





MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente registro de Patente de Invención, con  
cierne como su enunciado indica, un procedimiento y disposi  
tivo para el secado tensorial de frutos, de acuerdo con la  
descripción detallada que del mismo se realiza, debiendo in  
5 terpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido  
y nunca en limitativo.

El resultado industrial conseguido bajo el proce  
dimiento cuyo registro se preconiza, mejora notablemente to  
do cuanto sobre el particular se conoce y utiliza actualmen  
10 te, tanto por la sencillez de su desarrollo, capacidad y -  
precisión de trabajo, exención de peligro, manejabilidad y  
economía.

Los principios de la Invención recaen en la posi  
bilidad de establecer un perfecto secado de frutos y tuber  
culos en general que han sido lavados con agua clara para -  
15 limpiar la tierra y materias residuas que quedan adheridas.

El procedimiento según la Invención, está basado  
en la utilización de un sencillo dispositivo mecánico, que  
determina un evidente ahorro frente a los actuales sistemas  
20 empleados con este fin, que están provistos de ventiladores  
disposición de centrifugación e instalaciones costosas.

Para la debida comprensión de este objeto, se ad  
junta a la presente memoria descriptiva una hoja de planos  
en la que a título de ejemplo, se representan todas y cada  
25 una de las partes que lo forman y relación que guardan en  
tre sí.

En la citada hoja de dibujos que representa esque  
maticamente tres vistas longitudinales del dispositivo utili  
zado en el procedimiento de secado, con una posible varian  
30 te, se aprecian las siguientes referencias:



1.- Rodillos ejes de giro, siendo motriz cuando menos uno de cada banda y de arrastre el otro.

35 Estos cilindros ejes estan constituidos en número de dos o más por cada banda, siendo su dámetro y longitud la más apropiada en relación con los casos de aplicación racional.

2.- Banda sin-fin, de características flexibles montadas sobre los rodillos (1) anteriormente descritos.

40 Estas bandas presentan sus superficies de aplicación, recubiertas de un material absorbente del agua - que contengan los frutos sometidos a secado.

45 Las flechas representadas en el adjunto plano - muestran convencionalmente los normales desplazamientos de las bandas, las que por sus superficies enfrentadas giran en el mismo sentido.

3.- Representa los frutos sometidos a secado y que se sitúan eventualmente entre dos bandas situadas paralelamente y separadas convenientemente en relación con las dimensiones de los frutos tratados.

50 4.- Rodillos exprimidores previstos en el caso de la variante representada en la figura 2ª de la adjunta ilustración.

55 Estos rodillos se encargan de comprimir a las - bandas absorbentes (2) y cuya compresión facilita la evacuación del agua residual recogida por las bandas al paso de los frutos entre las mismas.

5.- Receptores del agua residual mencionada, que cuentan con medios de evacuación al exterior.

60 6.- Saco o recipiente para la recogida de los - frutos secos.

Los frutos se depositan entre las bandas por la zona (A) desplazándose a lo largo de las dos bandas y sa-



65

liendo al exterior por el sector (B), asimismo representa do en la adjunta ilustración, en cuyo punto caen ya total mente secas en un sacco o recipiente apropiado.

70

Para poder asegurar la continuidad del funciona miento del mecanismo y establecer la posibilidad del seca do permanente de los frutos, se dispone de un sistema que exprime a las bandas absorbentes, dejándolas en disposi ción de secar nuevos frutos, preferentemente constituido por rodillos de compresión que presentan receptores del agua residual.

75

El mecanismo esta soportado sobre una base con veniente y accionado por motor apropiado, de potencia cal culada.

En la fabricación de este mecanismo se utiliza rán los materiales más apropiados.

80

Descrita suficientemente la naturaleza de la In vención, se hace constar expresamente que cualquier modi ficación de detalle que se introduzca en la misma, se con siderará incluida dentro de esta protección en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad caracte rística.

- : - NOTA - : -

85

Por último se declaran de novedad y propia inven ción, las siguientes:

REIVINDICACIONES

90

1ª.- Un procedimiento y dispositivo para el se cado tensorial de frutos, caracterizado esencialmente por disponerse cuanto menos de dos pares de rodillos girato rios, actuando los ejes sobre bandas sin-fin, previstas en una posición calculada y paralelamente o engrentadas entre si, entre las que se desplazan en ciclo continuo los frutos mojados y por estar recubiertas o constituidas



95

las bandas rodantes de un material absorbente, los frutos desplazados en cada ciclo quedan completamente secos, siendo recogidos en un recipiente adecuado a la salida del mecanismo, comportando este medios para determinar su movimiento y medios para soportar a la estructura y una disposición de rodillos de compresión que actúan sobre las bandas absorbentes para determinar su secado, existiendo receptores del agua residual dotados de sistema de evacuación.

100

2ª.- UN PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO DE SECADO - TENSORIAL DE FRUTOS.


105

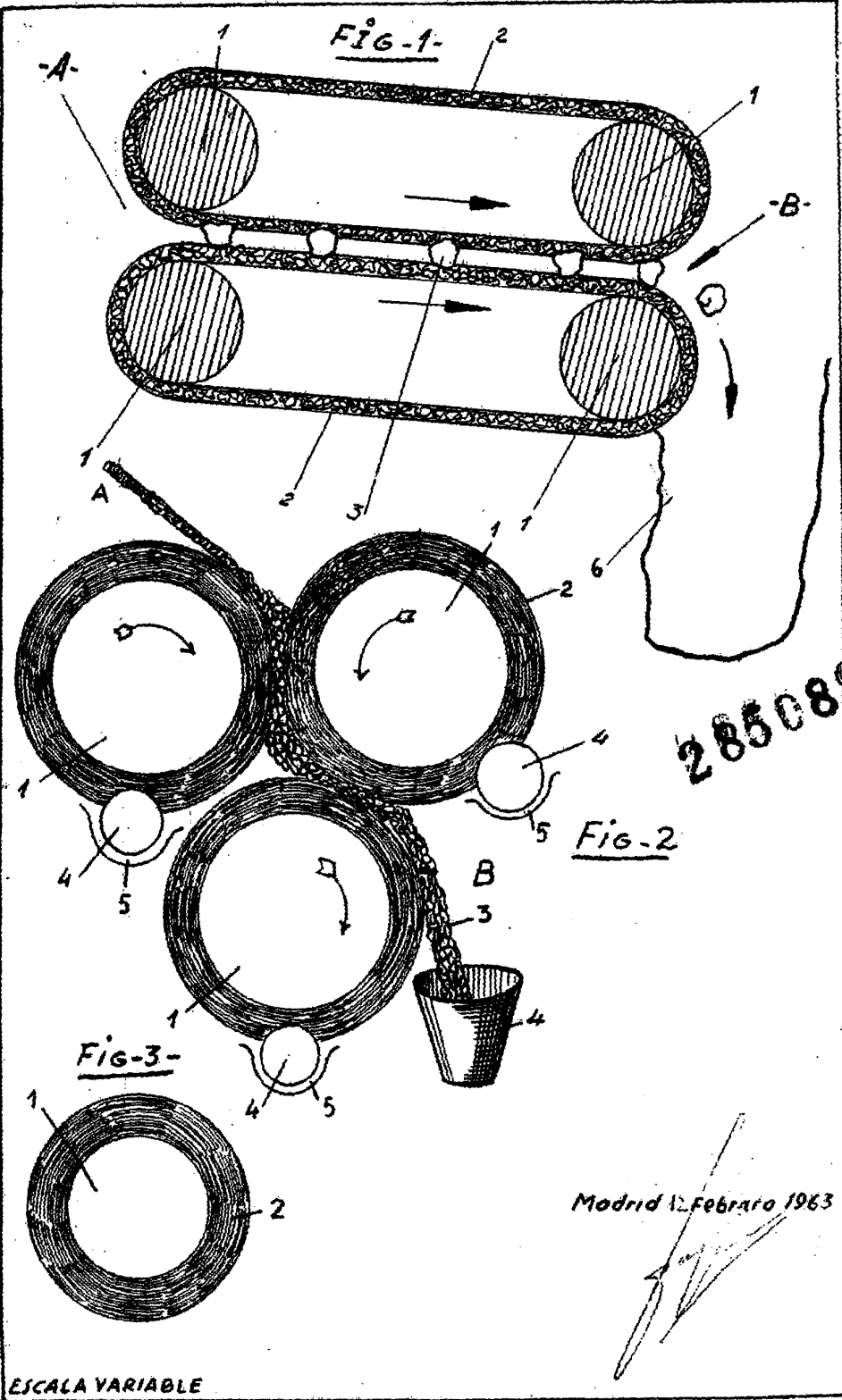
Todo ello tal y como se describe en la memoria - que antecede se reivindica en su nota y se acompaña a título de ejemplo en la adjunta hoja de planos.

110

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y a dos espacios.

Madrid, 12 FEB. 1963





ESCALA VARIABLE

Madrid 12 Febrero 1963