



297181

297181

PATENTE DE INVENCION

que por veinte años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON ANTONIO ENCISO GOMEZ, de nacionalidad española, residente en MERIDA (BADAJOZ-ESPAÑA), por: "MAQUINA PARA SEPARAR LA CARNE, PEPITA Y RABOS DE LOS PIMIENTOS EN LAS DEBIDAS CONDICIONES DE HUMEDAD".

Memoria Descriptiva

Para obtener el pimiento molido, hay necesidad de eliminar el rabo y la corona del pimiento por contener estos elementos materias nocivas que adulteran la calidad del pimiento una vez molido, operaciones estas que se vienen haciendo a mano resultando muy entretenida y costosa.

Al objeto de eliminar todos estos inconvenientes en la faena de quitar el rabo y corona del pimiento y, con ello las materias nocivas que contienen, se ha ideado esta máquina para separar la carne, pepita y rabos de los pimientos que reunian las debidas condiciones de sequedad, cuyo sistema es de grandes y de positivos resultados prácticos ya que por la estudiada forma en



297181

que esta concebido y desarrollado en su construcción, disposición y montaje se consigue, mediante su original y eficaz mecanismo, - separar indistintamente la carne, pepita y rabo del pimiento que -  
15 tenga las debidas condiciones de sequedad, pasando á una tercera fase cuya misión es la de separar el rabo del pimiento que por - tener más humedad de la normal no se haya desprendido de la carne consiguiéndose así un proceso de elaboración del pimiento perfecto eficaz, práctico y económico.

20 Esta máquina puede separar la carne, pepita y rabos de los pimientos, cuyo registro se solicita, se caracteriza por estar - constituido en la forma siguiente:

Por una bancada soporte (1-fig.1-2) construida, bien en metálico o en manposteria, sobre la que va montado convenientemente un  
25 cuerpo (2-fig.1-2) que constituye la cámara clasificadora cuyo cuerpo es de forma rectangular y terminado por su fondo(3- fig.1-2) en ángulo o planos inclinados, estando dotado también de una serie de compuertas (4-fig.1-2) para observar el proceso de trabajo. Sobre la parte superior del cuerpo (2-figs.1-2) lleva dispuestas y fijas  
30 una serie de piezas soportes (5-figs. 1-2), sobre las que vá montado y fijo un cuerpo superior cilindrico (6-fig. 1-2) que forma la cámara troceadora del pimiento, dotada por un extremo de una tolva (7-figs 1-2) para la recogida del producto y alimentación de la dicha cámara troceadora, recibiendo la tolva el producto seco median  
35 te un elevador continuo (8-figs. 1-2), bien por canjilones (9-figs 1-2) o en forma similar, que lo recoge de un depósito transportable o depósito fijo (10-figs. 1-2) construido en el suelo, elevándolo en forma graduada, según la producción que se desee obtener.

La cámara troceadora del pimiento, vá dotada por su interior  
40 para efectuar su trabajo, de un eje central (11-figs.1-2) dotado -

297181



De una serie de palas removedoras (12-figs.1-2) que combinadas en forma de peines con otras tantas palas (13-figs.1-2) dispuestas en los laterales y fondo de la cámara troceadoras, efectúan en su movimiento de rotación el removido y troceado de los pimientos -  
45 que una vez así pasan por medio de un tubo conductor (14-figs.1-2) a la cámara clasificadora (2-figs.1-2) que vá constituida por un bombo central (15-figs.1-2) en forma bien cilíndrica o poligonal-cualquiera, montado en posición horizontal o con un poco de inclinación y dotado por su interior de una serie de paletas inclinadas (16-fig.2) que tiene la misión de ayudar al producto en su -  
50 avance en el proceso de trabajo, siendo dicho bombo central cubierto en toda su longitud por una chapa con perforaciones rectangulares o bien dividido en toda su dicha longitud en tres partes, la primera de la izquierda que vá cubierta por una fina tela metálica (17-fig.1) por lo que se cierne y tamiza en el movimiento-  
55 de rotación del bombo (15-figs.1-2) el polvo producido del pimiento; la segunda, cubierta con una chapa metálica perforada (18-fig.1) por la que vá saliendo cernida en el movimiento de rotación la pepita o semilla del pimiento y la tercera y final que -  
60 vá cubierta con una chapa metálica (19-fig.1) dotada de una serie de perforaciones en forma rectangular y alargada, dispuestas, al tresbolillo y en disposición bien horizontal o vertical por cuyas perforaciones sale en el movimiento de rotación la carne del pimiento, cayendo los rabos e incluso los pimientos que no hayan -  
65 podido ser desrrabados por la mucha humedad de la carne por un conducto de salida (20-figs.1-2) que lo vierte a un depósito de recojida (21-figs.1-2) montado sobre su base soporte y dotado por su interior también de un bombo removedor (22-figs.1-2), llevando dispuestas dos tolvas, una 23-fig.1) para la salida del pimiento-

297181



que no ha sido triturado por su humedad.

70 El cuerpo (2-figs.1-2) que constituye la cámara clasificadora lleva dispuestas por su parte inferior (5-figs. 1-2) una serie de bocas (25-figs.1-2) para la salida del producto trabajado o residuos que son recogidos por un sinfin transportador o en forma similar, así como directamente recogido en sacos para ser envasado o almacenado el producto.

75 Para el movimiento mecánico del sistema, lleva este montado un motor-reductor (27-figs.1-2), encargado del movimiento de tracción cuyo movimiento se lo transmite, bien directamente o mediante un juego de poleas y correas transmisoras (28- figs.1-2), o en forma similar, al eje de paletas (11-figs.1-2), de la cámara troceadora (6-figs.1-2) y de este por otro juego de poleas y correas transmisoras (29 y 30-figs.1-2) al elevador graduador (8-figs.1-2) y al bombo central clasificador (15-figs.1-2) respectivamente, recibiendo de este último el movimiento transmisor, mediante los juegos de poleas y correas transmisoras (31 y 32-figs.1-2) el sinfin transportador (26-figs.1-2) y el bombo removedor (22-figs.1-2) del depósito (21-figs.1-2) para la recogida final de rabos y pimientos sin desrribar, pudiendo ser movidos también si se desea los diferentes cuerpos o elementos de que se compone el sistema mecánico por motores reductores independiente.

85 Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la presente invención, se hace constar que en la misma, podrán ser variables los materiales, dimensiones y en general aquellos otros de talles accesorios o secundarios que no alteren, cambien ni modifiquen la esencialidad propuesta.

90 Los términos en que queda redactada ésta memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar en un sentido

297181



más amplio y nunca en forma limitativa.

Todo según se detalla en el dibujo adjunto que a título de ejemplo acompaña a la presente memoria descriptiva en el que representa:

105 La figura 1 la máquina en alzado y de frente con partes - seccionadas para mejor apreciar todo su montaje y disposición interior y

La figura 2 la máquina en alzado y por su lateral con parte también seccionada.

110 - REIVINDICACIONES -

Se reivindica como de la nueva y propia invención la propiedad y explotación exclusiva de:

115 1.-Máquina para separar la carne, pepita y rabos de los pimientos en las debidas condiciones de humedad, caracterizada por estar constituida por una bancada soporte sobre la que vá montado convenientemente un cuerpo que constituye la cámara clasificadora, el cual es de forma rectangular y terminada por su fondo en angulo - o plano inclinado, estando dotado de una serie de compuertas para observar el proceso de trabajo en su interior.

120 2.-Máquina para separar la carne, pepita y rabos de los pimientos en las debidas condiciones de humedad, según reivindicación 1ª, - caracterizada por llevar dispuestas y fijadas sobre la parte superior del cuerpo clasificador, una serie de piezas soportes sobre las que vá montado y fijo un cuerpo superior que forma la cámara troceadora del pimiento, dotada por un extremo de una tolva para la recogida del producto y alimentación de la dicha cámara troceadora, recibiendo la tolva el producto seco mediante un elevador - continuo, bien por canchales o en forma similar que lo recoge de un depósito convenientemente dispuesto.

130 3.-Máquina para separar la carne, pepita y rabos de los pimientos



297181

en las debidas condiciones de humedad, según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizada por llevar montado la cámara troceadora, por su interior para efectuar su trabajo, un eje central dotado de una serie de palas removedoras que combinadas en forma de peines con otras tantas palas dispuestas en los laterales y fondo de la cámara troceadora, efectuan en su movimiento de rotación el removido y troceado de los pimientos, que una vez así pasan por medio de un tubo conductor a la cámara clasificadora.

4.-Máquina para separar la carne, pepita y rabos de los pimientos en las debidas condiciones de humedad, según reinvidicaciones 1ª a 3ª, caracterizada por estar constituida la cámara clasificadora por un bombo central en forma cilíndrica o poligonal cualquiera, montado en posición horizontal con una ligera inclinación, llevando por su interior dispuestas una serie de paletas inclinadas que ayudan al producto en su avance en el proceso de trabajo, estando dicho bombo central cubierto en toda su longitud por una chapa con perforaciones rectangulares, así como dividido en dicha longitud en tres partes, la primera de la izquierda que vá cubierta por una fina tela metálica que cierne y tamiza en el movimiento de rotación el polvo producido por el pimiento; la segunda cubierta por una chapa metálica perforada por la que vá saliendo la pepita o semilla del pimiento y la tercera y final que vá cubierta con una chapa metálica dotada de una serie de perforaciones rectangulares y alargadas, dispuesta al trespelillo y en disposición horizontal o vertical por las que solo la carne del pimiento, cayendo los rabos o incluso los pimientos sin desrribar, por un conducto tubular que lo vierte a un depósito de recogida.

5.- Máquinas para separar la carne, pepita y rabos de los pimientos en las debidas condiciones de humedad, según reivindicacio-

297181



165 -nes 1ª a 4ª, caracterizada por llevar dispuesto un depósito de recogida montado sobre su base soporte, dotado de un bombo removedor, llevando dispuestas dos tolvas, una para la salida de los rabos y otra para la salida del pimiento que no ha sido desrrabado por su humedad.

1170 6.- Máquina para separar la carne, pepita y rabos de los pimientos en las debidas condiciones de humedad, según reivindicaciones 1ª a 5ª, caracterizada por llevar montado para el movimiento del mecánico un motor reductor que se le transmite bien directamente o mediante un juego de poleas y correas transmisoras al eje de paletas de la cámara troceadora y de este por otros juegos de poleas y correas transmisoras, al elevador graduador y al bombo central clasificador del sistema, recibiendo de éste último el movimiento transmisor mediante otros juegos de poleas y correas transmisoras, el sinfin transportador y el bombo removedor del depósito de recogida final, pudiendo ser movido también, se desea, los diferentes cuerpos o elementos de que se compone el sistema mecánico por motores reductores independientes.

180 7.- "MAQUINA PARA SEPARAR LA CARNE, PEPITA Y RABOS DE LOS PIMIENTOS EN LAS DEBIDAS CONDICIONES DE HUMEDAD".-

Consta la presente memoria descriptiva de 7 hojas numeradas y mecanografiadas por una sola de sus caras a las que se les acompañan un plano para su mejor comprensión.

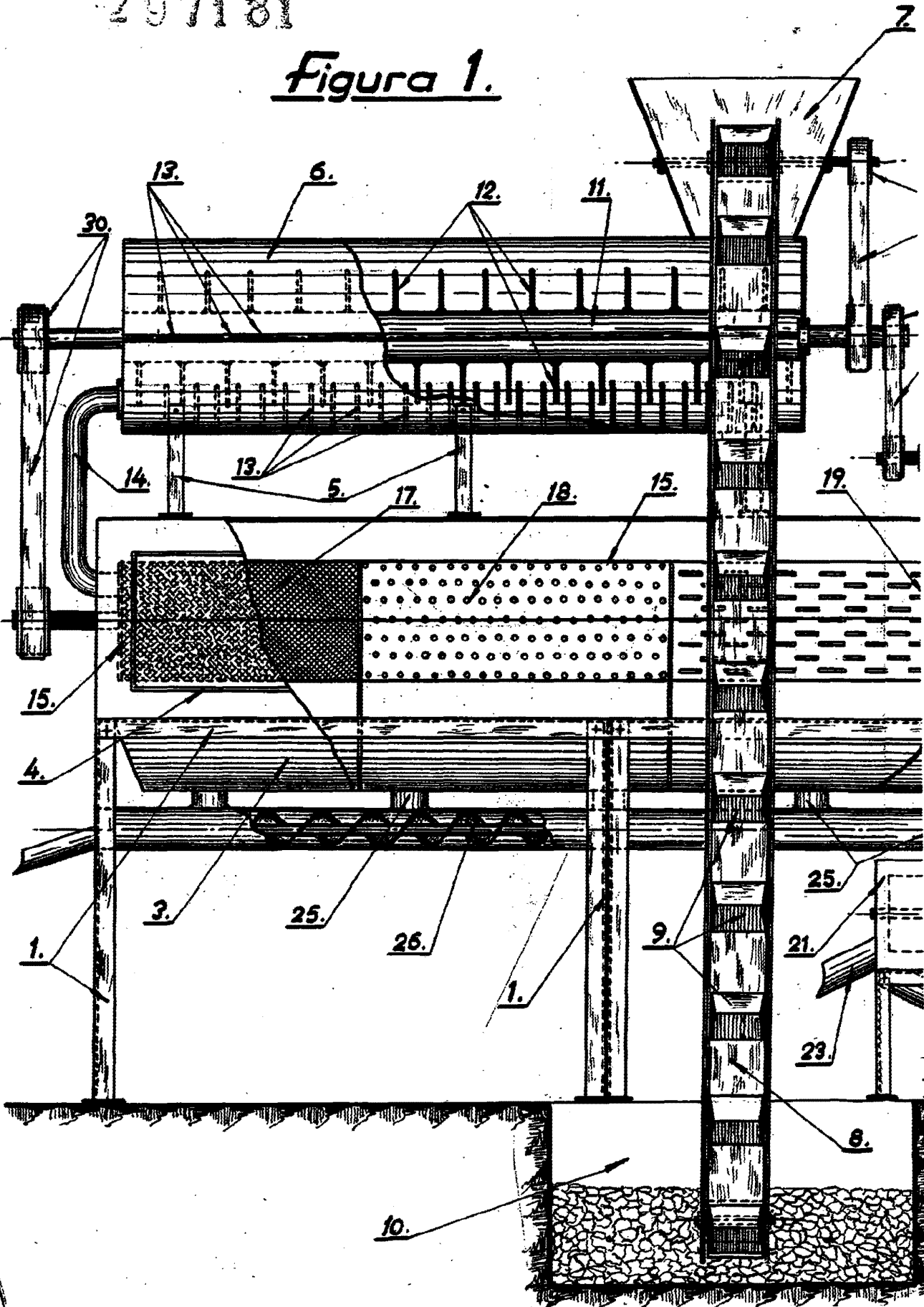
MADRID, 15 ABR 1964

Rodolfo de la Torre

m. p.

297181

Figura 1.



207181

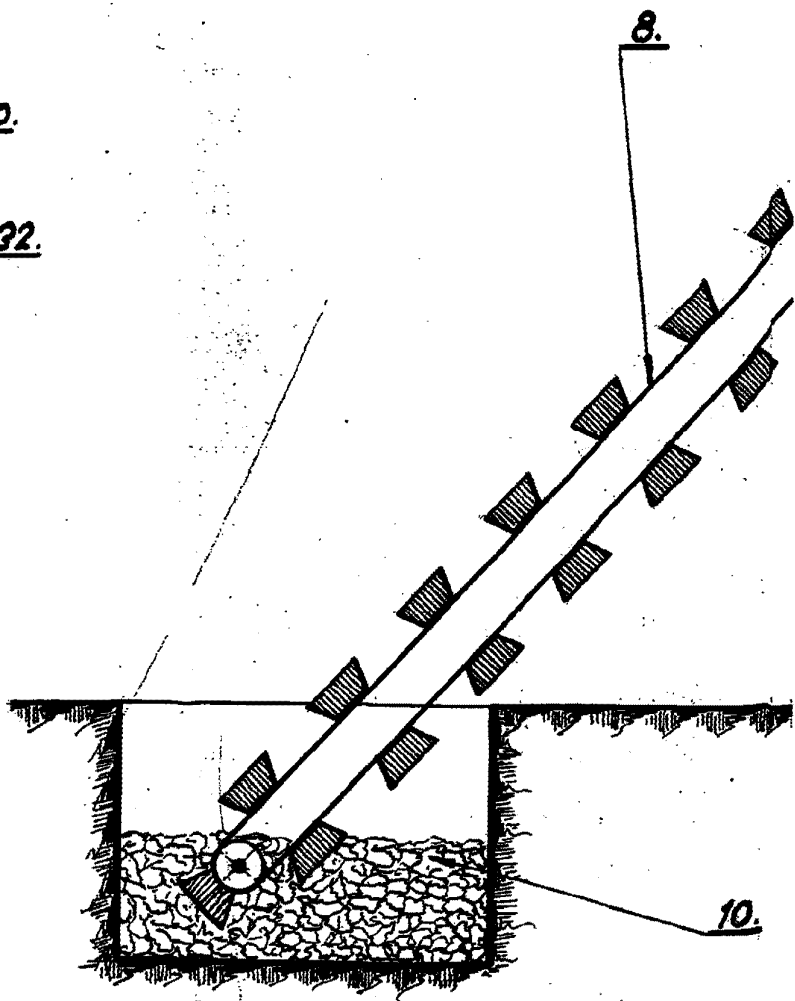
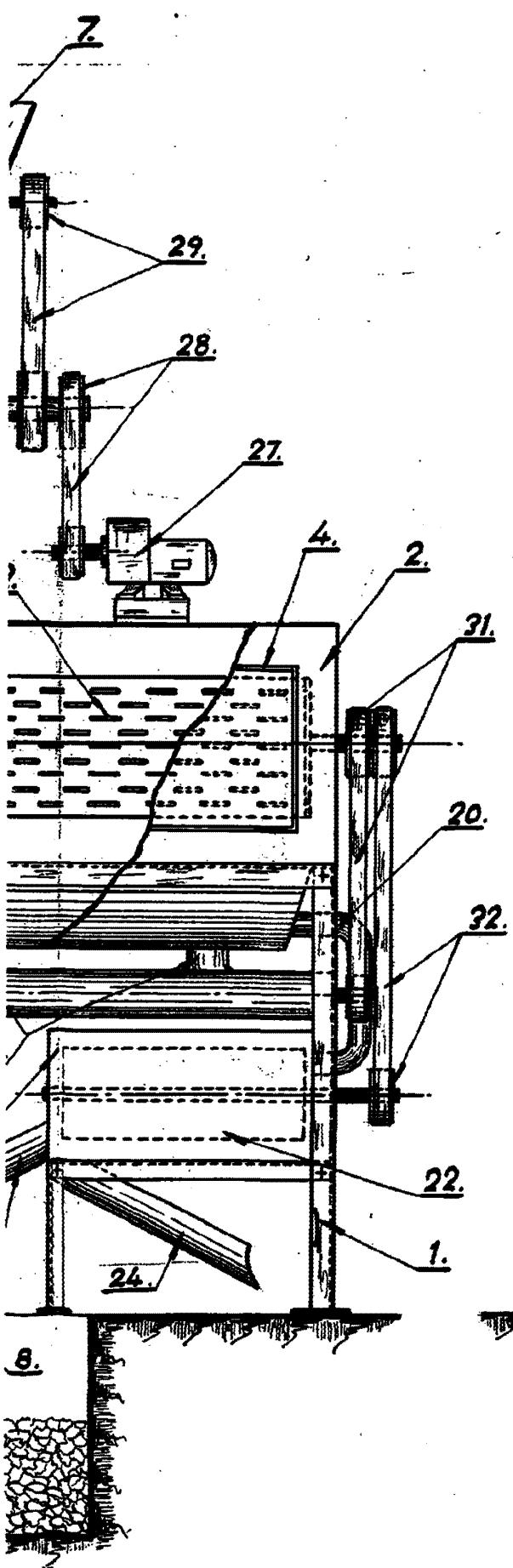
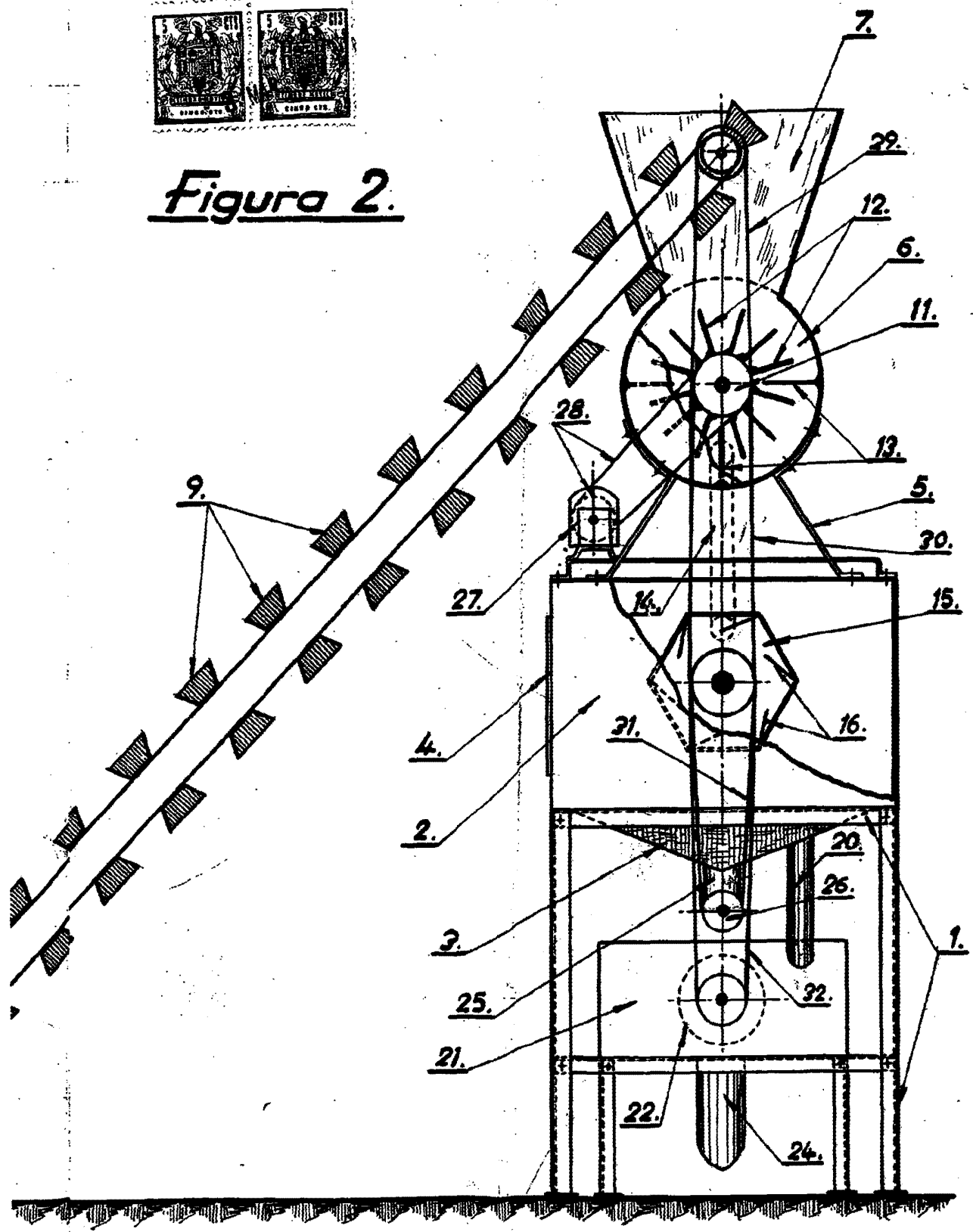




Figura 2.



Rodolfo de la Torre

*[Handwritten signature]*

Escalera variable.

10.