

340138



MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

para todo el territorio español

A favor de:

LÓPEZ ROMERO, S. A.

Entidad española

Establecida en:

LOGROÑO, c/. Miguel Villanueva, 6.

Por:

"MAQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORA-
CION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES"

Inventor: D. Estanislao López Romero

-----::oOo::-----

340136



Constituye la presente memoria, la descripción de una nueva máquina, la cual básicamente es un escurridor vertical, para la elaboración de vinos claretes y similares.

5. Se trata pues de proteger, bajo patente, este invento que aporta grandes beneficios y mejoras a la Industria Vinícola Nacional.

10. Con él se obtiene una elaboración continua de este tipo de vinos, salvando así el inconveniente que traía consigo la elaboración discontinua de los escurridores estáticos, así como otros tipos que existen en el mercado, pues en éste se unen la calidad y alto rendimiento, durante todo el proceso.

15. Es pues un elemento importantísimo en todas las bodegas, ya que supone un ahorro grande de mano de obra y tiempo, y a la vez se obtienen con él, calidades inmejorables.

20. La llegada de la pasta se hace desde la estrujadora, bien mediante bomba impulsora, o bien por otro medio cualquiera.

25. A la salida del escurridor, si se desea, puede completarse el agotamiento, bien con prensa continua, con hidráulica, u otro medio cualquiera de prensado. El invento está ilustrado en la presente solicitud sólo a título de ejemplo no limitativo, pudiendo al elemento básico, quitar o poner partes complementarias que no varíen el fundamento de la máquina.

30. A fin de poder interpretar con más facilidad la naturaleza de este invento, se adjuntan dos hojas de planos con cuatro figuras.

340136



En la hoja nº. 1, puede verse la fig. 1 que es una vista exterior de frente y la fig. 2 representando una vista exterior lateral.

En la hoja 2ª., se indica en la fig. 3 una sección vertical por el centro y en la fig. 4 otra sección vertical, perpendicular a la anterior.

5. Consiste la presente invención en una máquina constituida por un escurridor vertical para la elaboración de vinos claretes y similares que se caracteriza por estar
10. formada por un tambor, bombo o cilindro vertical (1) de chapa perforada con finos agujeros alargados o redondos, la cual retiene la pasta, impidiendo el escape de cualquier materia sólida que quiera desprenderse, incluso la pepita.
15. En su interior, gira lentamente una hélice (2) de poco paso, que retiene convenientemente la caída de la pasta.
- Una estrella (3) o varias según los casos, impide que la pasta gire con la hélice (2) y se mantenga fija sobre
20. ésta.
- En la parte superior del cilindro (1) éste lleva una tolva o cono (4) también de chapa perforada y dentro de él solidario a la hélice (2) va una paleta (5) que impide se atasque la entrada.
25. En la parte inferior del cilindro (1) va una compuerta (6) giratoria en una bisagra (8) que bien mediante un husillo (7) o por otro medio cualquiera, permite regular la salida de la pasta, para dar un mayor o menor escurrido. Sobre la tapa (9) va el mecanismo de accionamiento (11)
30. con su motor (12) y también el tubo de entrada (10) para



340136

la pasta.

Exteriormente y alrededor del cilindro (1) va otro cilindro (13) de chapa ciega para evitar salte el líquido.

5. El mosto 1º. se separa mediante un cono (14) por una salida (15) del obtenido posteriormente, que se recoge por el cono (16) y salida (17).

Sobre la tapa (9) va también un cubo central (18) que aloja los cojinetes para el movimiento de la hélice (2).

10.

Todo el conjunto en algunos casos bascula sobre unas patas (19) que permiten en caso necesario variar la inclinación.

15. Para facilitar la limpieza interior, puede llevar una entrada (20) para el agua, que pasa a través de tuberías a unas duchas (21) colocadas en lugares convenientes.

20. Todo ello hace que el conjunto lleve una marcha silenciosa, y un desplazamiento suave de la pasta, obteniéndose una larga vida del aparato y calidades inmejorables en los mostos.

El cuerpo exterior (13) lleva también una serie de puertas (22) para permitir el fácil acceso al interior del aparato.

25. El cilindro interior (1) lleva adosados a su parte exterior una serie de refuerzos (23) de forma cónica para dar mas fortaleza a la chapa perforada y permitir la caída del mosto al exterior, sin necesidad de resbalar por todo el cilindro mezclándose con las capas inferiores.
- 30.

340136



FUNCIONAMIENTO

- La uva estrujada procedente de la trituradora de rodillos, centrífuga, etc., bien mediante la bomba impulsora o por otro medio entra por el tubo (10) cayendo a la tolva (4)
5. que la hace resbalar hacia la hélice (2) la cual, al girar, la va haciendo descender, escurriendo por el camino. En caso de ser alimentado por bomba impulsora, dado que existe un cierre hermético de este cilindro, la presión que ejerce la bomba para elevar la pasta puede ser
10. aprovechada para ejercer igualmente cierta presión sobre el cilindro perforado.
- Una vez llega la pasta a la parte inferior, hay una cámara sin hélice, donde es retenida por la compuerta (6) que estará más ó menos cerrada según el grado de escurrido que
15. se le quiera dar.
- El mosto que escurre, pasa a través de la chapa perforada separándose el obtenido al principio del que escurre posteriormente, y saliendo por distintos conductos. El 1º., por el tubo (15) y el otro por el tubo (17).
20. Una o mas estrellas (3) según los casos, retiene la pasta en su descenso, haciéndola avanzar verticalmente.
- La pasta que sale escurrida por la tolva inferior (24) cae automáticamente, bien por su peso o bien por otro medio, sobre la prensa continua, o de otro género, si se
25. desea completar el agotado.
- Cada día, una vez finalizado el trabajo, se introduce agua por el tubo (20) haciendole pasar a unas duchas (21) que realizan el lavado interior de la máquina.
- Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye
30. aplicación preferente de la presente invención, podrán

340136



introducirse modificaciones de forma y detalle, sin que por ello varíe la sencillez de la misma.

Los términos en que queda redactada la presente Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose

5. tomarse con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

La solicitante se reserva el derecho de solicitar los correspondientes Certificados de Adición, por las mejoras ó perfeccionamientos que la práctica pudiera aconsejar.

10.

N O T A

La PATENTE DE INVENCION que por veinte años se solicita para todo el territorio español, deberá recaer precisamente sobre las particularidades de las siguientes:

15.

R E I V I N D I C A C I O N E S . -

1.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES, caracterizada porque está

formada por un tambor, bombo ó cilindro vertical de chapa perforada que retiene la pasta, impidiendo el

20.

escape de cualquier materia sólida que quiera desprenderse, incluso la pepita, girando lentamente dentro del citado elemento vertical, una hélice de poco paso que retiene convenientemente la caída ó avance de la pasta,

existiendo adosadas al repetido elemento vertical una ó más estrellas que impiden que la pasta gire con la hélice y haciéndola avanzar verticalmente.

25.

ó más estrellas que impiden que la pasta gire con la hélice y haciéndola avanzar verticalmente.

2.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES, según la reivindicación anterior, caracterizada porque el tambor, bombo o cilindro

30.

vertical lleva en su parte superior una tolva o cono,

340136



también de chapa perforada donde se recoge la pasta que entra, girando sobre tal cono, por su interior y adosado al eje de la hélice, una paleta que impide se atasque la entrada.

5. 3.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el tambor, bombo o cilindro lleva en su parte inferior una compuerta giratoria u oscilante sobre una bisagra y que se puede regular bien mediante un husillo o por otro medio cualquiera, que incluso puede hacerse automático, para variar el grado de escurrido de la pasta.
10. 4.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque alrededor del cilindro, tambor ó bombo, y formando una cámara exterior, va otra envolvente ó cilindro de chapa sin perforar y con sus correspondientes registros, que impide salpique el líquido al exterior y recoge dicho líquido.
15. 5.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, cubriendo ambos cilindros, va una tapa que soporta todos los mecanismos, así como la boca de entrada para la pasta.
20. 6.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque entre ambos cilindros van unos conos con salidas que permiten separar el mosto primero del obtenido posteriormente.
25. 7.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE
- 30.

340136



- VINOS CLARETES Y SIMILARES, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se dispone de tal manera que permite aprovechar la presión de la bomba de pasta para ayudar al escurrido del mosto.
5. 8.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el conjunto puede bascular o quedar fijo según el tipo de instalaciones.
- 9.- MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE
10. VINOS CLARETES Y SIMILARES, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por llevar un tubo de entrada con unas duchas interiores que facilita el lavado de la máquina, limpiando el perforado é impidiendo la obstrucción.
15. 10.- "MÁQUINA ESCURRIDORA VERTICAL PARA LA ELABORACION DE VINOS CLARETES Y SIMILARES", sustancialmente como se describe y reivindica en la presente Memoria que consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y se ilustra en los dibujos que a la misma se acompañan.
- 20.

Madrid, 3 de Mayo de 1.967.

LÓPEZ ROJERO, S. A.

P.

El Agente Oficial.

FIG. 1

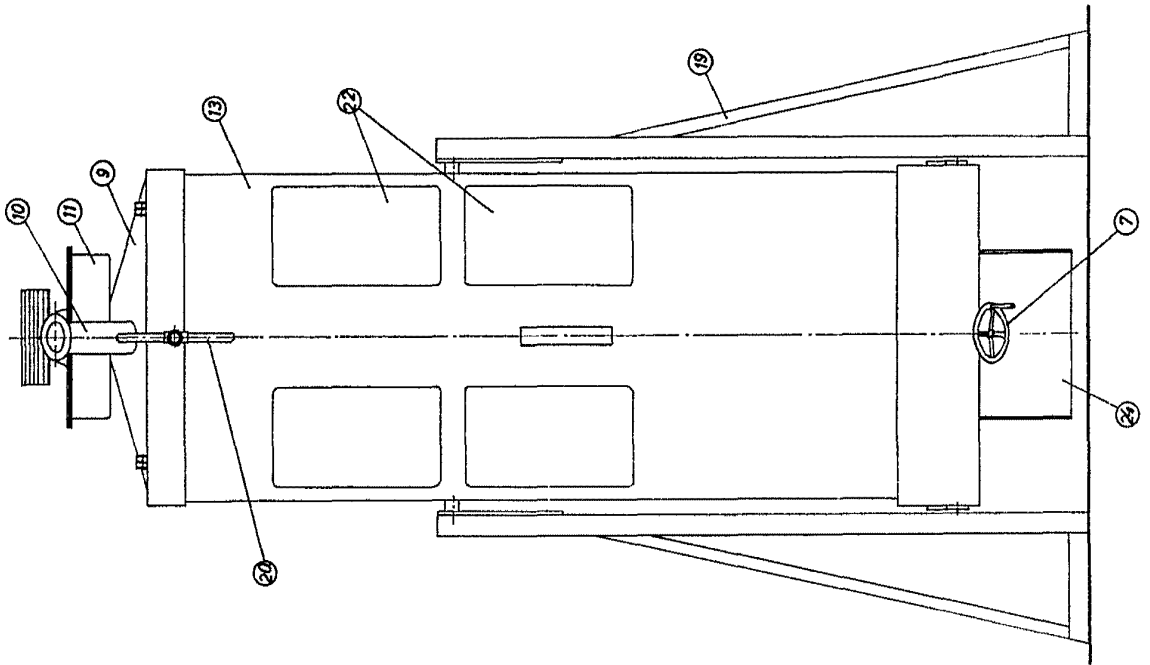
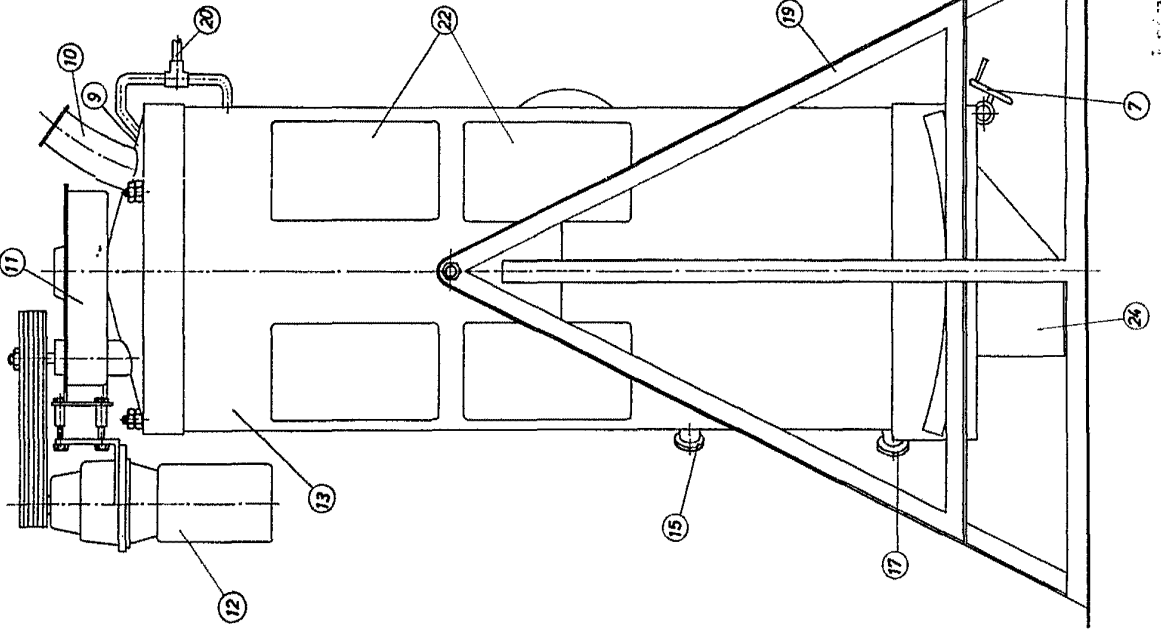


FIG. 2



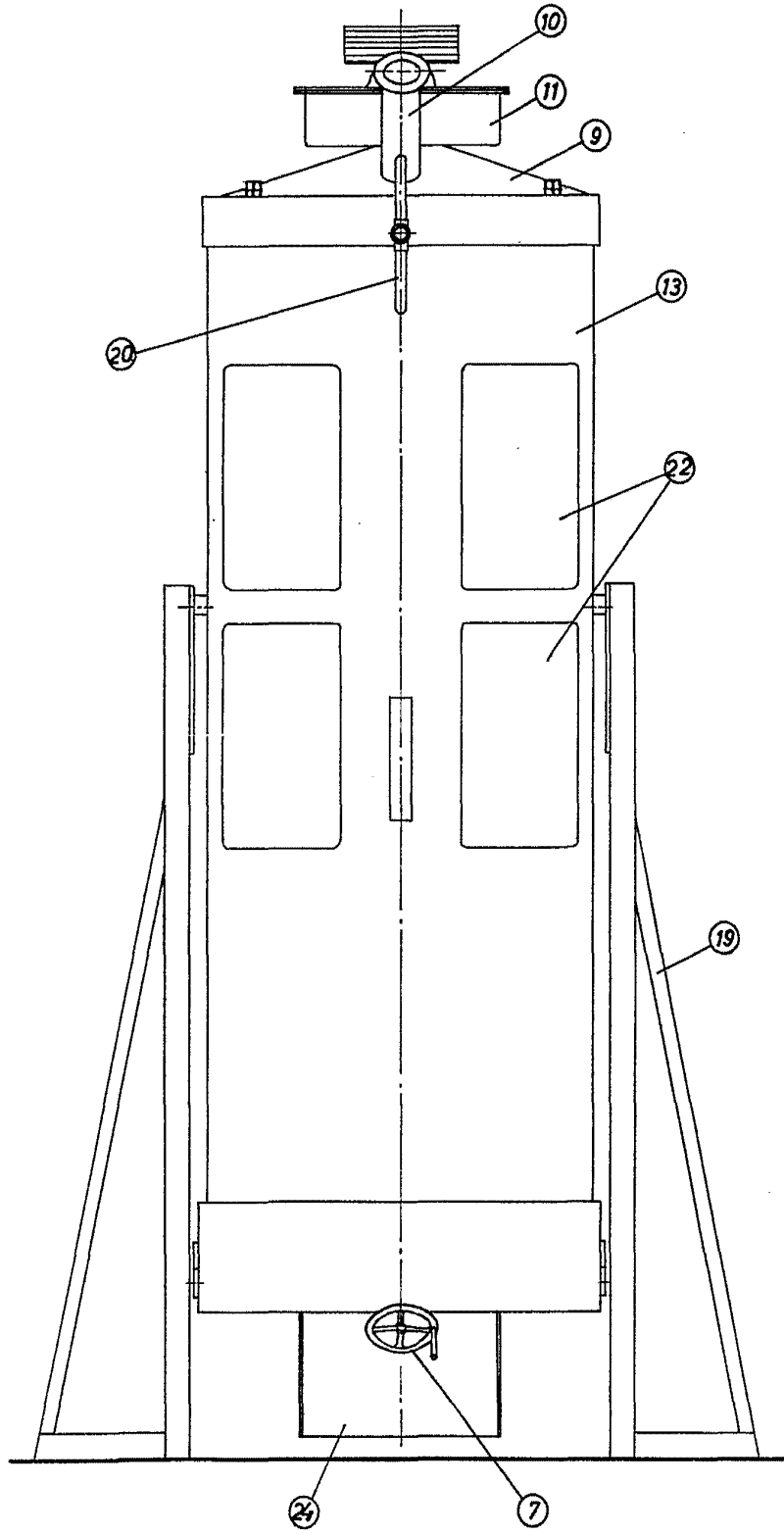
3

3

3

34.1.0

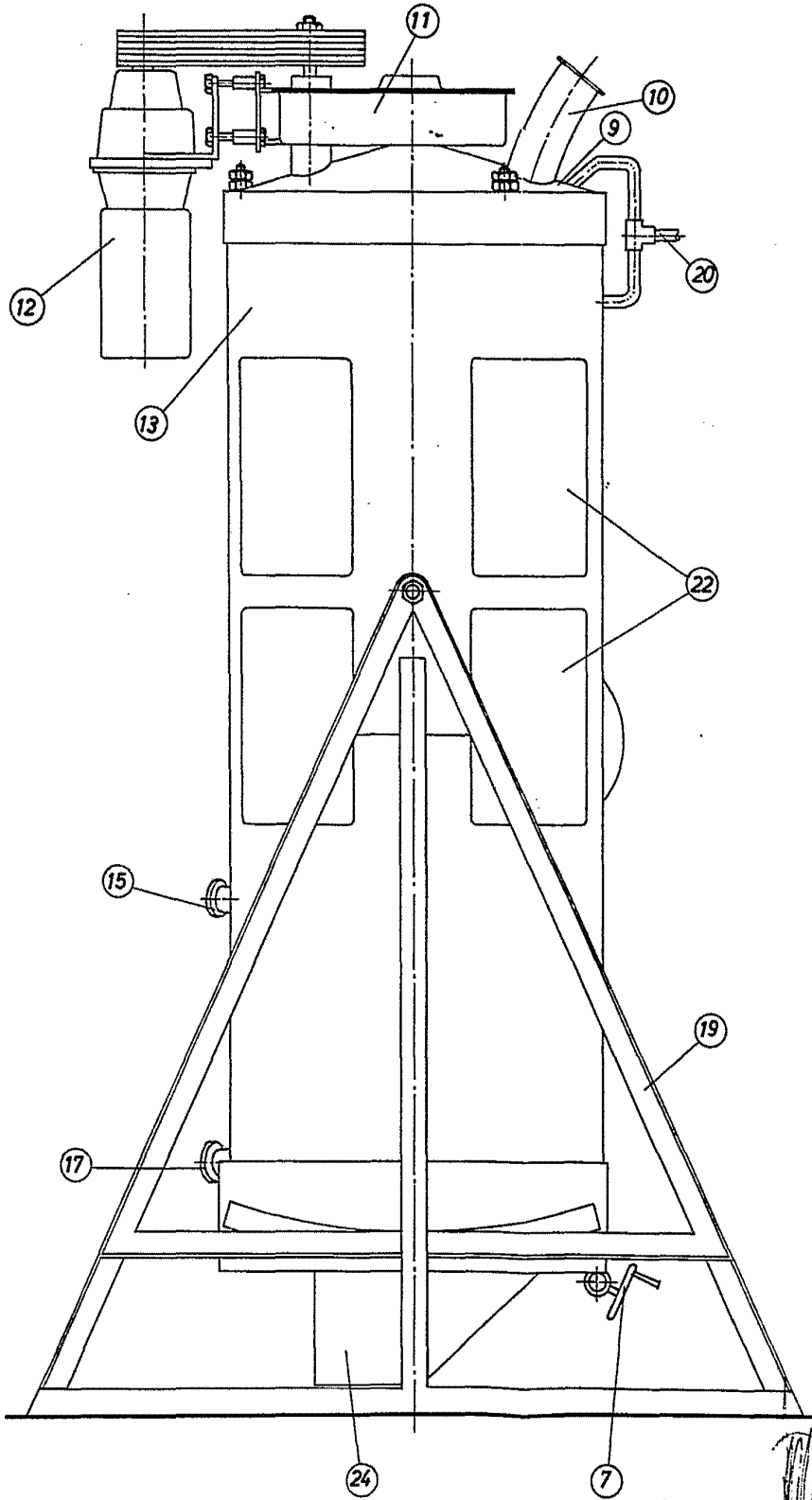
FIG. 1



ESCALA VARIABLE

34-100

FIG. 2



Madrid 30 Mayo 1.967

FIG. 3

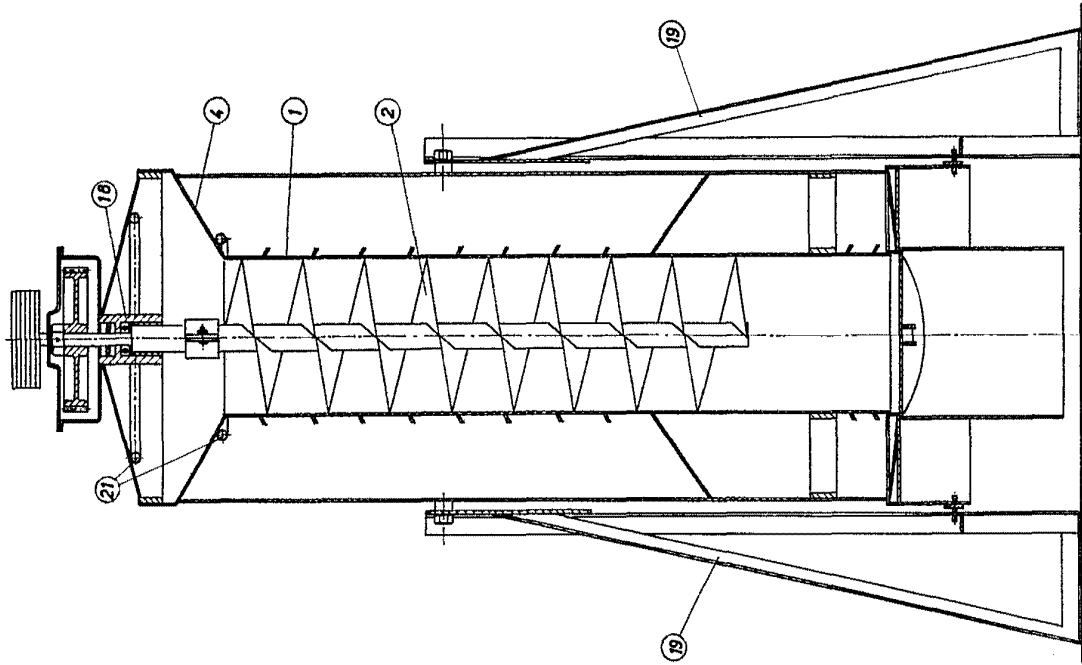


FIG. 4

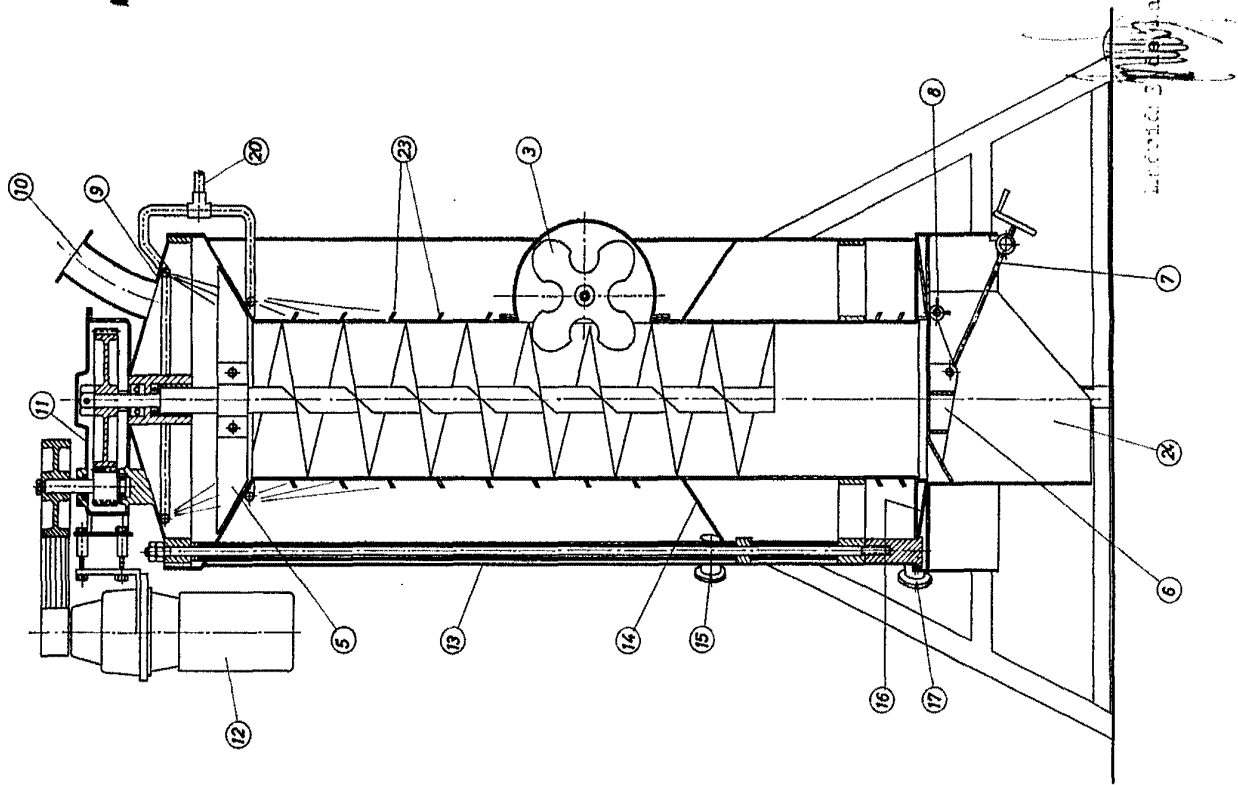
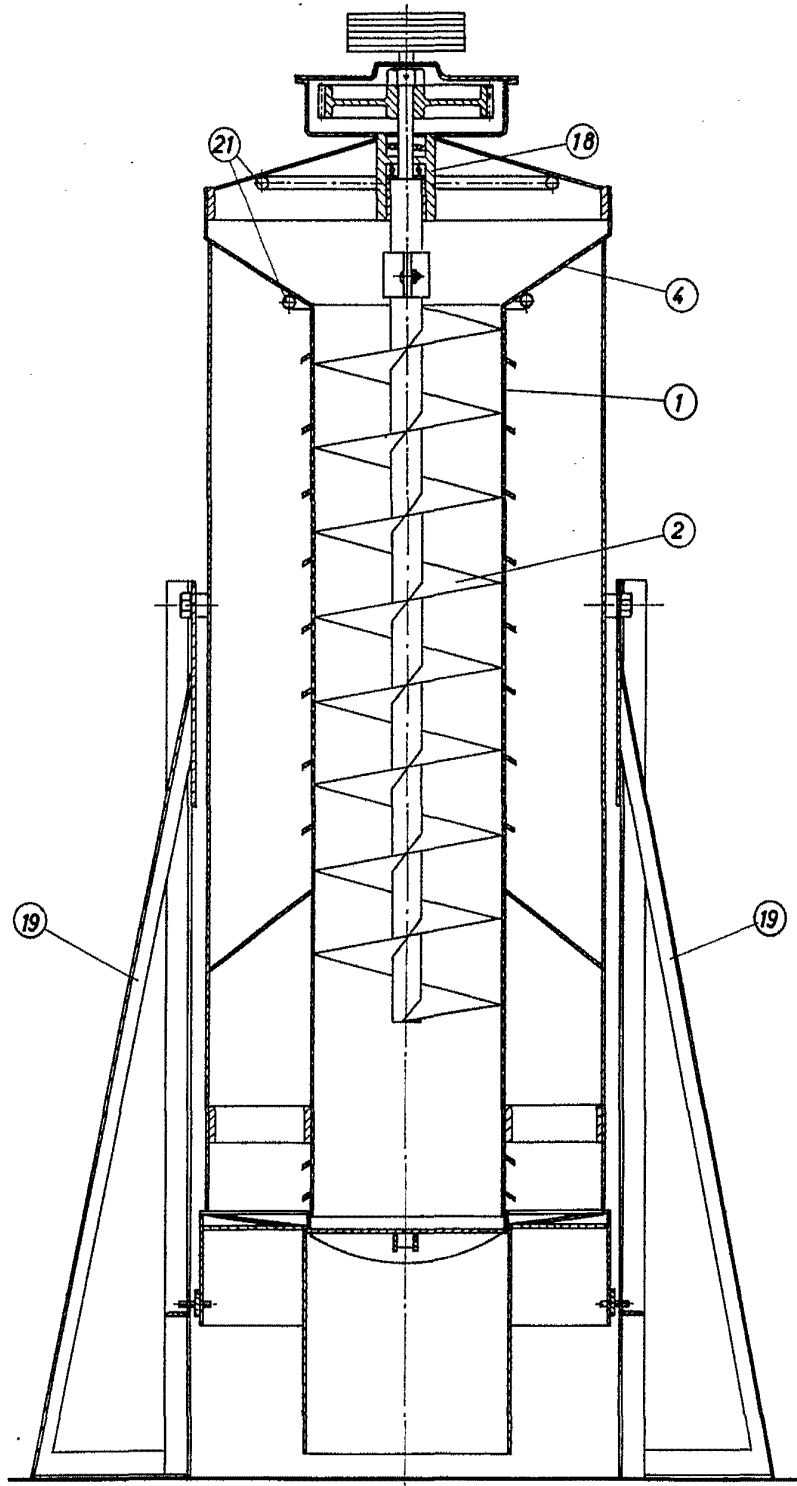


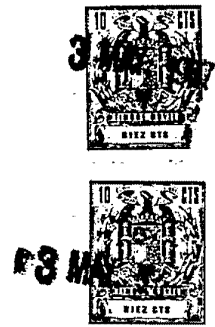
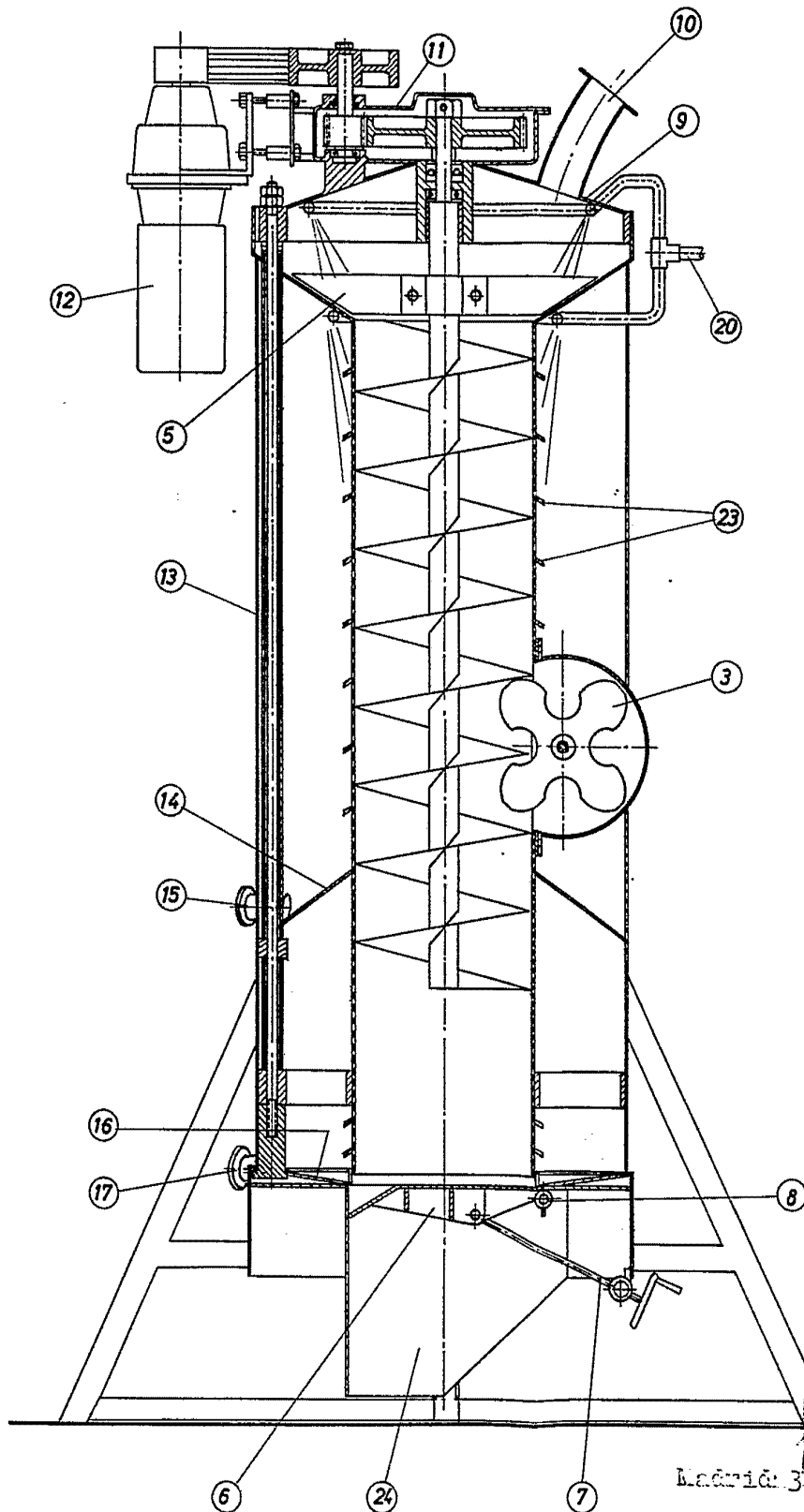
FIG. 3



ESCALA VARIABLE

340130

FIG. 4



Madrid: 3 de Mayo 1.967