

333789

ANEXO
MEMORIA DESCRIPTIVA
Y LA EXPEDICIÓN
PATENTE DE INVENCIÓN
DE LAS MODIFICACIONES

NUMERO. -

Por :

"Procedimiento continuo y automatico para el corte y
preparación de vegetales".-

Solicitante :

D. ALFREDO MORENO ABECIA.-

333789

25



MEMORIA DESCRIPTIVA
de la PATENTE DE INVENCION, número arriba indicado,
cuyo registro se solicita a favor de D. ALFREDO MO-
RENO ABECIA, de nacionalidad Española, con domicilio
en Logroño, calle República Argentina, nº. 22, por :
"PROCEDIMIENTO CONTINUO Y AUTOMATICO PARA EL CORTE
Y PREPARACION DE VEGETALES".-

5 Son muy rutinarios e imperfectos los pro-
cedimientos empleados, hasta la fecha, en las fá-
bricas de conservas, para la previa preparación de
los vegetales en general, pero muy especialmente de
los champiñones, con objeto de separar las cabezas
con sus partes del tallo sabroso y blando, de la
parte de estos más alejada de la cabeza que es du-
ra y poco comestible.

10 A llenar el vacío existente en este orden
de cosas, viene el Procedimiento objeto de esta pa-
tente que facilita grandemente la operación indi-

cada, lograndose lo propuesto de un modo rapido, sencillo y automatico y consiguiendo que el vegetal no sufra ningun dafio o marca.

15



Consiste el Procedimiento que nos ocupa en alinear estos vegetales mediante una doble cinta transportadora formada por dos bandas paralelas, separadas entre si, las cuales los sujetan, obligandolos a moverse horizontalmente con su cabeza en la parte superior y el tallo en la inferior, complementandose el movimiento de dichas bandas, sincronicamente, con el de una tercera que por medio de un plano inclinado fijo, guia el tallo hasta tropezar con un dispositivo de disco cortante que separa la cabeza del tallo, pasando ambos elementos a tolvas distintas.

20

25

Las dos bandas paralelas que estan distanciadas suficientemente, son flexibles y graduables para tratar los vegetales segun sus medidas, clases y tamanos; complementandose estos efectos con el movimiento en forma de alabeo de una de sus motrices.

30

El dispositivo del plano inclinado que guia el tallo de los vegetales hasta presentarlo al disco cortante, es graduable, permitiendo que el corte se produzca a las medidas fijadas previamente.

35

Una vez separadas las cabezas y los tallos van a parar a tolvas distintas por medio de planos inclinados y una uña extractora, quedando preparadas las cabezas para el envasado.

En las 4 Figuras del Plano se representan

40 los diversos elementos empleados en este procedimiento, siendo las dos primeras el esquema del mismo y las dos últimas los detalles en corte y planta respectivamente.



45

En dichas figuras se señalan en :

A y B las cintas transportadoras y guidoras.

C: El plano inclinado guizador.

CH: El vegetal.

D: El disco cortador.

U: La uña extractora.

50 T: La tolva de los tallos cortados, que es articulada para su limpieza e inclinada para que puedan caer a un cesto o similar colocado en el suelo.

S: La tolva de salida del vegetal cortado y listo para la conserva.

55 Con las figuras indicadas y siguiendo el orden de la Memoria descrita se comprende la sencillez del Procedimiento y la eficacia del mismo.

N O T A . - Se reivindica la propiedad de esta **PATENTE DE INVENCION**, por :

60 **PRIMERA.** - Procedimiento continuo y automatico para el corte y preparacion de vegetales, especialmente champiñons que consiste en alinear estos vegetales mediante una doble cinta transportadora formada por dos bandas paralelas, separadas entre si, las cuales los sujetan, obligendolos a moverse horizontalmente con su cabeza en la parte superior y el tallo en la

65



inferior, complementándose el movimiento de dichas bandas, sincronicamente, con el de una tercera que por medio de un plano inclinado fijo, guía el tallo hasta tropezar con un dispositivo de disco cortante que separa la cabeza del tallo, pasando ambos elementos a tolvas distintas.

70

SEGUNDA.- El Procedimiento de la primera reivindicación, en que las dos bandas paralelas están distanciadas suficientemente, son flexibles y graduables para tratar los vegetales según sus medidas, clases y tamaños; complementándose estos efectos con el movimiento en forma de alabeo de una de sus motrices.

75

TERCERA.-El Procedimiento de las anteriores reivindicaciones en que el dispositivo del plano inclinado que guía el tallo de los vegetales hasta presentarlo al disco cortante, es graduable, permitiendo que el corte se produzca a las medidas fijadas previamente.

80

CUARTA.-El Procedimiento de las anteriores reivindicaciones en que una vez separadas las cabezas y los tallos van a parar a tolvas distintas por medio de planos inclinados y una uña extractora, quedando preparadas las cabezas para el envasado.

85

QUINTA.- PROCEDIMIENTO CONTINUO Y AUTOMATICO PARA EL CORTE Y PREPARACION DE VEGETALES.

Esta Memoria Descriptiva consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de una hoja simple de pláños.

Madrid, 25 NOV. 1966

MARIO SOLEN
Por Poder

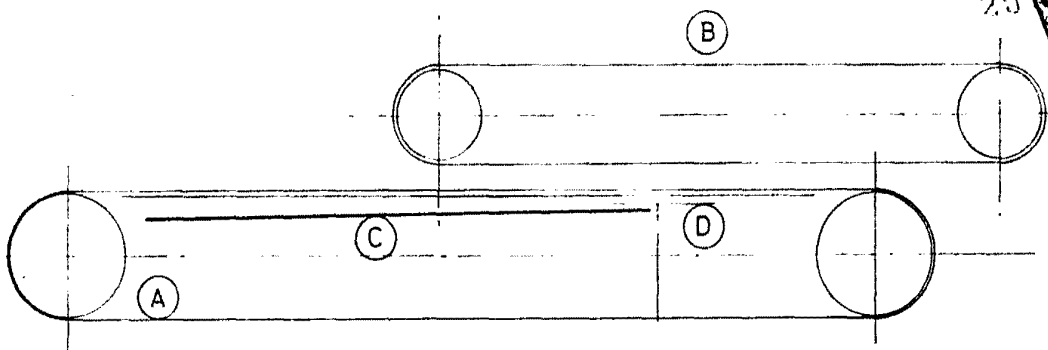


FIG. 1

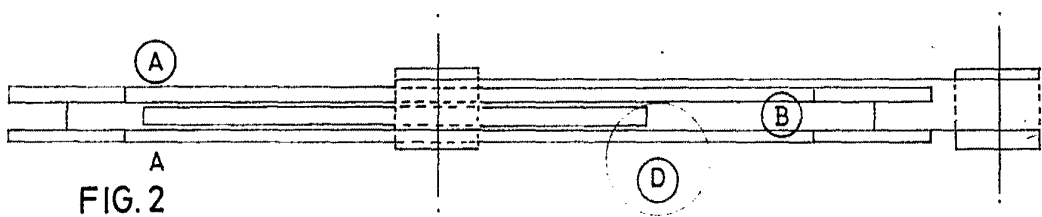


FIG. 2

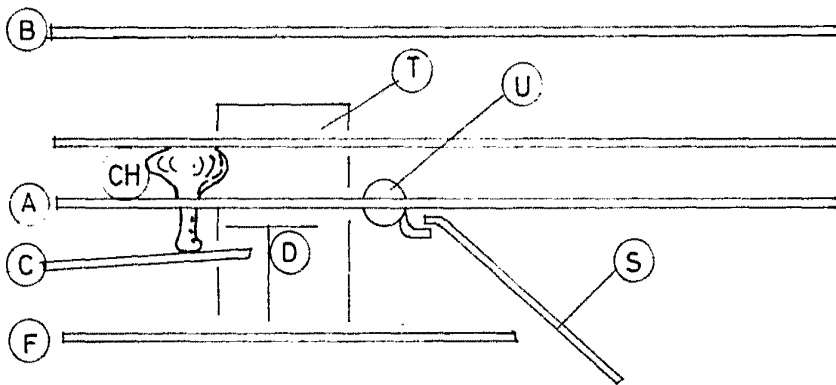


FIG. 3

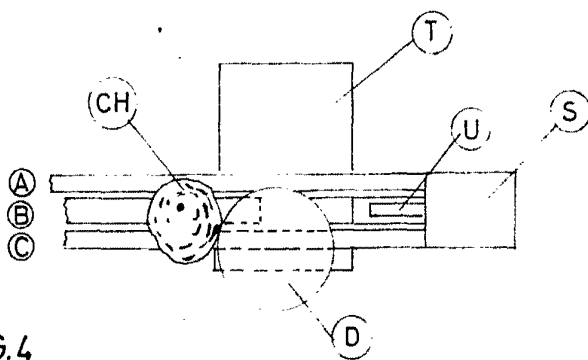


FIG. 4

ESCALA VARIABLE

MADRID 25 NOV. 1968
MARIO SOLEF
Por Pedro