



PATENTE DE INTRODUCCION

DUFOUR. AFF. 14.

3 00507

Memoria Descriptiva

sobre:

"Perfeccionamientos en máquinas para cortar y
despepitar tomates".

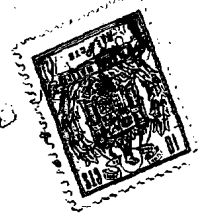
Solicitante:

ADRIEN, LUCIEN DUFOUR,
de nacionalidad francesa, residente en
17 bis Cours du Parc, DIJON, Côte d'Or,
Francia.

5. La máquina que constituye el objeto de la presente invención está constituida esencialmente por la combinación de un dispositivo capaz de cortar los tomates en rodajas y un dispositivo capaz de separar de las

300507

-2-



referidas rodajas las pepitas que todavía tienen después de su corte.

5. El primero de estos dispositivos se caracteriza particularmente por la cooperación de cierto número de cuchillos circulares coaxiales separados convenientemente con un número igual de ranuras o gargantas circulares, igualmente separadas, dispuestas en la superficie de un cilindro macizo, estando animados el referido cilindro y los expresados cuchillos circulares, de un movimiento de rotación en sentido inverso alrededor de sus ejes respectivos. El segundo dispositivo está constituido esencialmente por una diversidad de cribas o tamices ligeramente inclinados sobre la horizontal, dispuestos en escalera y animados, por cualquier medio apropiado, de un movimiento de vaivén.
- 10.
- 15.

20. Otras características del presente invento irán apareciendo en la descripción que sigue de una forma de ejecución dada a título de ejemplo no limitativo, con referencia a los dibujos adjuntos en los cuales:

La fig. 1 representa una vista en perspectiva de la máquina según el invento:

25. La fig. 2 es una vista parcial en alzado que muestra la disposición relativa de los cuchillos y del cilindro ranurado:

La fig. 3 es una vista en corte según III-III de la fig. 2.

30. En la parte superior de un bastidor

300507

-3-



5. paralelepípedo 1 ván montados sobre soportes un árbol 2 portador de un cilindro macizo 3 y un árbol 4 portador de cuchillos circulares 5 convenientemente espaciados. En la superficie del cilindro 3 hay practicadas unas ranuras o gargantas 6 cuya separación corresponde a la separación de los cuchillos circulares sobre el árbol 4. La separación de los árboles 2 y 4 sobre el bastidor es tal que el canto de cada cuchillo vá ligeramente encajado en la ranura correspondiente (figs. 2 y 3). Una tolva de alimentación 7 cubre el dispositivo.

10. Los cuchillos circulares 5 y el cilindro 3 están animados de un movimiento de rotación en sentido inverso según las flechas F y F'; los cuchillos circulares 5 están preferentemente animados de una velocidad de rotación más elevada.

15. Según el invento, hay dispuesta una criba bajo el dispositivo cortador que queda descrito. Esta criba se compone de una diversidad de paneles 8a, 8b, 8c ..., fijos a los montantes de un chasis rígido 9. Estos paneles ván dispuestos escalonados de tal modo que el borde de uno sobresalga del siguiente. El chasis rígido 9 vá suspendido al bastidor 1 por medio de cuatro vástagos 10 o su equivalente, de diferentes longitudes, articulados en sus puntos de sujeción, de tal modo que la parte alta de la escalera formada por los diferentes paneles de la criba se ha-

20.

25.

30.

3-0507



-4-

lle a plomo del dispositivo cortador y que cada uno de los paneles esté ligeramente inclinado sobre la horizontal.

5. Un sistema de biela-manivela 11 en relación por una parte con el chasis 9 y por otra parte con un órgano motor, comunica a la criba un movimiento alterno en un plano sensiblemente horizontal.

10. El funcionamiento de la máquina según el invento se explica claramente por la descripción que precede. La tolva se alimenta con tomates, ya sea por medio de una banda elevadora conveniente o ya sea a mano. Los tomates, arrastrados por el movimiento de rotación del cilindro 3 y de los cuchillos 5, se hallan cogidos y mantenidos entre estos dos órganos, de modo que los cuchillos circulares los corten en rodajas regulares sin que sufran ningún aplastamiento. Las rodajas cortadas pasan entre las láminas circulares 5 y caen en la parte alta de la criba cuyo movimiento de vaivén tiene por objeto separar las pepitas de la pulpa del fruto y hacerlas pasar por gravedad entre las mallas del panel 8a.
- 15.
- 20.

25. La inclinación de los paneles, conjugada con el movimiento de vaivén de estos, tiene por objeto hacer que las rodajas se deslicen, las cuales, cuando llegan sobre el reborde inferior del primer panel, oscilan, volviéndose sobre el segundo panel. Las mismas operaciones se repiten sobre cada panel de la criba y los retornos
- 30.

300507



-5-

sucesivos de los trozos o rodajas garantizan el despépitado perfecto de éstas que se recogen entonces por debajo de la criba.

5. Cuantas modificaciones de detalle se introduzcan en los diversos órganos que constituyen la máquina entran evidentemente en el área de la presente invención. Así pues, los cuchillos circulares, por ejemplo, podrían llevar en su canto unos dientes de sierra o ir ranurados, y el número de paneles podría también variar.

10. La máquina que constituye el objeto de la presente invención, más especialmente destinada a tratar tomates, podría emplearse evidentemente, para el tratamiento de otros frutos o legumbres.

N O T A

15. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Patente de Introducción por 10 años en España: "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS PARA CORTAR Y DESPEPITAR TOMATES", caracterizándose por lo siguiente:

20. 1ª - Perfeccionamientos en máquinas para cortar y despepitar tomates, u otros
- 25.
- 30.

300507

-6-



- frutos carnosos similares caracterizados porque comprenden una diversidad de cuchillos circulares convenientemente espaciados sobre un eje común, un cilindro giratorio alrededor de un eje dispuesto paralelamente al mencionado eje y en el mismo plano horizontal a éste, unas ranuras circulares dispuestas en la superficie del mencionado cilindro en número igual al de los referidos cuchillos, siendo tales la separación de los referidos ejes y la separación de las citadas ranuras, que el canto circular de cada cuchillo se halla ligeramente encajado en una ranura correspondiente yendá dispuestos unos medios para imprimir un movimiento giratorio de sentido inverso el citado cilindro y los mencionados cuchillos y unos órganos dispuestos bajo el cilindro y los cuchillos para recoger los trozos cortados por la cooperación del cilindro y los cuchillos y para separar las pepitas de la pulpa.
5. 20. 25. 30.
10. 15.
- 2ª - Perfeccionamientos, según la reivindicación 1ª, caracterizados por la disposición de una diversidad de cuchillos circulares convenientemente separados sobre un eje común, un cilindro giratorio alrededor de un eje dispuesto en sentido paralelo al citado eje común y en el mismo plano horizontal que éste, unas ranuras circulares dispuestas en la superficie del mencionado cilindro en número igual de los referidos cuchillos, siendo tal la separación de los referidos ejes y la separación de las men

300507



-7-

- cionadas ranuras, que el canto circular de cada cuchillo se halle ligeramente encajado en una ranura correspondiente; unos medios para imprimir un movimiento, rotativo de sentido inverso
5. al citado cilindro y los cuchillos, una diversidad de cribas ligeramente inclinadas sobre la horizontal y dispuestas escalonadas, yendo colocada la criba más alta inmediatamente debajo del mencionado cilindro y bajo los referidos cuchillos
10. circulares, unos medios para imprimir al conjunto de las referidas cribas un movimiento de vaivén sensiblemente horizontal.
- 3^a - Perfeccionamientos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados, por
15. la disposición de una diversidad de cuchillos circulares convenientemente separados por un eje común, un cilindro giratorio alrededor de un eje dispuesto paralelamente al citado eje común y en el mismo plano horizontal que este último,
20. unas ranuras circulares dispuestas en la superficie del mencionado cilindro en número igual al de los mencionados cuchillos, siendo tal la separación de los citados ejes y la de las expresadas ranuras que el canto circular de cada cuchillo se encuentre ligeramente encajado en una ranura correspondiente, unos medios para imprimir un
25. movimiento giratorio de sentido inverso al citado cilindro y los mencionados cuchillos una diversidad de cribas ligeramente inclinadas sobre la horizontal y dispuestas en escalera, yendo la
- 30.

300507

-8-



5. criba más alta colocada inmediatamente bajo el citado cilindro y bajo los expresados cuchillos circulares; un chasis rígido sobre el que ván fijas las cribas, un bastidor al que vá suspendido el citado chasis de tal modo que pueda oscilar libremente y un sistema biela-manivela, en relación, por una parte, con el citado chasis y, por otra parte, con un órgano motor.

10. 4ª - Perfeccionamientos en máquinas para cortar y despepitar tomates, tal y como queda substancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

Esta Memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 12 JUN 1964

ADRIEN, LUCIEN DUFOUR,

J. GÓMEZ ACEBO Y MODET
P. E.

300507



FIG.1

ESCALA VARIABLE

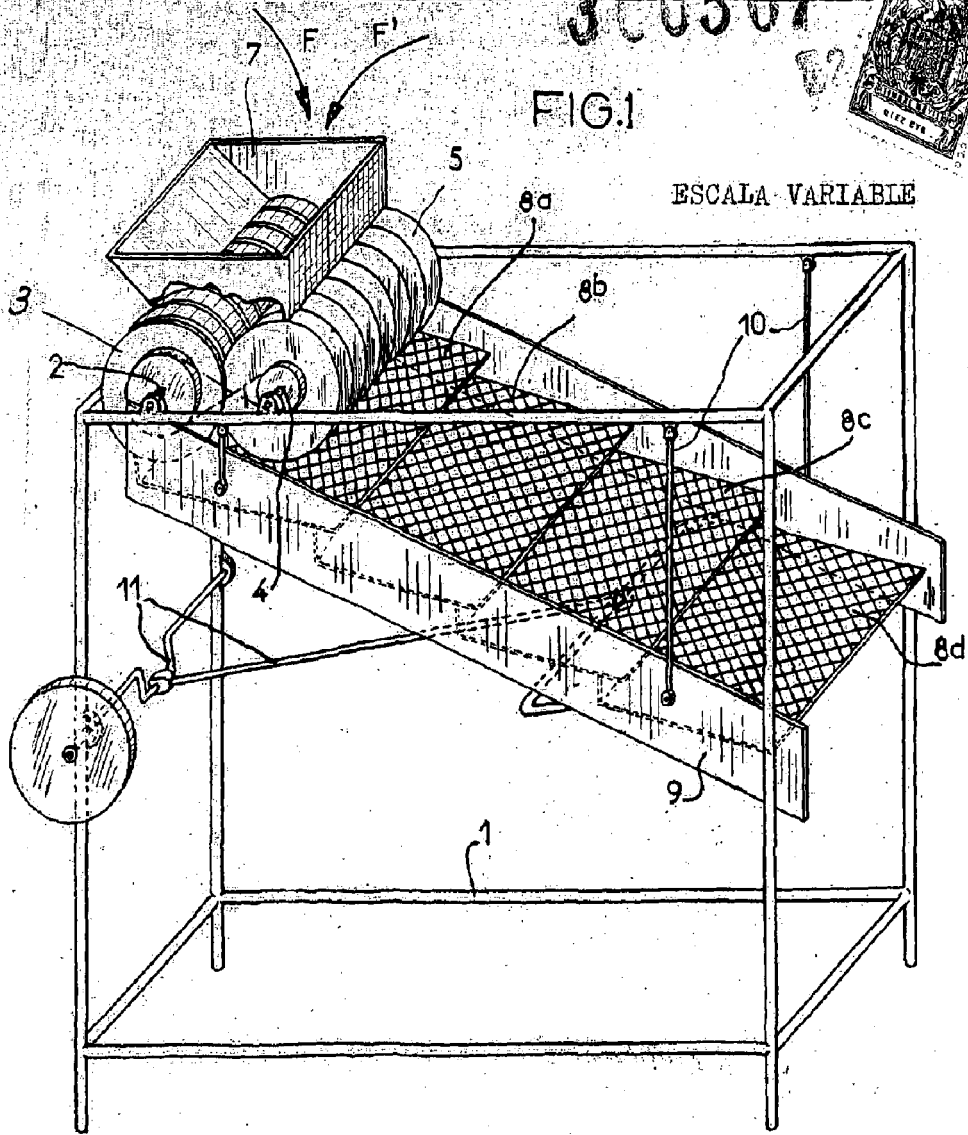


FIG.2

III

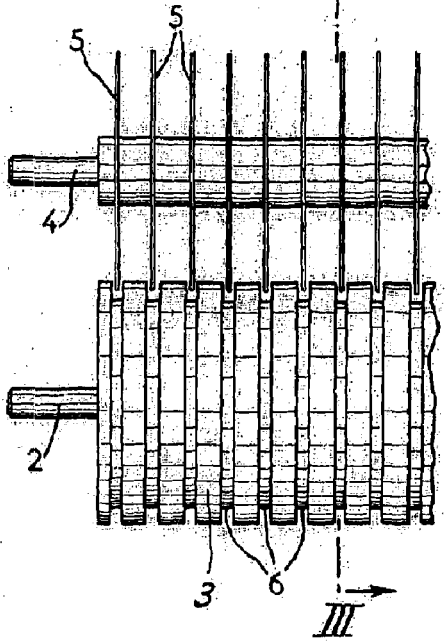
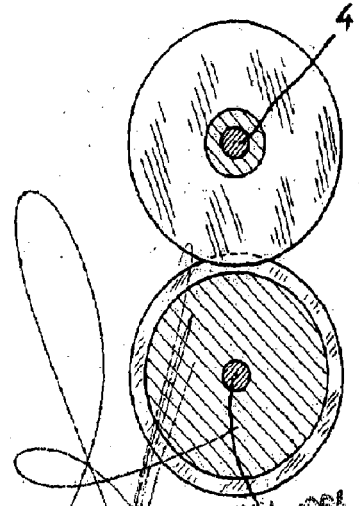


FIG.3



Madrid 22 JUN 1904
J. ROMEZ URBEL Y CAÑA