



10

La máquina objeto del registro, tiene como fin primordial reformar y perfeccionar todas las máquinas prensadoras en uso hasta el presente, dedicadas al trabajo en la industria conservera, consiguiendo al propio tiempo a una mayor rapidez en dicho trabajo y una gran economía en la mano de obra.

15

Se halla especialmente concebido y dedicado al logro de un más fácil rendimiento del trabajo; su manejo es cómodo y sencillo, aún para obreros no especializados, por lo que dicha máquina es inmejorable y un magnífico auxiliar para el prensado del atún, bonito, y en general cualquier clase de pescados o carnes susceptibles de prensado.

20

25

Con la utilización de ésta nueva máquina se obtiene una mayor economía de energía física y mano de obra, sin detrimento de la calidad en el trabajo, ya que con la misma se obtienen seis mil prensados en ocho horas de labor, siendo el prensado obtenido más perfecto y más rápido, con un mínimo desgaste muscular por parte del obrero, puesto que siendo la máquina totalmente automática, su labor se reduce a cargarla con los elementos imprescindibles para la realización del trabajo.

30

Otras de sus ventajas es la de la consecución de un total aprovechamiento de la materia a prensar, gracias al automatismo de la máquina.

35

A fin de hacer más comprensible la descripción del objeto del registro, se acompañan a la presente Memoria Descriptiva, dos hojas de planos, en las que a título de ejemplo, y nunca en limitativo, se representa una realización práctica industrializable del mismo, siendo:



FIGURA 1ª, una vista de conjunto de la máquina, y
FIGURA 2ª, 3ª, 4ª y 5ª secciones y abatimientos de
distintas piezas y mecanismos que la integran.

De conformidad con los planos:

La propulsión de la máquina se consigue por medio de
un motor de fuerza adecuada (1 C.V.) -28-, cuyo motor accio-
na el eje -18-. Este eje lleva acoplados dos rodamientos
en los extremos superior -19- e interior -25- que sirven
de fulcro o apoyo, y una excéntrica -21, dotada de un
rodamiento, aproximadamente en el plano medio, que propor-
ciona movimientos de vaivén de adelante hacia atrás a
unos émbolos -23-, y -26-, que se hallan alojados en el in-
terior de una carcasa -24-, provista de un fluido o lí-
quido.

Este movimiento de vaivén es una acción conjunta y
combinada de la excentricidad del rodamiento -21- y de
unos muelles -29- y -42-, acoplados a los émbolos -23- y
-26-.

En su movimiento de ida y vuelta aspiran por dos
válvulas de admisión -35- y -36-, colocadas en el extremo
inferior de los respectivos cuerpos de bomba -22- y -27-
y expelen a presión el cuerpo líquido por otras dos válvu-
las de expulsión -34- y -37-, correlativas a las anterior-
es y situadas en la parte superior de los cuerpos de bom-
ba -22- y -27-.

De ésta manera la válvula -37- al expulsar el lí-
quido, es conducido por el tubo -38- al cuerpo de la vál-
vula -20-, donde se aunan las dos presiones de los líqui-
dos que ascienden por el tubo -17- el cual se bifurca con
anterioridad a su llegada a las válvulas de paso -43- y
-44-, al objeto de repartir el líquido en las cámaras de

26 9863



70

Los cuerpos de bomba, pudiendo formar un circuito entre los tubos -17- y -16-, siempre que las válvulas -45- y -52-, estén abiertas, sirviendo el tubo -16- de camino de regreso del líquido al mismo recipiente o carcasa -24-, no obteniéndose de ésta forma ningún trabajo útil.

75

Para lograr el trabajo útil, para el cual ha sido concebida la máquina hidráulica automática, se dá pase por medio de un mando -11-, que lleva en su extremo un husillo -15-, que engrana en el cuerpo -51-, acoplado a la válvula -43-.

80

Dicho husillo va provisto en su parte superior de una garganta o cuello -13-, en el cual encaja un balancín -48-, dotado de dos pasadores -47- y -50- de las válvulas -45- y -52-. Accionando el mando -11-, se consigue el desnivel del balancín -48- que hace que una de las válvulas -45- quede en posición de pase en la otra inferior, y cierre la parte superior, mientras que la otra válvula -52-, trabaja a la inversa, en la parte inferior se cierra, y en la parte superior dá paso.

85

90

Al permanecer la válvula -45- en dicha posición, pasa el líquido al tubo -14-, que comunica con el cuerpo de bomba -10-, y con el tubo -5-, que lleva el líquido al cuerpo de bomba -1-.

95

Este líquido, al pasar a la cámara del cuerpo de bomba -10-, hace que se deslice el émbolo o pistón -9-, el cual está provisto en su extremidad de una plancha -7-, que al deslizarse obliga al cuerpo a prensar contra otra plancha que vá unida a un husillo -29-, con tuerca graduable -30-, según la exigencia del cuerpo a prensar.

100

Simultáneamente el líquido que pasa por el tubo -5-, ejerce presión en el cilindro -1-, portador de otro émbolo

19863



o pistón -4-, al cual hace deslizarse verticalmente, e igualmente se halla provisto de otra plancha -8-, que prensa de arriba hacia abajo.

105

Esta plancha -8-, lleva acoplados dos expárragos -3- y -32-, con sendos muelles -2- y -33-, con el objeto de que éstos muelles provocando un retraso se ciñan primero a la plancha lateral -7- que la vertical -8-, con lo cual se habrá conseguido el prensado de un modo perfecto.

110

Accionando el mando -11-, en sentido inverso a como se ha descrito anteriormente, se consigue que al quedar la parte inferior de la válvula -45- cerrada, y la superior abierta, la válvula -52-, permanezca abierta en la parte inferior y cerrada en la superior, y el líquido que ejerció presión en los émbolos -4- y -9-, es devuelto al recipiente por los tubos -5- y -14- y -16-, al mismo tiempo por el tubo -17-, sigue prisionando el líquido que pasa a los tubos -12- y -6-, que devuelven los émbolos -4- y -9- a su posición primitiva, consiguiéndose con ello un ciclo de trabajo.

115

120

La máquina va provista de una válvula de seguridad y al mismo tiempo reguladora de la presión -20-.

125

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención sólo resta añadir que la máquina será susceptible de aplicación a las industrias conserveras, cárnicas y cuantas tengas relación, atendiendo a las características de los productos, y que serán variables todas aquellas modificaciones de forma, tamaño, dimensiones y mutación de sus elementos que no pueden tomarse en modo alguno como constitutivas de alteración esencial justificativa de reivindicación especial independiente de lo que en esta memoria descriptiva se declara.

130

269863



N O T A

En resúmen: la Patente de Invención que se solicita por 20 años, para España y sus Posesiones, recaerá esencialmente sobre las siguientes:

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

1ª.- MAQUINA ELECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA Prensadora de pescados y carnes, caracterizada esencialmente porque el funcionamiento automático se produce por medio de un motor que acciona un eje provisto de una escentrica siendo comunicado el movimiento del eje a la escentrica por medios de poleas.

2ª.- MAQUINA ELECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA Prensadora de pescados y carnes, según la reivindicación anterior caracterizado además por ir provista de unos émbolos alojados en el interior de una carcasa con un fluido o líquido cuyos émbolos son puestos en movimiento de vaivén por mediación de una escentrica mediante una acción conjunta y conuinada de la escentricidad del rodamiento y unos muelles acoplados a los émbolos.

3ª.- MAQUINA ELECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA Prensadora de pescados y carnes, según las anteriores reivindicaciones caracterizado además, por ir provista de dos varvulas de admisión colocadas en extremo inferior de los respectivos cuerpos de bombas, las que expelen a presión el cuerpo liquido por otras dos varvulas de función correlativas a las anteriores situadas en la parte superior de los cuerpos de bombas.

4ª.- MAQUINA ELLECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA Prensadora de pescados y carnes, según las anteriores reivindicaciones caracterizado además, por ir provis-

26 986 3



165 ta de un tubo que se bifurca y conduce con ritmo a presión
a las cámaras de los cuerpos de bomba de las varvulas de
pasó, las que se hallan conectadas a otro tubo que sirven
para conducir en retorno el fluido al mismo recipiente.

170 5ª.- MAQUINA ELECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA PRENSA-
DORA DE PESCADOS Y CARNES, según las anterio-
res reivindicaciones caracterizado además por estar dotadas
de un mando portador en su extremo de un husillo que engrana
en una tuerca adotada al cuerpo de bomba de las varvu-
las de paso, habiendose dispuesto en el repetido husillo
una garganta o cuello en el que encaja un balancin dota-
do de dos pasadores que engarzan los dos bastagos de las
175 varvulas de paso.

180 6ª.- MAQUINA ELECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA PRENSA-
DORA DE PESCADOS Y CARNES, según las anterio-
res reivindicaciones caracterizado además porque el balan-
cín accionado por el mando sirve para permitir el paso del
liquido a los tubos superiores, los que los conducen a las
cámaras del cuerpo de bomba lateral y superior por los que
se deslizan los émbolos, los cuales estan provistos en su
extremidad de una plancha, y el superior de dos esparragos
con sendos muelles cuyo objeto es retardar su recorrido
185 vertical.

190 7ª.- MAQUINA ELECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA PRENSA-
DORA DE PESCADOS Y CARNES, según las anterio-
res reivindicaciones caracterizado además por la previsión
de una plancha adosada a un husillo con tuerca graduable
colocada en la parte opuesta al émbolo lateral y la de una
varvula de seguridad que es al mismo tiempo reguladora de
la presión.

26 9863



195

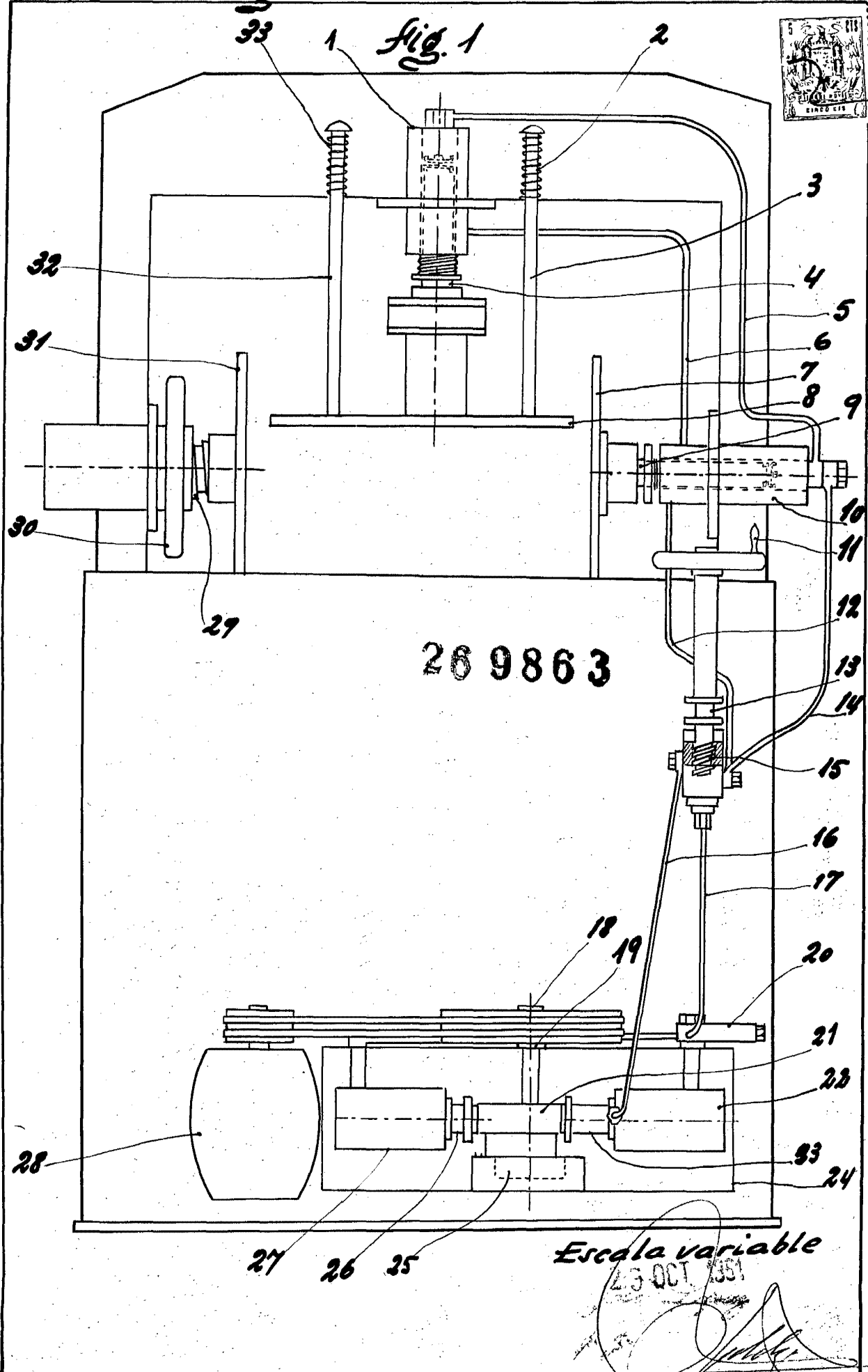
8a.- MAQUINA ELECTRO-HIDRAULICA AUTOMATICA PRENSA-
DORA DE PESCADOS Y CARNES, de conformidad en
un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito
en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente repre-
sentado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

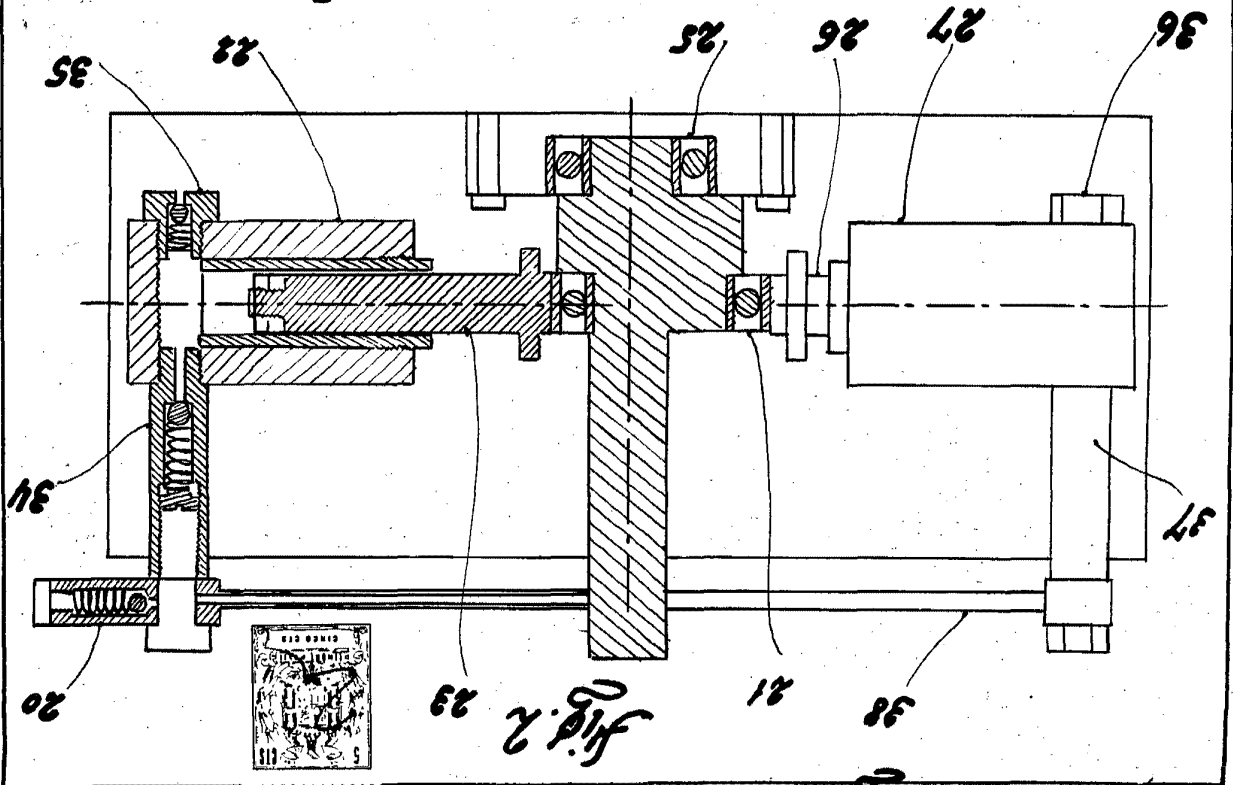
Esta Memoria consta de OCHO hojas escritas o meca-
nografiadas por una sola cara a doble espacio en 198 lí-
neas

Madrid, 23 de Octubre de 1.961

Por autorización de los interesados

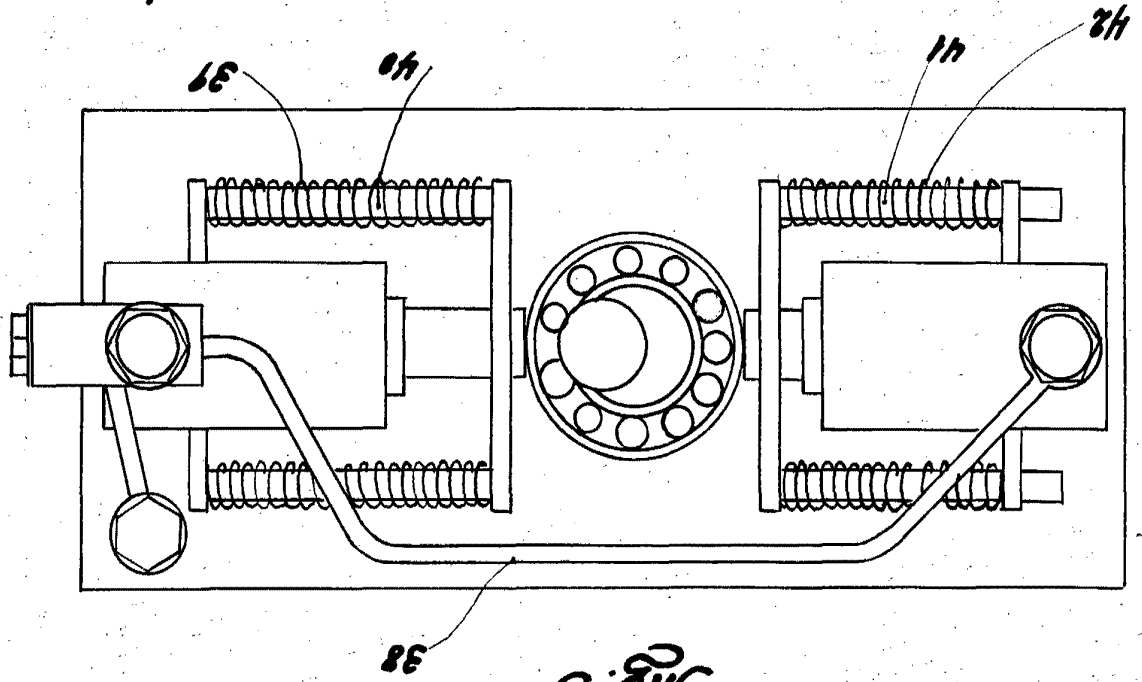
Luis López
[Signature]



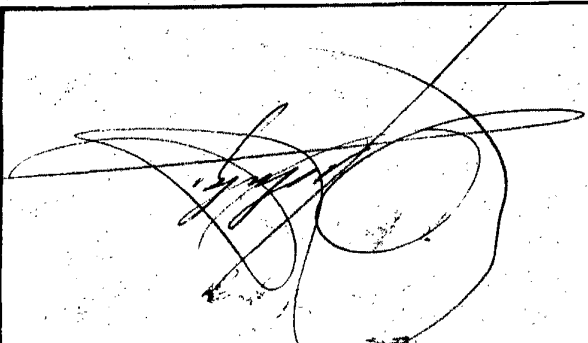


26 9863

Fig. 3



Escaleta variable

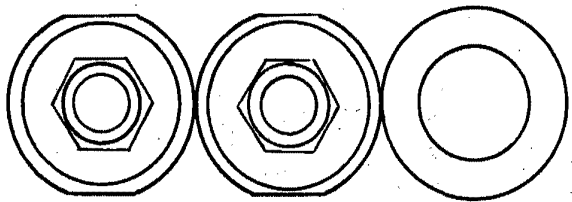
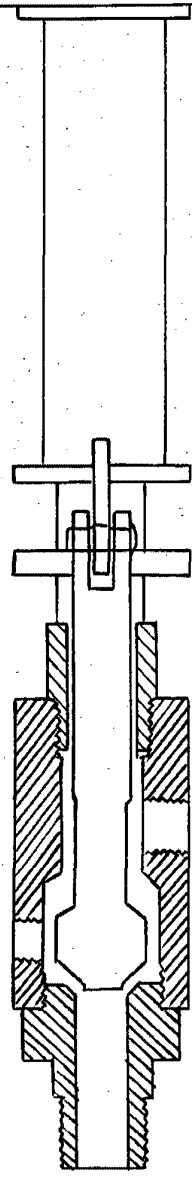
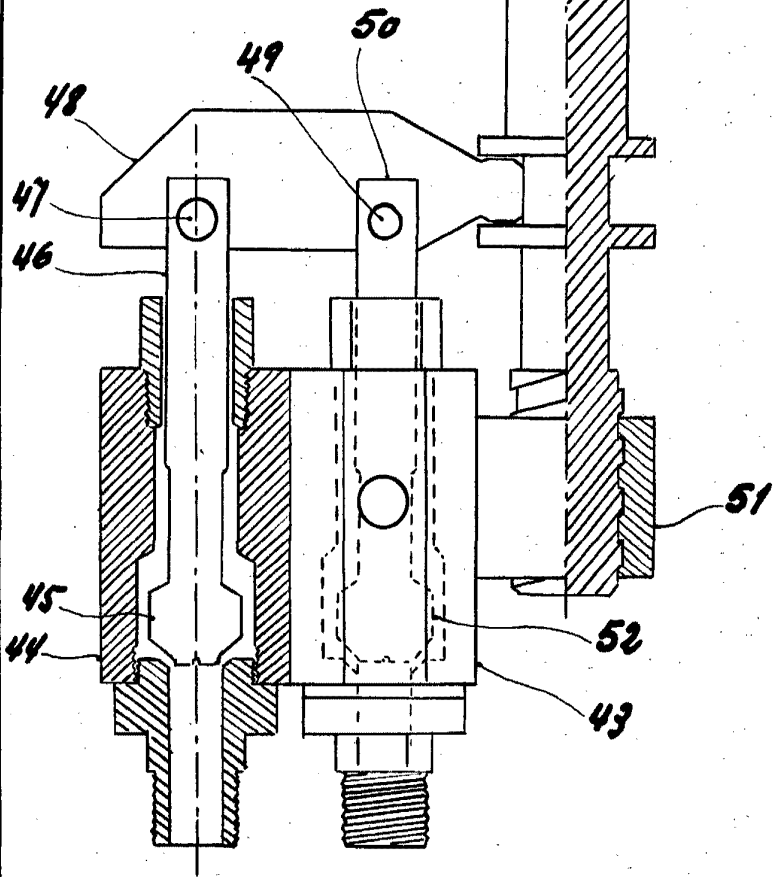




26 9863

fig. 4

fig. 5



Escala variable

7.3 OCT. 1961

[Handwritten signature and scribbles]