

347677

27 NO



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

que por veinte años para España y sus Posesiones, se solicita a favor de la Entidad INSTALACIONES PARA INDUSTRIAS ALIMENTICIAS, S.A. (I.P.I.A.S.A.), de nacionalidad española, domiciliada en MALPICA (Zaragoza), Polígono C, nº 3,

por:

"MAQUINA DESCASCARADORA DE ALMEJAS Y MOLUSCOS EN GENERAL"

=====

5

La presente descripción trata, como el enunciado indica, de una máquina descascaradora de almejas y moluscos en general, con la que se realiza la operación de separación de valvas de los moluscos en proceso rápido, seguro y totalmente automático. Las almejas, una vez separadas de su caparazón, son expulsadas al exterior, en régimen de descarga discontinua, siguiendo un camino distinto al realizado por las conchas vacias, las cuales, tambien salen al exterior al objeto de dejar el interior de la máquina apto para recepción de nuevas cargas en ciclo con-

10

**POOR
QUALITY**

27 NOV



tínuo operativo.

Las almejas, previamente escaldadas en seco, son alimentadas en ciclo contínuo en la descascaradora, en cuyo interior mediante un adecuado sistema hidráulico a base de chorros de agua caliente, combinado con movimiento rotatorio del tambor receptor, son completamente separadas de las valvas y caen, a través de unos orificios practicados en el tambor rodante, en un segundo tambor exterior que mediante apropiada tolva convoya el producto limpio hacia un cesto horadado de recogida en régimen de descarga discontinua.

Las valvas vacias descargan por gravedad, debido a la inclinación del tambor interior y son recogidas, ya separadas, por una doble tolva dotada de canales divergentes que lanzan al exterior el producto de deshecho.

El agua caliente, es empleada en los chorros para separar los moluscos, y es recogida en una ancha pila, situada en la parte inferior de la máquina, y repuesta, mediante bomba, al sistema hidráulico para proseguir nuevos ciclos de trabajo en régimen contínuo de carga.

Sustancialmente la invención está integrada por un conjunto de elementos agrupados sobre fuerte bastidor que los soporta y relaciona, dichos elementos comprenden una tolva de alimentación que recibe las almejas escaldadas y que descarga en el interior del tambor rodante, dotado de agujeros de salida de moluscos limpios y de un tubo colector, alimentado con toberas para salida de los chorros de agua caliente, inyector de vapor para calentamiento del agua, un segundo tambor exterior de recogida de almejas limpias que desemboca en una tolva de descarga que



deja caer el producto sobre una cesta de recogida dota-
da de orificios de desagüe, una segunda tolva de descar-
ga de valvas vacías, compuesta de dos canales divergentes,
doble filtro de red para filtraje del agua recirculada,
45 termómetro indicador de temperatura, bomba de circulación
de agua y una ancha pila con rebosadero, para recogida
del agua evacuada en las descargas.

Para una mejor comprensión de cuanto antecede, se
acompaña una hoja de planos en los que se representa es-
quemáticamente el invento, que a continuación y con refe-
50 rencia a los mismos dibujos se describe detalladamente.

La figura única que se adjunta a título de ejem-
plo ilustrativo no limitativo, representa en perspectiva
convencional la máquina objeto de la presente memoria.

55 De acuerdo con la misma, la máquina en cuestión
comprende un fuerte bastidor -3- que soporta y ubica to-
dos los elementos que la constituyen y que son; una tolva
de alimentación -2-, por la que se cargan las almejas pre-
viamente escaldadas en seco y que desembocan en el inte-
60 rior de un tambor rotatorio -1-, mandado por un moto-va-
riador que le da movimiento, este tambor está dotado de
un casquete anterior amovible -9- previsto para limpiezas
y visitas periódicas de su interior y de una pluralidad
de orificios por los que salen los moluscos, separados de
65 sus valvas, a un segundo tambor exterior que los convoya
mediante la tolva -5- al exterior de la máquina, para caer
sobre un cesto lleno de orificios -6-. Por el interior del
tambor rodante -1- hay un tubo colector con toberas por
las que salen los chorros de agua caliente, que en colabo-
70 ración con el movimiento rotatorio del tambor realizan la
operación de descascarado.



75 Las valvas vacias, debido a la inclinación del
tambor rotatorio caen por gravedad en una doble tolva
de canales divergentes -7,10- por los que salen al ex-
terior de la máquina, la que se completa con una ancha
pila inferior -8-, dotada de rebosadero en la que se de-
canta el agua empleada en la operación de descascarado
y que mediante bomba circulatoria y a través de doble
80 filtro es vehiculada y repuesta en el circuito limpiador
interior de la máquina.

El sistema de calentamiento del agua recirculada
se efectúa mediante inyector de vapor que eleva la tem-
peratura de la misma hasta un grado óptimo medido por
termómetro indicador de dicha temperatura.

85 Descrita suficientemente la naturaleza y alcance
de la presente invención, así como la forma de poderla
llevar a la práctica, se hace constar que en la misma po-
drán ser variables los materiales, formas, dimensiones y
en general todos aquellos detalles accesorios o secunda-
rios que no alteren, cambien ni modifiquen la esencialidad
90 propuesta.

Los términos en que queda redactada esta memoria
son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose
se interpretar en su sentido más amplio y nunca en forma
95 limitativa.

La Entidad se reserva el derecho de solicitar los
oportunos certificados de adición que en el futuro, la
práctica, experiencia y avances técnicos del momento pu-
dieran aconsejar.

100 La Patente de Invención que se solicita para Es-
paña y sus Posesiones por veinte años, según legislación

27 NOV



vigente, deberá recaer sobre " Máquina descascaradora de almejas y moluscos en general ", de acuerdo con las características de las siguientes:

105

REIVINDICACIONES

110 1ª.- Máquina descascaradora de almejas y moluscos en general, caracterizada por comprender un conjunto monobloque, agrupado y ubicado sobre fuerte bastidor que lo soporta y que se integra por una tolva de alimentación, para recepción de las almejas escaldadas en seco, que comunica con un tambor rodante, sensiblemente inclinado, mandado por un grupo motovariador que le da movimiento y dotado de una pluralidad de orificios, por los que salen los moluscos limpios de sus valvas, revestimiento exterior con casquete anterior amovible para limpiezas y visitas periódicas de su interior y tubo colector interior dotado de toberas especiales para salida y rociado de los chorros calientes de agua, un segundo tambor exterior que comunica con una tolva de salida, la que decanta el producto sobre un cesto horadado y con manillas para descarga discontinua de los moluscos descascarados, mientras que las valvas vacias caen por gravedad en una segunda y doble tolva con canales divergentes que las separan y sacan al exterior de la máquina, que se remata inferiormente con una ancha pila con rebosadero y doble filtro prevista para recogida del agua, que es recirculada, mediante bomba, al circuito hidráulico interior de la máquina, que se completa con inyector de vapor para calentamiento del agua y termómetro medidor de la temperatura del líquido que recicla en regimen continuo de carga.

115

120

125

130



2a.- "MAQUINA DESCASCARADORA DE ALMEJAS Y MOLUSCOS EN GENERAL".

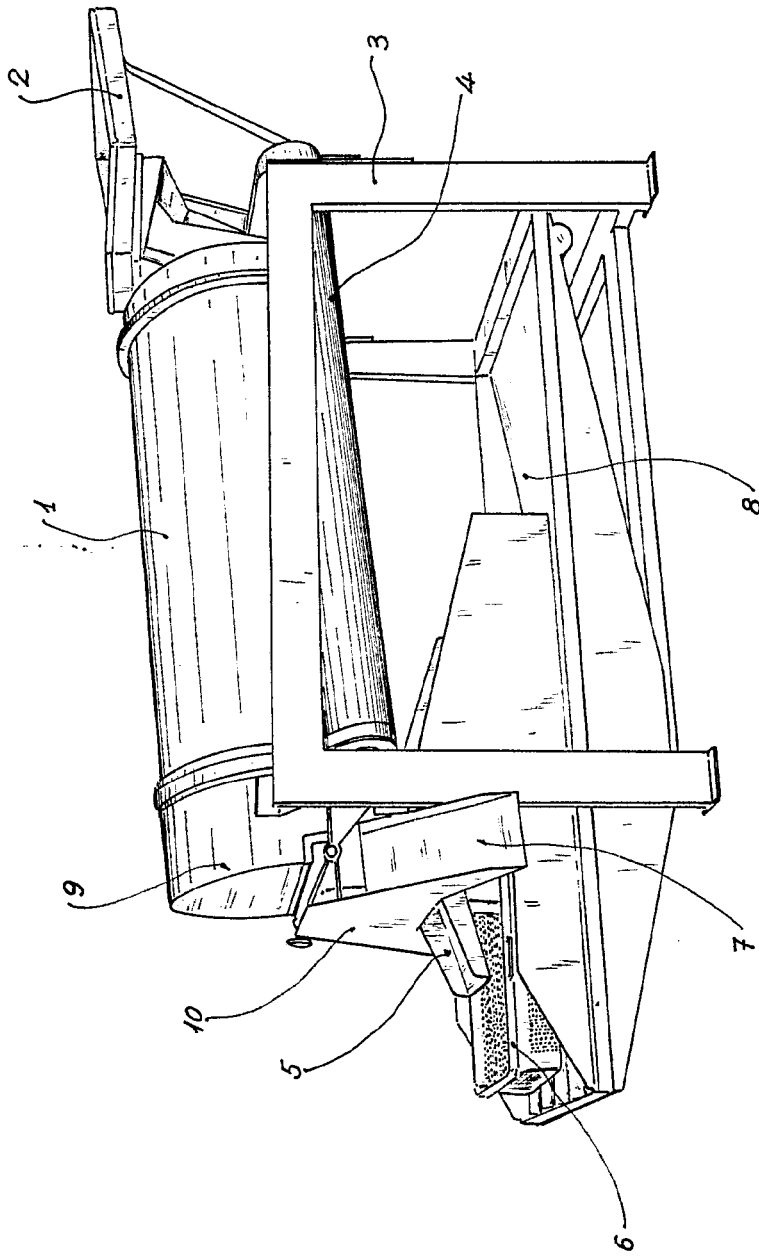
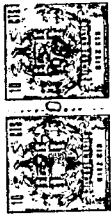
Todo ello según queda sustancialmente descrita y reivindicada en esta memoria, que consta de seis hojas numeradas y mecanografiadas por una sola de sus caras, a la que se acompaña una hoja de planos para su mejor comprensión.

Madrid, 27 de Noviembre de 1.967.

PASCUAL CIVANTO
P. P.

Firmado: Gregorio del Pesa

347.677



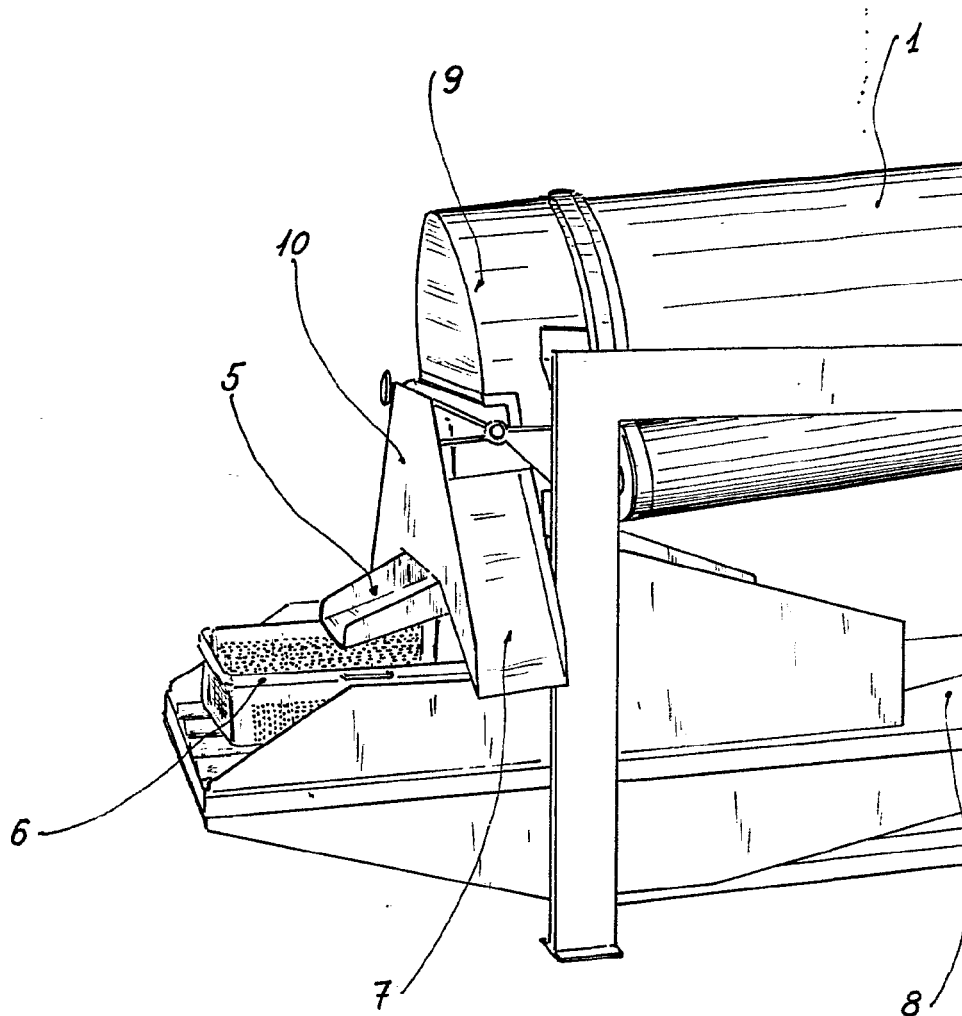
Madrid, 27 de Septiembre de 1957.
PASCUAL CIVANTO
P. E.

(Handwritten signature)

Instituto Geográfico del Perú

ESCALA VARIABLE

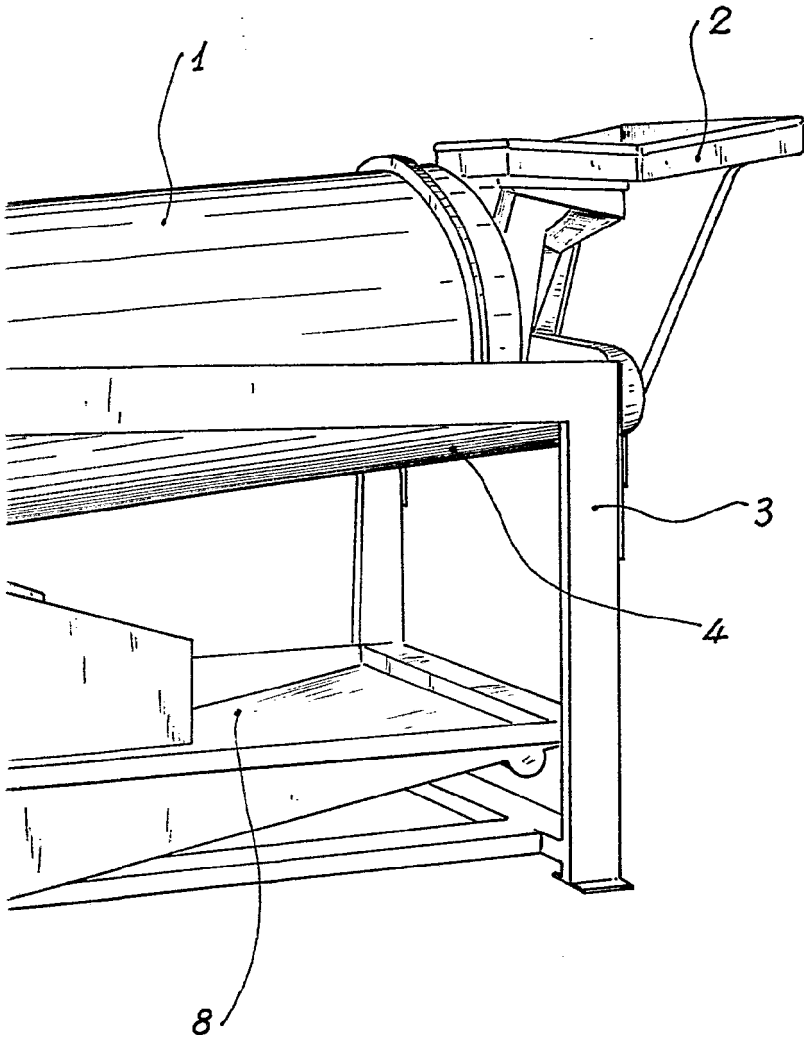
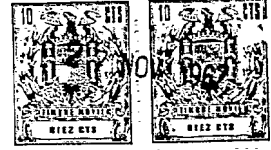
347.677



ESCALA VARIABLE

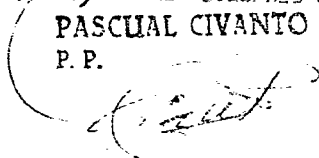
.S.A.)

HOJA ÚNICA .



Madrid, 27 de Noviembre de 1.937.

PASCUAL CIVANTO
P. P.


Firmado: Gregorio del Peso