



329296

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un^a

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: DON FERNANDO ZUMEL SANCHEZ Y DON JUAN ANTONIO
BUENDIA MARIN

RESIDENCIA: MADRID- José Antonio, 9

ENUNCIADO: SUPER EXTRACTOR AUTOMATICO FILTRANTE PARA

LA OBTENCION SELECTIVA DE ACEITES VEGETALES

MC.-

Prioridad: Patente n.º del
Inventores, ambos solicitantes, de nacionalidad española

20



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 Es-
5 tatuto sobre la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929,
texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

 La máquina objeto de la presente patente, para la obten-
ción de aceites vegetales, está basada en los principios físicos de
"tensión superficial e interfacial", por lo que, todos sus elementos
10 han sido cuidadosamente estudiados para favorecer el carácter de estas
tensiones. Por ejemplo en todos ellos se ha tenido muy en cuenta el
que no pudieran ejercer presión de ninguna clase, ya que, estimamos
que en los filtrados selectivos de aceite, la energía de mojado es
muy inferior a la que resulta de aplicar una ligerísima presión,
15 frente a la cual, las tensiones superficiales pierden todo carácter
y no hay selectividad posible. Por consiguiente al obtenerse los cal-
dos sin presión de ninguna clase ni tampoco variaciones de tempera-
tura, con respecto al ambiente del centro de trabajo, podemos afir-
mar, que la calidad de los aceites obtenidos será prácticamente la
20 misma que la que tuvieran los aceites contenidos en el fruto, en el
momento de su tratamiento.

 Con respecto a la cantidad, se ha logrado, en virtud de
esta máquina, que en un tiempo mínimo, no igualado por ningún siste-
ma hasta hoy conocido, pueda, debido a una serie de renovaciones,
25 separar el mosto del seno de la pasta y poner la totalidad del mismo
en contacto con la superficie filtrante, mantenida ésta siempre per-
fectamente limpia por el dispositivo limpiador automático. La canti-
dad de aceite que quede apresada en el interior del entremado de los
microgeles existentes en la pasta, y que hasta ahora se perdía en
30 todos los procedimientos de extracción selectiva conocidos, también



1 se logra en esta máquina, por un dispositivo vibratorio que poseé
el extractor y capaz de comunicar la suficiente tensión mecánica a
la pasta para lograr su rotura.

5 Al no existir presiones, facilmente se comprende que el
gasto de energía eléctrica es mínimo.

Por último al estar preparado para la carga y provisto
del correspondiente mecanismo de descarga automática, no necesita
mano de obra, pudiendo un solo obrero, con solo manejar los pulsado-
res eléctricos, ocuparse de varias máquinas simultáneamente.

10 Adjuntamos a título de ejemplo y en escala variable un
esquema del extractor. Consta de un depósito (A) para la recepción
de la pasta, que va provisto de un filtro automático (B), por dónde
se efectúa la separación de los mostos del resto de la máquina. En
su interior, lleva un mecanismo (C.D.E.), que efectúa el traslado y
15 renovación de la pasta y al mismo tiempo la limpieza de la superficie
filtrante, todo ello automáticamente. También está provisto de un sis-
tema de volteo (figura 3), que efectúa la descarga de la máquina en
pocos segundos. Por último va provisto de un dispositivo vibrador,
que a título de ejemplo colocamos en (G).

20 Por todo lo expuesto anteriormente, se deduce, sin ningún
género de dudas, que si el super-extractor objeto de esta patente,
obtiene aceites de la misma calidad que el que contenga el fruto, y
en una cantidad máxima, prácticamente total, no requiriendo capachos
de ninguna clase, ni así mismo mano de obra, con un consumo eléctrico
25 mínimo, es tan revolucionario que no puede compararse con ninguno
hasta hoy conocido.

Así mismo, creemos firmemente haber resuelto definitiva-
mente el difícil problema de la obtención de aceites vegetales.

30 Hecha la descripción precedente hemos de añadir, que los
detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por



1 ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende
de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

5 En resumen, la Patente de Invención que se solicita, re-
caera sobre las siguientes reivindicaciones.

10 1ª.- SUPER EXTRACTOR AUTOMATICO FILTRANTE PARA LA OBTEN-
CION SELECTIVA DE ACEITES VEGETALES, caracterizado porque, trabaja
sin presión ni calor, basado en los principios físicos de tensión
superficial e interpacial, constando esencialmente: de un mecanismo
automático y sincronizado, colocado en su interior, que efectúa el
15 traslado y renovación de la pasta y simultaneamente la limpieza de
la superficie filtrante, de un dispositivo vibrador, convenientemen-
te a dosado al extractor, capaz de suministrar a la pasta la suficien-
te tensión mecánica para poder romper el entramado de los microgeles
20 contenidos en la misma y de un mecanismo de volteo para que automa-
ticamente pueda variarse el extractor de los residuos de pasta al ser
extraídos los caldos.

25 2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que
han de recaer la Patente de Invención que se solicita, SUPER EXTRACTOR
AUTOMATICO FILTRANTE PARA LA OBTENCION SELECTIVA DE ACEITES VEGETALES.

30 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente
Memoria que consta de cuatro paginas mecanografiadas y dibujos que se
acompaña.

Madrid, 20 de Julio 1.966

BERNARDO UNGRIA

P.P.

1

5

10

15

20

25

30

329296

D. JUAN ANTONIO BUENDIA MARIN Y D. FERNANDO ZUMEL SANCHEZ

HOJA UNICA



329296

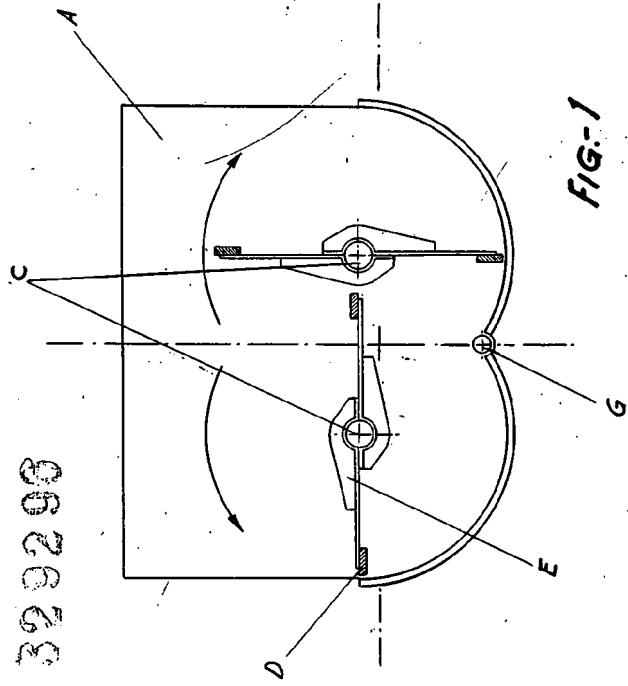


FIG-1

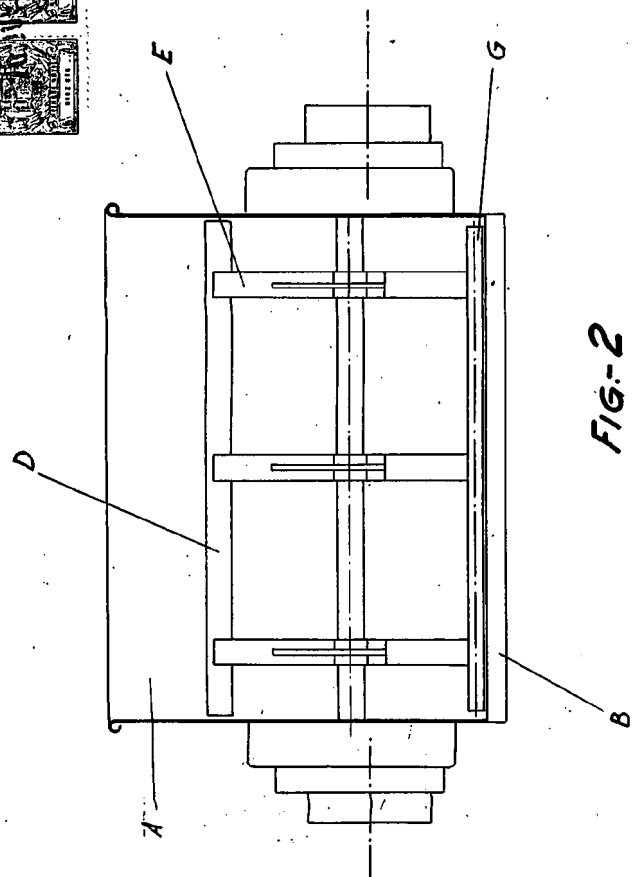


FIG-2

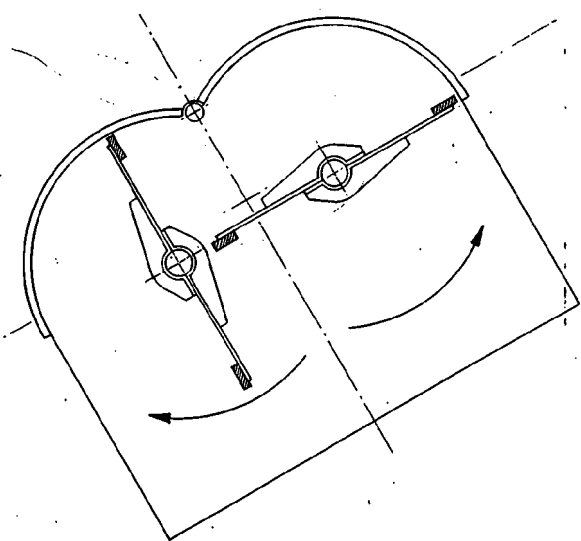


FIG-3

ESCALA VARIABLE
 MADRID, 20 DE JULIO DE 1936
 FERNANDO BUERGIA
 P. P.