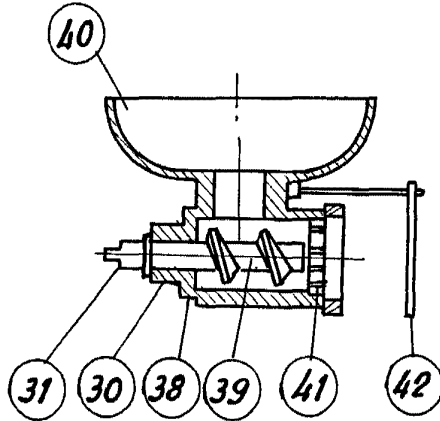
**FIG. V**



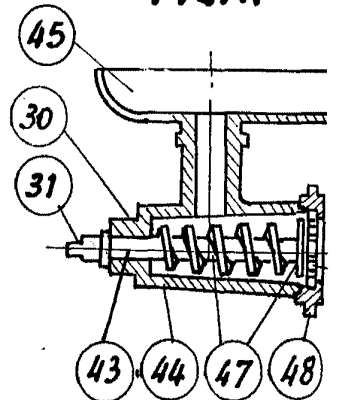
**FIG. VIII**



**FIG. IX**



**FIG. X**



ESCALA VARIABLE

FIG. III

FIG. IV

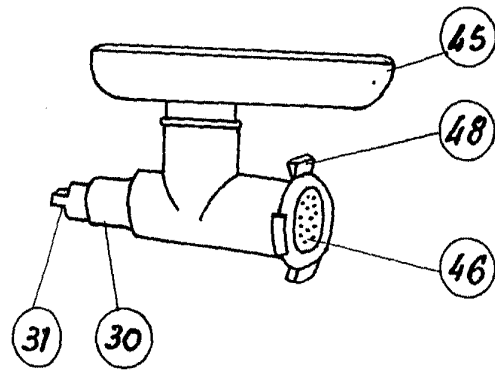
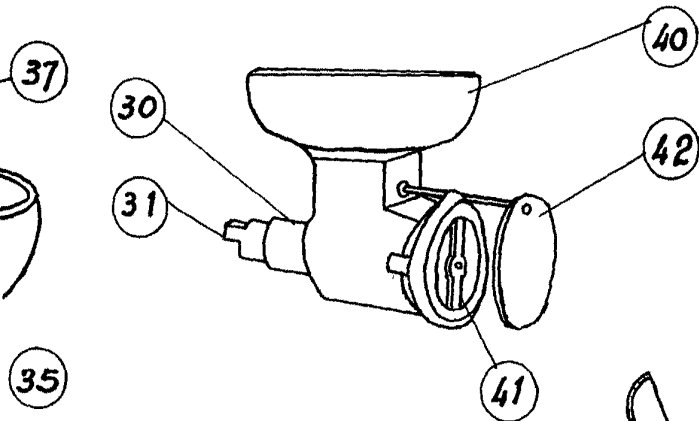


FIG. VI

FIG. VII

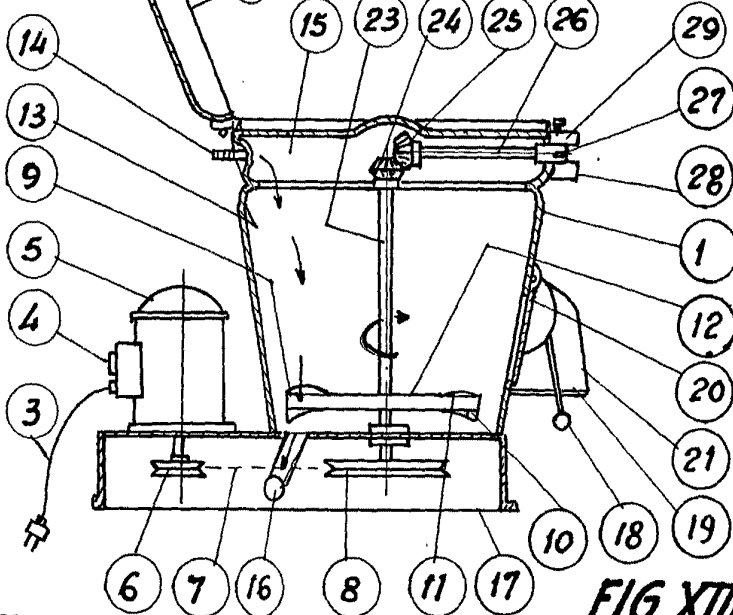
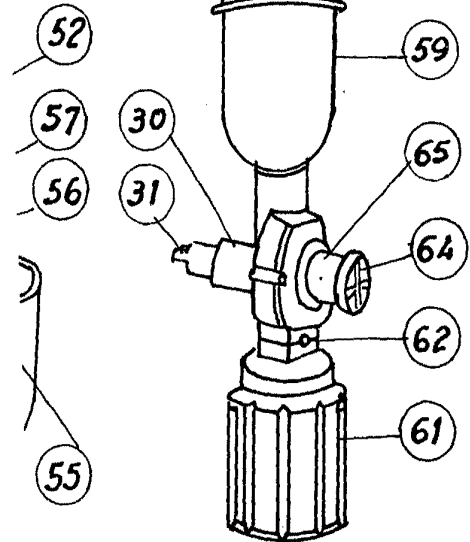
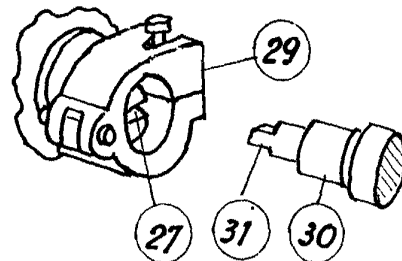
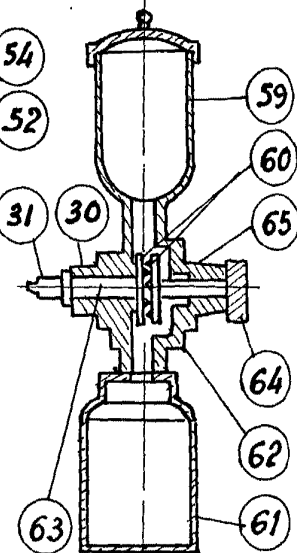
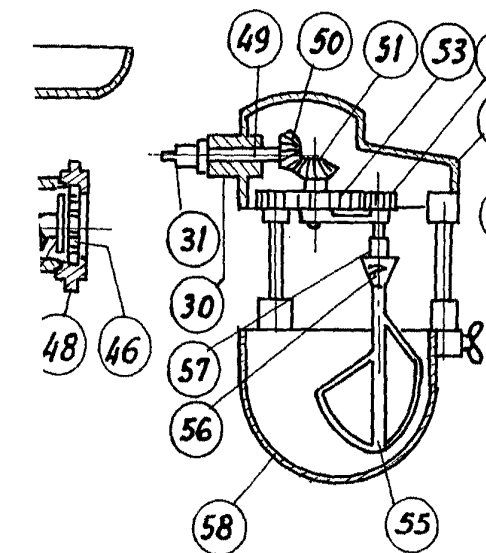


FIG. XI

FIG. XII

FIG. XIII



S. Sebastian 10 Abril de 1960