

387 131



15 ENE 1971

387 131

P.- 46.512

**Memoria descriptiva**

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>B-04</u>
SUBCLASE <u>B</u>

para solicitar PATENTE DE INVENCION en ESPAÑA por 20 años

a nombre de EGISTO PIERALISI

entidad/ de nacionalidad italiana

con domicilio en 32, V. le Cavallotti, Jesi, Italia.

por: "UN DISPOSITIVO PARA LA EXTRACCION DE LAS DIVERSAS FASES LIQUIDAS DEL INTERIOR DEL TAMBOR DE LAS CENTRIFUGADORAS DE EJE HORIZONTAL"

(Clase Internacional B04b)



Sabido es que en las centrifugadoras de eje horizontal se obtienen, de una pasta adecuadamente preparada, una fase líquida y una fase sólida. Generalmente, la fase líquida está en realidad constituida por dos o más fases líquidas que después se separan, sea por decantación, sea por centrifugación con separadores de eje vertical.

Con este procedimiento se forman emulsiones que son difíciles de separar; por ello, es necesario extraer las fases líquidas al mismo tiempo, pero por vías separadas. Para realizar esto, se ha estudiado un dispositivo que permite hacerlo en la práctica, y que se describe en lo que sigue con el auxilio de la figura 1 adjunta, la cual representa un sistema para realizarlo, no limitativo sino sólo ilustrativo.

En la descripción se hará referencia a pastas, mostos y orujos de aceituna de manera genérica, sin querer por eso excluir del campo de aplicación del dispositivo otros productos, como los productos químicos y de confitería, zumos de frutas, grasas animales y vegetales, productos medicinales, etc.

Una centrifugadora de eje horizontal se compone esencialmente de un tambor exterior giratorio 1, un tambor interior 2 que tiene en su superficie exterior una hélice de transporte que gira a velocidad diferente de la del tambor exterior una cubierta o envolvente 3 dotada de diversos diafragmas 4, un tubo 5 de introducción de la pasta a separar, unas lumbreras o boquillas 6 de descarga de la fase líquida y unas toberas 7 para la descarga de la pasta (u orujo) que se saca.

387 131

15 ENE



5 Como ya se ha dicho, hasta ahora las fases líquidas se extraían conjuntamente por medio de la tobera 6, montada en un casquillo excéntrico 8 para así poder adaptarse a las variaciones de espesor del líquido que se forma en el interior del tambor.

10 El dispositivo objeto del presente invento permite extraer las fases líquidas simultáneamente, pero bien distinguidas entre sí. De hecho, haciendo referencia a la centrifugación de pasta de aceitunas, se tendrá que en la superficie interior del tambor 1 se formará la fase sólida, que vendrá empujada por la hélice de transporte del tambor interior 2 hacia las toberas de descarga 7; interiormente, respecto a la fase sólida, se formarán dos fases líquidas: una constituida por las aguas de vegetación (alpechines) y la otra, todavía más al interior, constituida por el aceite que, al tener un peso específico inferior al del alpechín, se irá hacia el centro del tambor separándose netamente del agua.

15 Tal dispositivo está constituido por uno o más casquillos 14 que tienen el taladro radial 13, y dispuestos según un diámetro inferior a aquél en que van dispuestas las toberas de descarga 6 del alpechín. Se tendrá de ese modo que las toberas o boquillas 6 darán salida a la faja o zona envolvente 11 de alpechín al interior de la cámara 10, en tanto que las lumbreras 13 descargarán en sentido radial la faja o zona de aceite 12, en la cámara 9. De ese modo ambos líquidos saldrán ya separados y, por tanto, no sujetos a la emulsión arriba citada ni a ulterior separación.

30 Esta solicitud, que corresponde a la pre-



sentada en Italia el 14 de septiembre de 1970, bajo el  
núm. 53.385-A/70, se acoge a los beneficios del artículo  
51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

5

## REIVINDICACIONES

10

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:

15

1.- Un dispositivo para la extracción de  
las diversas fases líquidas del interior del tambor de  
las centrifugadoras de eje horizontal, caracterizado por  
el hecho de emplearse dos o más series de toberas o bo-  
quillas, según las fases líquidas, que permiten la ex-  
tracción de dichas fases simultáneamente, pero netamente  
separadas entre sí.

20

2.- El dispositivo de la reivindicación 1,  
caracterizado por el hecho de que mientras una de las  
fases líquidas se descarga paralelamente al eje de la  
máquina, la otra, o las demás fases, se descargan radial-  
mente.

25

3.- El dispositivo de las reivindicaciones  
precedentes, caracterizado por el hecho de que los cas-  
quillos portadores de las boquillas tienen los orificios  
de entrada excéntricos respecto al eje de los casquillos

30

12.1.71

/69

387131

15 ENE 1971



5 propiamente dichos, de modo que permiten una variación del  
espesor de las diversas fases líquidas en el interior del  
tambor, y se puede regular de ese modo con exactitud, evi-  
tándose que una de las fases se descargue total o parcial-  
mente mezclada con la otra.

4.- Un dispositivo para la extracción de  
las diversas fases líquidas del interior del tambor de las  
centrifugadoras de eje horizontal.

10 Tal y como se ha descrito en la Memoria que  
antecede, representado en el dibujo que se acompaña y con  
los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de cinco hojas escritas  
a máquina por una sola cara.

Madrid, 15 ENE 1971

15

P.A.

Alberto de  
Por Fouten

SAP%

12.1.71

*Prof.*

- 5 -



W.S. Co

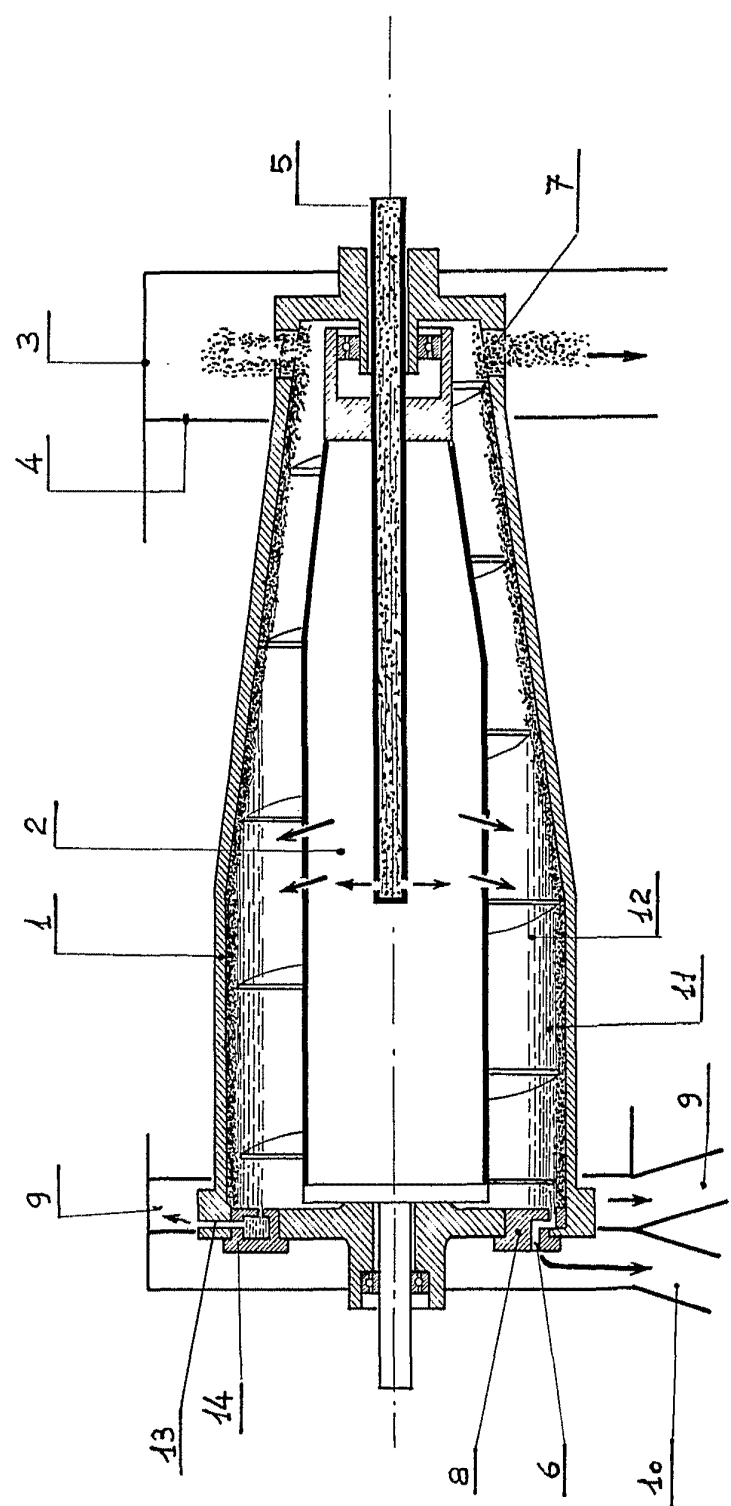


FIG. 1

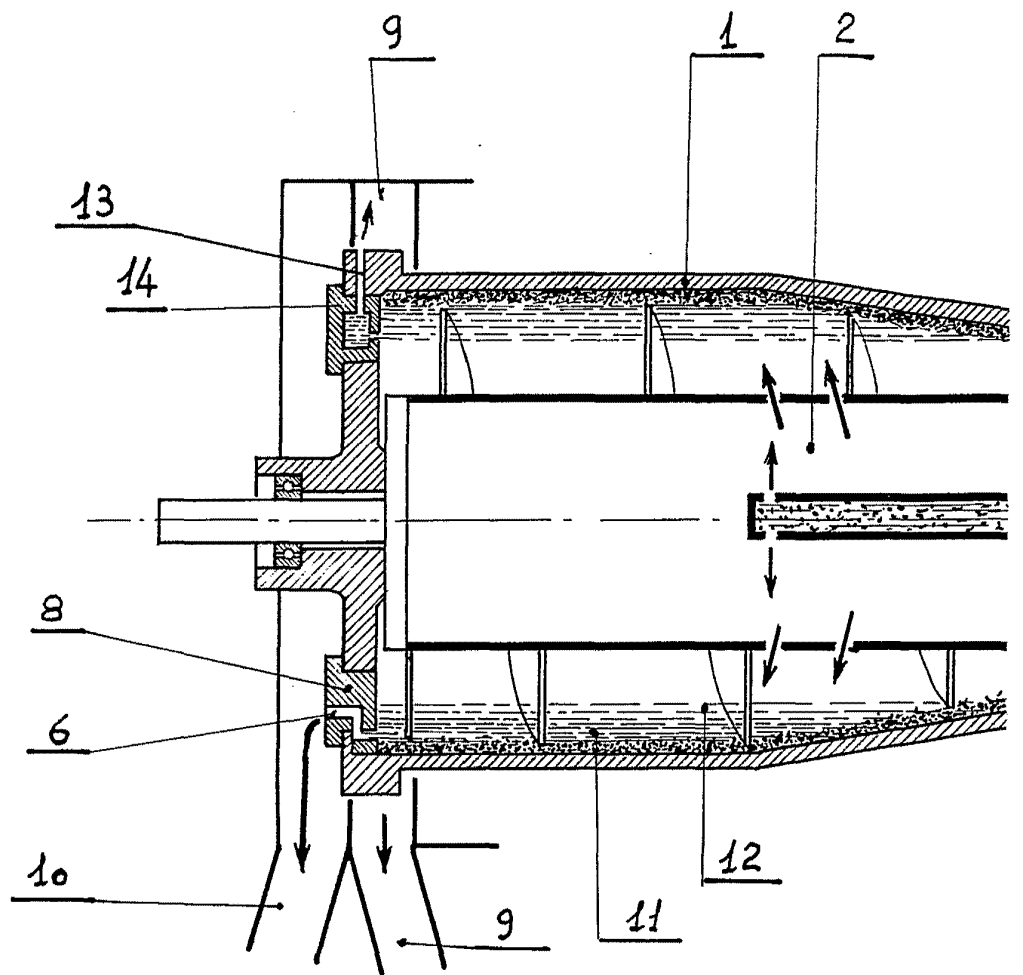
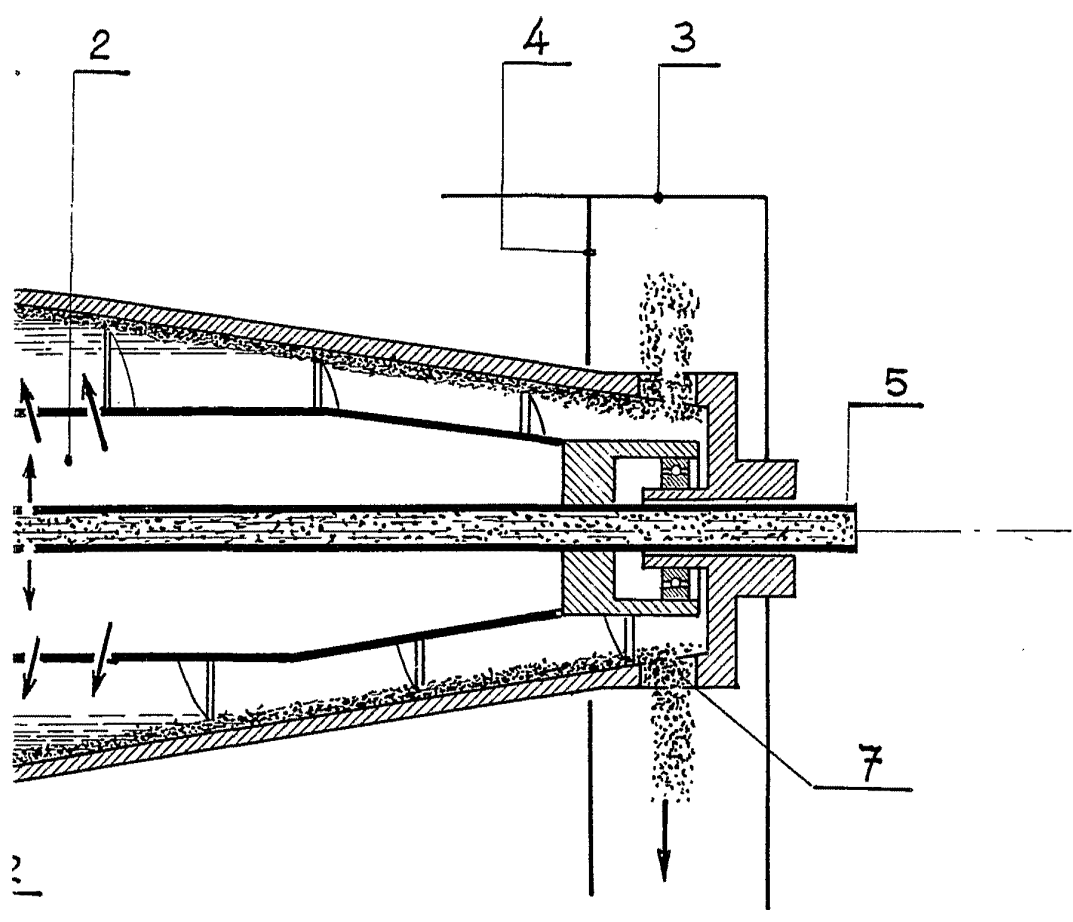
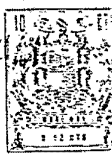


FIG. 1



19. 1

*Arka*