

(19) ES (21) (22)	NUMERO <b>285665</b>	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION <b>27 MAR. 1985</b>	



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

**1 OCT. 1985**

(30) PRIORIDADES:	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
-------------------	-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL <b>Int. Cl. A23 N 12/08</b>
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
<b>"DISPOSITIVO PARA EL ENFRIADO INSTANTANEO DE FRUTOS SECOS"</b>

(71) SOLICITANTE (S)
<b>DON JOSE LOPEZ GARCIA</b>

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
<b>Dr. Ferran 17 ALCANTARILLA (Murcia)</b>

(72) INVENTOR (ES)
--------------------

(73) TITULAR (ES)
<b>DON JOSE LOPEZ GARCIA</b>

(74) REPRESENTANTE
<b>D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> LUISA ISERN CUYAS, Agente Oficial Propiedad Industrial</b>

DESCRIPCION

El presente modelo de utilidad se refiere a un dispositivo, especialmente diseñado para enfriar frutos secos en una instalación de tueste y ensacado.

5. En el proceso de tueste que debe necesariamente realizarse en algunos frutos secos, los mismos salen del horno de tueste a considerable temperatura, lo que representa un problema para realizar su envasado.

10. El dispositivo que se reivindica se intercala entre el horno y la zona de envasado, teniendo como finalidad el enfriar los frutos secos de forma prácticamente instantánea, mediante una corriente de aire que permita su inmediato envasado.

15. Para ello dicho dispositivo se halla constituido por una cinta transportadora, situada en el interior de un conducto cerrado, que se coloca en posición inclinada, teniendo su inicio prácticamente al nivel del suelo para recoger los frutos secos del horno y su final en posición elevada, para desde allí facilitar su caída al interior de los sacos o envases en general que se desee, estando el conducto únicamente abierto en dicha zona superior, en la que se halla ubicado un extractor que crea una corriente de aire que enfría los frutos secos.

20. Es importante, para un adecuado trabajo del dispositivo, que esté totalmente cerrado, excepto en la boca superior, 25. en donde se produce la corriente de aire, en el punto más ale-

jado de la boca del horno para evitar que los frutos secos sufran un cambio brusco de temperatura, como ocurriría si el extractor se colocase inmediatamente a la salida del horno.

5. Es muy importante también que la cinta transportadora esté constituida por una malla metálica, que permita el paso del aire a su través, ya que de esta manera a la vez que se enfrían los frutos secos, se limpian al eliminarse las impurezas que puedan arrastrar, como por ejemplo sal, rebogándose dichas impurezas en el extractor y sirviendo la malla como criba.

10. Por último, resulta conveniente que la cinta posea un variador de velocidad que permita mantener los frutos secos expuestos a la corriente de aire del extractor, más o menos tiempo, según sea necesario.

15. Con objeto de facilitar la explicación se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos, en la que se representa un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

20. La figura 1 presenta una sección en alzado del dispositivo para el enfriado de frutos secos reivindicado, del que es de ver en la figura 2 una vista en alzado. Tal y como es posible ver en la citada hoja de dibujos, el dispositivo reivindicado se halla constituido por una cinta transportadora -1-, formada ventajosamente por una malla metálica, que se sitúa en su inicio -2- en posición tocando el suelo, junto a la salida del horno de tueste, con una boca -3- para la
- 25.

entrada de frutos, mientras su extremo final -4- se halla en posición elevada, facilitando la salida de los frutos -5- hacia el ensacado.

Dicha cinta se halla colocada en un armazón -6-  
5. montado al suelo y circula en el interior de un conducto -7- totalmente cerrado, salvo en el extremo -5- en el que se le produce una corriente de aire mediante un extractor-8- que se coloca bajo la cinta -1- en el interior del armazón, el cual se halla provisto lateralmente de puertas abatibles -9-, para permitir el acceso a su interior, así como de los mandos adecuados -10- para accionar el extractor y la cinta, cuyo motor irá provisto de variador de velocidad.  
10.

La invención dentro de su esencialidad, se puede llevar a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la comprendida en la descripción a título de ejemplo y a las cuales alcanzará la misma protección que se recaba. Se podrá, pues, construir en otras formas y tamaños, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las siguientes reivindicaciones.  
15.  
20.

- . -

#### N O T A

Descrito el objeto y utilidad del presente invento, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España comprende las siguientes reivindicaciones.

1. Dispositivo para el enfriado instantáneo de frutos

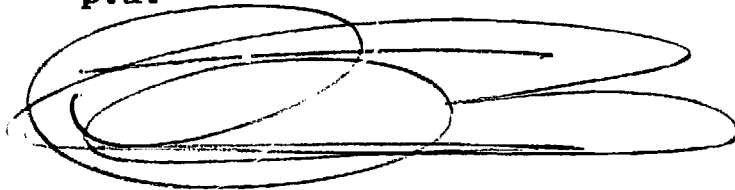
secos, caracterizado por hallarse constituido por una cinta transportadora de cierta longitud, ventajosamente realizada en malla metálica, colocada en posición inclinada sobre un armazón, con su inició en posición baja para permitir la entrada de los frutos provenientes del horno de tueste y su final elevado de donde salen los frutos hacia el envasado, hallándose toda la cinta colocada en el interior de un conducto totalmente cerrado salvo en su salida que se halla abierta, produciéndose en ella una corriente de aire mediante un extractor que enfria los frutos y los limpia de impurezas.

5. 2. Dispositivo, según la reivindicación 1, caracterizado porque la cinta transportadora lleva un variador de velocidad para variar el tiempo de exposición de los frutos a la corriente de aire.

10. 3. Dispositivo para el enfriado instantáneo de frutos secos.

15. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 5 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 27 MAR 1935  
p.a.



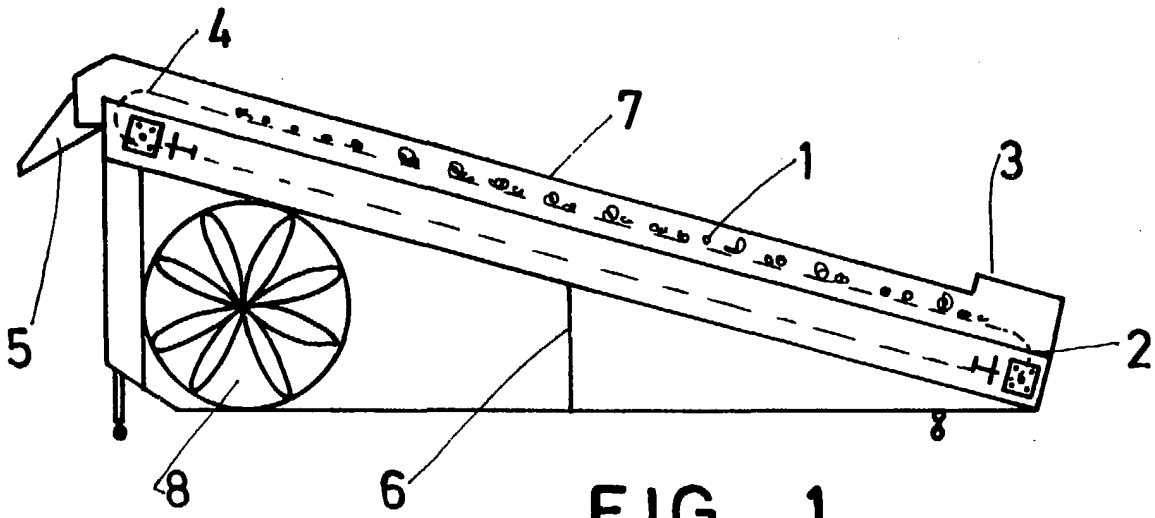


FIG. 1

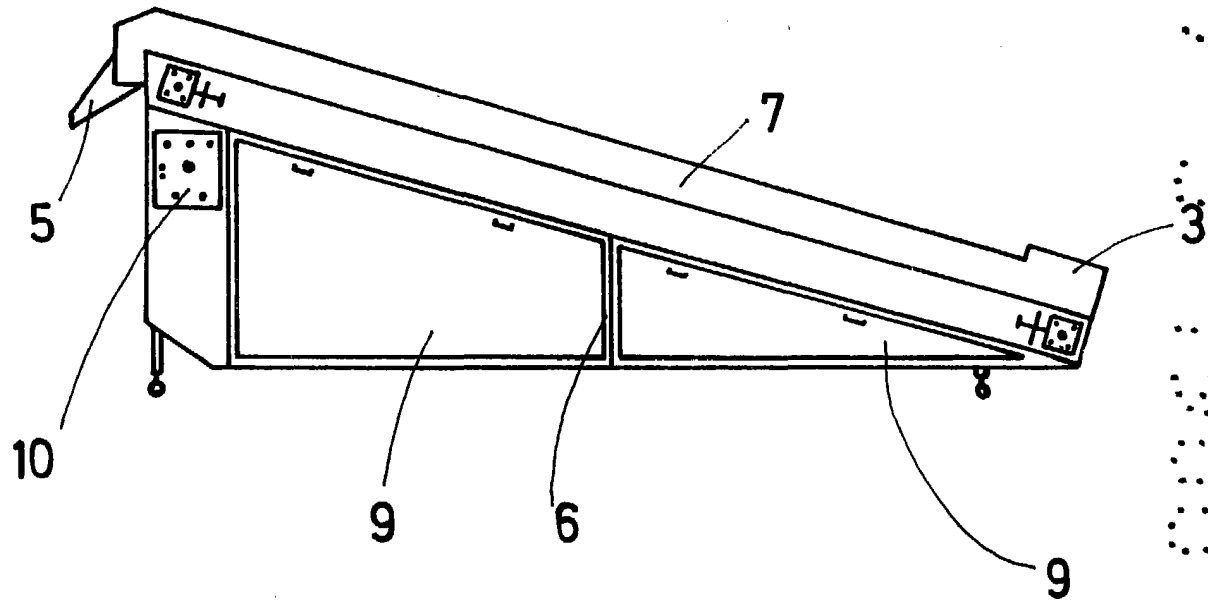


FIG. 2

Madrid, a 27 de Mayo de 1907  
p. a.