



concede la vigente Ley de la Propiedad Industrial, con el fin de proteger su fabricación y venta en España y territorios dependientes.

10

No vamos ahora a destacar, por ser asunto sobradamente conocido, la importancia que revisten las realizaciones encaminadas a cuidar y mejorar los productos propios de la extensa riqueza agrícola nacional, especialmente si estas realizaciones están orientadas hacia el realce de los frutos citricos, muy dignos de los maximos cuidados.

15

Esta es la finalidad que pretenden alcanzar los perfeccionamientos objeto del presente expediente, para lo cual han sido sometidos a un concienzudo examen de todas sus características, con objeto de conseguir las más apropiadas para su función, capaces de garantizar la eficacia de su delicado trabajo. De ésta forma a la vista de los resultados obtenidos, cabe afirmar categoricamente que la finalidad perseguida ha sido lograda en toda su extensión, ya que el rendimiento proporcionado por nuestros perfeccionamientos producen un trabajo perfecto, determinativo de un acabado sin mácula en la superficie de los frutos tratados, que resultan con una apariencia sana, al mismo tiempo que quedan convenientemente protegidos contra un envejecimiento prematuro.

20

25

30

Además de estas cualidades que afectan al fruto tratado, son de destacar las que permiten un total aprovechamiento de la materia abrillantadora, merced a la disposición bien estudiada de los perfeccionamientos descritos.

35

Con el fin de ayudarnos convenientemente en la descripción de nuestros perfeccionamientos, hemos considerado de interes la aportación del plano adjunto, en el que



40 queda reflejada la disposición esquemática de una máquina
dotada de los perfeccionamientos en cuestión. Previamente
hemos de advertir que la representación mencionada, única-
mente tiene valor informativo y , en consecuencia, deberá
de ser considerada en su más amplio sentido y nunca como
limite del alcance del presente expediente.

La figura única que ilustra el plano adjunto, nos
muestra una vista lateral de la máquina citada.

45 Haciendo referencia a la precitada figura, obser-
vamos, señalado con -1-, el cuerpo principal de la máquina
en cuyo interior se ha dispuesto una bancada móvil, común
a las máquinas de este tipo, constituida por sendas cadenas
de transmisión -2-, que comportan, entre si, una pluralidad
50 de rodillos -3-, dotadas de movimiento propio de rotación,
como es norma en las bancadas dedicadas a esta finalidad.

La fruta a tratar es introducida por la boca -4-
de la máquina, pasando sobre la plataforma -5- que bascula
y establece contacto con la válvula -6-, en cuyo momento se
55 inicia la salida de la materia abrillantadora, a través de
la tobera -7-, cuya cabeza es regulable. Esta tobera, que en
caso necesario puede ser ayudada en su función por otras
similares, origina una micronebulización, con el producto
abrillantador en suspensión, en la parte superior de la má-
60 quina. Pero en esta misma zona, se encuentra montado uno
o varios ventiladores electroimpulsores -8-, que originan
un torbellino en la atmósfera provocada por la tobera -7-,
empujando y proyectando a la micronebula del producto abrillan-
tador hacia abajo, hacia la bancada móvil por donde se des-
65 plazan los frutos en continuo movimiento. De esta manera se
consigue una aplicación total, inmediata y completa del



producto abrillantador sobre el fruto.

70 Todavía se ve incrementado el efecto beneficioso del electroimpulsor -8-, por la colaboración del aspirador -9-, que atrae hacia sí a la micronube abrillantadora producida en la parte superior de la máquina, originando una corriente que envuelve por completo a los frutos no dejando zona alguna de su superficie sin ser tratada adecuadamente.

75 Lógicamente, si el número de toberas -7- no es limitado, dependiendo exclusivamente de la capacidad y dimensiones de la máquina, tampoco es limitado el número de impulsores, que desempeñan una función esencial en nuestros perfeccionamientos, o el de extractores, sin que en ningún momento se pierda efectividad en el trabajo de la máquina.

80 Suficientemente descritas las cualidades que constituyen los perfeccionamientos aportados, solo nos resta manifestar que serán variables las circunstancias de materiales, tamaños y formas de sus diferentes partes, siempre y cuando se vea afectada su esencialidad que queda resumida en el contenido de la siguiente

N O T A

Los puntos que se reivindican en la presente Patente de Invención, son los siguientes:

90 1ª.- Perfeccionamientos aportados a las máquinas abrillantadoras de frutos, consistentes en la incorporación de uno o varios electroimpulsores, dispuestos en la parte superior de la máquina y orientados en dirección al conjunto de cilindros transportadores del fruto, cuyos electroimpulsores originan una fuerte proyección hacia abajo de la micronube creada con el producto abrillantador de frutos

95

323912



-5-

100 producida por el trabajo de una o varias toberas acondicio-
nadas a este efecto, de manera que proyectando hacia abajo
esta micronube, se consigue en los frutos a tratar una rá-
pida y perfecta cubrición del producto abrillantador, com-
pletándose la acción de dichos electroimpulsores con la
105 disposición de extractores, situados por debajo de los ci-
lindros transportadores, que eliminan los residuos de la
micronube y coadyuvan con su acción extractora a la acción
proyectora de aquellos electroimpulsores. Y

110 2ª.- PERFECCIONAMIENTOS APORTADOS A LAS MAQUINAS
ABRILLANTADORAS DE FRUTOS, de conformidad en un todo en lo
esencial y fines industriales a lo descrito en la presente
Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los ad-
juntos planos para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de 5 hojas, escritas o mecano-
grafiadas por una sola cara a doble espacio en 110 líneas.

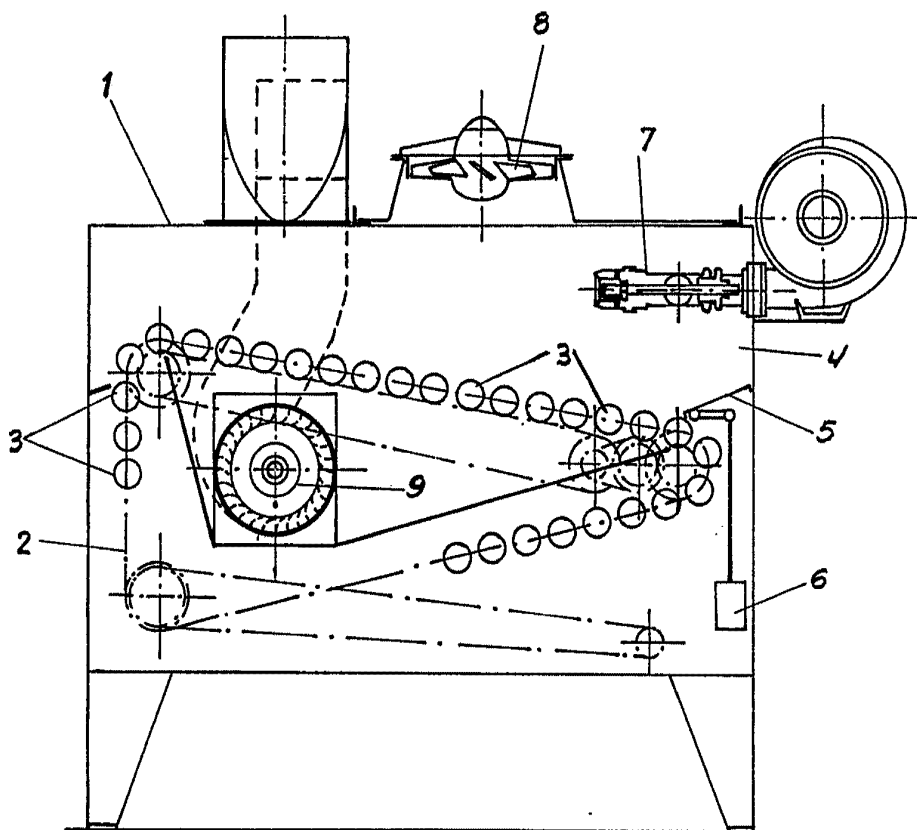
Valencia, 5 de Marzo de 1966

Por autorización del interesado.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Juan López'. The signature is written in a cursive style with a large loop at the end.

323912

7



ESCALA VARIABLE

VALENCIA MARZO DE 1966

Juan López