



282678

282678

MEMORIA DESCRIPTIVA

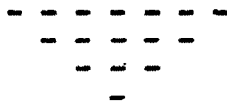
que se acompaña a

la solicitud de una

PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA, a favor
de Don FRANCISCO CALVILLO PINEDA, de nacionalidad española,
domiciliado en Valencia, calle Poeta Monmmeneu, 6

por

"MAQUINA INDUSTRIAL COCEDORA DE FRUTOS"



Inventor: El Solicitante.



282670

La invención a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva por ella solicitado de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de fecha 26 de julio de 1.929, texto refundido publicado el 30 de abril de 1.930.

En la industria conservera de frutos viene a revestir una importancia fundamental, como es sabido, el proceso previo de cochura a que es preciso someter los productos antes de ser tratados por los procedimientos físicos de conservación que se siguen hasta el envasado.

Por regla general, sin embargo, dicho proceso de cochura constituye en la actualidad un complejo industrial en el que la mano de obra juega un papel decisivo. En efecto, usualmente, el procedimiento en cuestión se realiza con la colaboración de grandes calderas que, conteniendo agua a la temperatura conveniente, vienen a recibir sendos cestos que alojan los frutos sometidos a cocción, de manera que dichos cestos se conserven en el interior de las calderas el intervalo suficiente para que se produzca la cochura de los frutos. Estos son entonces transportados, después de la extracción de los cestos, desde luego, hasta los bancos, cintas transportadoras o lugares de tratamiento posterior en que son sometidos a métodos físico-químicos adecuados.

La invención preconiza, como se desprende del enunciado, una máquina industrial cocedora de frutos, cuya finalidad consiste en efectuar la cochura de acuerdo con un proceso esencialmente sencillo que simplifica los



282672

métodos de cocción usualmente utilizados e incorpora a la explotación industrial una serie de ventajas de todo orden.

35 Y de acuerdo con las características del invento la máquina industrial que nos ocupa se caracterizará esencialmente por establecer un circuito canalizador de una corriente continua de agua calorificada apta para transportar en su seno a los frutos durante el intervalo en que se produce su cocción hasta la zona de trabajo de un extractor automático que viene a recibirlos una vez cocidos.

40 Eventualmente, la invención viene a establecer como medio impulsor de la corriente de agua calorificada una hélice rotativa adyacente a una rejilla que anula la turbulencia del agua en el tramo de cocción y viene dispuesta en el interior de dicho circuito que, a su vez, consta de una tolva tributaria de los frutos crudos y presenta acoplado el extractor de los cocidos. Simultáneamente, el circuito está dotado de una conducción de elementos calefactores de la corriente de agua que efectúa la cocción, cuya intensidad se regula, de acuerdo con el volumen de la cocción, por medio de un obturador regulable dispuesto asimismo en el interior del circuito que canaliza la corriente del agua calorificada.

55 La idea expuesta y los detalles de realización aparecen representados en la lámina de dibujos que ilustra la presente Memoria descriptiva.

60 La figura única representada nos ofrece una vista, en alzado de la máquina industrial cocedora de frutos que nos ocupa. Obsérvese constituida por un circuito -1- canalizador de una corriente de agua -2- calorificada,



282678

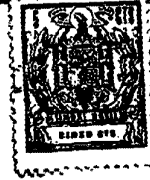
que transporta a los frutos -3- hasta la zona de trabajo de un extractor automático -4-.

65 La corriente de agua -2- viene impulsada por una hélice rotativa -5- adyacente a la rejilla -6- que viene a anular la turbulencia de la corriente -2- en el tramo -7- de cochura. Tanto la hélice rotativa -5- como la rejilla -6- quedan dispuestas, según es de observar, en el interior del circuito canalizador -1- que simultáneamente consta de una tolva -8- tributaria de los frutos crudos -3- y del recogedor-extractor -4- que recibe los frutos cocidos -9-, una vez atraviesan el tramo de cochura -7- impulsados por la corriente de agua marcada con -2-.

70 El circuito canalizador -1- consta asimismo de una conducción -10- de elementos calefactores (vapor u otros fluidos), de la corriente de agua -2- que efectúa la cocción, cuya intensidad viene regulada por el obturador -11- que, accionado por la maneta -12- desde el exterior, queda dispuesto en el interior del circuito canalizador de referencia -1-.

75 El funcionamiento de la cocedora industrial de frutos viene entonces a establecerse como sigue:

80 Dispuestos los frutos a cocer -3- en la tolva tributaria -8- e impulsada la hélice rotativa -5- desde un elemento motriz externo a través de la polea -13-, el agua estancada en el circuito canalizador -1- previamente calorificada por los elementos calefactores que circulan por la conducción -10-, inicia un recorrido continuo por dicho circuito canalizador -1-, en el momento en que la tolva -8- desprende los frutos que aloja marcados con -3-. Estos
85 frutos, que penetran en el circuito canalizador -1- en las
90



282678

95 inmediaciones de la rejilla -6- son transportados por la corriente de agua -2- producida por la rotación de la hélice -5-, por el tramo de cochura -7- hasta la zona de trabajo del extractor automático -4- que recoge los frutos ya cocidos -9-, mientras la corriente de agua -2- sigue su ciclo continuo por el circuito canalizador -1- siempre impulsada por el movimiento rotativo de la hélice de referencia -5-. La intensidad de la corriente puede regularse durante el funcionamiento de la máquina por el obturador regulable -11- dispuesto asimismo en el interior del circuito canalizador -1-.

100 La invención viene a establecer, como puede deducirse, la serie decisiva de ventajas que compendia la máquina propuesta, en relación con los procesos de cochura conocidos. En efecto, reduciendo notablemente según sus características funcionales la colaboración de mano de obra necesaria viene a cumplir la misión fundamental que la faceta industrial de cochura de frutos necesitaba en orden preferentemente a los beneficios que incorpora a la explotación facilitando, de forma evidente, un proceso hasta
105 ahora realizado con la colaboración de medios inadecuados.

110 Hecha la descripción precedente es necesario añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar sin que por ello cambie la esencia de la invención que es lo que se desprende de los párrafos que
115 anteceden y lo que se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: La Patente de Invención que se solicita ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes.

120 1ª.-MAQUINA INDUSTRIAL COCEDORA DE FRUTOS, que se



282678

125

130

135

140

145

caracteriza esencialmente por el hecho de establecer un circuito canalizador de una corriente continua de agua calorificada apta para transportar a los frutos durante el intervalo en que se produce su cocción hasta la zona de trabajo de un extractor automático que viene a recibirlos una vez cocidos, estableciendo eventualmente como medio impulsor de la corriente una hélice rotativa adyacente a una rejilla que anula la turbulencia del agua en el tramo de cocción y viene dispuesta en el interior de dicho circuito que, a su vez, consta de una tolva tributaria de los frutos crudos y presenta acoplado el extractor de los cocidos, constando simultáneamente de una conducción de elementos calefactores de la corriente de agua que efectúa la cocción, cuya intensidad se regula, de acuerdo con el volumen de la cocción, por medio de un obturador dispuesto asimismo en el interior del circuito que canaliza el agua calorificada.

2º- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita "MAQUINA INDUSTRIAL COCEDORA DE FRUTOS".

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

Madrid, 21 de noviembre de 1.962

ALFONSO UNGRIA

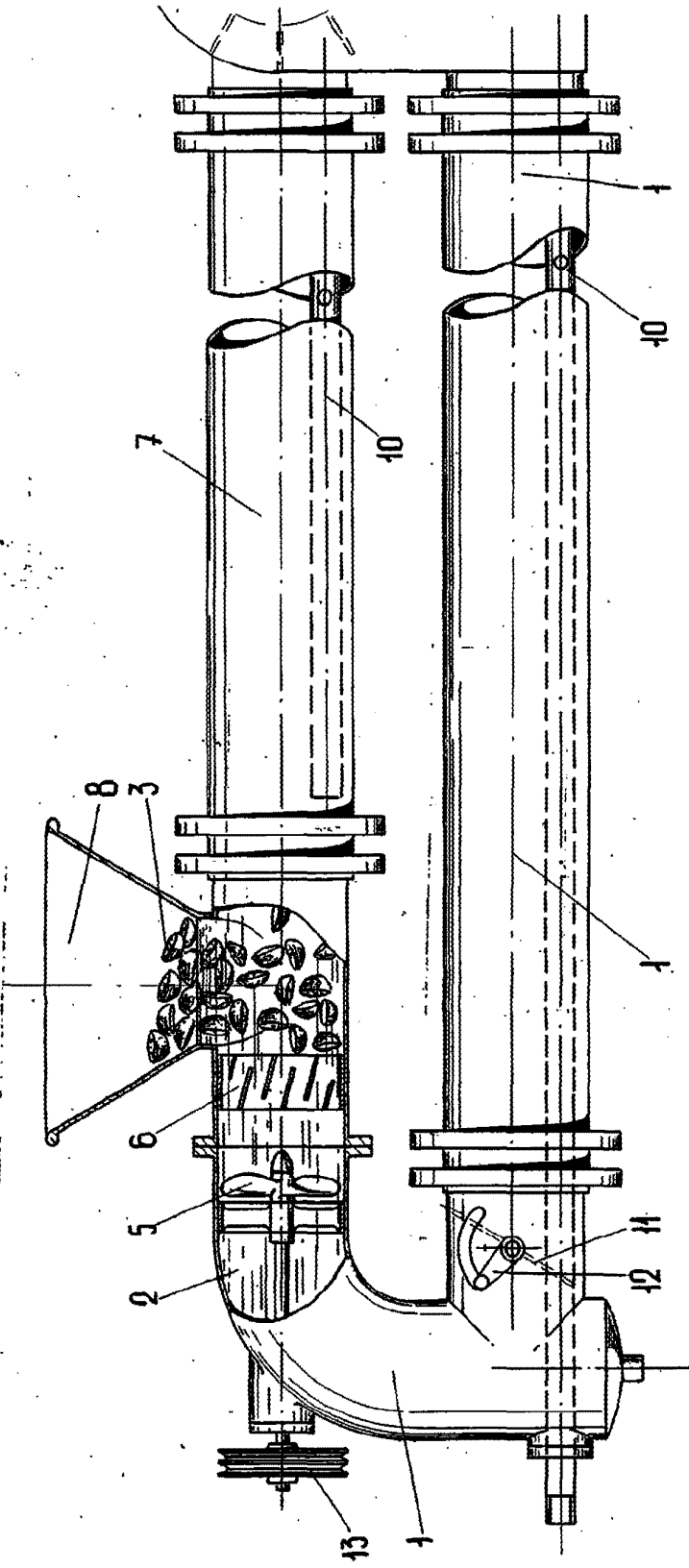
P.P.

D. FRANCISCO CALVILLO PINEDA

282678



282678

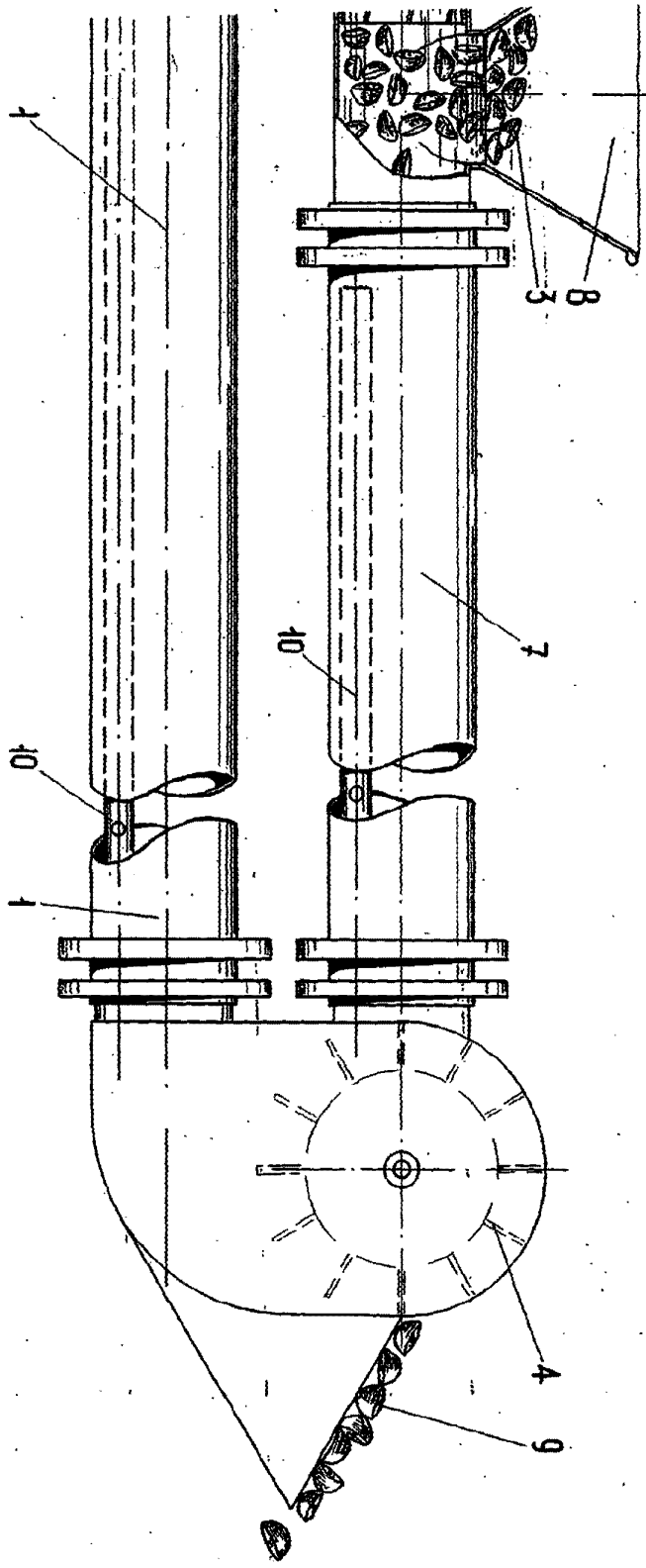


282678

hoja única



282678



ESCALA VARIA
MADRID, 21. 01. Noviembre de 19.62.
Rafael Maso Unzueta

RP
[Handwritten signature]