

318083

2 OCT. 1965



318083

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

PRIMER CERTIFICADO DE ADICION

SOLICITANTE: D. ARTURO SERECIGNI ROSIÑOL

RESIDENCIA: MADRID.- Gerónimo de la Quintana, 11

ENUNCIADO: MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PA

TENTE PRINCIPAL 316.934, por: "PERFECCIONA

MIENTOS EN LOS SISTEMAS CONSERVADORES DE

FRUTAS"

Prioridad: Patente n.º del

EM.



316083

1 La invención a que se refiere la presente Memoria cons-
tituye una novedad industrial, con características y ventajas que la
hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella
se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigente Estatuto
5 sobre la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929, texto
refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

Esta invención se refiere a unos perfeccionamientos in-
troducidos en las instalaciones destinadas a la conservación, trans-
formación, elaboración, envasamiento, manipulación y almacenamiento
10 y tratamiento de fruta, que supone una mecanización completa del pro-
ceso, utilizando dispositivos originales cuya funcionalidad y efica-
cia se desprenderá de la descripción que a continuación se realiza.

Como complemento de esta Memoria descriptiva y a título
meramente indicativo, sin que presuponga una única modalidad de rea-
lización, se adjuntan cinco hojas de planos, en las que puede apre-
15 ciarse la disposición y características de las partes y elementos
esenciales que constituyen la instalación conservadora y en los que
pueden apreciarse las modificaciones y mejoras introducidas en el ob-
jeto de la patente principal.

20 Las distintas referencias numéricas que en ellas apare-
cen, corresponden a los siguientes elementos, tal y como ya se indi-
có en la mencionada patente principal.

- 1- Rampa de acceso
- 2- Tolva
- 25 3- Tejido metálico que separa el doble fondo del lavadero
- 4- Lavadero
- 5- Transportadores de cangilones dobles
- 6- Tolvas de descarga
- 7- Cintas, rodillos o plaquetas transportadoras
- 30 8- Cinta, rodillos o plaquetas de selección y saneamiento



318003

- 1 9- Secadero
- 10- Caldera
- 11- Cinta, rodillos o plaquetas transportadoras que recoge la fruta aprovechable
- 5 12- Tolva de recogida de la fruta aprovechable
- 13- Transportadora de cangilones dobles
- 14- Lavaderos
- 15- Transportador de cangilones
- 16- Depósito de enfriamiento y almacenaje de jarabe
- 10 17- Máquinas de deshuesamiento
- 18- Olla para la elaboración del jarabe
- 19- Depósito
- 20- Depósitos mezcladores
- 21- Germicidas
- 15 22- Túnel base variable de pre-enfriamiento
- 23- Cinta transportadora, rodillos o plaquetas
- 24- Molino
- 25- Cinta transportadora, rodillos o plaquetas
- 26- Máquina de empaquetar
- 20 27- Cintas transportadoras, rodillos o plaquetas de la fruta envasada
- 28- Tolva repartidora de fruta
- 29- Máquinas dosificadoras y envasadoras
- 30- Cámara pre-frigorífica
- 25 31- Cámara de congelación y almacén
- 32- Plantas de almacenaje
- 33- Transportador suplementario
- 34- Transportador de entrada de mercancía de rodillos, cintas o plaquetas
- 30 35- Prensa automática



312023

- 1
- 36- Cintas transportadoras, rodillos o plaquetas que re
cogen la fruta del lavadero
- 37- Tolva distribuidora de frutas
- 38- Tuberías regulables
- 5
- 39- Distribuidor de fruta
- 40- Canal
- 41- Canal de entrada
- 42- Departamento de la fruta madura
- 43- Canal de colocación de la fruta verde
- 10
- 44- Topes situados al final de cada planta de cada es-
tantería
- 45- Ventanillas o puertas de entrada de vehículos
- 46- Transportador colector de descarga de rodillos, cin-
tas o plaquetas
- 15
- 47- Taladros reguladores
- 48- Motor para mezclar fruta y jarabe (tipo) fuera a
borda

A continuación realizamos una síntesis de la memoria des-
criptiva de la patente principal, haciendo notar especialmente las
20 mejoras introducidas.

Los camiones cargados de fruta, subirán marcha atrás por
la rampa (1), la cual está proyectada para soportar diversos tipos de
tonelaje. Una vez que los camiones han llegado a la altura máxima des-
cargarán su mercancía sobre la tolva (2) que se encuentra forrada de
25 ladrillo y goma, con objeto de que la fruta no se dañe al caer y ro-
dar por ella. En la boca de desagüe de la tolva se ha colocado una
llave de regulación que da entrada a la fruta al lavadero (4).

El lavadero que está forrado de ladrillo, consta de un
doble fondo separado por un tejido metálico de acero inoxidable (3)
30 que ocupa toda su superficie con una inclinación para facilitar el

312033



1000

1 avance de la fruta.

En la parte superior de tejido, van colocados unas hileras de grifos por los que se aplica a los frutos un chorro de agua a presión a conveniente temperatura, con el fin de quitar toda posible su-
5 ciedad que el fruto pudiera traer del campo. Estos grifos son regulables según las necesidades.

La parte inferior del tejido, se utiliza como desagüe de desperdicios que han pasado a través de la malla metálica. Este sector llevará suficiente inclinación para que el lavadero esté lo más
10 limpio posible.

En el desagüe se ha colocado una trampilla para cierre y abertura de la boca. Al final del lavadero se han acoplado unos transportadores de cangilones dobles (5), que recogen la fruta y la descargan sobre unas tolvas. Los cangilones están proyectados de tal
15 manera que la fruta llegue a descargar con el menor agua posible para lo cual se colocan palas filtrantes de marcha regulable.

Como ya hemos indicado, la fruta es descargada en unas tolvas (6) las cuales son de acero inoxidable y protegidas en su interior con planchas de goma que amortiguan la caída del producto. Las
20 mencionadas tolvas dejan el producto sobre dos cintas transportadoras (7), que están encargadas de la distribución de las frutas a las cintas de selección y saneamiento. Estas distribuidoras constan de dos cintas, de direcciones opuestas, de tal manera que cada una de ellas alimenta a dos cintas de selección y saneamiento, para lo cual
25 se ha dispuesto una desviación con objeto de que la fruta se reparta lo más uniformemente posible en las cintas de clasificación (39).

Cada cinta distribuidora se alimenta con una tolva. La cinta de selección y saneamiento (8) tiene cuatro canales o departamentos, cada uno con una función distinta. La fruta entra por el canal
30 (41) separándose la fruta verde que se coloca en el canal (43). La



3 1 2 3 3

1 fruta madura se sitúa en el departamento (42). La fruta estropeada se sanará, echándose la parte mala en el canal (40), y el resto en el canal (42), de esta manera toda la fruta que venga por el departamento (42) será aprovechable para el consumo.

5 La fruta aprovechable caerá a una cinta transportadora (11), que ocupará toda la longitud de las cintas de saneamiento y por lo cual llega a una tolva (12) de acero inoxidable, que desemboca en unos nuevos lavaderos (14), también de acero inoxidable, en los que termina la operación de limpieza. Estos lavaderos se comunican por
10 medio de unos transportadores de cangilones filtrantes (13). Los cangilones del último lavadero dejan caer la fruta en nuevas cintas transportadoras (36), que dejan el producto en la cinta secadero (9), la cual consta de una correa transportadora con unos canales en toda su longitud para que el agua que lleva la fruta escurra por ellos; además,
15 a todo lo largo de la cinta se encuentran acoplados unos inyectores de aire a presión a una temperatura adecuada, de tal manera que la fruta llegará al final del recorrido completamente seca.

Para la producción de agua caliente, aire y vapor, se ha situado una caldera (10) que desempeña sus funciones por medio de
20 un mecanismo acoplado a ella.

Una vez que la fruta ha pasado por el secadero, pasa directamente a un transportador de cangilones (15) que eleva la fruta a una tolva distribuidora (37) que alimenta a las máquinas de des-
huesamiento (17) y a la prensa automática (35).

25 Estas máquinas están colocadas sobre una plataforma para permitir el acceso a las mismas colocándose previamente una escalera metálica.

Una vez que las máquinas han separado por un lado la pulpa que cae al depósito (19) y por otro lado el hueso que cae por
30 una targea en donde se almacena. Dicho depósito (19) es el encargado

318083



1 de distribuir por medio de tuberías regulables (38) la fruta a los
depósitos mezcladores (20), que van colocados uno al lado del otro
y en los que se mezcla la fruta y el jarabe por medio de unos moto-
res colocados en ellos del tipo de los motores fuera borda (48).

5 El jarabe se hace en una caldera a vapor al baño-maría (18)
y con objeto de darle la temperatura adecuada se inyecta desde la
caldera, vapor que se aloja en la antecámara calentando el agua y el
azúcar al baño-maría a temperaturas adecuadas.

10 Por mediación de una bomba se pasa el jarabe a otro depó-
sito de enfriamiento y almacenaje (16) y, una vez frío, se hace pa-
sar mediante una segunda bomba al depósito en que se debe hacer la
mezcla. Todos estos depósitos llevarán relojes de comprobación ade-
cuados a las funciones que deben desempeñar. Todos los mandos y com-
probaciones se colocarán lo más cercanos posibles unos a otros.

15 Una vez hecha la mezcla de jarabes y jugos, todos los de-
pósitos comunicarán con una nueva tolva por medio de tuberías. Esta
tolva lleva unos taladros pasantes para que la fruta se introduzca
en unas campanas o troncos de cono por cuyas paredes exteriores se
desliza. Dichos troncos de cono tendrán a una distancia determinada,
20 otros troncos de mayor diámetro que llevan en su parte interna tubos
germicidas que proyectarán sus rayos sobre el fruto.

La germicida (21) llevará tres juegos de campanas. La pla-
taforma del último tronco de cono, comunica con el túnel de pre-en-
friamiento (22) a temperatura ya estudiada, y dentro de él va una
25 cinta transportadora (23) por donde tiene que pasar la fruta con ob-
jeto de que coja algo de cuerpo. Este túnel está colocado dentro de
la cámara pre-frigorífica (30).

A la salida del túnel se sitúa un molino (25) que se uti-
liza para laminar la fruta, subiendo posteriormente por una cinta
30 transportadora (25) a una tolva (28) que reparte la fruta a las má-

318083



1 quinas dosificadoras y envasadoras (29).

Una vez envasada la fruta, cae directamente a las cintas transportadoras (27), las cuales llevarán las bolsas a las máquinas de empaquetar (26). Estas máquinas reunirán una serie de bolsas formando un paquete, pasando a una cinta transportadora que entra en la cámara de congelación y almacén (31).

Seguidamente pasamos a describir las mejoras a las que especialmente se contrae la presente Memoria:

10 Cuando la fruta entra en el almacén-frigorífico es transportada por una cinta, rodillos o plaquetas (34) que irán colocados desde la entrada de la fruta hasta el frente de cada piso de las plantas de la estantería. Como indicamos, la fruta entra por los transportadores (34) y llega al piso de planta correspondiente. Para la comunicación y entrada de fruta en cada planta se ha colocado un transportador suplementario móvil automático (33), el cual es el encargado de hacer entrar la fruta en las plantas correspondientes (32)

15 Dicho transportador (33) se colocará automáticamente frente a la planta en la cual se precise almacenar la fruta.

20 Las estanterías y sus diversas plantas podrán llegar hasta el techo y tendrán la anchura que requiera el tipo de paquetes que se quiera situar, cuyas dimensiones dependerán únicamente de las necesidades previstas.

25 Las estanterías, a lo largo de su recorrido, tendrán una separación adecuada, situándose a lo largo de ellas y a poca distancia del techo y del suelo un rail del que se colgará y deslizará una escalera metálica, rodante y circulante, que permitirá la inspección y reparaciones que en cada planta fueran precisas.

Se ha previsto que las plantas posean unos reguladores de inclinación que facilitan el transporte de los paquetes por ellas.

30 Igualmente, se ha colocado en la estructura de las plantas

318083



1 unos taladros por los cuales permita la regulación de alturas entre
plantas a conveniencia de la empresa (47).

Al final de cada planta de cada estantería, se sitúan
unos topes (44) que pueden ser bajados o subidos a voluntad, por el
5 gobernante del almacén. Dichos topes serán bajados cuando se quiera
almacenar y subidos cuando se quiera descargar.

Cada planta de cada estantería lleva un motor, el cual
mueve un transportador de rodillos, cintas o plaquetas, pudiendo en
cualquier momento dejarlos sin acción del motor.

10 La descarga de la mercancía se produce desembocando to-
das las plantas de la misma altura de pisos de todas las estanterías,
sobre un transportador colector de rodillos, cintas o plaquetas (46)
que circulará a todo lo largo de las finales de planta de cada piso
de estantería.

15 Esta línea de transportador-colector, con una curva con-
veniente circulará hasta desembocar en la ventanilla o puerta (45)
de carga de vehículos, a la altura del nivel máximo de la caja de ti-
po medio de los camiones.

20 Hecha la descripción precedente hemos de añadir, que los
detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que
por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende
de de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguien-
te

NOTA

25 En resumen, el Primer Certificado de Adición que se so-
licita recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE
PRINCIPAL nº 316.934, por: PERFECCIONAMIENTOS EN LOS SISTEMAS CONSER-
VADORES DE FRUTAS, caracterizados porque a la salida del túnel de
pre-enfriamiento se sitúa un molino que se utiliza para laminar la
30

318083



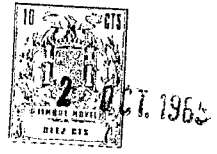
OCT. 1954

1 fruta, subiendo posteriormente por una cinta transportadora a una
tolva que la reparte a las máquinas dosificadoras y envasadoras, pa-
sando posteriormente, una vez envasadas, a unas cintas transportado-
ras, las cuales llevarán las bolsas a las máquinas de empaquetar, reu-
5 niendo una serie de bolsas formando paquetes, los cuales a través de
una nueva cinta transportadora pasan a la cámara de congelación y al-
macén en cuya entrada existe un transportador de entrada de paquetes,
el cual lleva la fruta puesta al frente de cada planta, produciéndose
se la entrada mediante un transportador suplementario móvil y automá-
10 tico que realiza tal misión y que se sitúa frente a la planta en la
que se precise almacenar; poseyendo igualmente las plantas, unos re-
guladores de inclinación que faciliten el transporte de las mercan-
cías por ellas, situándose al final de cada planta de cada estante-
ría, unos topes que pueden ser bajados o subidos a voluntad para el
15 almacenaje y la descarga; habiéndose previsto que cada planta de ca-
da estantería lleve un motor, pudiendo en cualquier momento dejarlos
sin la acción de éste y descargándose los paquetes al desembocar to-
das las plantas de la misma altura de piso, de todas las estanterías,
sobre un transportador-colector de rodillos, cintas o plaquetas, que
20 circularán a lo largo de los finales de planta de cada piso de estan-
terías, circulando dicha línea de transportador-colector hasta desem-
bocar en la ventanilla o puerta de carga de vehículos.

2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que
ha de recaer el Primer Certificado de Adición que se solicita: MEJO-
25 RAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL N° 316.934, por:
"PERFECCIONAMIENTOS EN LOS SISTEMAS CONSERVADORES DE FRUTAS".

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presen-

319033



1 te Memoria que consta de once páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 2 de Octubre 1.965

ALFONSO UNGRIA
p.p.

5

10

15

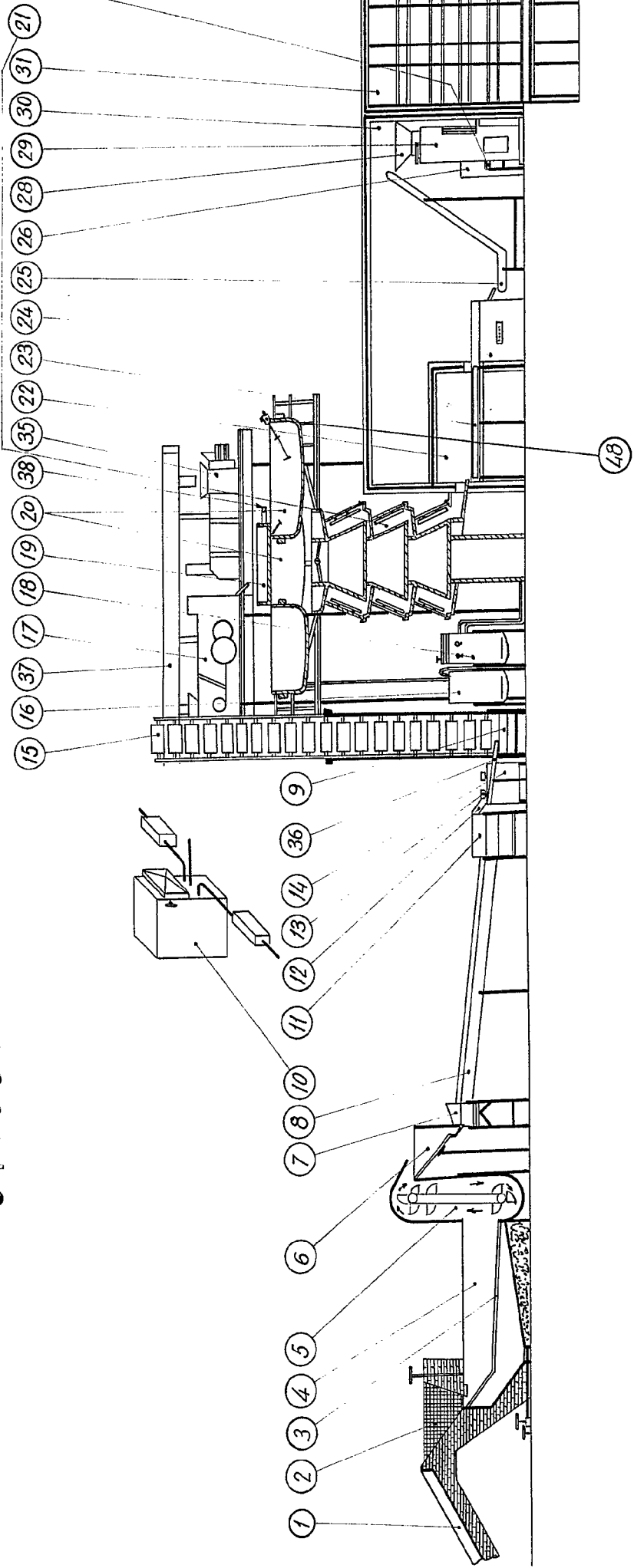
20

25

30

Do. Arturo Sereciglioti Kasidol

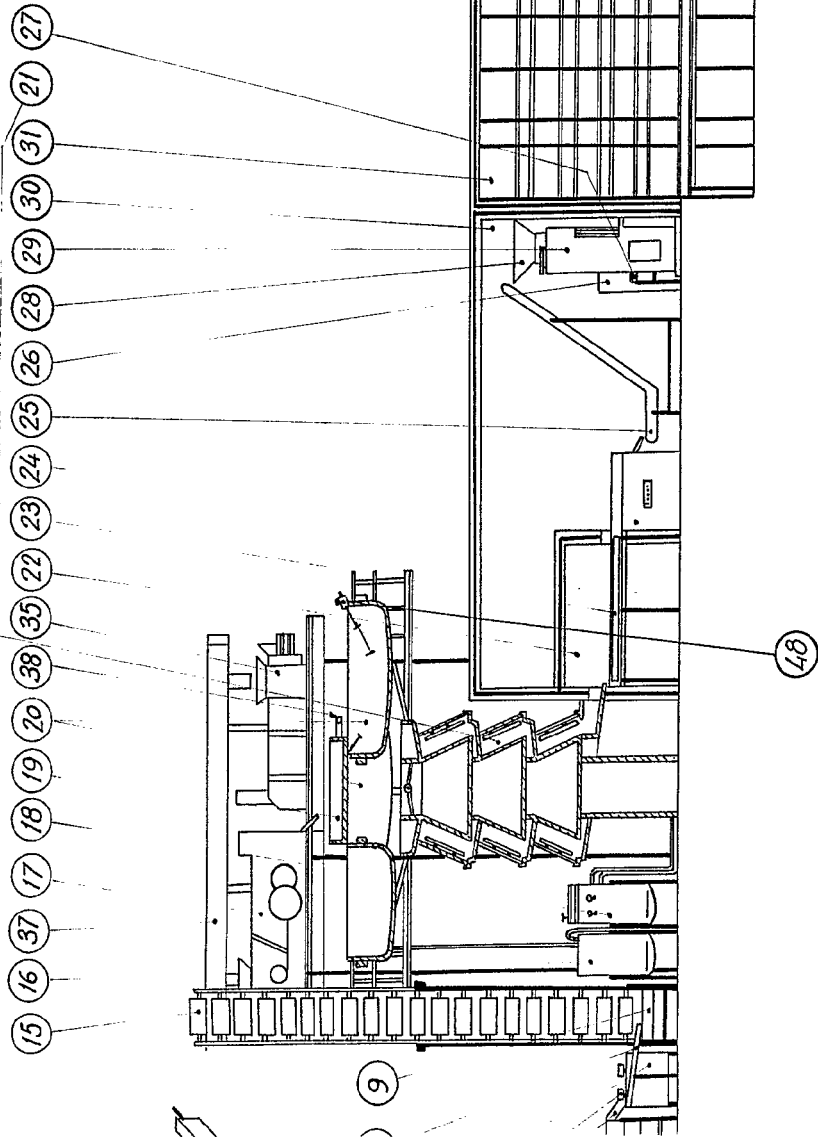
31003



5hojas/1



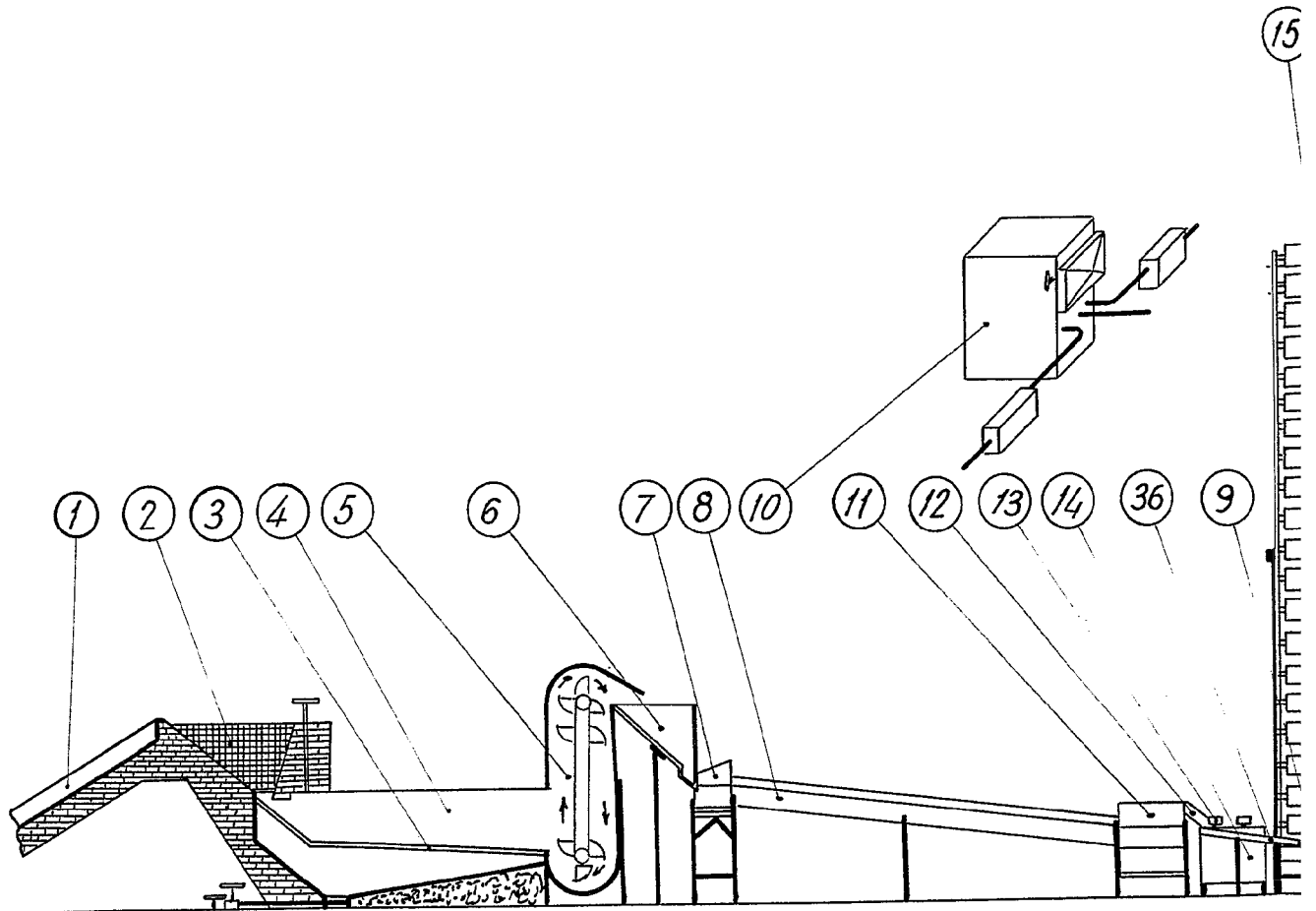
39095

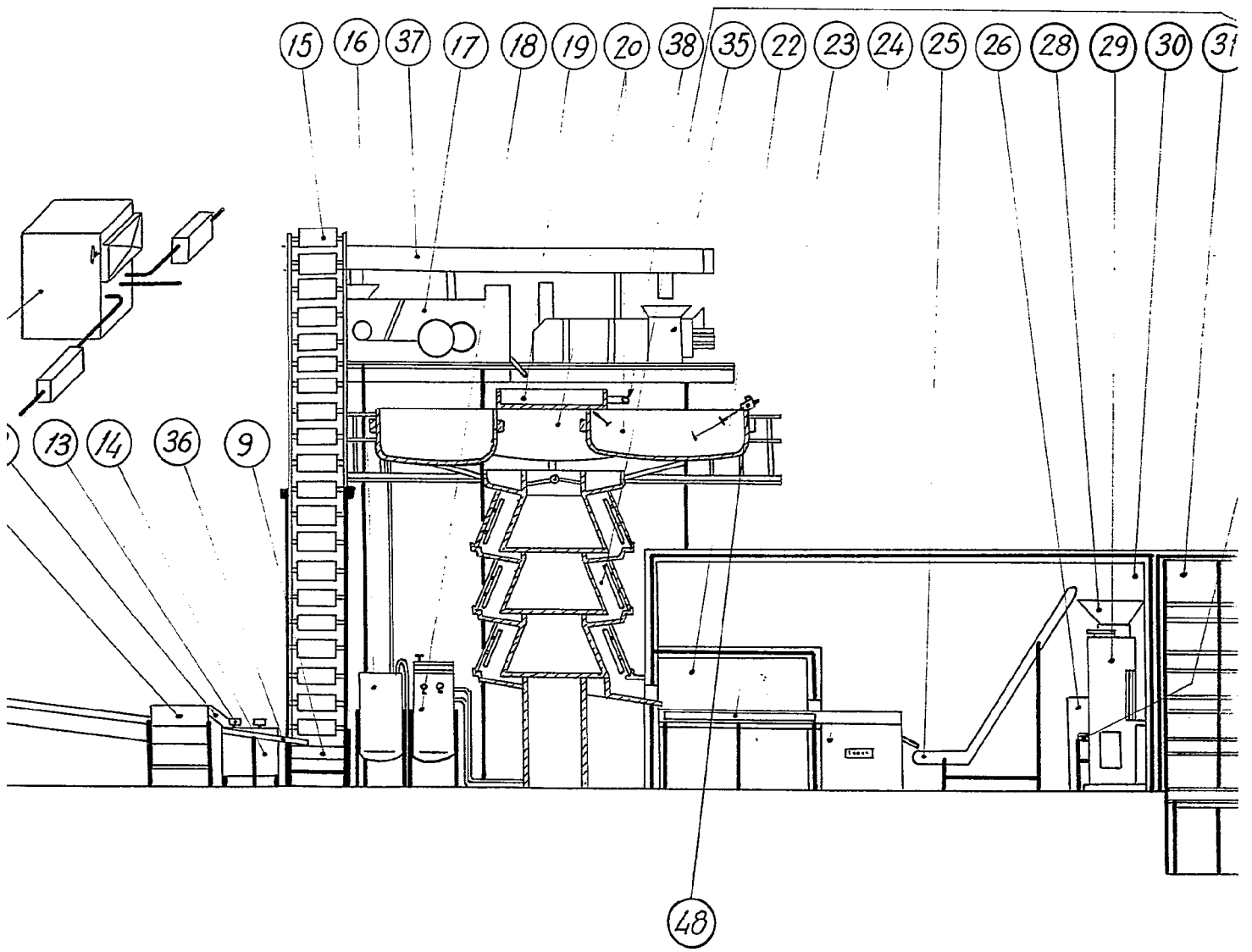


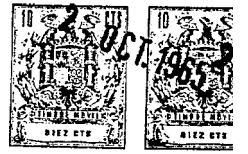
ESCALA VARIABLE
 M. DRID, 2 DE Octubre DE 1965
 RUFONSO, UNGRIA

D. Arturo Seredigni Rosiñol

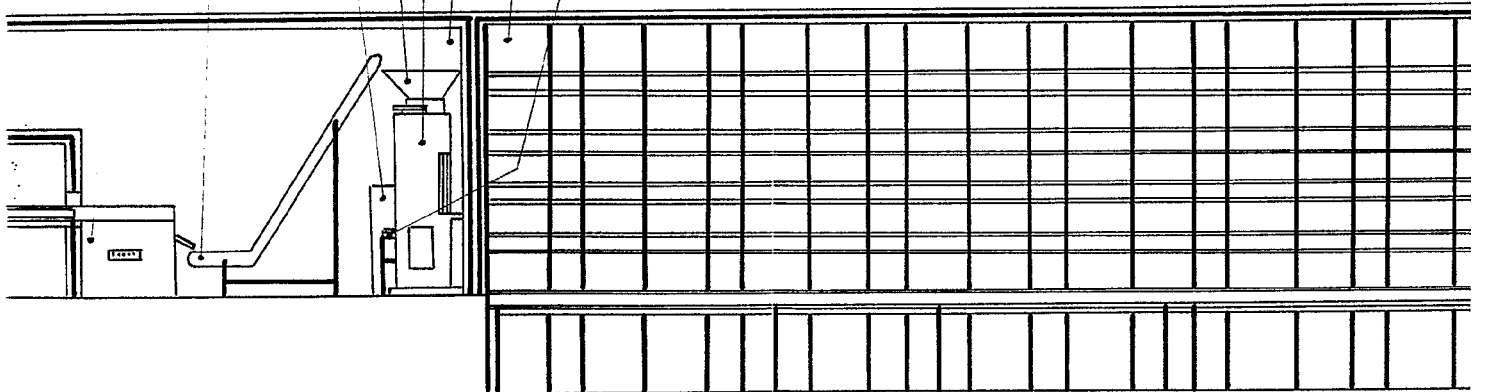
312033







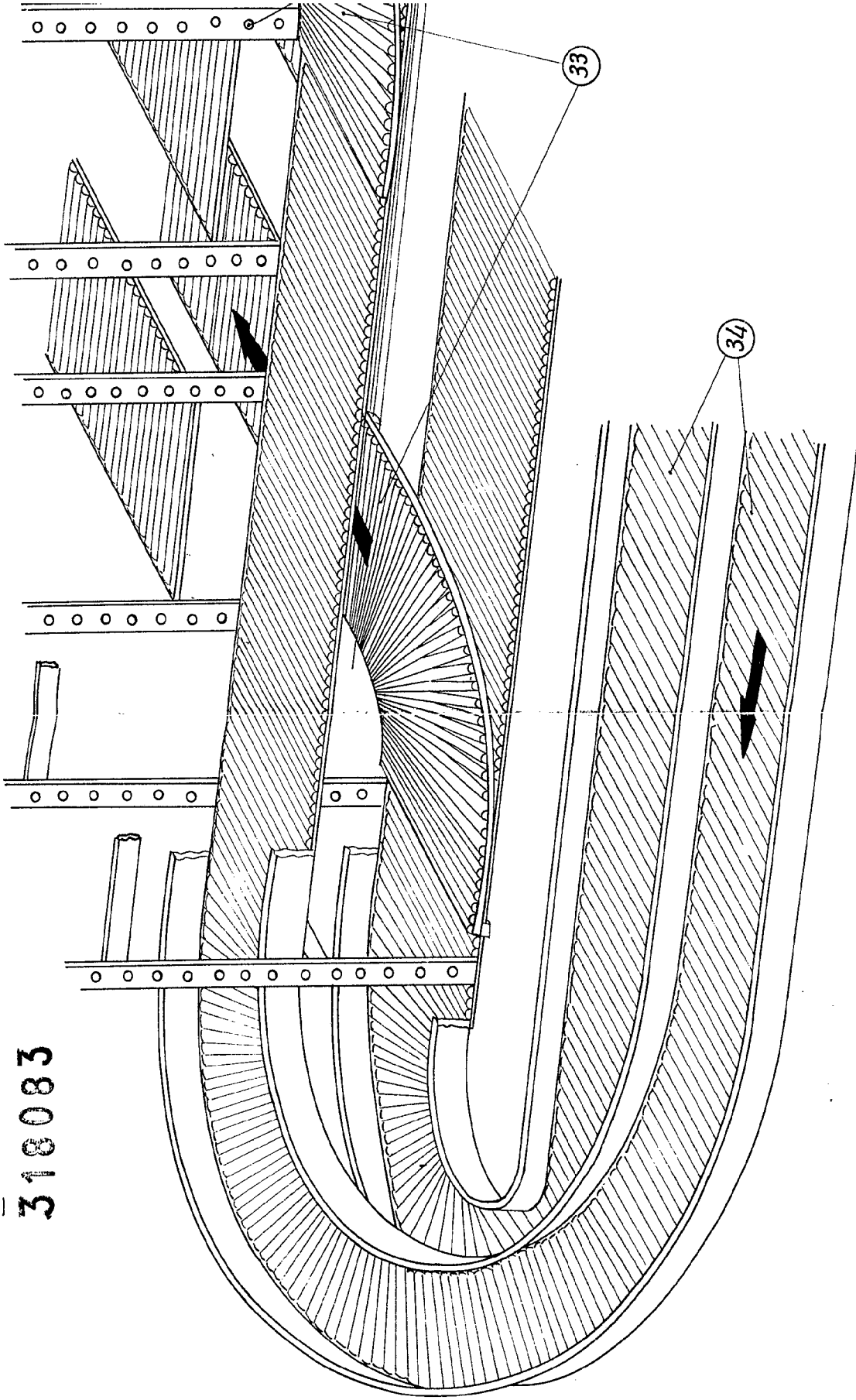
- 22
- 23
- 24
- 25
- 26
- 28
- 29
- 30
- 31
- 21
- 27



ESC
WORLD, S
A
2

Dr. An. Ero Sereșanu Rostîl

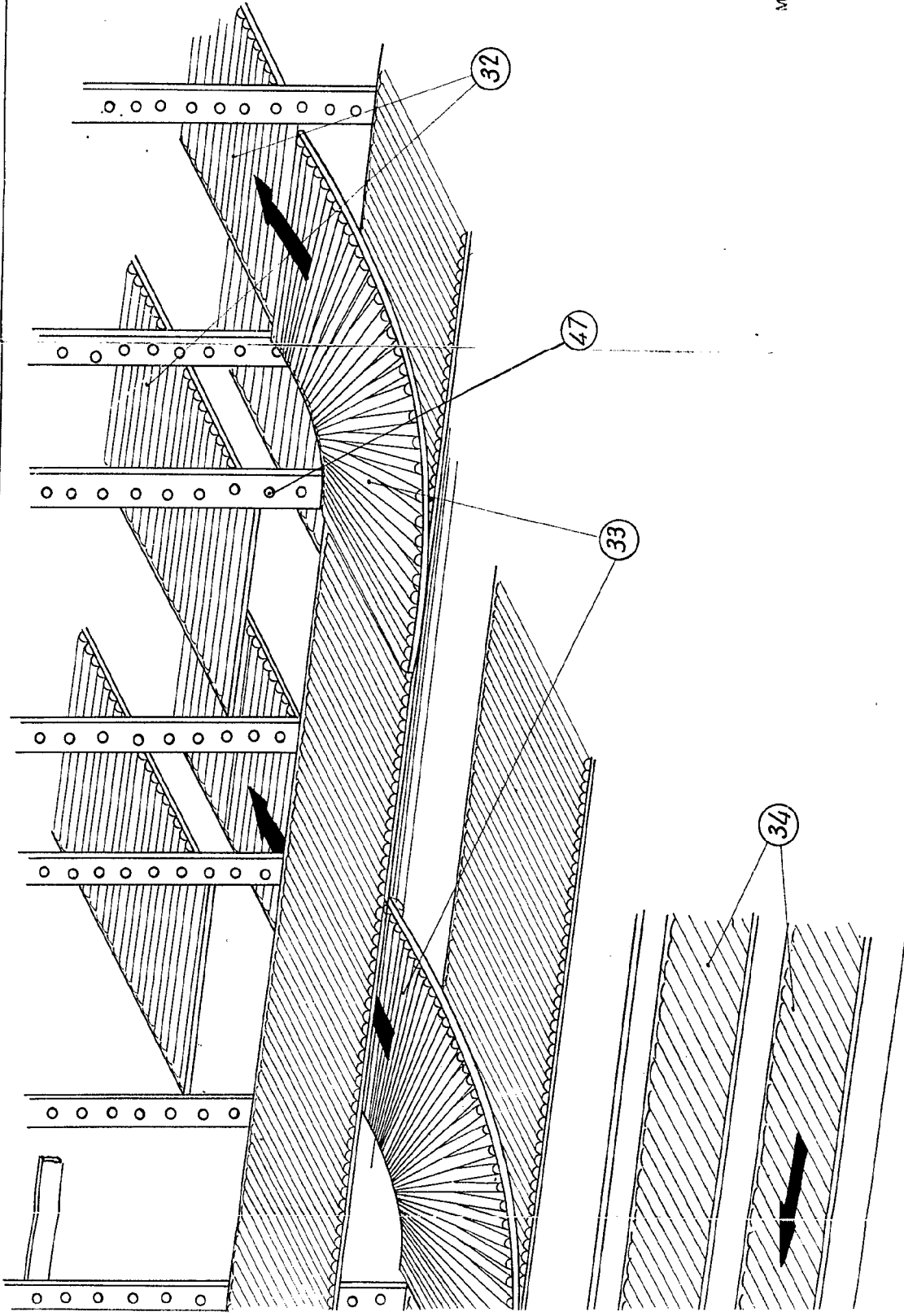
318083





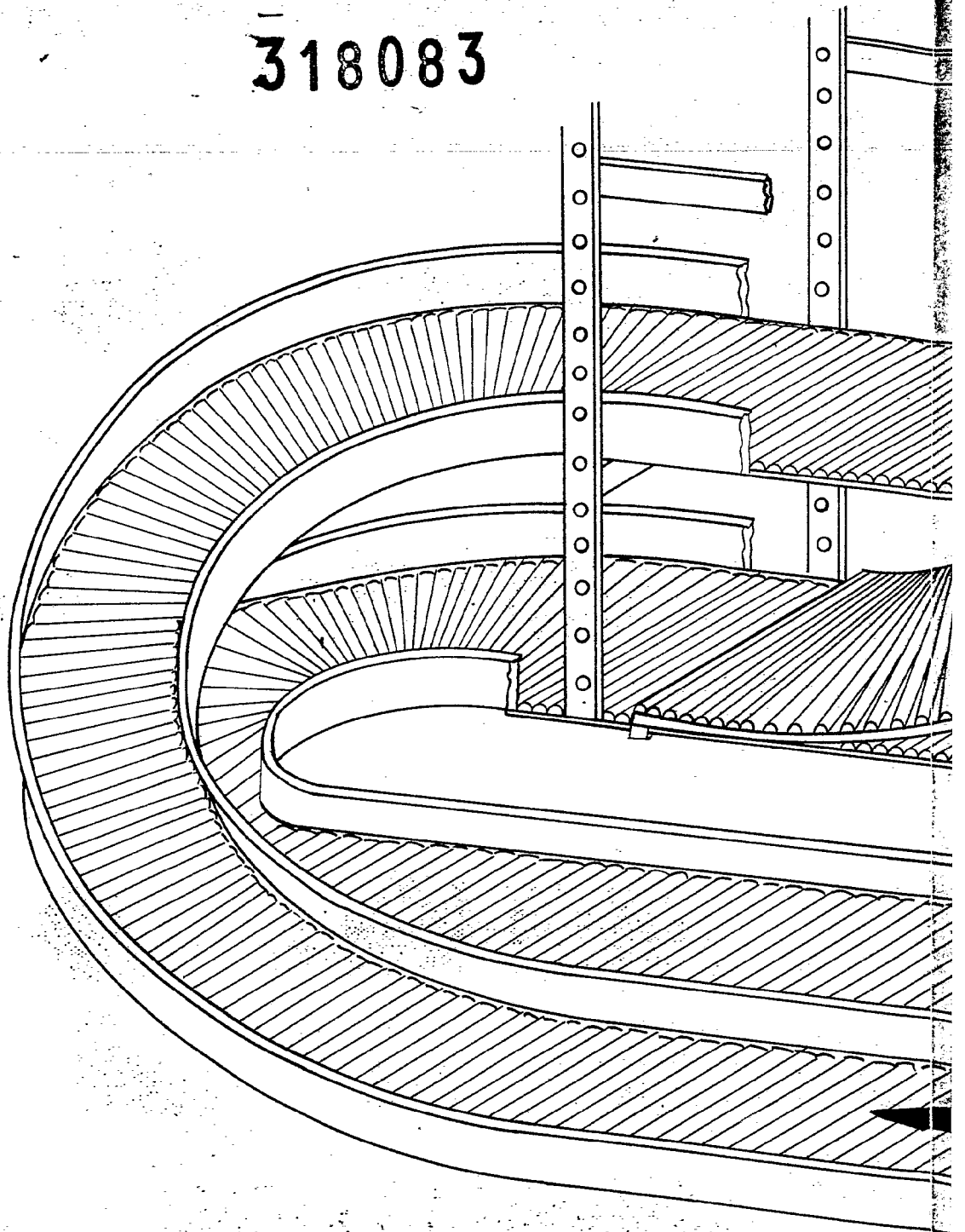
318083

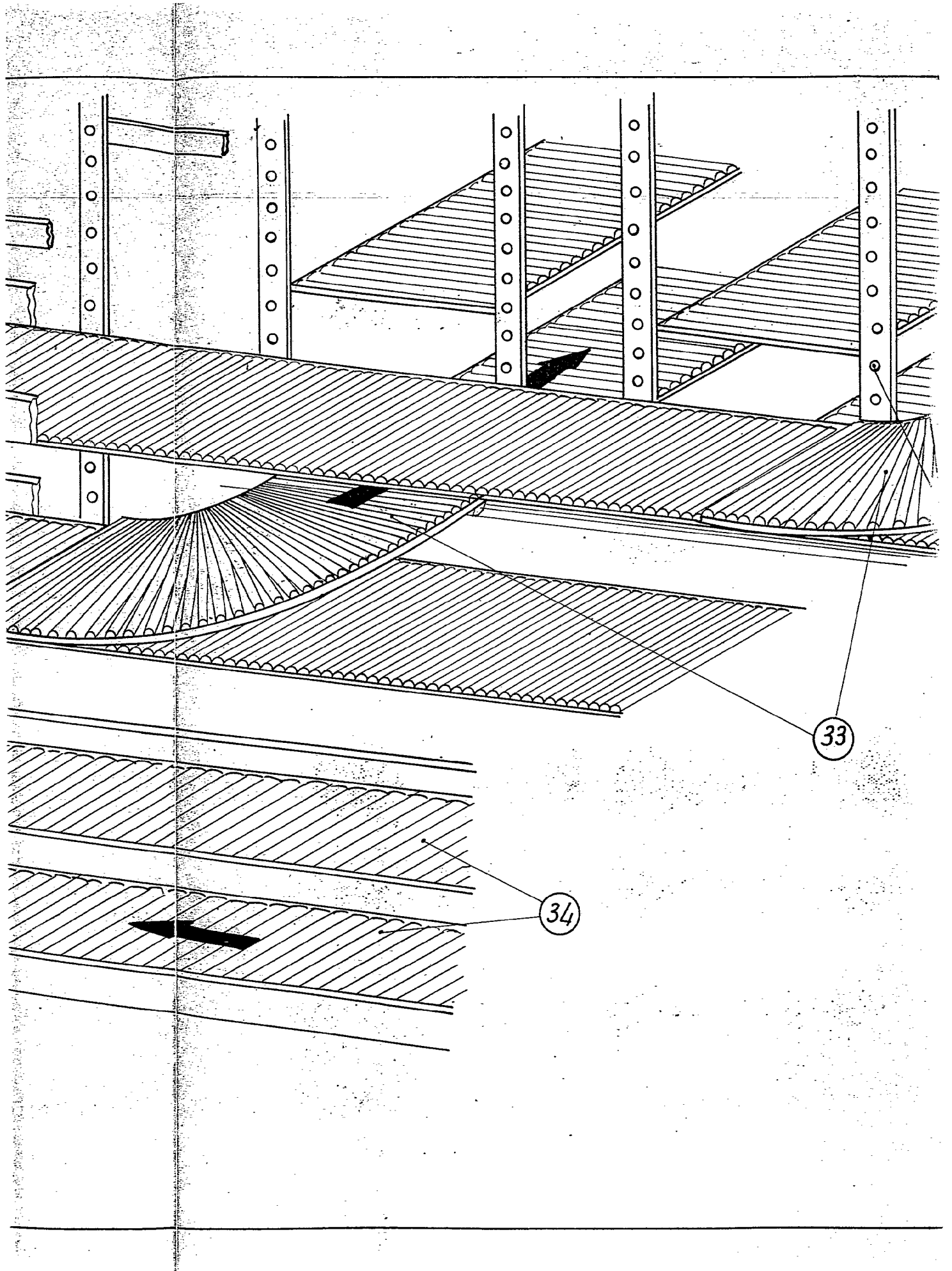
ESCALA VARIABLE
MADRID, 2 DE Octubre DE 1965
ALFONSO UNGERÍA

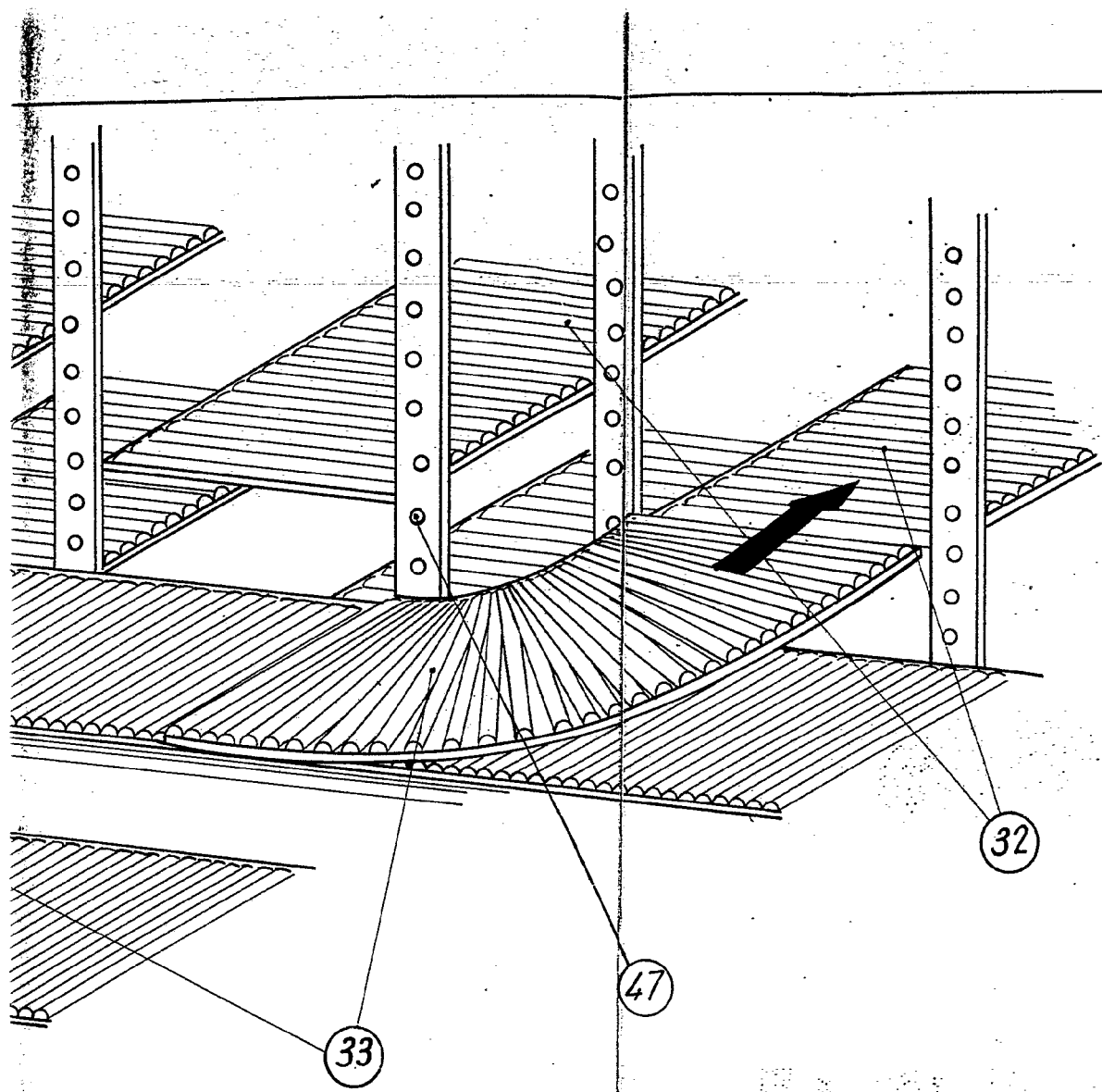


Dn. Arturo Serecigni Rosiñol

318083





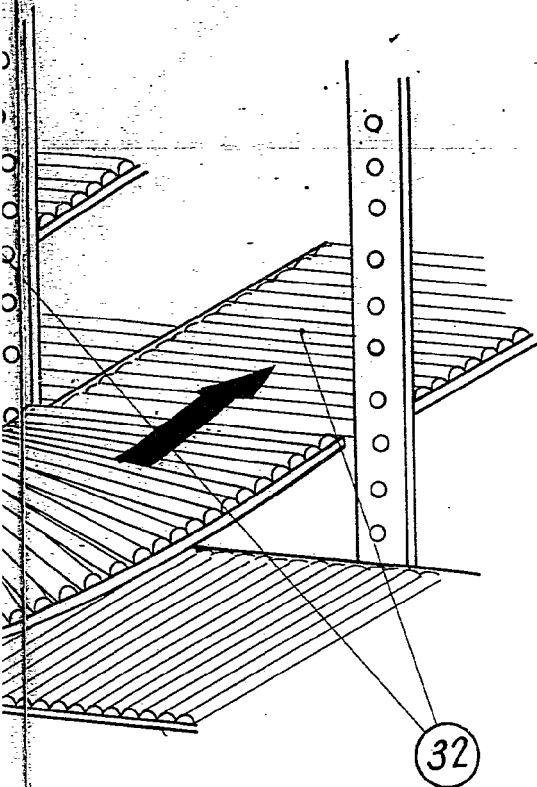


ESCALA VAF
MADRID, 2 DE Octu
ALFONSO UN
P.P.
[Signature]

5 Hojas / 2 1/2



318083



47

ESCALA VARIABLE

MADRID, 2 DE Octubre DE 1965

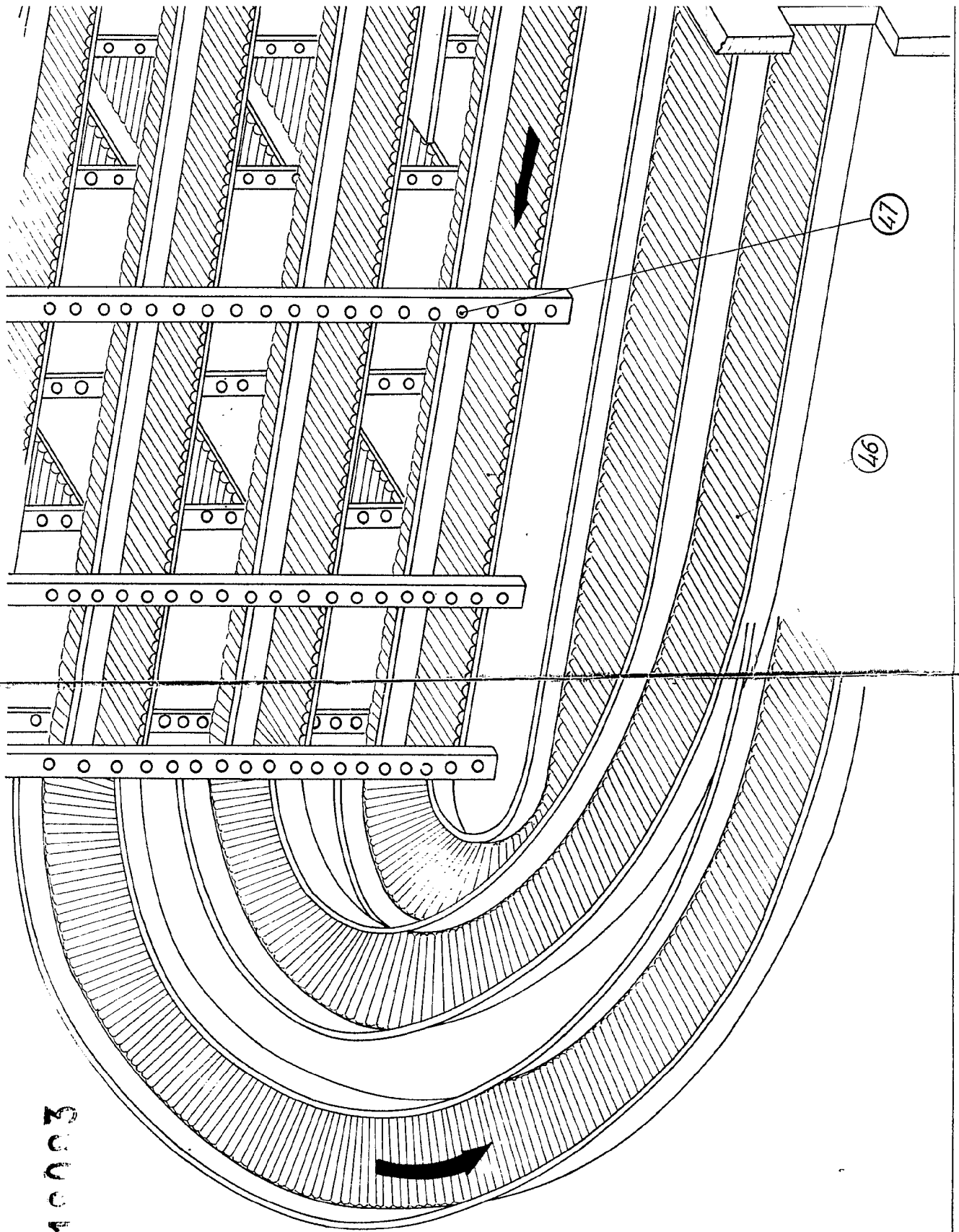
ALFONSO UNGRÍA

P.P.
[Signature]

POOR
QUALITY

Da Artiro Sereign: Rosinno!

310003

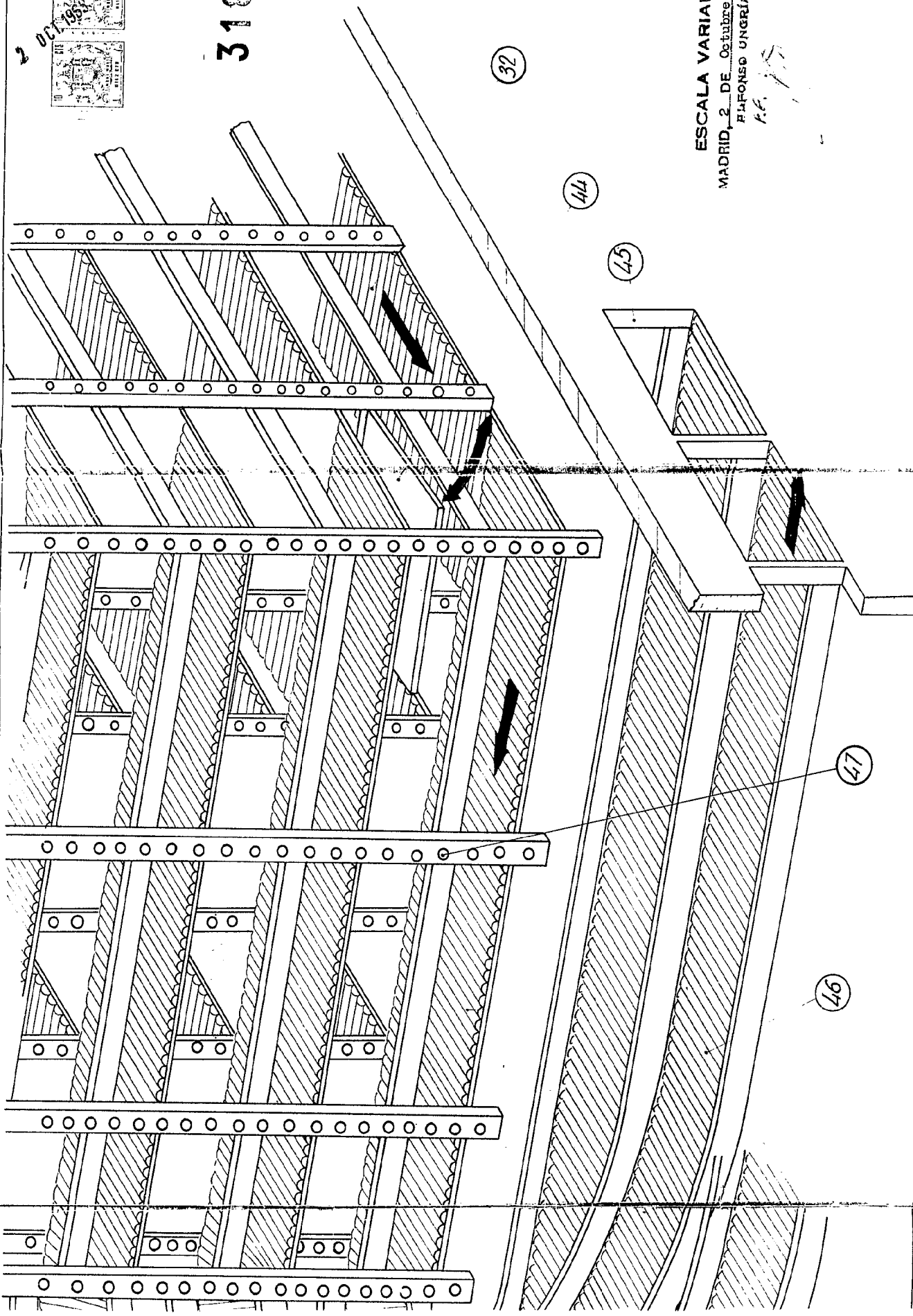




318083

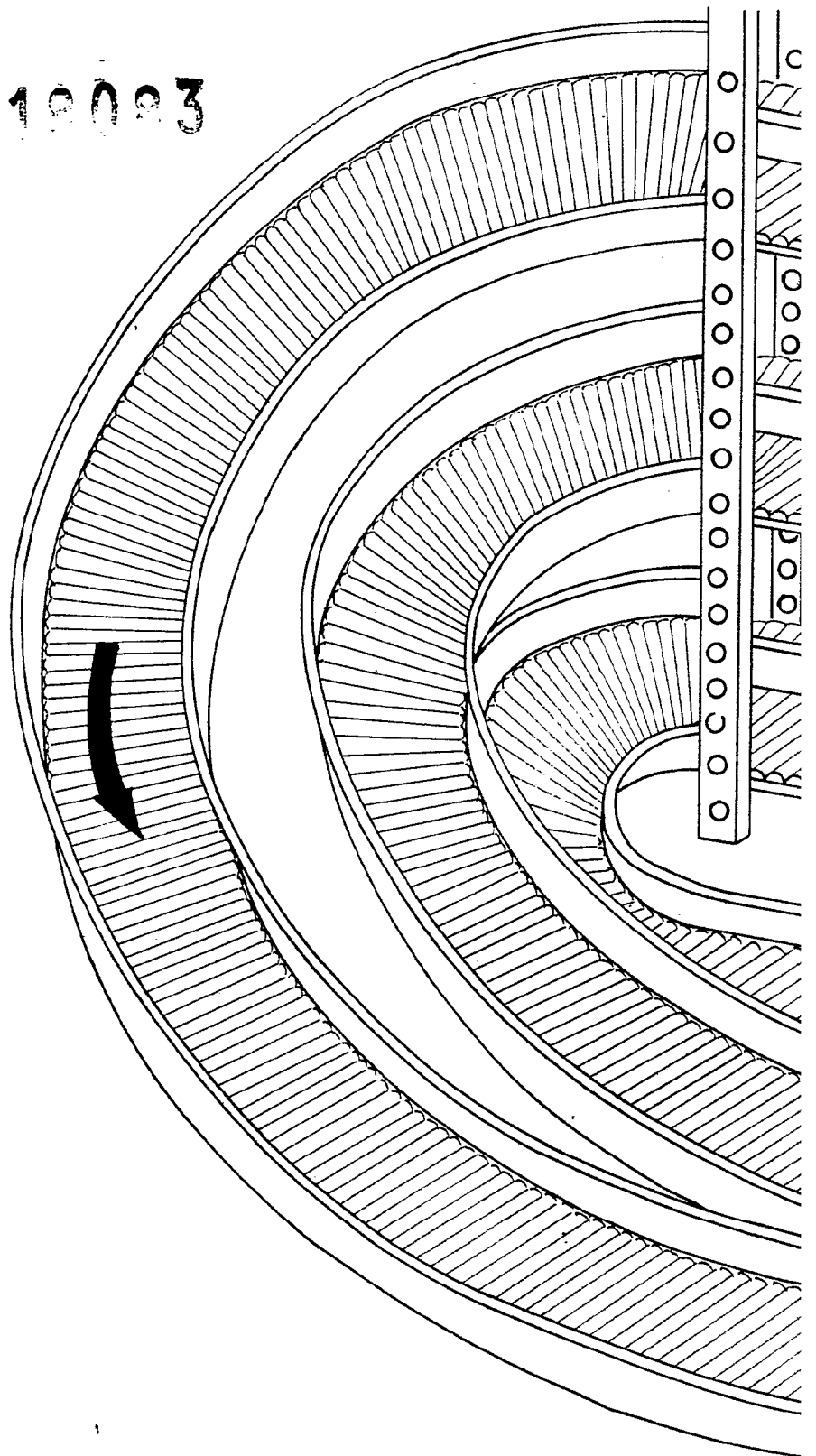
ESCALA VARIABLE
MADRID, 2 DE Octubre DE 1965
ALFONSO UNGRÍA

R.F. 1/5

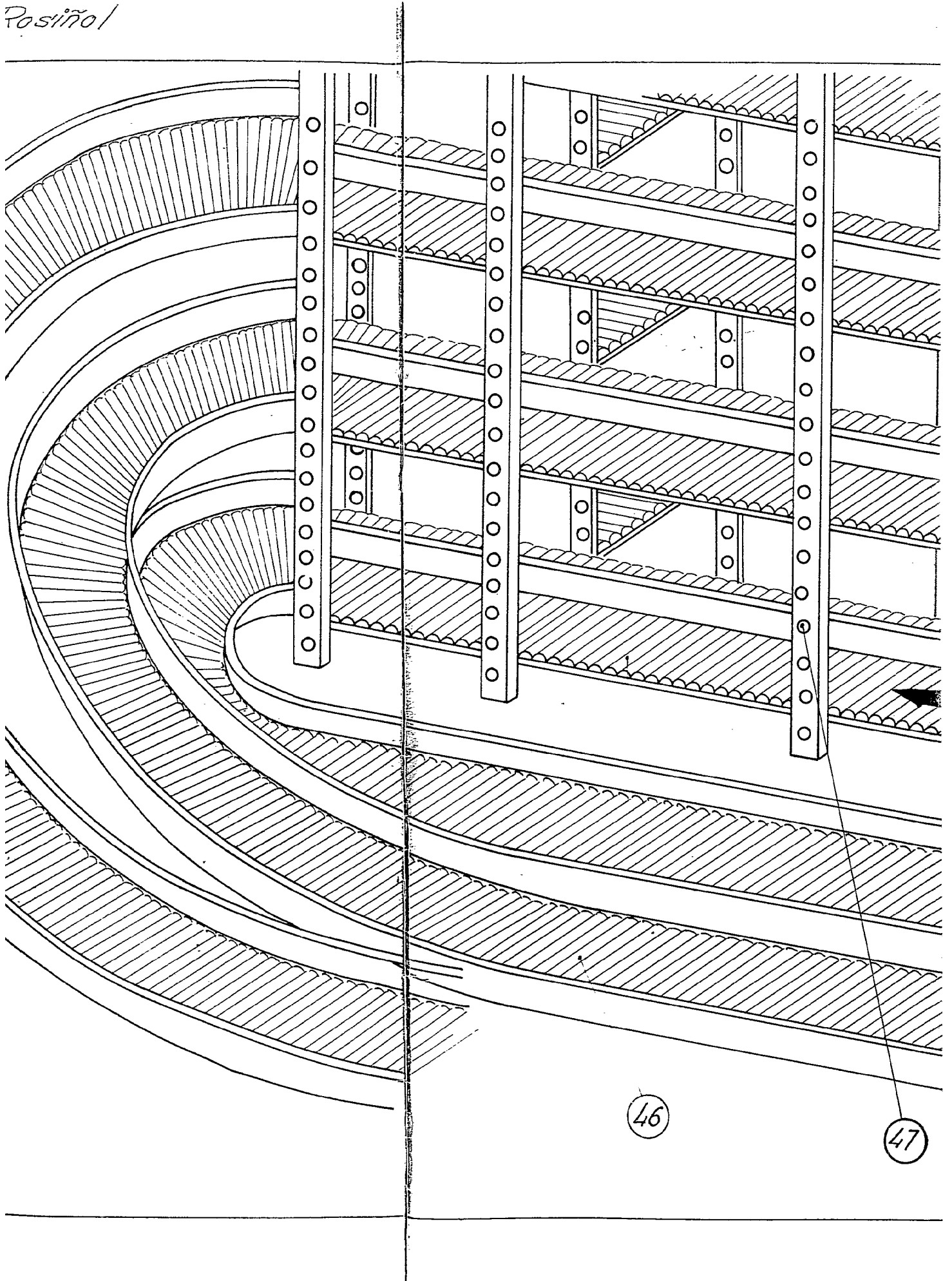


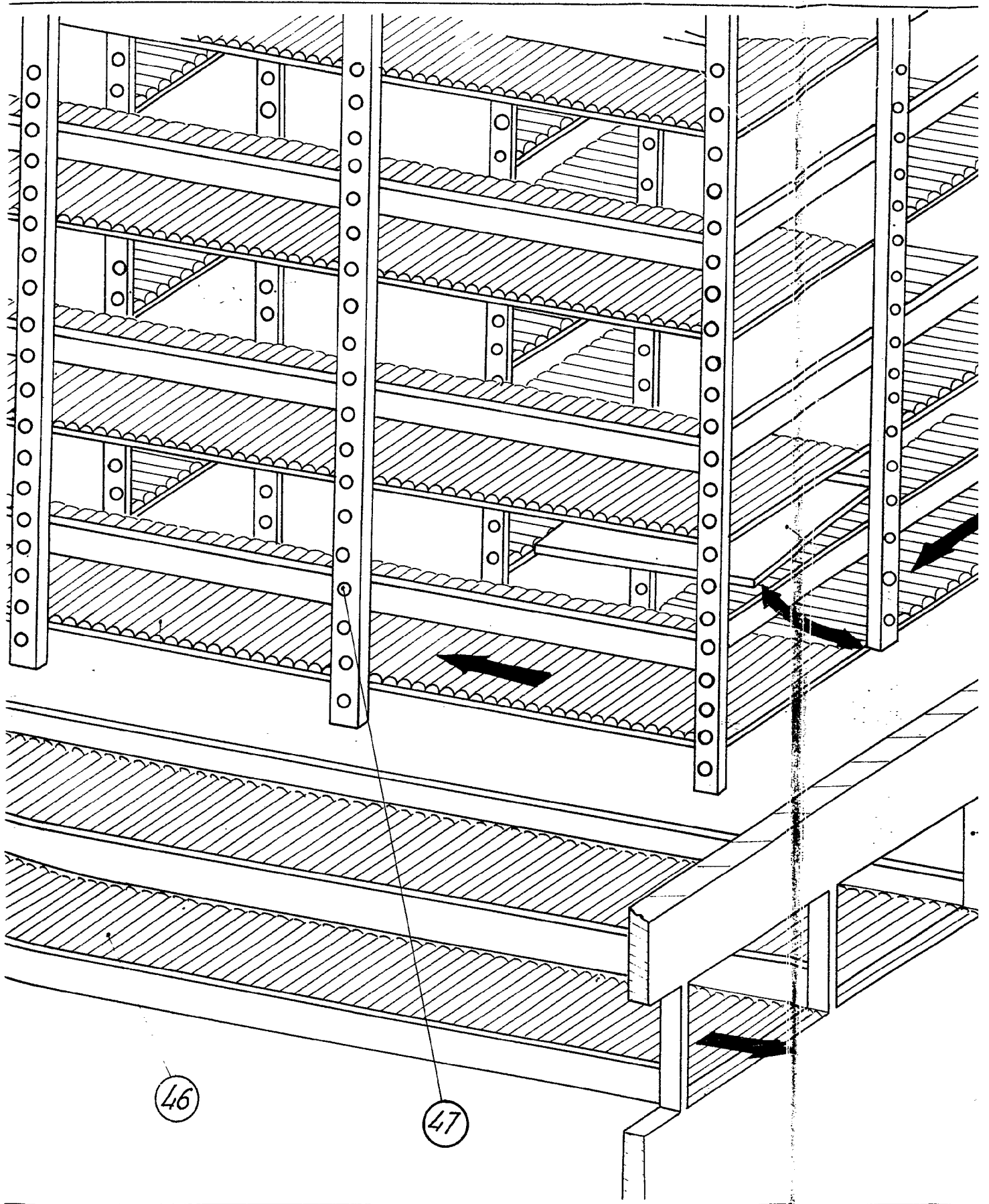
Dn. Arturo Sereciani Rosiñol

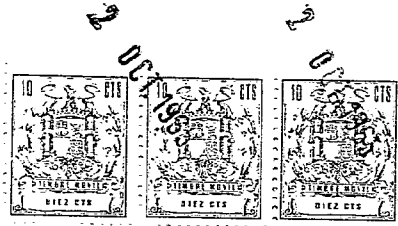
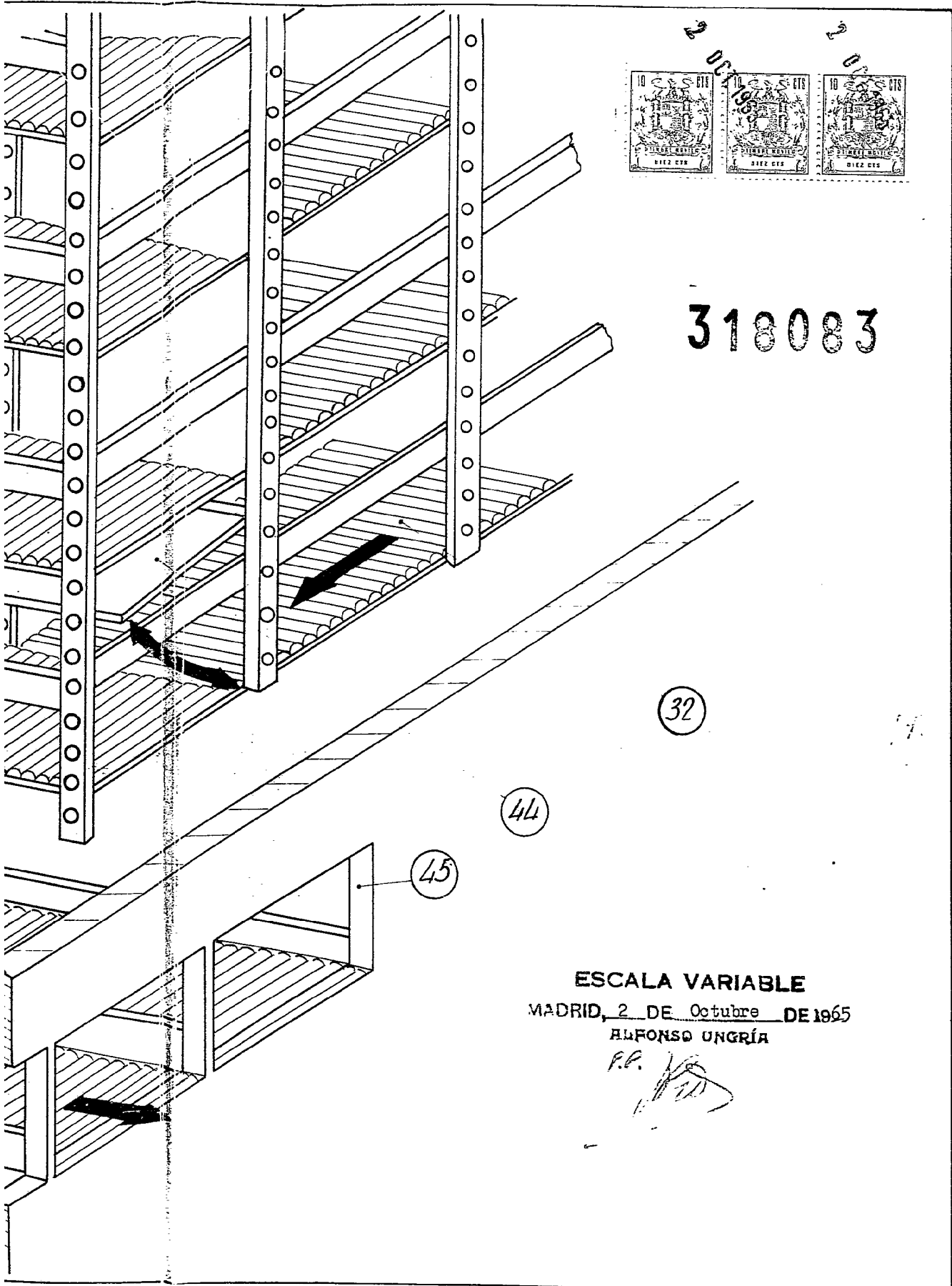
319023



Posiño







318083

ESCALA VARIABLE

MADRID, 2 DE Octubre DE 1965

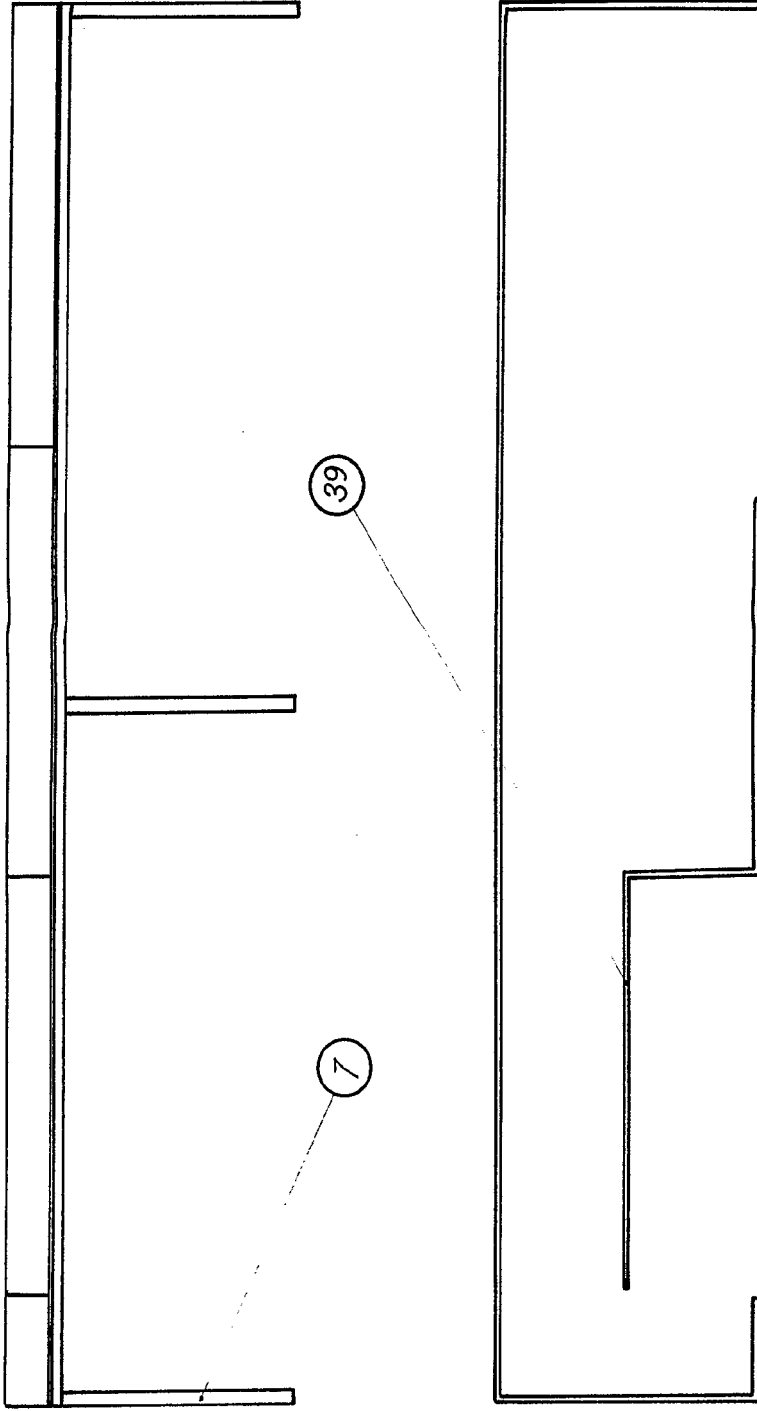
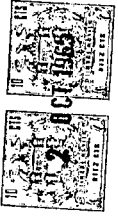
ALFONSO UNGRÍA

R.P. *[Signature]*

Da Arturo Sereciani Asinál

5 hojas / 4

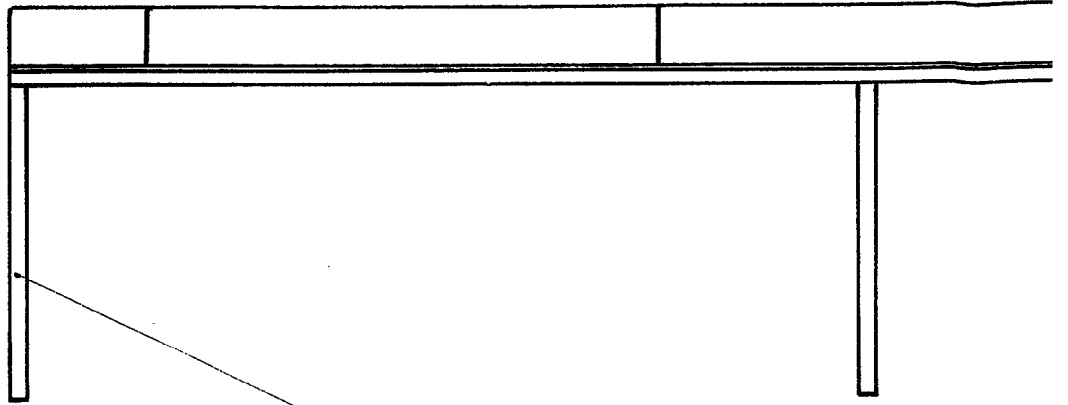
310083



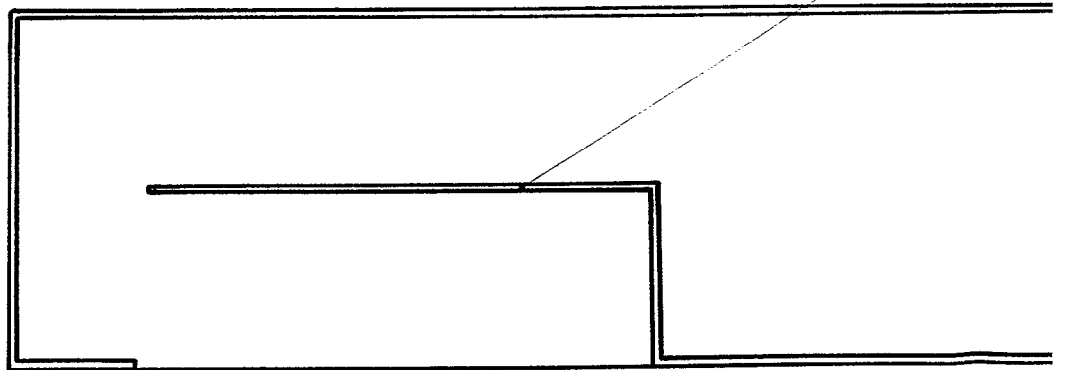
ESCALA VARIABLE
MADRID, 2 DE Octubre DE 1955
ALFONSO UNGERÍA
R.R. Ungería

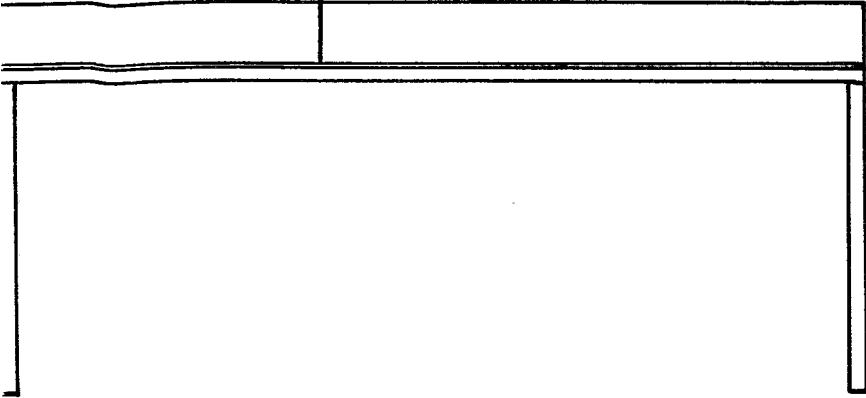
D. Arturo Seredjoni Rosiñol

318083

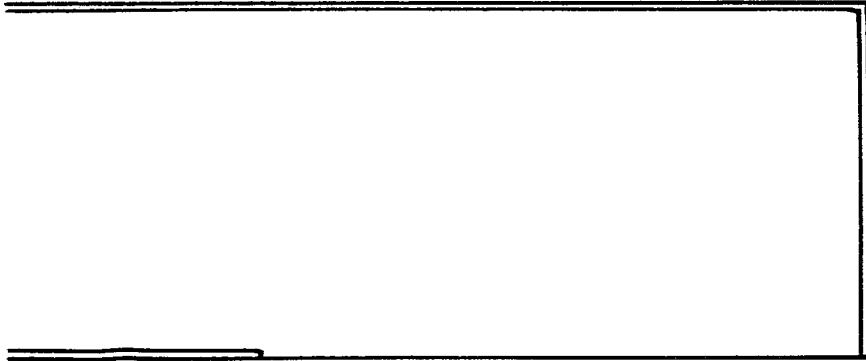


7

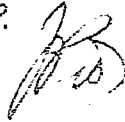




39



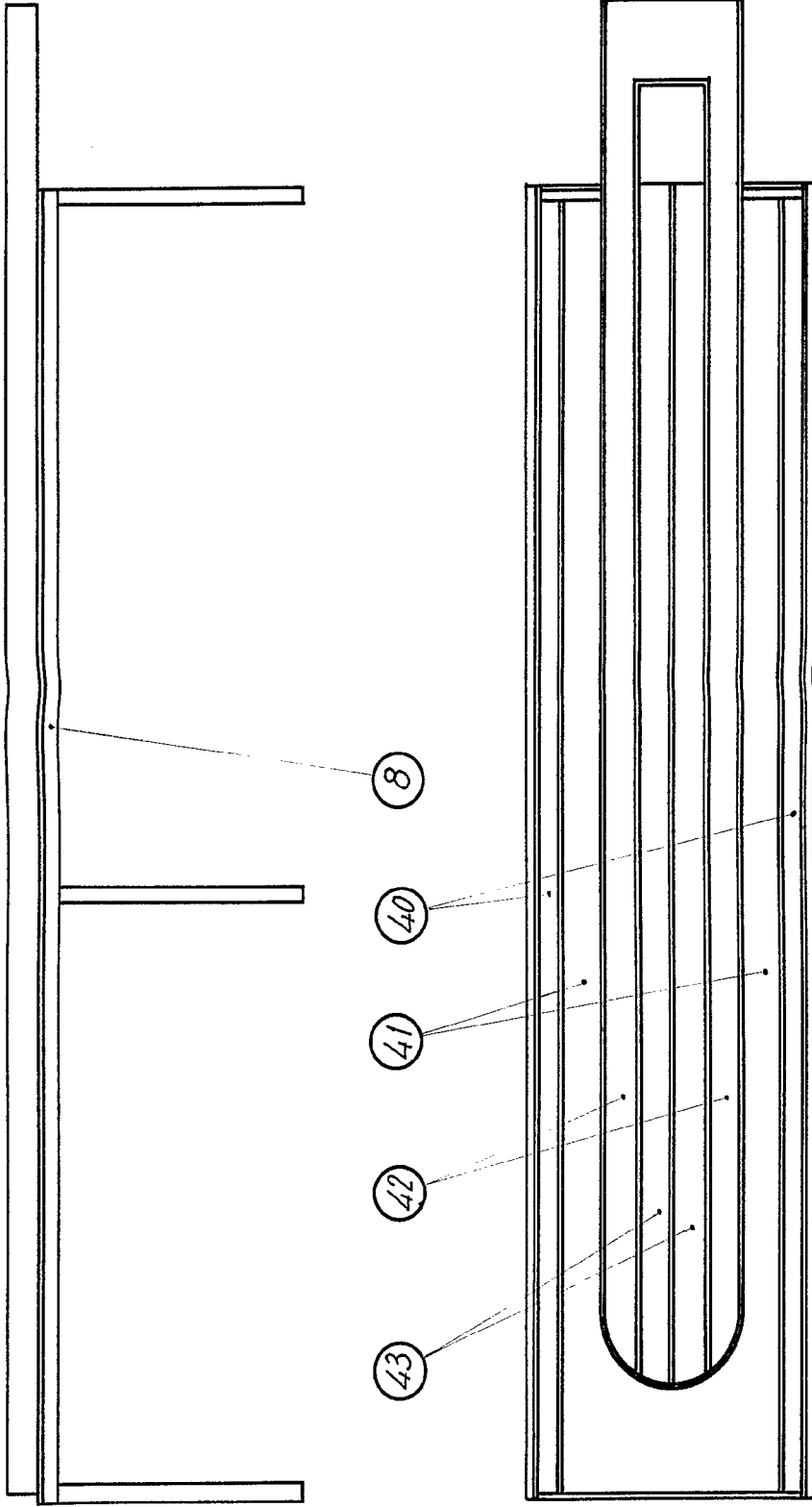
ESCALA VARIABLE
MADRID, 2 DE Octubre DE 1965
ALFONSO UNGRÍA

P.P. 

Dr. Arturo Seregiñi Rosiñal

5 hojas/3

310083



ESCALA VARIABLE

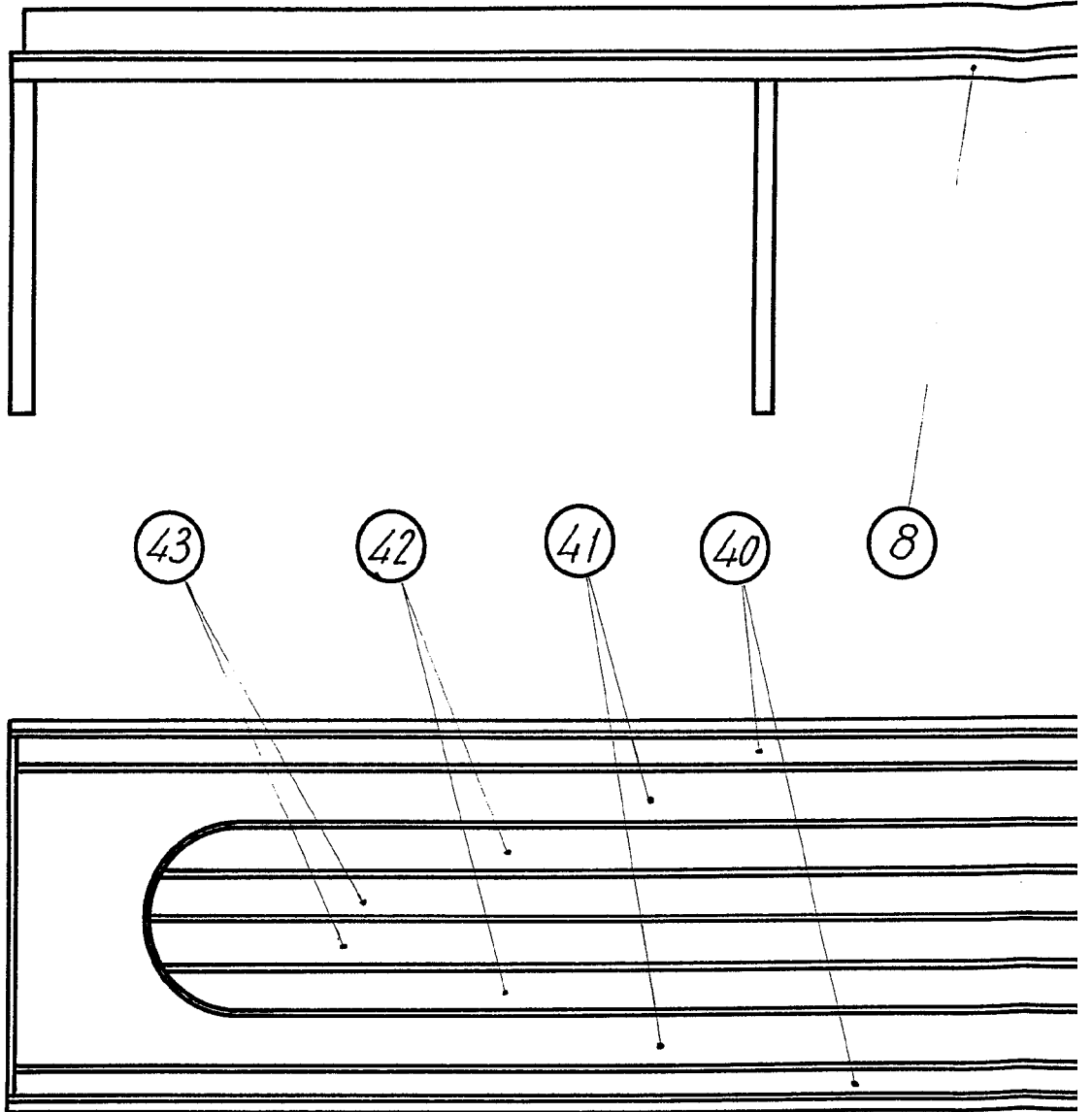
MADRID, 2 DE Octubre DE 1965

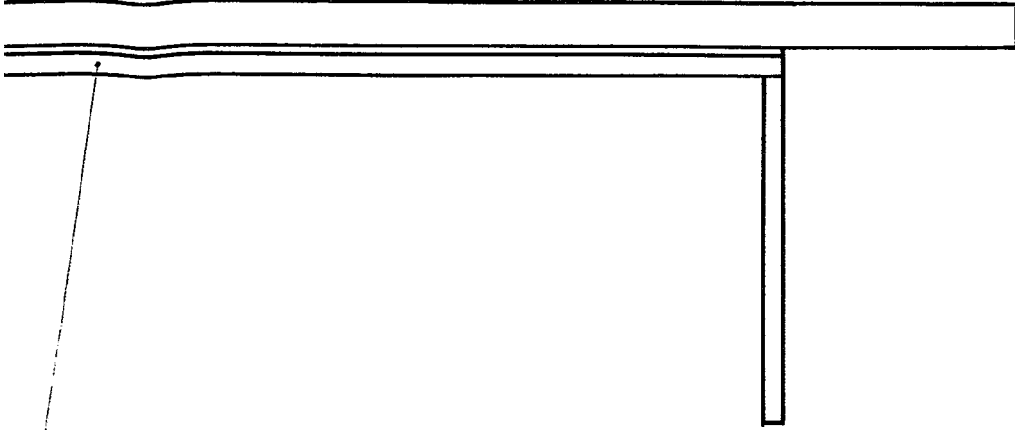
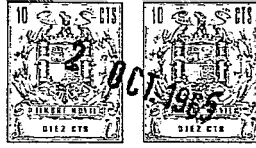
BOFON INGRIFO

10/2

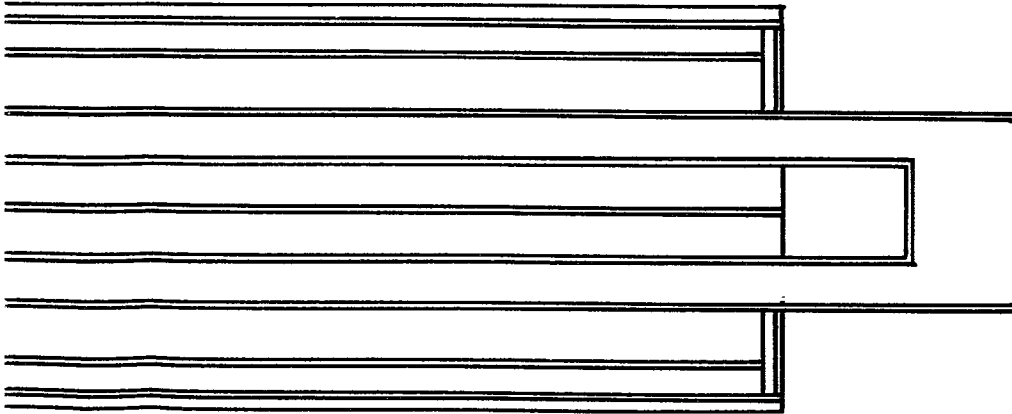
Dr. Arturo Serejani Rasidol

318083





8



ESCALA VARIABLE

MADRID, 2 DE Octubre DE 1965

ARFON & INGRÍA

R.R. 22
16