



22 JUN 1968



en su fabricación con más bajo costo, manteniendo todas sus cualidades de higiene y calidad de trabajo.

5 Estos perfeccionamientos, estan diseñados para efectuar las operaciones de deshuese y relleno en las aceitunas, realizándose este con filete de pimiento, careciendo de tapa que cubre el relleno, por lo que este, queda expuesto a la vista desde el exterior.

10 Esencialmente consta de un cajetín fijo con sección sensiblemente en forma de U, discurriendo longitudinalmente por su interior, una barra saliente por el borde posterior del cajetin, finalizando el extremo, con un rebaje en forma de escalón, donde se monta horizontalmente, un rodamiento alojado en un hendido sinuoso practicado en una placa, actuando como leva, en el desplazamiento de la barra, realizando en forma automatica, las  
15 operaciones requeridas en la aceituna.

Superiormente, el cajetín, queda cubierto por una pieza laminar, que dispone de un bloque superior, donde se aloja la aceituna, teniendo contiguamente, un  
20 dispositivo para la introducción del filete de pimiento que ha de ser embutido dentro de la aceituna.

Los distintos cajetines iguales que comprende la máquina, están situados radialmente sobre una plataforma giratoria y a una distancia adecuada entre si, en  
25 primer lugar, se dispone la aceituna en su alojamiento, siendo sujeta seguidamente por una caperuza o cazolleta que desciende ordenada por un vástago vertical que discurre por una leva superior.

Al desplazarse el cajetin en sentido rotativo,  
30 desciende un punzón que deshuesa la aceituna, dejando el



hueso con la porción de aceituna arrancada con su extracción, dentro del propio cajetín, para posteriormente ser expulsado al exterior, ayudando a tal operación, una lámina fija, que tiene su borde contiguo al cajetín, realizándose al avanzar la barra deslizante interior, quedando situada de manera, que el orificio vertical pasante de esta barra, coincide con el hueco existente en el dispositivo de relleno.

Seguidamente se procede a realizar la primera operación de relleno, introduciendo por la parte anterior, un filete de pimienta, cortado en forma rectangular el cual, por la forma especial de la boquilla, se dobla por el centro con los bordes hacia arriba, para que descendiendo una cuchilla en forma de guillotina, lo cercene, introduciendolo por medio de un punzon contiguo dentro del orificio de la barra deslizante.

A continuación, retrocede la barra deslizante, hasta que su orificio vertical, coincide con el orificio de la aceituna, y un orificio inferior practicado en el cajetín por cuyo orificio, asciende una varilla, que introduce el relleno en el interior de la aceituna, completándose el ciclo, al ascender la caperuza que la sostiene, lanzándola un tope al exterior, en un lugar donde se van almacenando.

Por todo lo anteriormente expuesto, se desprenden unas innegables cualidades de utilidad práctica, que unidas a las de novedad de que disponen estos perfeccionamientos, se suponen con fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que por ellos se solicita, referente a su fabricación y venta por el titu-



lar en España.

Para una mejor comprensión de las características generales que se dejan expuestas, se acompaña una lámina de dibujos que muestra un ejemplo de realización de una máquina para deshuesado y rellenado de aceitunas obtenida con los perfeccionamientos objeto de la invención, con la observación de que a dichos dibujos, debe dárseles una amplia interpretación de ningún modo restrictiva dada su condición meramente informativa.

Las figuras de la hoja de dibujos, son como sigue:

Fig. 1.- Proyección en perspectiva de uno de los cajetines que contiene la barra interna deslizante, con la pieza laminar superior que soporta el dispositivo de relleno y la aceituna.

Fig. 2.- Perspectiva del bloque que soporta la aceituna, aplicable encima de la pieza laminar sobre el cajetín.

Fig. 3.- Sección longitudinal de los distintos mecanismos que constituyen los perfeccionamientos motivo de la invención, dispuestos en situación adecuada para realizar la punzonada del deshuesado.

Fig. 4.- La misma sección que la Fig.3, en posición correcta para introducir la porción de pimienta cortada en el orificio vertical de la barra deslizante.

Fig. 5.- La misma sección que la figura 3, dispuesta de forma que se permite realizar el rellenado de la aceituna, en la cual, se ve la doblez que adopta dicho relleno.

Fig. 6.- Vista de perfil en alzado de la cuch-



lla que produce el corte del filete y del punzón que lo embute.

Fig. 7.- Vista frontal en alzado de la cuchilla.

5 Refiriendonos a los mencionados dibujos, vemos que las diferentes partes que componen los perfeccionamientos en las máquinas para deshuesado y rellenado de la aceituna representados, se señalan en ellos con las acotaciones relacionadas con las descripciones que se  
10 realizan a continuación, siendo -1- el cajetín en forma de U, teniendo alojada interiormente la barra de cualquier sección -2-, en cuyo extremo posterior, se encuentra el escalón -3-, llevando montado el rodamiento -4- que se aloja en una hendidura practicada en un plato horizontal, que actúa a modo de leva.

15 Cubriendo superiormente el cajetín -1- se dispone la pieza laminar -5-, que se fija por los puntos -6- al propio cajetín teniendo en el plano superior y hacia la parte anterior, las guías -7- que se inician en forma de U, adquiriendo una curvatura hacia adentro, entre  
20 las cuales se introduce el filete de pimienta en tiras rectangulares, efectuando una doblez con los bordes hacia arriba dentro del puente -8-, hasta hacer tope con el rebaje -9- practicado en el bloque -10-, estando los  
25 bordes posterior del puente -8- y el anterior del bloque -10-, en ángulo abierto ascendente -11- hasta incidir en la ranura -12-, practicada en la pieza laminar, al objeto de facilitar la introducción de la cuchilla -13-, solidaria mediante tornillos -14- de la varilla vertical  
30 -15-, la cual introduce la porción cortada de pimienta

22 JUN 1968

en el interior del orificio vertical pasante -16- de la barra deslizante -2-, estando este orificio -16-, practicado en el centro de su anchura.

5 Encima de la pieza laminar -5- y precisamente  
detras del dispositivo de rellenado, se fija el bloque  
-17- por los puntos -18-, teniendo en el centro la  
concauidad -19-, donde se asienta la aceituna -20-, que-  
dando sujeta por la caperuza -21- solidaria de la plan-  
cha -22-, la cual se une por el extremo, a la varilla  
10 vertical -23-, realizándose el punzonado por descendimien-  
to brusco de la punta -24-, de modo que el hueso y la  
porción de aceituna arrancada a su salida -25-, pasando  
a través del orificio -26-, se deposita dentro del cajet-  
tin -1-, estando dispuesto el orificio -26-, entre va-  
rias piezas acopladas -27- a modo de diafragma, con el  
15 muelle exterior circundante -28- que permite su recupe-  
ración.

Al avanzar, la barra deslizante -2- extrae el  
hueso -25- del interior del cajetin -1-, realizándose la  
20 operación de rellenado por el punzón -15-, en el interior  
del orificio -16-, deslizándose hacia atras la barra -2-  
hasta coincidir con la aceituna -20- y con el orificio  
-29- practicado en la base del cajetin -1-, para que un  
punzón o barra inferior, ascienda verticalmente, proce-  
diendo al rellenado de la aceituna.  
25

La cuchilla -13-, tiene su filo -30- a ingle-  
te en forma de guillotina, facilitando de este modo el  
corte del filete de pimienta, antes de su embutido por  
la varilla -15- en el interior del orificio -16- practi-  
30 cado en la barra deslizante.

22 JUN



- 7 -

5 Estimando ampliamente descritos los perfeccionamientos en las máquinas para deshuesado y relleno de la aceituna, motivo de la invención, solamente resta - consignar la posibilidad de construirse en variedad de materiales, tamaños y formas, pudiendo igualmente introducirse en su constitución, aquellas variaciones de tipo constructivo que la práctica aconseje, siempre y cuando las mismas, no sean capaces de alterar los puntos esenciales, puestos de manifiesto en la siguiente

10

NOTA REIVINDICATORIA

=====

En la presente Patente de Invención, se reivindican como nuevos y de propia invención, los siguientes puntos:

15 1º.- Perfeccionamientos en las máquinas para deshuesado y relleno de la aceituna, caracterizados por comprender un cajetín con sección en U, por cuyo interior, discurre una barra de cualquier sección prismática o circular, estando cubierto superiormente el cajetín, por una pieza laminar que lleva montada superiormente y hacia la parte anterior, una especie de boquilla con entrada rectangular, seguida de un estrechamiento cónico que plega automáticamente por el centro, el filete de pimiento que queda con los bordes hacia arriba, -  
20 saliendo por la parte posterior de la boquilla debajo de un puente laminar superior alojándose el extremo del filete, en una hendidura practicada en un bloque posterior cuya hendidura se inicia rectangularmente, hasta finalizar en forma circular, entre cuyo bloque y la parte posterior de la boquilla, existe un corte vertical -  
25



5 en ángulo abierto, para facilitar el paso de una cuchilla superior, que presenta su filo a inglete en forma de guillotina, siendo la cuchilla solidaria y desmontable de un punzón vertical produciéndose el cortado y embutido sucesivo de la porción de pimiento.

10 2ª.- Perfeccionamientos en las máquinas para deshuesado y relleno de la aceituna, caracterizados porque la pieza laminar que cubre el cajetin de la precedente reivindicación, lleva montado superiormente un bloque transversal que se fija por los extremos al propio cajetin, teniendo en el centro, una concavidad semicircular, para el acoplamiento de la aceituna, en cuyo fondo de dicha concavidad, hay un orificio que atraviesa verticalmente el bloque, teniendo este inferiormente, un vaciado cilindrico cuyo eje, es el propio de la concavidad superior, alojando el vaciado cilindrico un conjunto en forma de corona circular, extensible permitiendo paso del hueso de la aceituna sin roturas por el efecto del punzon de deshuesado.

20 3ª.- Perfeccionamientos en las máquinas para deshuesado y relleno de la aceituna, caracterizados porque la barra deslizante de la primera reivindicación, tiene practicado un orificio vertical pasante en el centro de su anchura que en la operación de deshuesado, se encuentra más atrás que el del punzonado de la aceituna, avanzando hacia adelante hasta situarse en línea con el orificio superior del dispositivo de relleno, al mismo tiempo de extraer el hueso del interior del cajetin retrocediendo para situarse en línea con el eje de la aceituna y con un orificio pasante dispuesto en la

25

30



base del cajetin, para realizar el embutido del relleno dentro de la aceituna, por medio de una vasilla inferior ascendente, accionada por una leva.

5

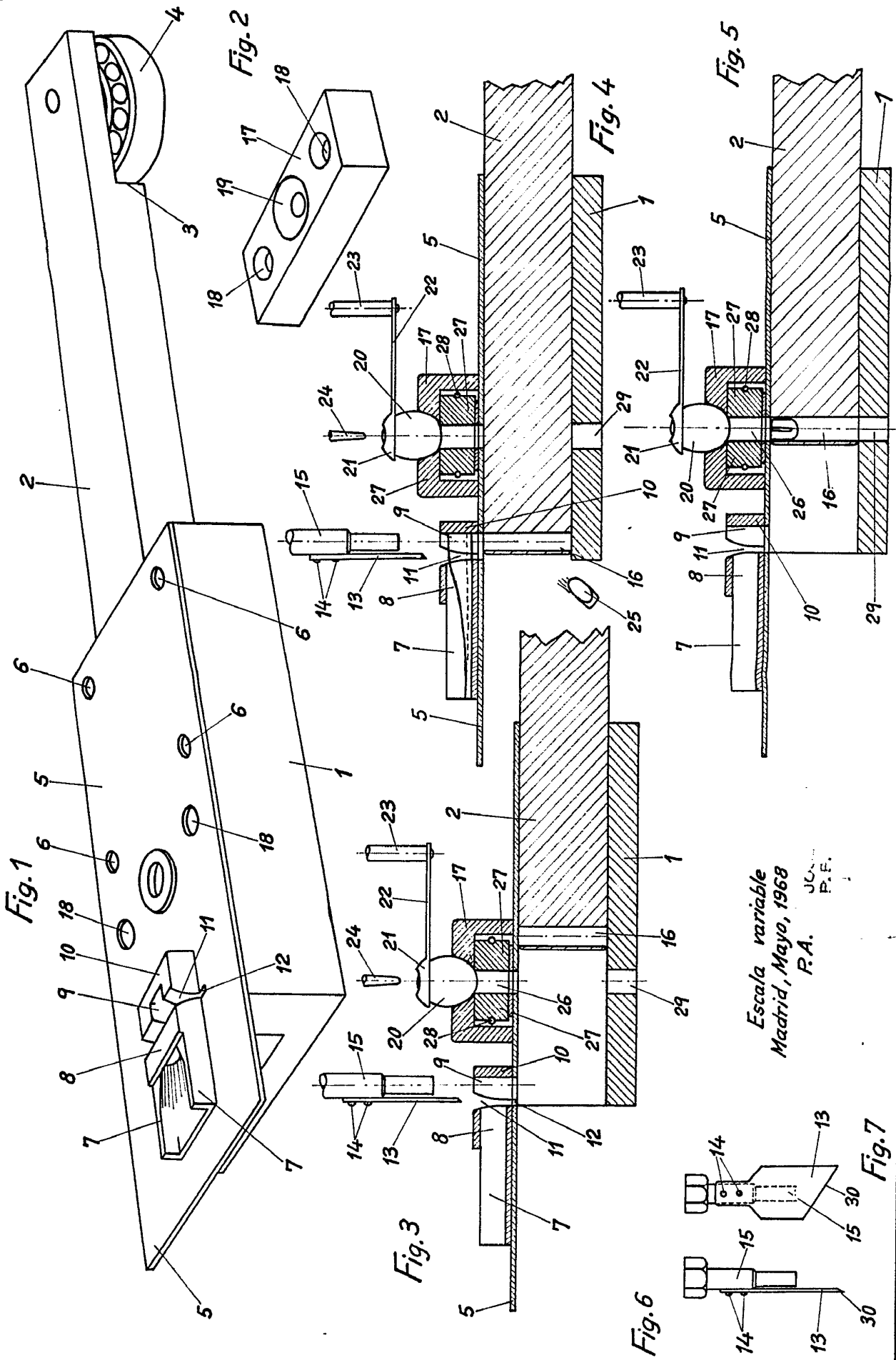
4<sup>º</sup>.- PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS PARA DESHUESADO Y RELLENADO DE LA ACEITUNA", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y graficamente representada en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta memoria consta de NUEVE hojas escritas ó mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid, 22 JUN. 1968

Por autorización del interesado.

JOSE LOPEZ  
P. P.



Escala variable  
 Madrid, Mayo, 1968  
 R.A. J. E.

Fig. 7

