

384665



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A23</u>
SUBCLASE <u>N</u>

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un a.

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: MAURICE BLANCHAUD y EDGARD BOURNIER,

de nacionalidad francesa

RESIDENCIA: CHACE (Maine et Loire) FRANCIA

ENUNCIADO: "INSTALACION PARA PREPARAR CHAMPIÑONES Y OTRAS HORTALIZAS"

Inventor: LOS SOLICITANTES

Prioridad: Patente _____ n.º _____ del _____

PRIORIDAD FRANDESA DE

Patente Invención N.º 69 35893 del 20-10-69

Certificado de Adición N.º 70 19635 del 28-5-70

Certificado de Adición N.º 70 22169 del 16-6-70

Certificado de Adición N.º 70 35041 del 28-9-70

384665



1

La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el territorio nacional, de una Patente de Invención, de acuerdo con la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial, que como el enunciado indica se trata de "INSTALACION PARA PREPARAR CHAMPIÑONES Y OTRAS HORTALIZAS".

5

10

La presente invención concierne a una instalación destinada a preparar de forma automática champiñones sobre todo champiñones de Paris en vista a la preparación de conservas tanto como su presentación con el tallo cortado vendidos en estado fresco.

15

Los champiñones cuando acaban de ser recolectados presentan una raíz portadora de tierra que conviene suprimir. Esta operación se hace, sea manualmente con un cuchillo sea en instalaciones más automáticas donde los champiñones son colocados uno a uno manualmente sobre un disco giratorio.

20

25

El presente invento tiene por fin automatizar estas operaciones manuales partiendo de los champiñones calibrados y a granel; concierne a este efecto una instalación para preparar champiñones y otras legumbres caracterizada porque dichos champiñones están distribuidos en una tolva y colocados automáticamente a su salida de la tolva en posición vertical por intermedio de órganos vibratorios de tal manera que ofrecen su cabeza a los órganos de aprensión que los conducen a la proximidad de útiles de corte para desembarazarlos de su pie y cortar a la longitud deseada.

30

Para comprender mejor la naturaleza del invento en el plano adjunto hacemos una representación esquemática

384665



1 de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y suscep-
tible por ello de las modificaciones accesorias que no alte-
ren las características esenciales.

5 La figura 1 es una vista en conjunto de la
instalación.

La figura 2 representa en detalle los organos
que aseguran el desplazamiento de los champiñones desde la
tercera mesa vibrante hacia los organos de aprensión.

10 La figura 3 es una sección segun la linea
indicada en la figura 2.

La figura 4 es asi mismo otra sección indica-
da en la figura 2.

15 Las figuras 5 a 8 representan el emplazamien-
to de los organos de transferencia de los champiñones en el
curso de sus diferentes fases de desplazamiento.

Las figuras 9 a 15 representan las diferen-
tes fases de funcionamiento de los organos de aprensión.

La figura 16 representa un detalle de la
segunda mesa vibratoria.

20 La figura 17 representa el detalle de la ter-
cera mesa vibratoria destinada a segurar el posicionamiento
de los champiñones con relación a los organos de aprensión.

En ellas se anotan las siguientes particula-
ridades:

25 N° 1.- Champiñones.

N° 2.- Tolva de recepción.

N° 3.- Primera mesa vibrante.

N° 4.- Segunda mesa vibrante.

N° 5.- Canales.

30 N° 6.- Conductos.

N° 7.- Abertura de entrada.



- 1 N° 8.- Carter superior.
- N° 9.- Parte anterior de los conductos
- N° 10.- Orificio de salida de aire comprimido.
- N° 11.- Colector.
- 5 N° 12.- Dedos.
- N° 13.- Barra soporte.
- N° 14.- Posiciones de los dedos.
- N° 15.- Cilindro hidraulico.
- N° 16.- Soporte.
- 10 N° 17.- Porciones de los dedos.
- N° 18.- Paletas.
- N° 19.- Cilindro hidráulico.
- N° 20.- Ventosa.
- N° 21.- Tópe.
- 15 N° 22.- Aspirador de vacio.
- N° 23.- Tubo
- N° 24.- Cobertura.
- N° 25.- Espolón.
- N° 26.- Barra.
- 20 N° 27.- Cilindro hidráulico.
- N° 28.- Cilindro hidráulico principal.
- N° 29.- Placa de apoyo.
- N° 30.- Cilindro hidráulico complementario.
- N° 31.- Hojas cortantes.
- 25 N° 32.- Tubo de recogida.
- N° 33.- Cilindro hidráulico.
- N° 34.- Extremidad de apoyo.
- N° 35.- Compuerta.
- N° 36.- Tubo de recogida.
- 30 N° 37.- Compuerta.

384665



1

Nº38.- Tubo de recogida.

Nº39.- Tubo de recogida.

Nº40.- Conducto.

Nº41.- Ventilador centrífugo.

5

Nº42.- Parte del pie con raíces.

Nº43.- Parte posterior del carter superior.

Nº44.- Parte anterior del carter superior.

Nº45.- Tubos de fijación.

Nº46.- Empujador.

10

Como se ha representado en la figura 1 los champiñones están previamente calibrados segun el diametro de las cabezas y son colocados a granel en una tolva (2). Esta tolva desemboca sobre una primera mesa plana (3) sometida a movimiento vibratorio. Esta primera mesa vibrante tiene por efecto repartir uniformemente los champiñones que caen de la tolva.

15

20

Los champiñones avanzan progresivamente desde la primera mesa vibratoria (3) hacia la segunda mesa vibratoria (4) cuyo detalle de conformación está representado en la figura 16. Esta mesa está provista de un conjunto de ranuras en forma de canales (5) paralelas entre ellas que se extienden desde la parte trasera correspondiente al punto de caida de los champiñones provenientes de la primera mesa vibratoria hacia la parte anterior para su distribución sobre una tercera mesa vibratoria cuyo detalle de construcción sera descrito más adelante.

25

30

Estas ranuras son de profundidad progresiva desde la parte posterior hacia la parte anterior; esto tiene por efecto preparar los champiñones en linea y posicionarlos ya sea con el pie hacia delante sea con el pie hacia atras.

384665



1

Cada una de las mesas vibrantes dispone de una ligera inclinación que favorece igualmente el basculamiento de los champiñones.

5

Los champiñones caen a continuación sobre los organos de una tercera mesa vibrante tal como la representada en la figura 17.

10

Esta tercera mesa vibrante está constituida por un conjunto de conductos (6) cuyo fondo representa un perfil ligeramente redondeado o en V. Cada conducto corresponde a cada canal (5) realizado sobre la segunda mesa vibratoria (4); estos conductos son paralelos los unos a los otros y situados en el eje de avance de los champiñones a tratar. Comportan en su parte posterior una abertura (7) en la cual los champiñones (1) caen despues de haber llegado a la extremidad de los canales (5) de la segunda mesa vibrante.

15

La parte superior de estos conductos está obturada por un carter (8) cuya parte posterior (43) está levantada y sirve de deflector para reenviar a los champiñones hacia la abertura (7) en caso en que estos fueran proyectados más allá de esta abertura.

20

La otra extremidad del carter (8) está rebatida hacia bajo (44) para no dejar mas que un orificio de salida de los conductos con una abertura sensiblemente igual o ligeramente superior al diametro de los champiñones tratados.

25

En la parte posterior de cada conducto cerrado (9) está dispuesto al menos un orificio (10) por el cual se distribuye un chorro de aire comprimido. La totalidad de los conductos de distribución de aire comprimido está unida a un colector (11).

30

El champiñón que proviene de la mesa vibrante

384665



1 (4) puede presentarse bajo tres posiciones:

-posición cabeza en alto pie en bajo; en este caso el chorro de aire comprimido impulsa el pie hacia delante y el champiñón se encuentra en la posición deseada

5 -posición cabeza bajo pie en alto; en este caso cuando la cabeza del champiñón cae sobre el fondo de cada conducto el chorro de aire desplaza el pie y lo recuesta hacia delante.

10 Entonces el champiñón ocupa la posición deseada.

-en el tercer caso el champiñón cae plano con el tallo hacia atrás; en este caso el chorro de aire actúa sobre el vuelo de la cabeza del champiñón y provoca su basculamiento.

15 En cualquier caso por una razón o por otra el champiñón admitido en el conducto no se presenta hacia el orificio de salida mas que en la posición deseada; la parte rebatida (44) del carter superior provocara su posicionamiento con el tallo hacia delante haciendo oficio de deflector canalizando la corriente de aire proveniente de los

20 orificios (10) realizados en la parte posterior de los conductos.

25 En consecuencia a la salida de cada conducto los champiñones se presentan con el tallo hacia delante y la cabeza hacia atrás. Ellos caen entonces entre los dedos (12) cuya separación superior al diametro del pie pero inferior al diametro de la cabeza; la parte de los dedos en contacto con la parte inferior de la cabeza del champiñón es ligeramente triangular a fin de disminuir el frotamiento

30 de la cabeza de los champiñones en el curso de su avance.



384665

1 Los dedos (12) están introducidos en los
tubos (45) soldados sobre los costados longitudinales de
los conductos.

5 La totalidad de los conductos y de los dedos
que leson solidarios está sometida a una acción vibrante
constituyendo este conjunto la tercera mesa vibrante prece-
sora de la llegada de los champiñones ante los dispositivos
de transferencia.

10 Cada una de las tres mesas vibratorias compor-
ta un sistema de vobración independiente de tal forma que es
posible hacer variar la intensidad de las vibraciones que
actuan directamente sobre el avancede los champiñones de
una mesa con relación a otra..

15 Las figuras 2 a 8 representan los organos de
transferencia de los champiñones a partir de la extremidad
de los dedos.

20 Los champiñones son pues posicionados sobre
los dedos (12) en posición vertical con la cabeza mantenida
horizontalmente y los tallos encontrandose entre los dedos
(12).

25 Sobre la parte anterior de la tercera mesa
vibratoria existe una barra (13) de soporte en cuya parte su-
perior posee dos porciones de los dedos (14) suficientemente
largas como para mantener las cabezas de los champiñones.

Estas porciones se encuentran en prolongación
con los dedos solidarios de los conductos.

30 La sección de la mesa vibratoria a la altura
de los dedos está representada en la figura 3 mientras que
la sección de la porción de los dedos (14) que se encuentran
sobre la barra (13) está representada en la figura 4.

384665



1

La barra (13) es de una altura alrededor del doble de la tercera mesa vibratoria y se encuentra montada sobre un gato hidráulico (15); este gato puede hacer descender la barra (13) y los champiñones introducidos en los elementos (14) de la barra soporte.

5

Las figuras 3 y 4 representan por otra parte a los champiñones (1) en sus porciones de los dedos (14).

10

Otro soporte (16) que retiene igualmente en su parte superior sendas porciones de dedos (17) se encuentra por debajo de las ventosas (20) destinadas a agarrar los champiñones (1) que se desea preparar. Un juego de paletas (18) de los cuales solo una está representada en la figura 2. se encuentra en la parte trasera de la barra (13). Esta paleta (18) está accionada por un gato hidráulico (19).

15

La paleta (18) comporta un empujador (46) que actua sobre la cabeza de cada champiñón que se encuentra en las porciones de los dedos (17) fijados sobre el soporte (16).

20

El funcionamiento del dispositivo es como sigue:

25

Cuando la tercera mesa está sometida a movimiento vibratorio los champiñones se encuentran en la extremidad de los dedos de la tercera mesa vibratoria y pasan desde esta hasta las porciones de los dedos (14); esta acción se produce sobre toda la anchura de la mesa vibratoria en función del numero de los conductos constituyentes de dicha mesa.

30

Los champiñones se encuentran todos alineados por un tope (21) que coloca los champiñones en un plano único estando montado este tope sobre dos goznes que le permiten girar hacia alante una veintena de grados.

384665



1 Cuando la barra (13) vuelve a su punto
alto, ella arrastra al mismo tiempo al tope hacia la posición
vertical; cuando la barra (13) desciende, el tope (21) gira
alrededor de veinte grados hacia delante bajo la acción de un
5 resorte espiral de forma que evita que los champiñones no pue-
dan quedar suspendidos bloqueados contra el tope por el empu-
je de la fila de champiñones sobre los dedos vibratorios. En
este momento el gato hidráulico (15) está puesto en acción
y recogiendo se impulsa a la barra (13) y a las porciones de
10 los dedos (14) así como a los champiñones que ellas soportan.
La barra (13) se encuentra entonces como se representa en
la figura 5.

 En este instante el gato hidráulico (19)
está desplegado e impulsa a la paleta (18).

15 Como se representa en la figura 6 los champi-
ñones se encuentran desplazados desde las porciones de los
dedos (14) de la barra (13) hacia las otras porciones de los
dedos (17) montada sobre un soporte (16).

20 Cuando el champiñón (1) está colocado sobre
las porciones de los dedos (17) del soporte (16) el gato
hidráulico (19) se recoge impulsando a las paletas (17) que
vuelven a tomar una posición como se ilustra en la figura 7.

25 En este instante la barra (13) se remonta im-
pulsada por el gato hidráulico (15); la tercera mesa vibrato-
ria (4) se vuelve a poner en movimiento para conducir de nue-
vo un champiñón (1) a la porción de canal (14) fijado sobre
la barra (13).

30 En las porciones de los dedos (17) el cham-
piñón (1) es recogido por el organo de aprensión (20) (ventosa
a depresión); este organo de aprensión lo impulsa como se

384665



1 ilustra en la figura 8.

Los organos de impulsión está representados en las figuras 9 a 15.

5 Cuando los champiñones son conducidos sobre los soportes (16) se encuentran posicionados bajo el organo de aprensión constituido por una ventosa (20); esta ventosa está relacionada con un aspirador de vacío (22) y montada sobre un tubo (23); este tubo desliza en la cobertura (24) y comporta sobre su longitud un espolón (25); este espolón
10 está en contacto con una barra (26) solidaria de un gato hidráulico (27).

15 Cuando el gato hidráulico se encuentra desplegado, el tubo (23) desciende para conducir la ventosa (20) sobre la cabeza del champiñón (1) creandose entonces el vacío en la ventosa de forma que el champiñón se encuentra mantenido por ella (ver figura 11).

Para evacuar el champiñón (1) de cada porción de los dedos (17) el gato hidráulico (27) efectúa un remonte impulsando al tubo (23) por intermedio del espolón (25).

20 El champiñón está totalmente desconectado de las porciones de los dedos (17) (ver figura 8); en este instante un gato principal (28) desplegado en el momento de la aprensión de los champiñones se repliega para conducir al conjunto citado por encima de un juego de corte descrito mas adelante; como se ilustra en la figura 12 el gato hidráulico (27) está
25 de nuevo colocado en la posición desplegada dejando asi libre el tubo (23); en este instante el champiñón (1) viene a reposar sobre una placa (29).

30 La barra (26) libera totalmente el espolón (25) dejando asi de reposar el champiñón por su pie sobre la

384665



1 placa (29) cualquiera que sea la longitud de dicho pie (ver figura 12).

5 El tubo (23) está entonces bloqueado en esta posición baja por un gato hidráulico complementario (30). La placa (29) se esconde y entonces entra en acción las dos hojas cortantes (31) mandadas cada una por un gato hidráulico; dichas láminas seccionan la parte del pie (42) del champiñón que comporta las raíces cayendo esta parte en el interior de un tubo (32) (ver figura 13).

10 Cuando la parte del pie que comporta las raíces es cortada, el gato hidráulico complementario (30) libera al tubo (23) y el gato hidráulico (27) vuelve entonces hacia su posición elevada como se ilustra en la figura 10. En este instante entra en acción un pequeño gato hidráulico (33) que hace
15 avanzar una extremidad (34) sobre la cual como se ilustra en la figura 14, la barra (26) viene a reposar.

En este movimiento de desplazamiento que provoca el descenso de la barra (26) los tubos solidarios de los movimientos de esta barra mediante sus espolones (25) conducen
20 a los champiñones de nuevo a la altura de las hojas cortantes (31) donde el resto del pie es seccionado a una altura determinada por la posición de la extremidad (34) del gato hidráulico (33).

25 El tubo (32) forma parte de un conjunto tabicado cuyos tabiques poseen una serie de compuertas para guiar las diferentes partes cortadas de los champiñones. Es así como en la figura 13 los deshechos caen directamente en el primer tubo (32) del cual son evacuados.

30 En la figura 14 una compuerta (35) está rebatida para obturar el tubo (32) de recuperación de deshechos y

384665



1 para dirigir a los pies cortados en un tubo (36) del cual son
igualmente evacuados.

5 Como se ilustra en la figura 15 las cabezas
de los champiñones son separadas de las ventosas (20) cuando
el vacio cesa en el interior de los tubos (23).

10 Previamente una segunda compuerta (37) ha sido
rebatida para obturar el tubo (36) de forma que las cabezas
de los champiñones deslicen sobre la primera compuerta (35)
obturante del tubo (32) sobre la segunda compuerta (37) obtu-
rante del tubo (36) y caigan en el tubo (38) del cual son
igualmente evacuados.

15 El ciclo se termina por retorno del gato hidra-
ulico principal (28) a su posición desplazada encontrandose los
organos de aprensión de nuevo encima de la extremidad de los
canales.

20 Los champiñones siguen entonces el circuito;
sin embargo los champiñones que no habrian podido ser cogidos
por los organos de aprensión se encuentran evacuados en una
tolva (39) que desemboca en un conducto (40) que está unido
a un ventilador centrifugo (41). Los chapifiones recogidos en
el conducto (40) siguen el trazado de este último y se encuentran
enviados de nuevo sobre la tolva de alimentación (2) en vista
a una distribución sobre la primera mesa vibratoria (3) (ver
figura 1).

25 Descrita suficientemente la naturaleza del
presente invento así como su realización industrial, sólo ca-
be añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible
introducir cambios de forma, materia y disposición en cuanto
tales alteraciones no desvirtuen su fundamento.

30 El solicitante al amparo de los Convenios Inter-

384665



1 nacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho
de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera
posible, reivindicando la misma prioridad de la presente so-
licitud.

5 Igualmente el solicitante se reserva el dere-
cho de introducir en la presente invención cuantos perfeccio-
namientos se deriven del mismo mediante la solicitud de los
correspondientes Certificados de Adición en la forma señala-
da por la Ley.

10 NOTA

La Patente de Invención que se solicita por
veinte años para España de acuerdo con la vigente Legislación
sobre Propiedad Industrial, deberá recaer sobre "INSTALACION
PARA PREPARAR CHAMPIÑONES Y OTRAS HORTALIZAS", en todo de acuer-
15 do con las siguientes

REIVINDICACIONES

1a.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, caracterizada porque dichos champiñones
son distribuidos en una tolva y colocados automáticamente a
20 su salida de la tolva en posición vertical, por intermedio de
órganos vibratorios de forma que ofrecen su cabeza a los órga-
nos de aprensión que los conducen a las proximidades de útiles
de corte para desembarazarlos de su pie y cortarlos a la lon-
gitud deseada.

25 2a.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con la anterior reivin-
dicación, caracterizada porque los órganos vibrantes están cons-
tituidos por una serie de mesas vibrantes, siendo la primera
de ellas lisa, la segunda estando constituida por una placa
30 ranurada y la tercera estando constituida por un conjunto de

MGE

384665



1 conductos correspondientes en número a las ranuras realizadas
sobre la segunda mesa vibrante; estos conductos determinan
el posicionamiento de cada champiñón con el tallo hacia ade-
lante para una distribución final con el pie hacia abajo so-
5 bre los dedos de soporte que guían a los champiñones hacia
los órganos de aprensión.

3ª.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriores
reivindicaciones, caracterizada porque las ranuras practica-
10 das sobre la segunda mesa vibrante constituyen canales cuya
profundidad va en aumento desde la parte posterior hacia la
parte anterior de la mesa, para su distribución sobre la ter-
cera mesa vibrante.

4ª.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriores
reivindicaciones, caracterizada porque los conductos consti-
tuyentes de la tercera mesa vibrante presentan cada uno una
abertura en la cual caen los champiñones provenientes de di-
chos canales, presentando además estos conductos, medios que
20 aseguran el posicionamiento del champiñón con el pie hacia
delante.

5ª.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anterio-
res reivindicaciones, caracterizada porque los medios que
25 aseguran la colocación correcta de los champiñones están cons-
tituidos por un carter superior que presenta una parte ante-
rior acodada exteriormente, sirviendo de deflector para el
reenvío de los champiñones hacia la abertura de cada conducto,
presentando además la parte trasera del deflector, un reborde
30 que limita el orificio de salida de cada conducto.

ME

384665



1 está constituido por una paleta montada sobre un gato, presen-
tando dicha paleta, en su parte superior, un empujador salien-
te que actua sobre los champiñones para hacerles pasar de la
parte de los dedos que se encuentra sobre la barra movil, hacia
5 las otras porciones de los dedos, de sección idéntica que
se encuentran sobre el soporte.

10^a.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriores
reivindicaciones, caracterizada porque un tope hace alinearse
10 al conjunto de champiñones que se encuentran, uno sobre cada
porción de los dedos fijada a la barra movil.

15^a.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriores
reivindicaciones, caracterizada porque la barra está montada
15 sobre un gato.

20^a.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriores
reivindicaciones caracterizada porque los órganos de aprensión
se desplazan en traslación en el eje de los dedos a fin de
20 conducir a los champiñones, encima de los órganos de corte.

25^a.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriore
reivindicaciones, caracterizada porque los tubos que soportan
a los órganos de aprensión comportan sobre su longitud, un
25 tope que solidariza sus movimientos con los de una barra accio-
nada por un gato.

30^a.- Instalación para preparar champiñones
y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriores
reivindicaciones, caracterizada porque un gato puede ejercer
una acción de bloqueo sobre los tubos, en los que estan monta-
30 dos los órganos de aprensión, en su placa de deslizamiento.

ME

384665



1 y otras hortalizas, en todo de acuerdo con las anteriores
reivindicaciones, caracterizada porque una tolva complemen-
taria está prevista detras del soporte que recibe a los cham-
5 piñones en el momento de la aprensión; esta tolva recupera
los champiñones no sujetos y los dirige a un conducto en
el cual circula una corriente de aire que impulsa estos cham-
piñones no tratados hacia la tolva principal de alimentación.

21ª.- "INSTALACION PARA PREPARAR CHAMPIÑONES
Y OTRAS HORTALIZAS".

10 Según queda sustancialmente descrito en la
presente memoria que consta de diecinueve hojas mecanografia-
das por una sola cara acompañada de sus correspondientes di-
bujos.

Madrid, 17. 5. 70

15 El Agente Oficial

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.

20

25

30

384665



FIG. 2

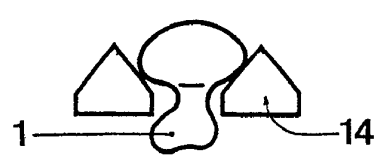
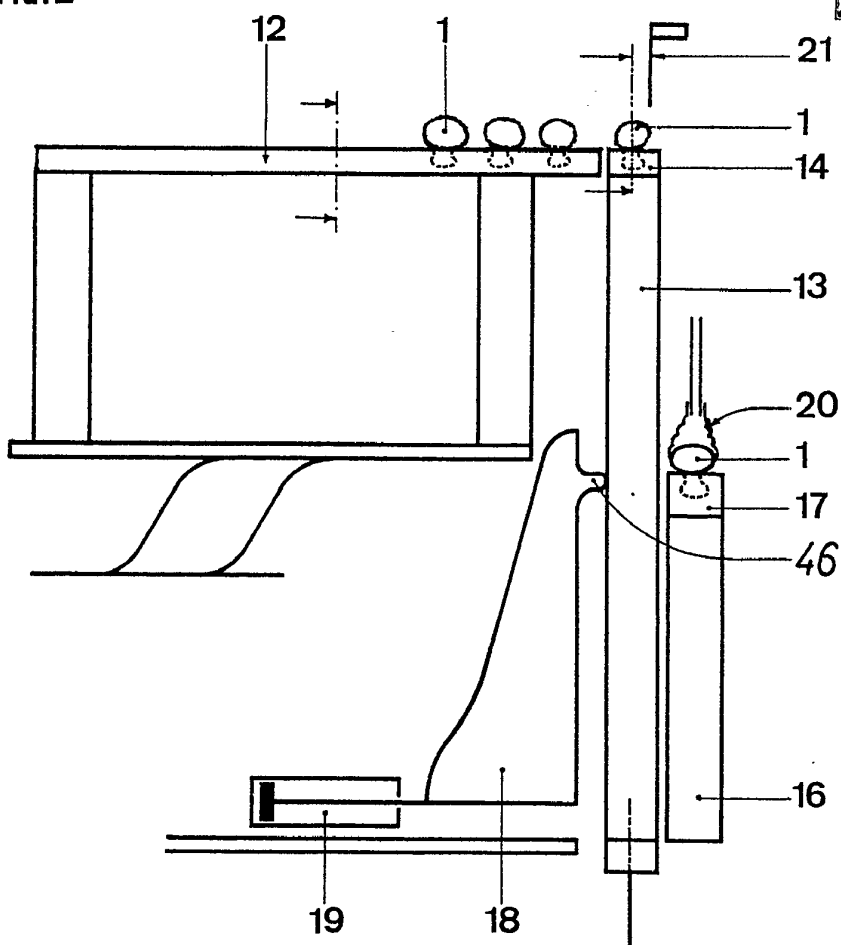


FIG. 3

Escala variable
Madrid

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.



FIG.4

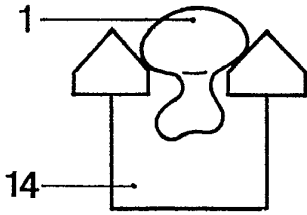


FIG.5

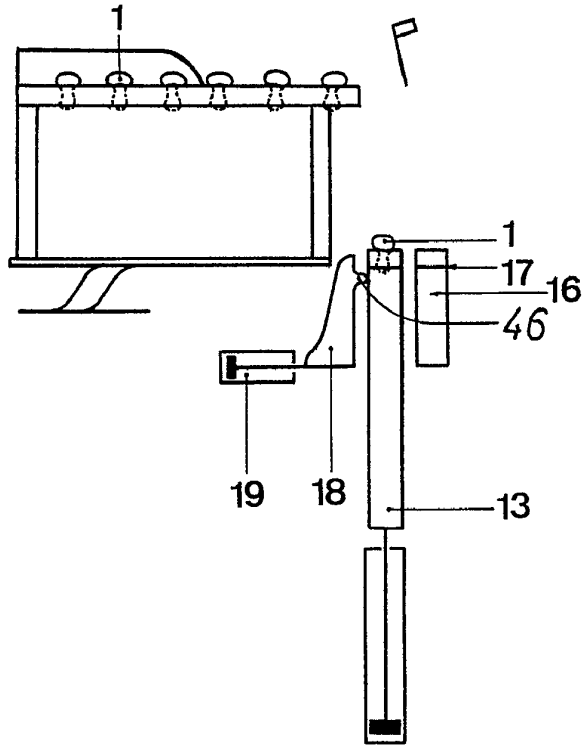
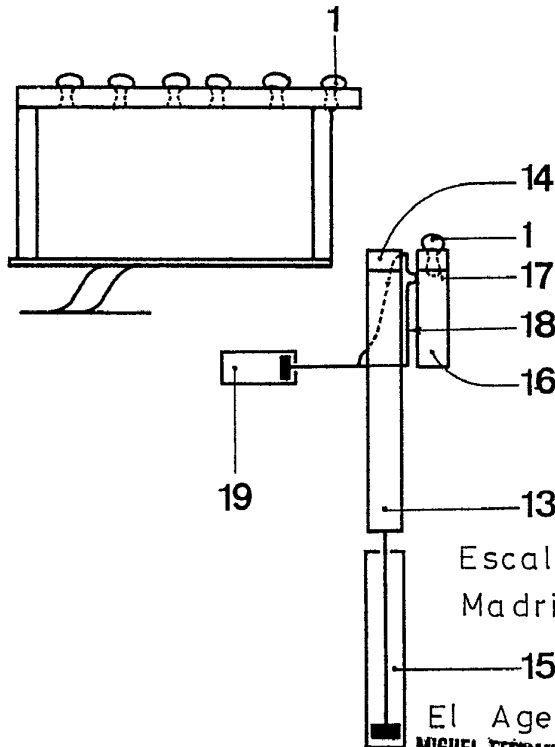


FIG.6



Escala variable
Madrid

El Agente Oficial.
MIGUEL FERRANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.

384665



FIG. 11

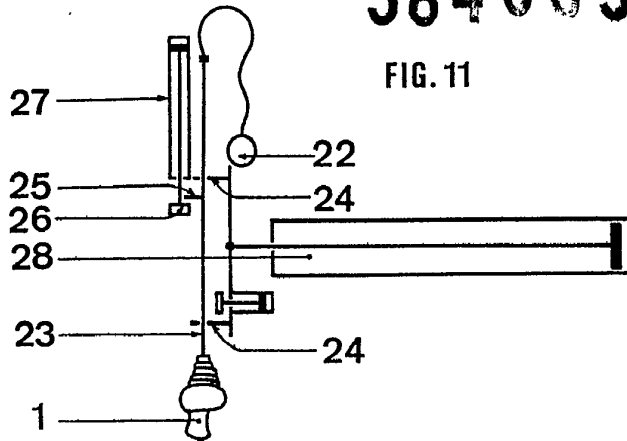


FIG. 10

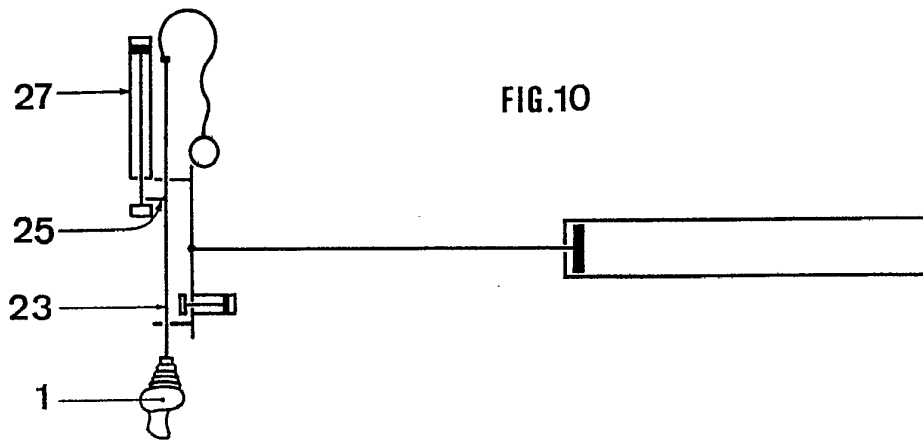
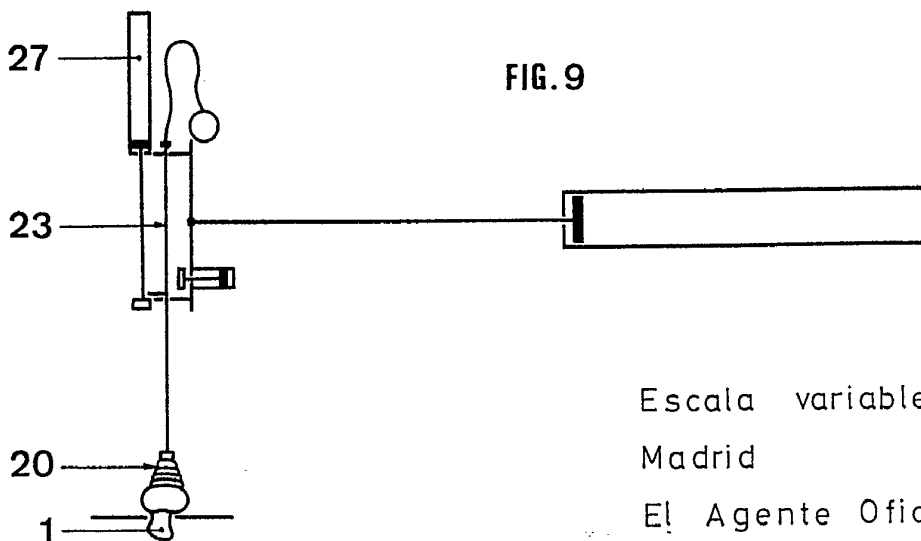


FIG. 9



Escala variable

Madrid

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PIÑON
P. P.

384665

384665

FIG. 1

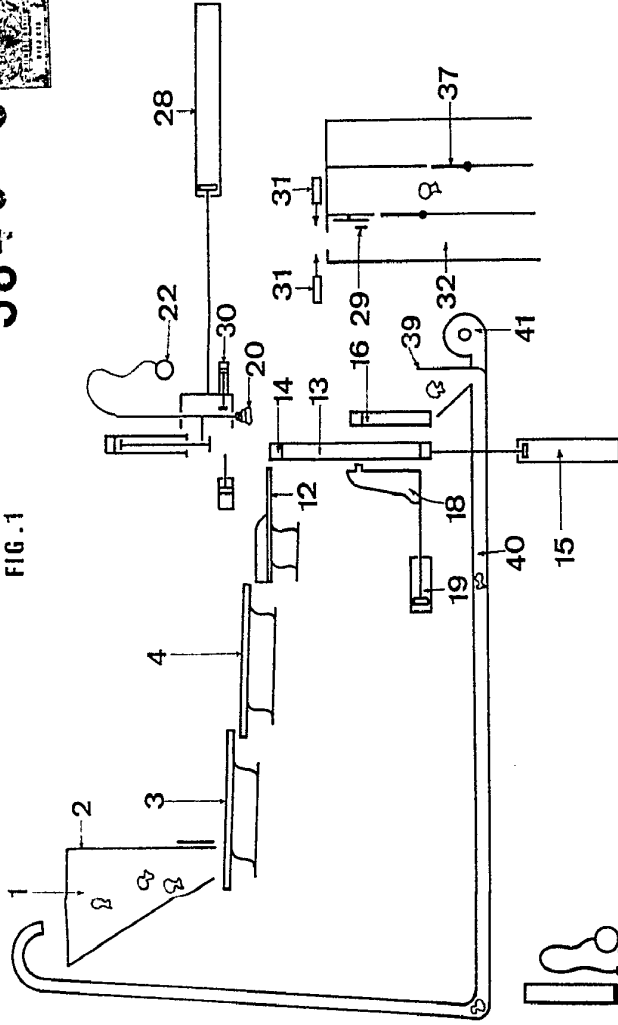


FIG. 12

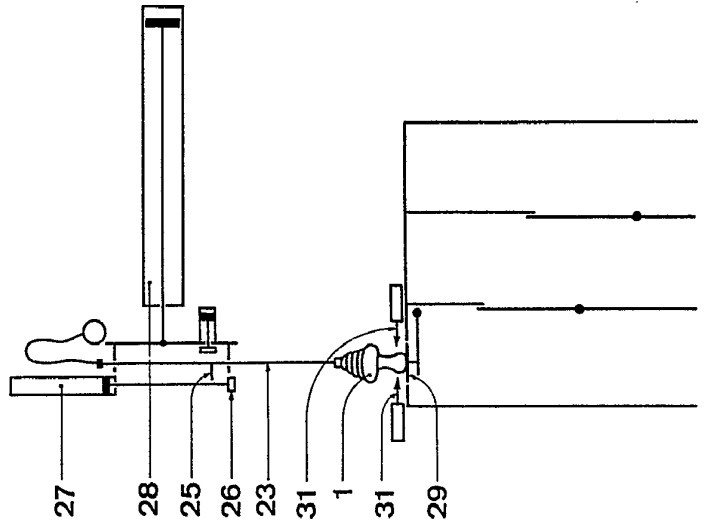
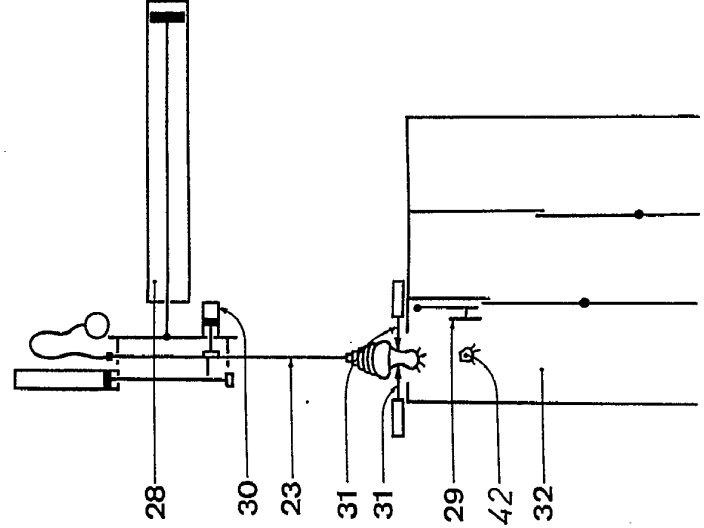


FIG. 13



Escala variable
Madrid
El Agente Oficial.
MIGUEL FERNANDEZ-LÓPEZ,
P. P.

384665

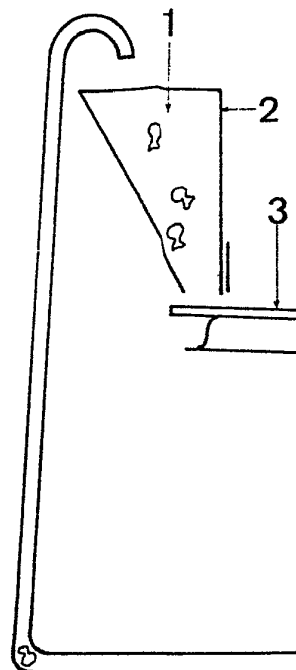
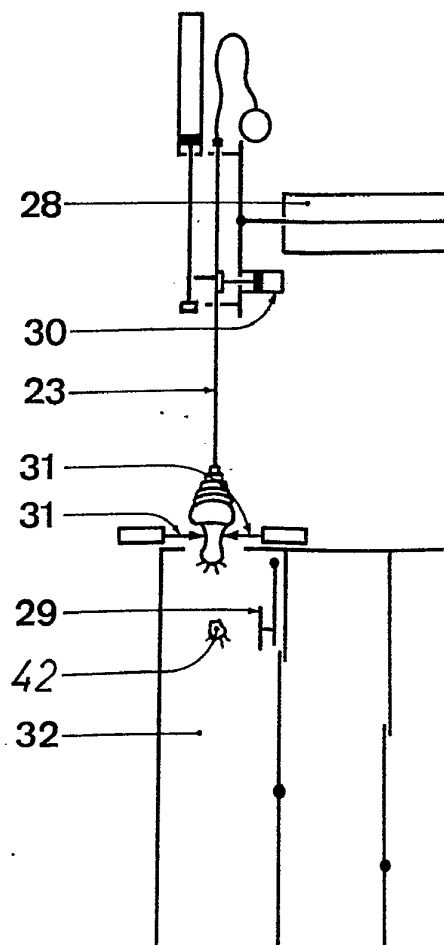
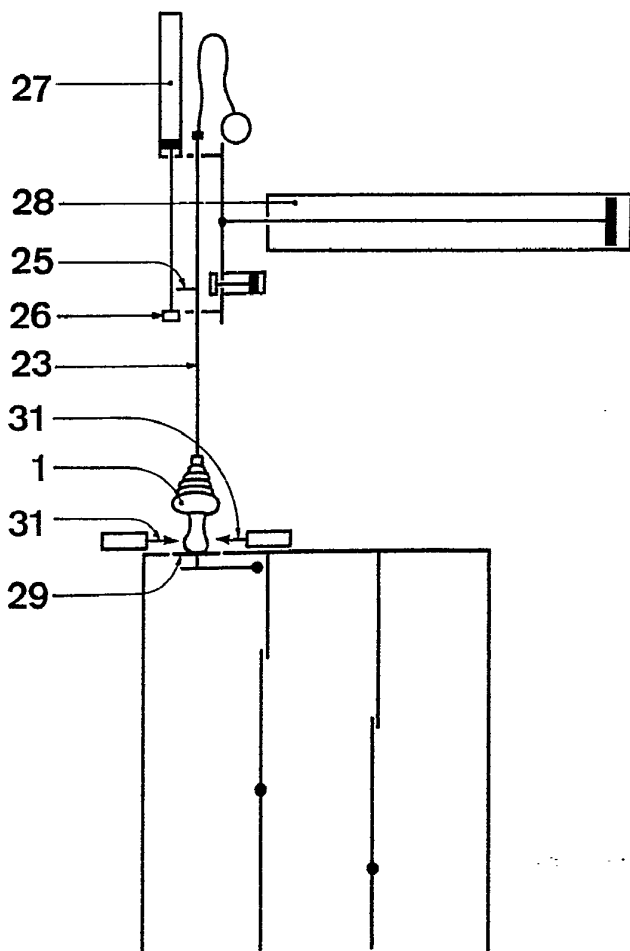


FIG.12



384665

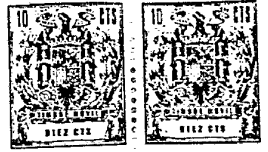


FIG. 1

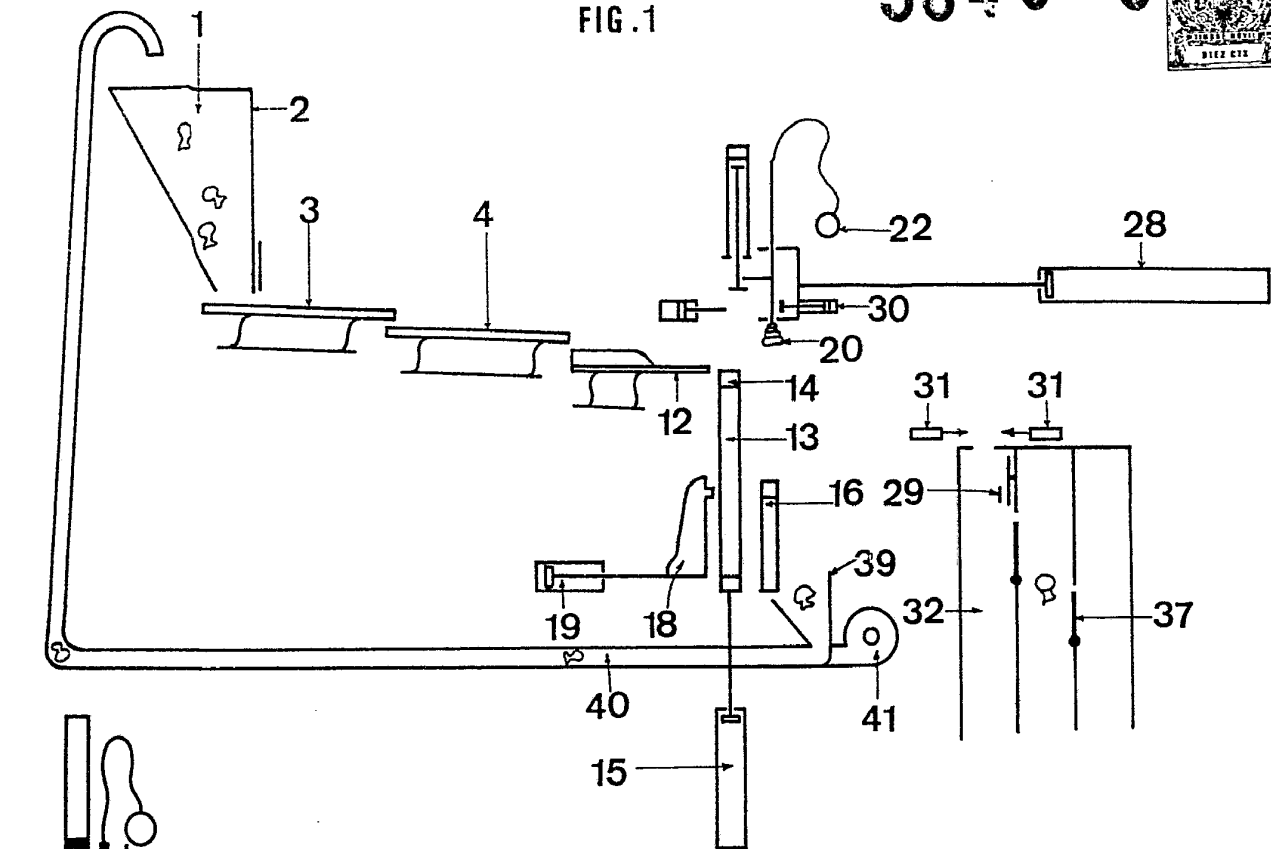
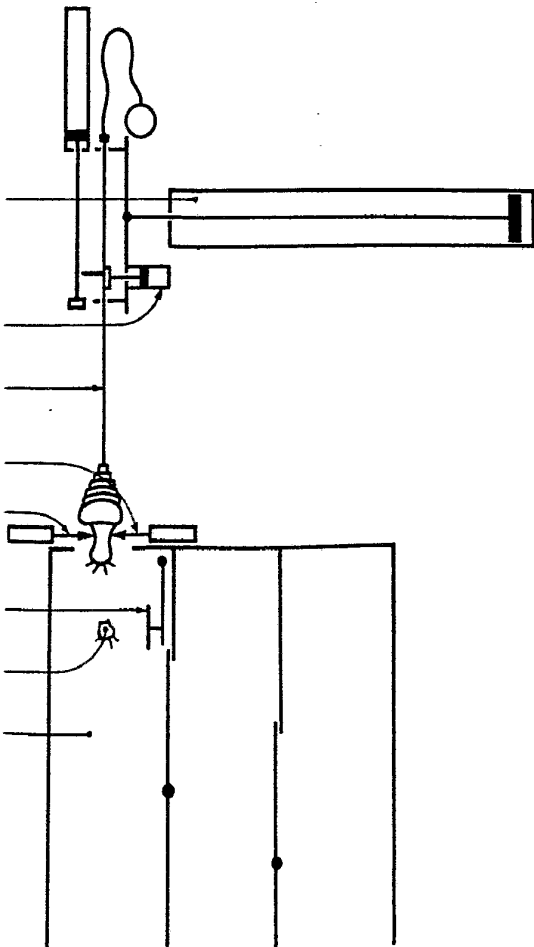


FIG. 13



Escala variable

Madrid

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.

384665

384665



FIG. 14

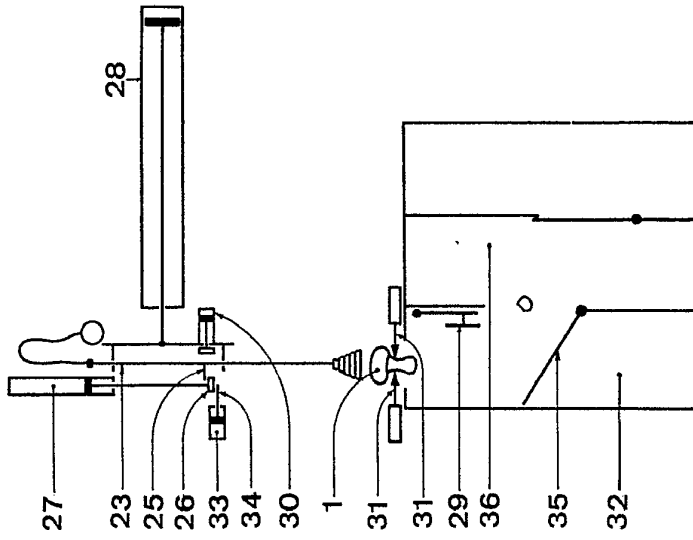
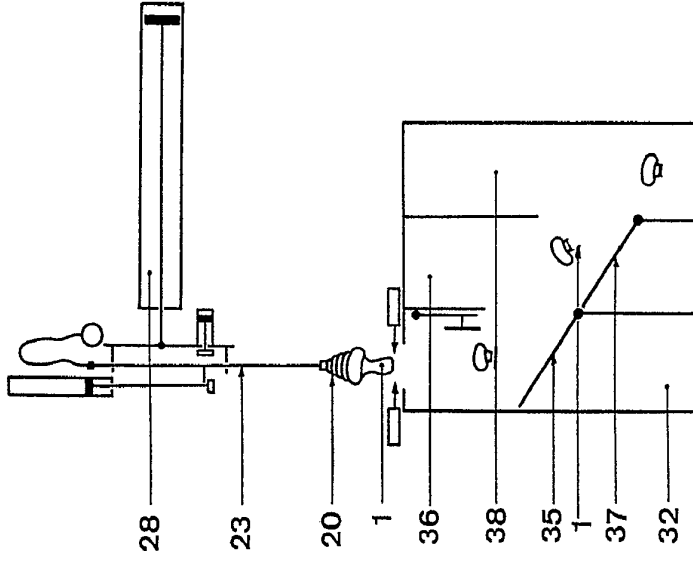


FIG. 15

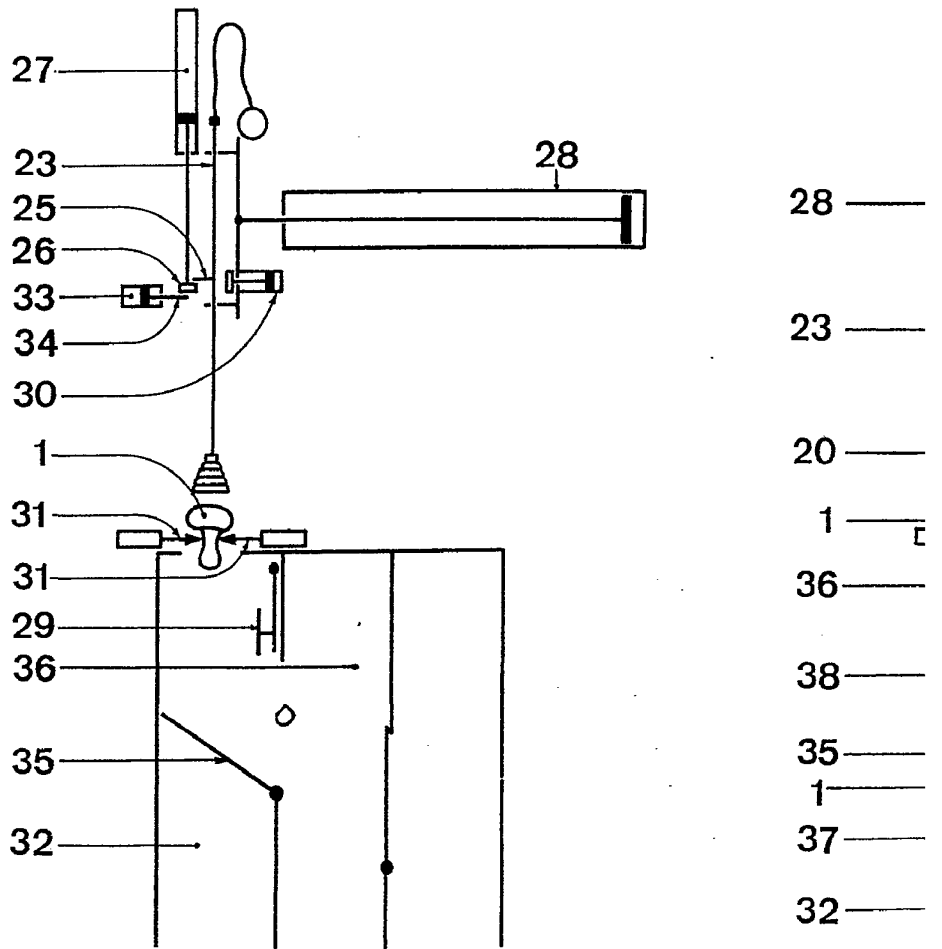


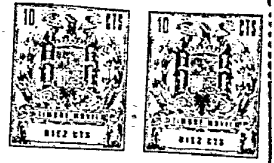
Escala variable
Madrid

El Agente Oficial.
MIGUEL FERNÁNDEZ-LOAYSA PIÑÓN
P. P.

384665

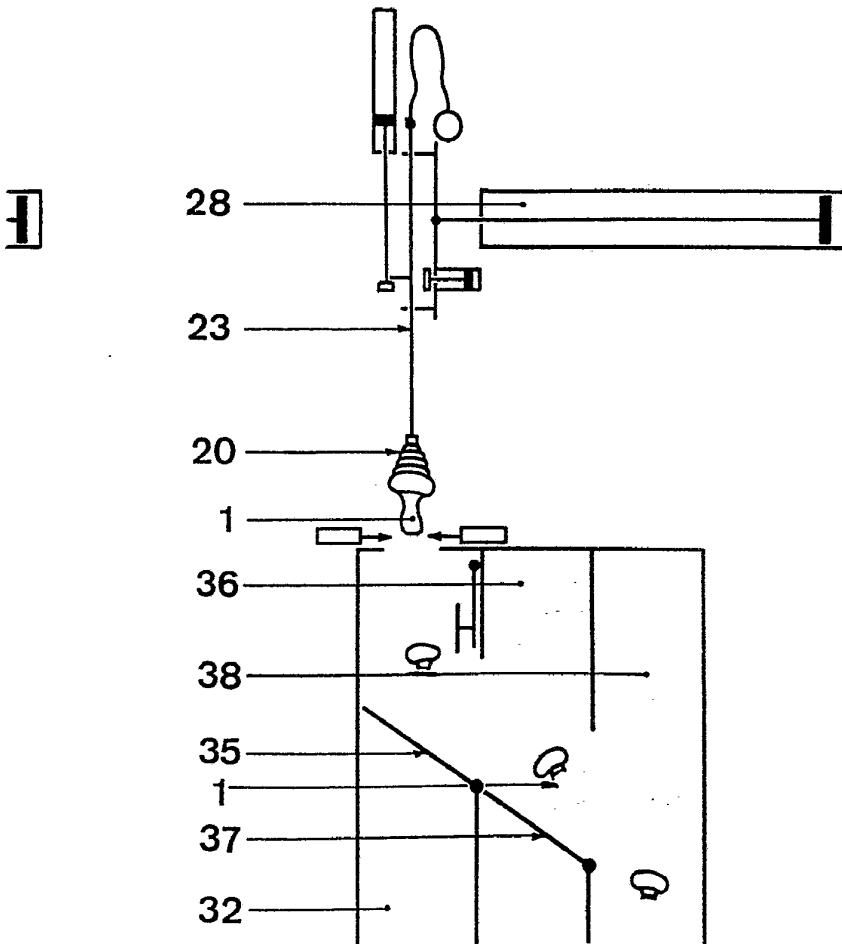
FIG. 14





384665

FIG. 15



Escala variable

Madrid

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.

384665

FIG. 7

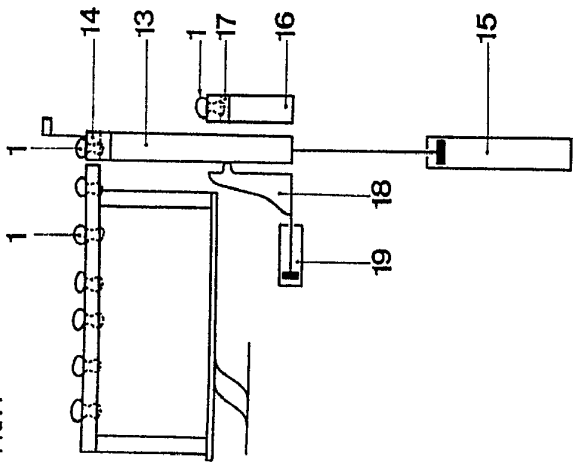
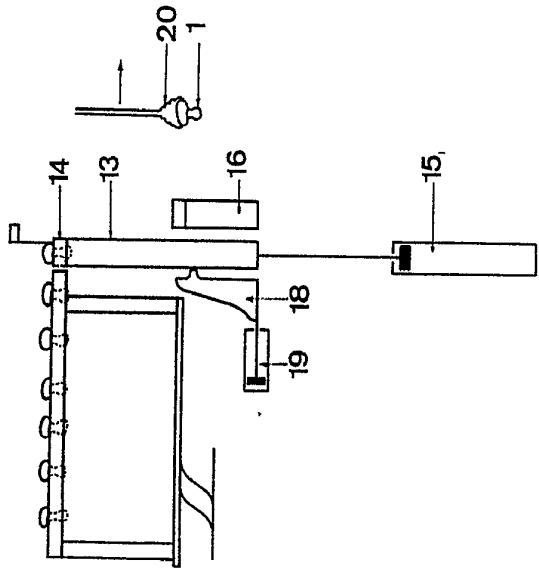


FIG. 8



384665

FIG. 16

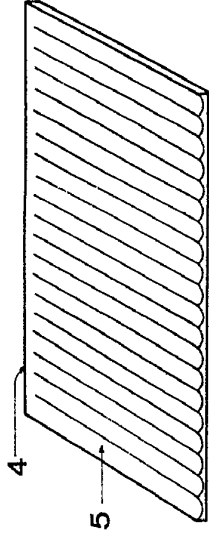
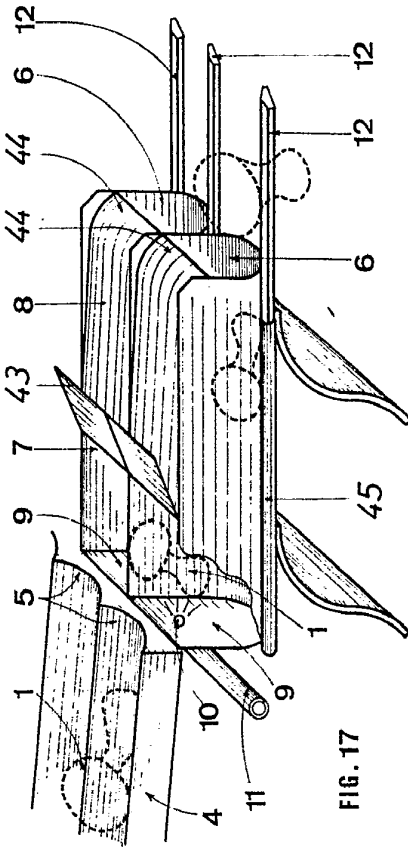


FIG. 17



Escala variable
Madrid.

El Agente Oficial.
MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.

MAURICE BLANCHAUD
EDGAR BOURNIER

384665

FIG. 7

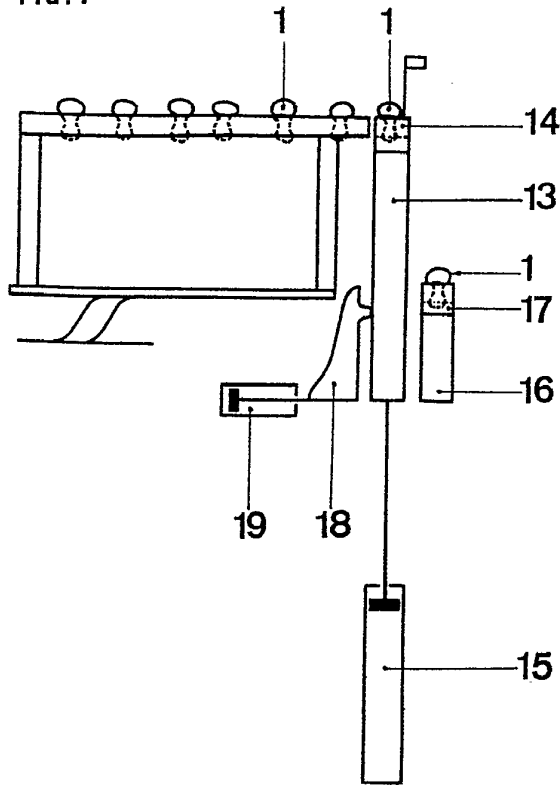


FIG. 8

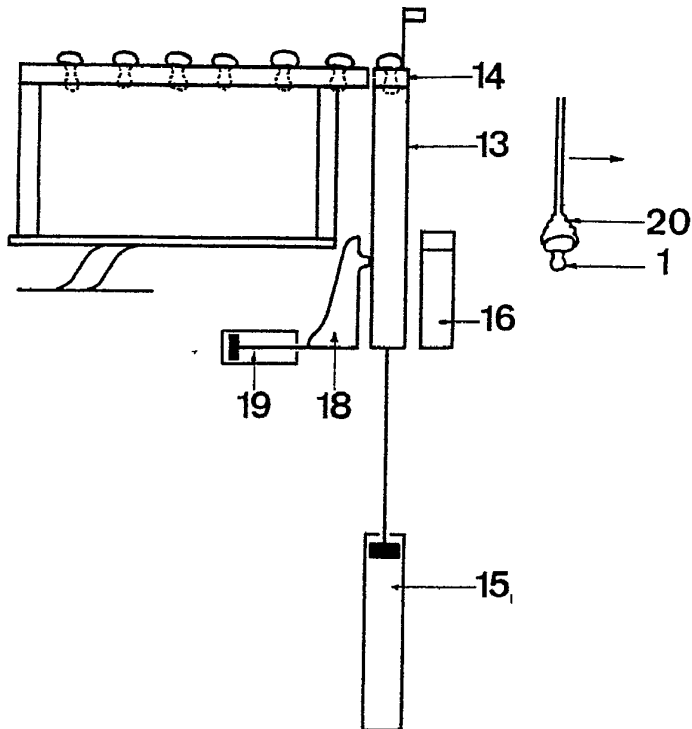


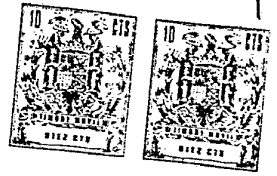
FIG.



4

11

FIG.



384665

FIG. 16

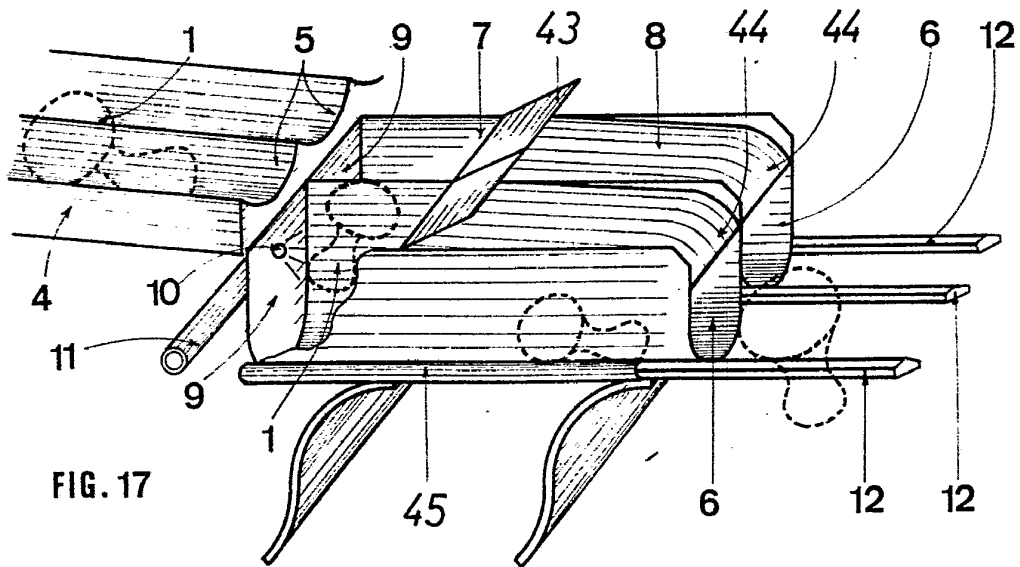
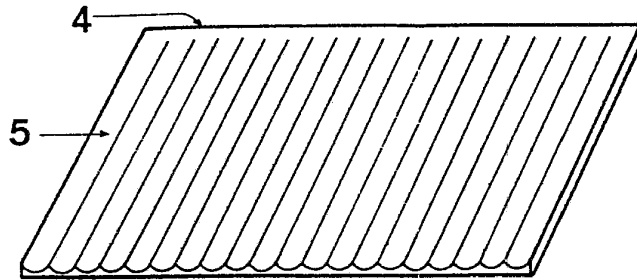


FIG. 17

Escala variable

Madrid.

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.