



342569

**Memoria descriptiva**

C 11 B 00/00

**para solicitar** PATENTE DE INVENCION en ESPAÑA **por** 20 años

**a nombre de** M.A.I.P. MACCHINE AGRICOLE INDUSTRIALI PIERA-  
LISI

**entidad / de nacionalidad** italiana

**con domicilio en** Viale Cavallotti nº 30, Jesi, Italia

**por:** "UN GRUPO COMBINADO DE PRENSA DOBLE PARA LA PRODUC-  
CION DE ACEITE DE OLIVA" (Clase Internacional C11b)

2.9.67



Es objeto del presente invento un grupo combinado para la producción de aceite de oliva, grupo cuya característica principal reside en que la racional disposición y combinación de las partes necesarias para la preparación de la masa o pasta oleosa permite la utilización de dos prensas intercaladas en el grupo lo que, además de un cómodo empleo, da por resultado un mínimo de ocupación de espacio.

Todo el conjunto, que se presenta de proporciones armoniosas construido en chapa gruesa, es utilizable no sólo en instalaciones oleícolas de tamaño medio sino también en las de gran producción.

Además, el limitado número de operarios que se necesita para su funcionamiento, y el bajo consumo de energía eléctrica, hacen de él una máquina de gran rendimiento y economía de explotación.

El grupo está representado en su forma de realización en los dibujos adjuntos, de los cuales:

- la figura 1 es una vista en alzado frontal; y
- la figura 2 es un corte transversal por la línea A-A de la fig. 1.

Como se ve en las figuras, el grupo está esencialmente constituido por tres partes: una parte central en la que tiene lugar la elaboración de las aceitunas y la preparación y distribución de la masa oleosa, y dos partes, simétricas a uno y otro lado respecto de dicha parte central, constituidas por las prensas y los accesorios correspondientes, en las cuales se extrae el aceite de la masa oleosa; quedando el conjunto recogido y encerrado en un armazón de chapa gruesa.



En la parte central propiamente dicha están colocados varios dispositivos necesarios para la preparación de la masa oleosa; en la parte superior está el dispositivo triturador de las aceitunas que, por acción de la gravedad, pasan a una preamasadora que hay debajo, en la que tiene lugar una primera elaboración de las aceitunas. Desde esta preamasadora, la masa pre-elaborada pasa a la amasadora previamente dicha, en la cual se elabora la masa y se transforma en una verdadera pasta oleosa. A un lado de esta parte central van colocados los medios adecuados para distribuir la masa oleosa por los capachos o discos filtrantes, medios que en esencia están constituidos por un transportador de hélice colocado bajo la amasadora propiamente dicha, de la cual recibe la masa y la transporta a un distribuidor que coloca dicha masa sobre los capachos, sostenidos por el correspondiente plato previsto debajo de dicho distribuidor-regulador.

Al otro lado de la parte central, en posición simétrica a la de los medios de distribución de la masa oleosa, están dispuestos los medios de alimentación o transporte de las aceitunas al grupo, medios consistentes en esencia en una tolva de recogida, de la cual se toman y transportan las aceitunas, por medio de un transportador de tornillo sin fin, a la parte alta del grupo de donde, por gravedad, a través de un canal o conducto, son transportadas al triturador previsto en la parte central del grupo.

Sobre un diámetro normal a aquel según el cual van dispuestas las citadas dos partes accesorias, de alimentación o transporte de las aceitunas al grupo, y de



distribución de la masa oleosa, van colocadas a uno y otro lado de la parte central, diametralmente opuestas, las dos prensas destinadas a extraer el aceite de la masa oleosa.

5                    Dichas prensas son de cuatro cilindros conectados en paralelo y mandados por una bomba de dos cuerpos acoplada a la prensa misma. Los carretones de dicha prensa están mandados eléctricamente mediante motorreductores con diferencial incorporado.

10                   Como es obvio, para todas las partes indicadas están previstos los correspondientes dispositivos de mando.

15                   Por lo demás, las características de la invención resultarán evidentes por la siguiente descripción del funcionamiento del grupo: Las aceitunas se introducen en la tolva 13, de la cual suben transportadas por el tornillo sin fin 12. En la parte alta del transportador de tornillo 12, se derraman y son transportadas por medio de un canal al triturador 11. Las aceitunas trituradas pasan, cayendo por la acción de la gravedad, a la amasadora 19, que debe considerarse como una pream-  
20                   sadora; la masa que ha sufrido esta primera elaboración pasa, atravesando el registro regulable 20, a la amasadora inferior 22, propiamente dicha, en la cual la masa  
25                   experimenta al elaboración completa y se transforma en pasta oleosa.

30                   De la amasadora inferior 22, la masa o pasta oleosa, por medio del transportador de hélice 18, llega al distribuidor 23 mandado por medio de la palanca 24, donde dicha masa va siendo colocada sobre los capachos



o discos filtrantes 28 dispuestos sobre el apropiado plato de sustentación 25 debajo del distribuidor, y cuya altura es regulable por medio de un dispositivo adecuado 26.

5                    Los capachos 28 que llevan la masa oleosa son colocados bajo las dos prensas hidráulicas 1, con bombas acopladas 4. El grupo se completa con una escala de chapa estampada, provista de barandilla y galería, y con los accesorios que sirven para el montaje, el desmontaje, la  
10                    inspección y la limpieza del grupo propiamente dicho.

                    En la parte inferior a la central 14 de la máquina va colocado el reductor de velocidad 16 que, por medio del árbol 15, transmite el movimiento a las amasadoras 19 y 22, y por medio de los órganos 17 al distribuidor-dosificador 23.  
15

                    En las figuras se designan además: con el número 3 el cuadro de señalización de la bomba; con el 6, los cilindros de la prensa hidráulica; con el 5, los carretes accionados por el motorreductor 27; con el 10,  
20                    el motor de accionamiento de la trituradora 11; con el 7 y el 21, las respectivas mirillas para las amasadoras superior e inferior; y con los números 2, 8, 9 los diferentes mandos y cuadros correspondientes.



N O T A

---

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

5

1.- Un grupo combinado de prensa doble, para la producción de aceite de oliva, caracterizado por el hecho de estar esencialmente constituido por tres partes: una parte central en la que tiene lugar la elaboración de las aceitunas y la preparación de la masa oleosa, y dos partes semejantes y simétricas, a uno y otro lado respecto de dicha parte central, constituidas por las prensas y los accesorios correspondientes, que permiten extraer el aceite de la masa oleosa; quedando el donjunto recogido y encerrado en un armazón de chapa gruesa, de modo que el grupo se presenta en proporciones armonisas.

10

15

2.- El grupo de la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que en la parte central propiamente dicha están colocados los diversos dispositivos necesarios para la preparación de la masa oleosa; en la parte superior está el dispositivo triturador de las aceitunas que, por la acción de la gravedad, pasan a una preamasadora que hay debajo, y de ésta, siempre por la acción de la gravedad, pasan a la amasadora propiamente dicha, donde la masa pre-elaborada se transforma en verdadera pasta oleosa.

20

25



3.- El grupo de las reivindicaciones preceden-  
tes, caracterizado por el hecho de que a un lado de la  
parte central según la reivindicación 2 van colocados los  
medios adecuados para distribuir la masa oleosa por los  
5 capachos o discos filtrantes, medios que en esencia están  
constituidos por un transportador de hélice, colocado ba-  
jo la amasadora propiamente dicha, de la cual recibe la  
masa y la transporta a un distribuidor que coloca dicha  
masa sobre los capachos sostenidos por el correspondiente  
10 plato previsto debajo del dispositivo regulador.

4.- El grupo de las reivindicaciones preceden-  
tes, caracterizado por el hecho de que al otro lado de  
la parte central según la reivindicación 2 y, por tanto,  
en posición simétrica a al ade los medios citados en la  
15 reivindicación 3 y previstos para la distribución de la  
masa oleosa, están dispuestos los medios de alimentación  
o transporte de las aceitunas al grupo, medios consisten-  
tes en esencia en una tolva de recogida, de la cual se to-  
man y transportan las aceitunas, por medio de un trans-  
20 portador de tornillo sin fin, a la parte alta del grupo  
de donde, por gravedad y através de un canal o conducto,  
son transportadas al triturador previsto en la parte cen-  
tral del grupo.

5.- El grupo de las reivindicaciones preceden-  
25 tes, caracterizado por el hecho de que sobre un diámetro  
normal a aquel según el cual van dispuestos los medios de  
transporte de las aceitunas al grupo, según la reivindi-  
cación 4, y los medios de distribución de la masa oleosa  
según la reivindicación 3, a uno y otro lado de la parte  
30 central, van colocadas diametralmente opuestas las dos



prensas destinadas a extraer el aceite de la masa oleosa.

5 6.- El grupo de las reivindicaciones preceden-  
tes, caracterizado por el hecho de que las dos prensas  
hidráulicas están mandadas por cuatro émbolos conectados  
en paralelo y accionados por una bomba de dos cuerpos  
aplicada al lado exterior de cada una de las prensas; di-  
chos émbolos descargan su esfuerzo sobre una placa que  
hay debajo y en la que se apoya el carretón, el cual re-  
sulta así notablemente aligerado, recibiendo de la placa  
10 una presión uniforme en toda su superficie.

15 7.- El grupo de las reivindicaciones preceden-  
tes, caracterizado por el hecho de que los carretones de  
cuatro ruedas, de las cuales hay dos contiguas y orienta-  
bles, están mandados eléctricamente mediante un motor -  
eléctrico acoplado a un reductor y diferencial, y que ac-  
túa sobre las ruedas orientables; la toma de corriente  
se introduce rápidamente antes de cada desplazamiento, y  
luego se retira o desconecta.

20 8.- Un grupo combinado de prensa doble para la  
producción de aceite de oliva.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que  
antecede, representado en los dibujos que se acompañan  
y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de nueve hojas escritas



a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 31 SEP. 1967

P.A.

Alberto de Euz

MGM/-  
2.9.67

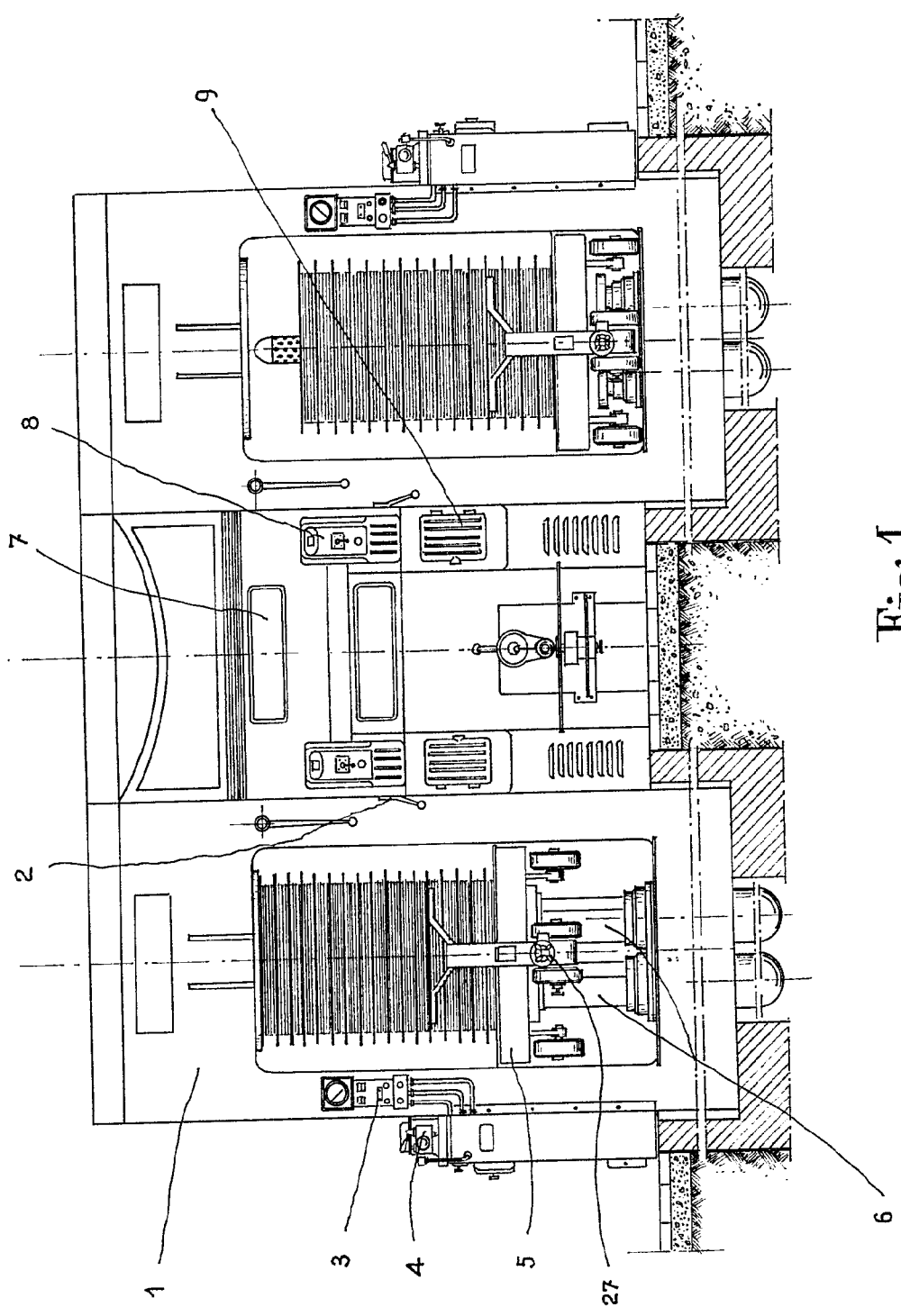
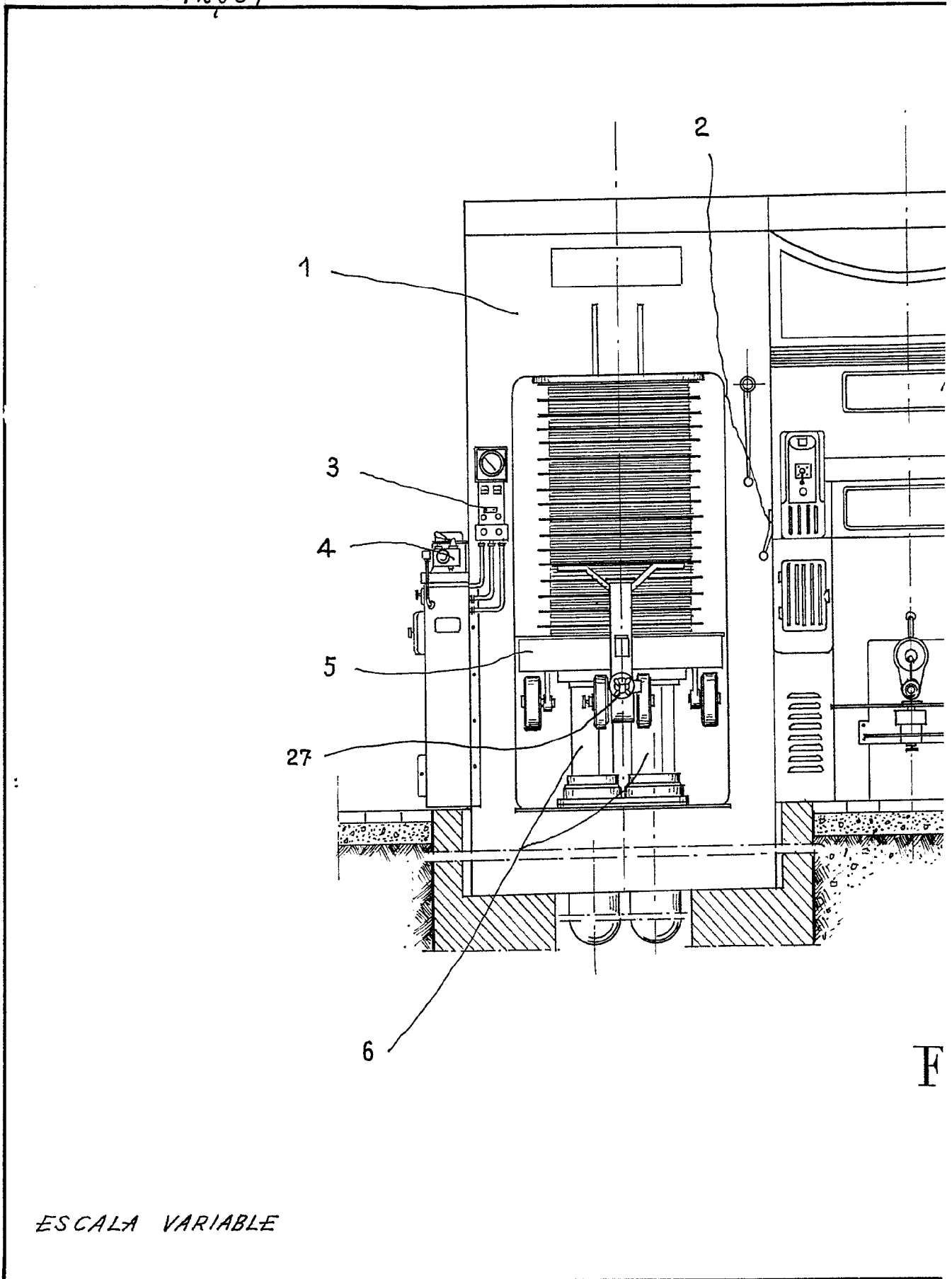


Fig: 1

*W. L. ...*

ESCALA VARIABLE

342569



ESCALA VARIABLE

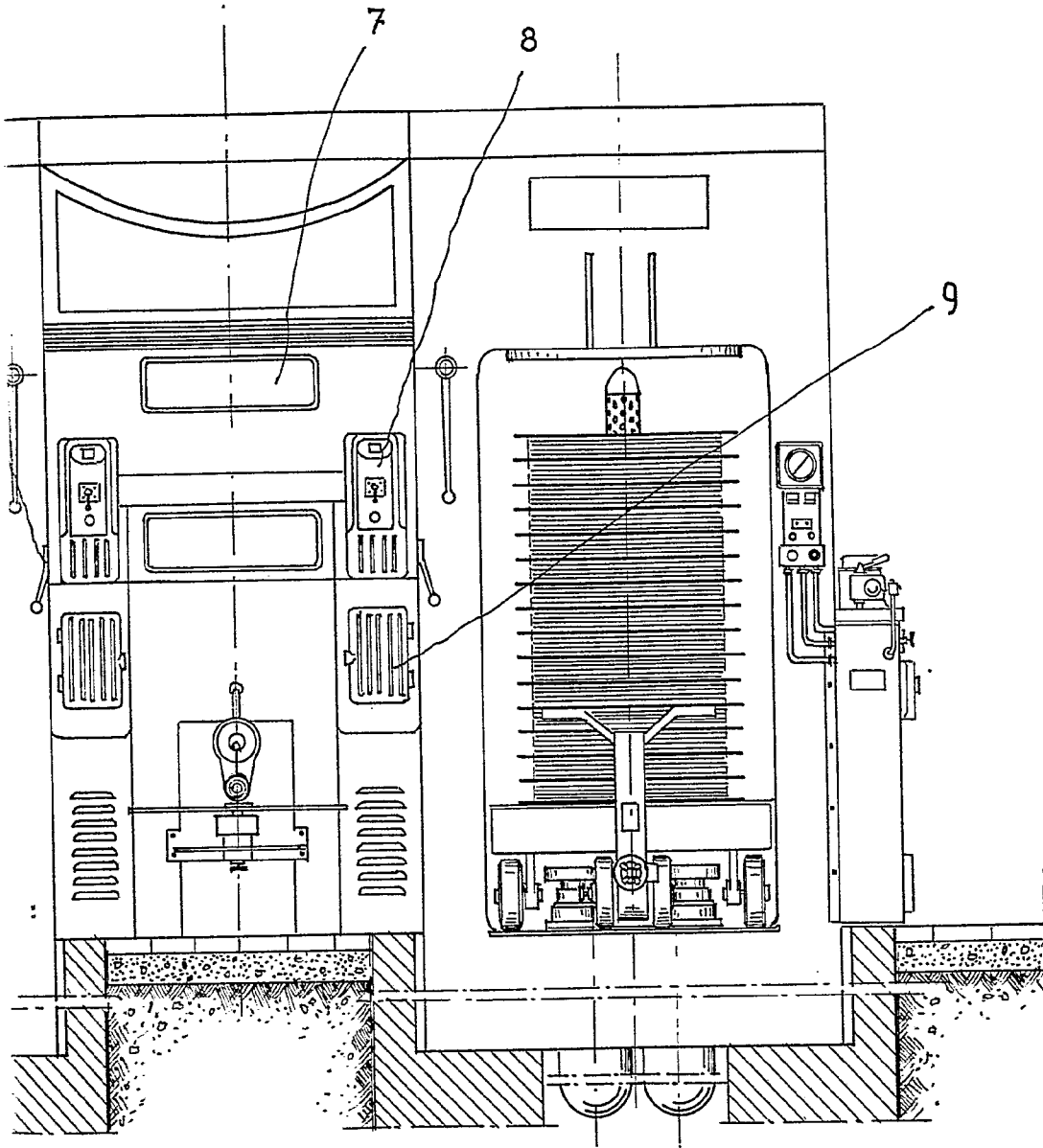


Fig: 1

*Handwritten signature or initials.*

342569

HOJA 2-2

