

340513



PATENTE DE INVENCIÓN

Solicitante : Don Manuel Torres Martínez.

Residencia : Murcia.- Alburquerque nº 3 (San Pío X).

Nacionalidad: Española.

Inventor : El propio solicitante.

oooOooo

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"SISTEMA DE PELADO DE ESPARRAGOS"

oooOooo

La presente invención concierne, como su enunciado



indica, a un sistema de pelado de espárragos, de acuerdo -
con la descripción detallada que del mismo se realiza, de-
biendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio
5 sentido y nunca en el limitativo.

El nuevo sistema de pelado de espárragos que se
ampara en esta patente, aventaja de manera considerable, -
tanto en su totalidad como en los detalles de su integra-
ción, a cuanto pudo idearse con anterioridad con fines aná-
logos, ya en lo relativo a la forma, modo y condiciones de
10 empleo, bien en cuanto concierne al resultado industrial -
que se obtiene con el mismo.

Por el detalle, calidad, contextura, conformación
y disposición de sus elementos integrantes, reúne cuantas -
15 ventajas y exigencias pueden pedírsele, pudiéndose conside-
rar, sin reservas de ninguna clase, como elemento de fran-
ca eficacia, cuyas características le habilitan para supe-
rar en todos los órdenes a cuantos sistemas para estos fi-
nes fueron concebidos y explotados hasta la fecha.

Así, pues, la invención a que se contrae la pre-
20 sente memoria constituye una novedad auténtica, que la ha-
ce acreedora a la obtención del privilegio de explotación
exclusiva, que viene a demandarse en respecto y de acuerdo
con la normativa del vigente Estatuto sobre Propiedad In-
25 dustrial.

En los dibujos adjuntos, a título de ejemplo no
limitativo, se ilustra una forma de ejecución del invento,
y en ellos:

Fig. 1, representa una sección longitudinal del
30 dispositivo, en la que se aprecian con toda claridad las -
cuatro fases de pelado que ha de sufrir el espárrago, que



seguirá la dirección de X a Y.

Las figuras 2, 3, 4 y 5, representan, respectivamente, la primera, segunda, tercera y última fase de pelado, en secciones que se explican en el texto.

La figura 5, es un detalle de la rueda (5), en el que se aprecia la disposición y forma de las cuchillas de pelado (13).

Las figuras 6 y 7, son las secciones de los elementos (2), (8), (9) y (10), que se explican en el texto de funcionamiento.

El funcionamiento de todo el dispositivo, es el que sigue:

El espárrago (1), sometido a una cocción previa, es introducido en el embudo-guía (2), de forma troncocónica, cuyo eje ideal coincide con el longitudinal de todo el sistema. Antes de llegar a la parte más profunda de este embudo-guía, se pone el espárrago en contacto con la superficie acanalada de una correa transportadora (3), construída con material esponjoso y elástico, de mucha adherencia, la cual inicia el arrastre del espárrago.

La punta del espárrago no debe ser pelada, por lo que la parte anterior del mismo, en su marcha obligada por la cinta transportadora, tropieza con la parte inferior de la pieza (6), a la que arrastra por delante hasta hacerla adoptar la posición que tiene en la marca (7), momento en que la polea portacuchillas (5), que está girando a gran velocidad, inicia la operación de corte en la superficie del cuadrante superior de la envoltura del espárrago. La disposición de las cuchillas (13) puede apreciarse en la figura 6. La polea portacuchillas (5), gira solidaria del eje (12), el cual vá acoplado directamente a un órgano motriz que le im-



65 prime el debido movimiento, así como las poleas (4) que -
arrastran las cintas transportadoras (3). El paso por el -
canal semitubular (8), constituye el final de la primera -
fase de pelado, correspondiente a la sección A-B que se re-
presenta en la figura 2. La sección del canal (8) se repre-
senta en la figura 7.

70 La segunda fase de pelado, es decir, la peladura o
corte del cuadrante inferior del espárrago, se inicia al ser
aprisionado éste entre la primera y la segunda de las cin-
tas transportadoras (3). La primera cinta transportadora se
vé que ocupa la parte inferior en la primera fase, siendo -
obvio que la segunda ha de ocupar la parte superior. Al pro-
75 seguir su marcha el espárrago, aprisionado suavemente entre
ambas cintas (3), se le obliga a pasar por el conducto se-
mitubular (9), que corrige y asegura su dirección mantenién-
dolo oprimido contra la segunda cinta (3), ya que la parte
inferior del espárrago abandona la primera cinta para ser
80 pelada o cortada por el segundo elemento (5) que, en este -
caso, ocupa la parte inferior en la marcha del espárrago.
El funcionamiento de la pieza (6) es igual al descrito para
la primera fase y su sección C-D está representada en la fi-
gura 7. Al ser cortada mediante esta última (segunda) fase
85 el cuadrante inferior del espárrago, éste entra inmediata-
mente en el conducto semitubular (10), que corrige y recti-
fica el rumbo del mismo, hasta hacerle entrar en la terce-
ra fase, o sea, el pelado del cuadrante de la derecha, pene-
trando por el conducto troncocónico (11), similar al enun-
90 ciado con la referencia (2). Desde aquí en adelante, el pro-
ceso de pelado se repite para el cuadrante de la derecha,
primero, y para el cuadrante de la izquierda finalmente, -
constituyendo ambas las fases tercera y cuarta, cuyas sec-



ciones respectivas se han dibujado en las figuras 4 y 5. -

95 Como se aprecia por los dibujos, las fases tercera y cuarta son exactamente iguales a las primera y segunda, solamente que este último grupo ha sido girado en bloque 90° a la derecha, para realizar los cortes de los cuadrantes derecho e izquierdo.

100 Naturalmente, la pieza (6) que, cuando está pasando el espárrago, adopta la posición señalada en (7), - vuelve a su posición primitiva una vez que el espárrago ha pasado, merced a un sensible muelle de recuperación que le obliga a tomar esta posición para, al recibir un nuevo espárrago, proteger su cabeza o punta. Las superficies interiores de los semitubos (2), (8), (9) y (10), están extraordinariamente pulidas, con objeto de facilitar el deslizamiento del espárrago.

110 La pieza portacuchillas (5) que, como es obvio, se repite en cada fase, puede girar en el sentido que se desee, y la mayor o menor aproximación de ésta a la línea del eje del espárrago puede determinar el espesor de corteza - arrancado al mismo.

115 Dada la gran elasticidad de las cintas transportadoras (3), la forma del espárrago se adapta perfectamente, consiguiendo más superficie de contacto, que se traduce en mejor y más seguro arrastre.

120 Igualmente se podrá determinar la distancia a la que se ha de empezar el espárrago desde su punta, mediante la graduación de la inclinación inicial de la pieza (6).

La expulsión de los residuos del pelado, se hará por medio de agua o aire a presión.

NOTA



125 Descrita suficientemente la naturaleza del invento y su forma de realización práctica, se hace constar que la presente memoria es susceptible de modificaciones de detalle, al no alterar su esencialidad, y siendo, por tanto, lo que se solicita Patente de Invención por 20 años en España, lo que se recoge en las siguientes:

130

REIVINDICACIONES

135 1ª.- Sistema de pelado de espárragos, caracterizado porque el espárrago, sometido a una cocción previa, es introducido en el embudo-guía, de forma troncocónica, cuyo eje ideal coincide con el longitudinal de todo el sistema; antes de llegar a la parte más profunda de este embudo-guía, se pone el espárrago en contacto con la superficie acanalada de una correa transportadora, construída con material esponjoso y elástico, de mucha adherencia, la cual inicia el arrastre del espárrago; la punta del espárrago no debe ser pelada, por lo que la parte anterior del mismo, en su marcha obligada por la cinta transportadora, tropieza con la parte inferior de la pieza, a la que arrastra por delante hasta hacerla adoptar la posición que tiene en la marca, momento en que la polea portacuchillas, que está girando a gran velocidad, inicia la operación de corte en la superficie del cuadrante superior de la envoltura del espárrago; la disposición de las cuchillas puede apreciarse en la figura correspondiente; la polea portacuchillas gira solidaria del eje, el cual vá acoplado directamente a un órgano motriz que le imprime el debido movimiento, así como las poleas que arrastran las cintas transportadoras; el paso por el canal semitubular constituye el final de la primera fase de pelado.

150

2ª.- Sistema de pelado de espárragos, según reivindicación -



340513

precedente, caracterizado porque la segunda fase de pelado,
155 es decir, la peladura o corte del cuadrante inferior del es-
párrago, se inicia al ser aprisionado éste entre la primera
y la segunda de las cintas transportadoras; la primera cinta
transportadora se vé que ocupa la parte inferior en la pri-
mera fase, siendo obvio que la segunda ha de ocupar la parte
160 superior; al proseguir su marcha el espárrago, aprisionado
suavemente entre ambas cintas, se le obliga a pasar por el
conducto semitubular, que corrige y asegura su dirección man-
teniéndolo oprimido contra la segunda cinta, ya que la parte
inferior del espárrago abandona la primera cinta para ser pe-
165 lada o cortada por el segundo elemento que, ~~en~~ en este caso,
ocupa la parte inferior en la marcha del espárrago; el fun-
cionamiento de la pieza es igual al descrito para la primera
fase; al ser cortada mediante esta última (segunda) fase el
cuadrante inferior del espárrago, éste entra inmediatamente
170 en el conducto semitubular, que corrige y rectifica el rumbo
del mismo, hasta hacerle entrar en la tercera fase, o sea,
el pelado del cuadrante de la derecha, penetrando por el con-
ducto troncocónico, similar al enunciado con la referencia
correspondiente; desde aquí en adelante, el proceso de pela-
do se repite para el cuadrante de la derecha, primero, y pa-
175 ra el cuadrante de la izquierda finalmente, constituyendo am-
bas las fases tercera y cuarta, exactamente iguales a las -
primera y segunda, sólomente que este último grupo ha sido -
girado en bloque 90° a la derecha, para realizar los cortes
180 de los cuadrantes derecho e izquierdo.

3ª.- Sistema de pelado de espárragos, según reivindicaciones
anteriores, caracterizado porque la pieza que, cuando -
está pasando el espárrago, adopta la posición señalada en la
referencia correspondiente, vuelve a su posición primitiva -

340513

13



185 una vez que el espárrago ha pasado, merced a un sensible -
muelle de recuperación que le obliga a tomar esta posición
para, al recibir un nuevo espárrago, proteger su cabeza o
punta; las superficies interiores de los semitubos, están -
extraordinariamente pulidas, con objeto de facilitar el des-
lizamiento del espárrago; la pieza portacuchillas que, como
190 es obvio, se repite en cada fase, puede girar en el sentido
que se desee, y la mayor o menor aproximación de ésta a la
línea del eje del espárrago puede determinar el espesor de
corteza arrancado al mismo; dada la gran elasticidad de las
195 cintas transportadoras, la forma del espárrago se adapta -
perfectamente, consiguiendo más superficie de contacto, que
se traduce en mejor y más seguro arrastre; igualmente se po-
drá determinar la distancia a la que se ha de empezar el es-
párrago desde su punta, mediante la graduación de la incli-
200 nación de la pieza correspondiente; la expulsión de los re-
síduos del pelado, se hará por medio de agua o aire a pre-
sión.

4^a.- "Sistema de pelado de espárragos"; según queda sustan-
cialmente descrito en la presente memoria, que consta
205 de ocho páginas mecanografiadas por una sola cara y se re-
presenta en los dibujos adjuntos.

Madrid, 13 de Mayo de 1967.

J. GOMEZ ACEBO Y MODEY
P. P.

340513

340513

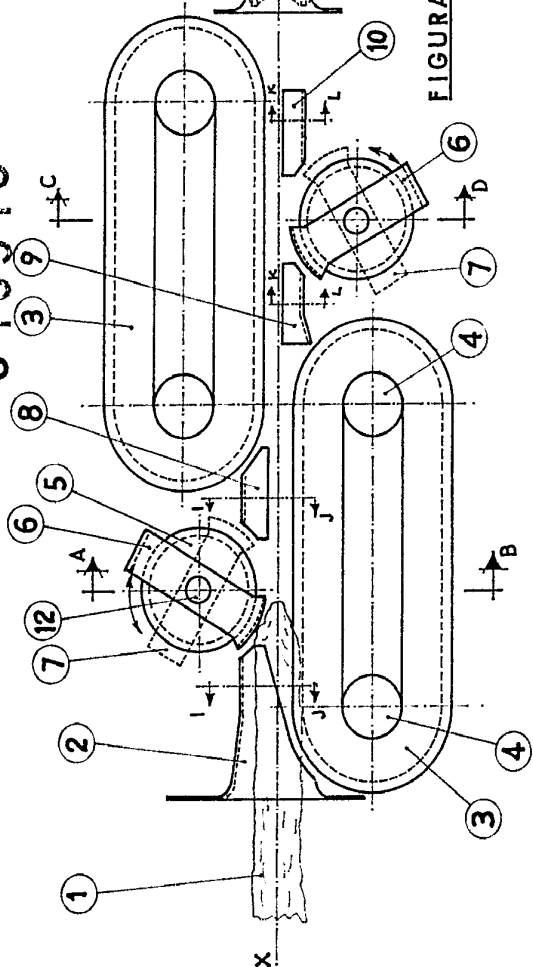


FIGURA 1

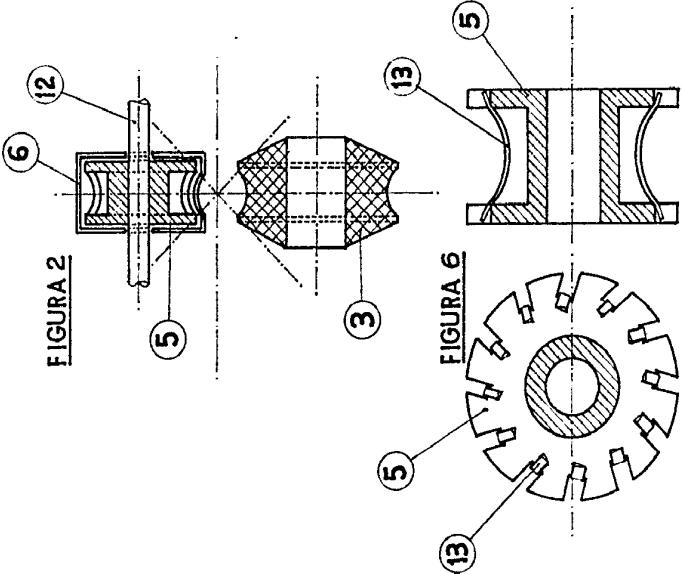


FIGURA 2

FIGURA 3

FIGURA 4

FIGURA 5

FIGURA 6

FIGURA 7

FIGURA 8

MADRID, MAY 1955
 MANUEL TORRES MARTÍNEZ,
 P.F. 10.000.000

340513

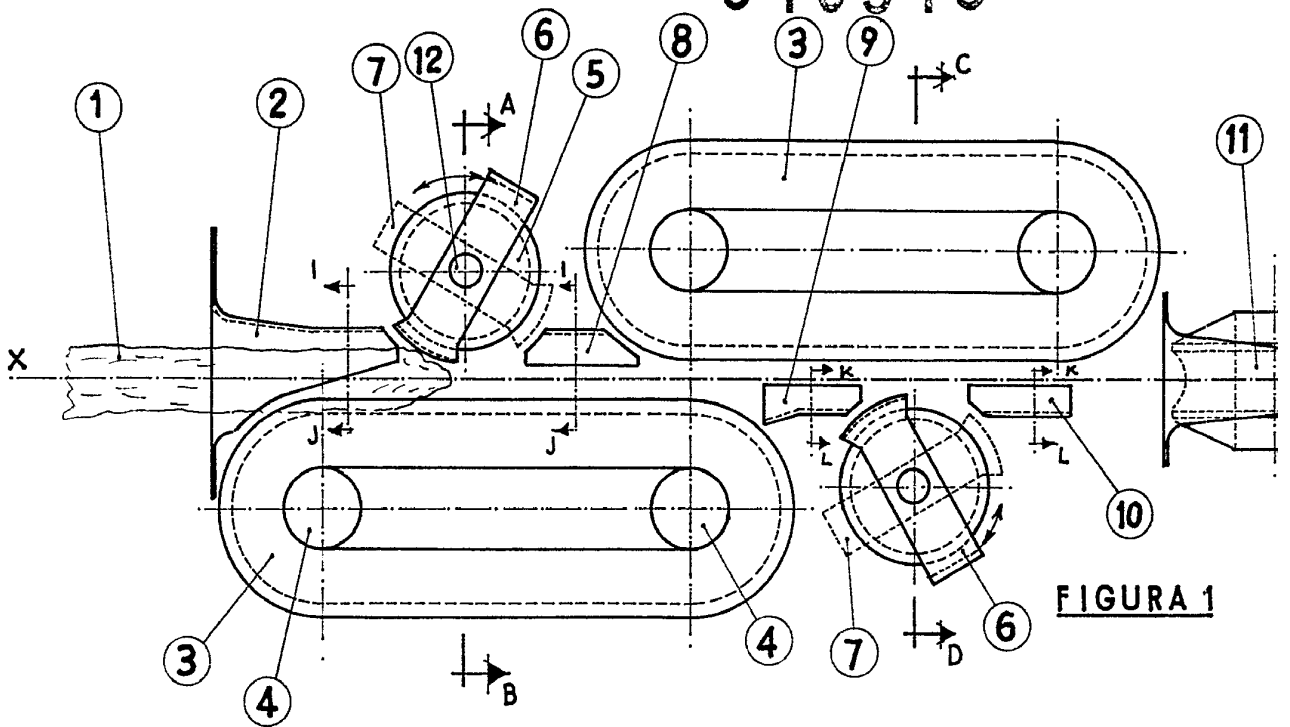


FIGURA 1

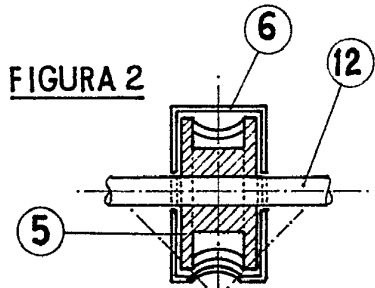


FIGURA 2

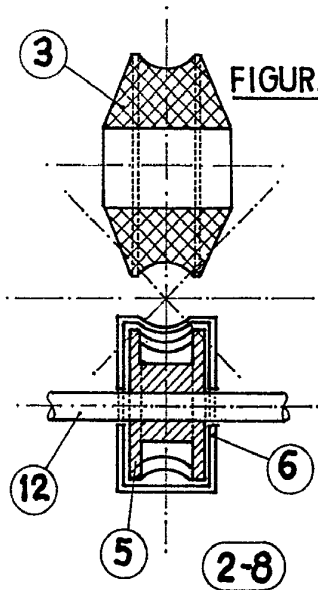


FIGURA 3

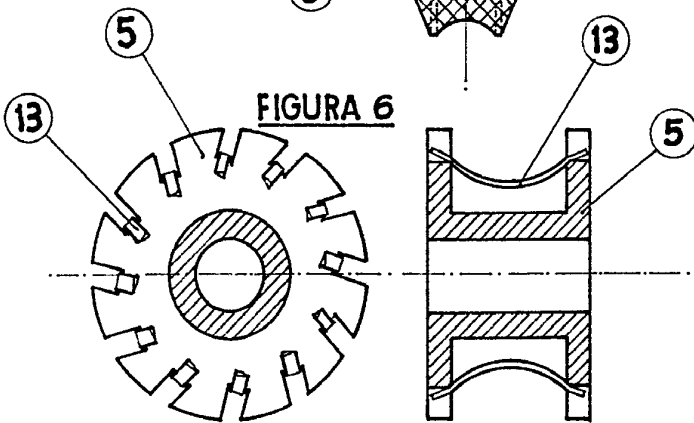


FIGURA 6

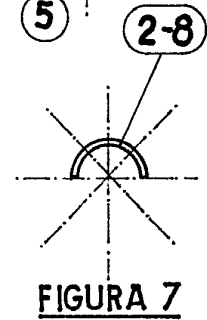


FIGURA 7

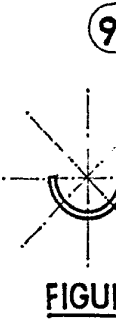


FIGURA 8

340513

340513

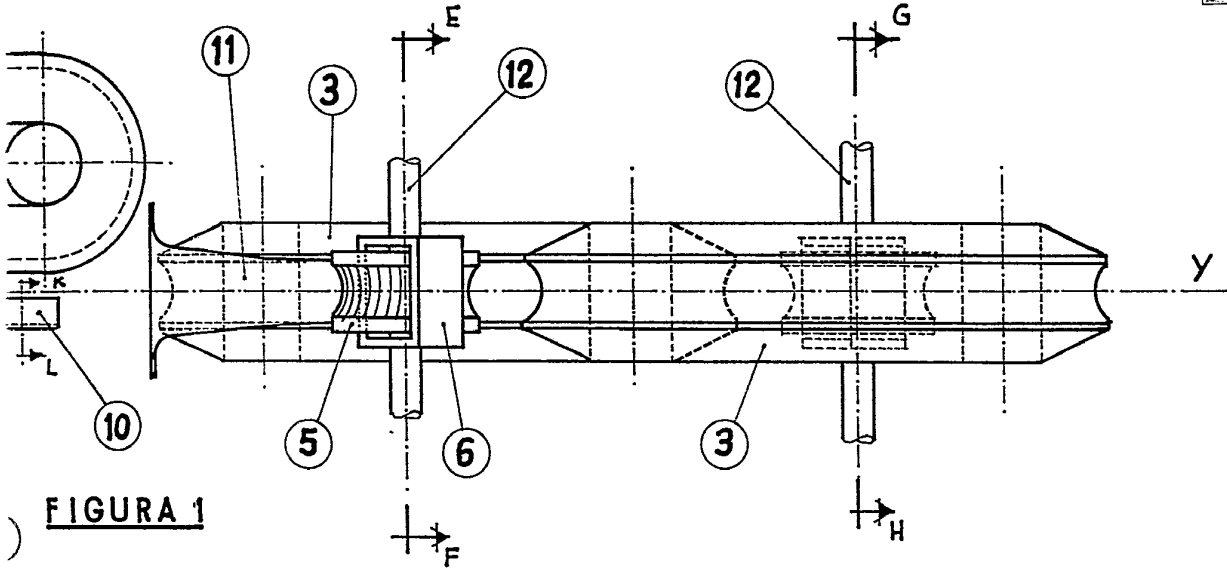


FIGURA 1

FIGURA 3

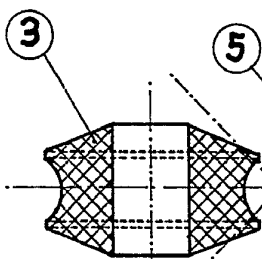


FIGURA 4

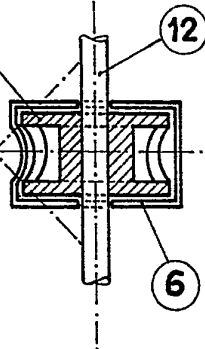
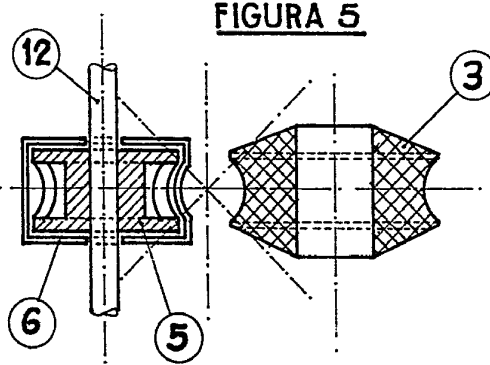


FIGURA 5



MADRID, 13 MAY 1937
 MANUEL TORRES MARTÍNEZ,
 P.F.J. GOMEZ ASENSO Y NOBET
 P. P.

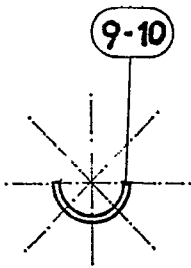


FIGURA 8