



ESPAÑA

ES	(11) NUMERO	A1
	(21) 424.063	
	(22) FECHA DE PRESENTACION	
	8.3.74	

P.- 56.714
K 31-380

PATENTE DE INVENCION

(30) PRIORIDADES:		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
P 23 25 293.9	18.5.73	Rep.Fed.Al.
P 23 60 886.8	6.12.73	Rep.Fed.Al.
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL	(62) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	A23N//B01J	
(54) TITULO DE LA INVENCION		
"UN PROCEDIMIENTO PARA PELAR TOMATES Y MELOCOTONES Y FRUTOS SIMILARES"		
(71) SOLICITANTE (S)		
PAUL KUNZ		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
5419 Döttesfeld, República Federal Alemana		
(72) INVENTOR (ES)		
el mismo solicitante		
(73) TITULAR (ES)		
(74) REPRESENTANTE		
D. ALBERTO DE ELZABURU MARQUEZ		

El invento se refiere a un procedimiento para pelar tomates y melocotones y frutos similares, en el que se calienta durante breve tiempo por medio de vapor la capa situada inmediatamente debajo de la piel.

5

Por la DOS alemana 2.060.447 se conoce un procedimiento para pelar tomates en el que se llevan los tomates a un aparato de tratamiento con vapor en el que, bajo la acción de vapor que sale de toberas y tiene una temperatura de aproximadamente 360 a 400°C y una presión de hasta 3 atmósferas, se calientan rápidamente la piel y la capa superior de los tomates y se hace que hierva el agua que se encuentra por debajo de la piel del tomate. De este modo se rompe la piel y se desprende parte de ella de la carne del fruto. Como se indica en la memoria de patente mencionada, este procedimiento tiene, sin embargo, el inconveniente de que solo se desprende por sí misma de la carne una parte de la piel y resulta necesario un tratamiento manual ulterior para retirar la piel restante. Asimismo, el vapor actúa de forma irregular sobre los frutos, de modo que se originan en parte recalentamientos y en parte un calentamiento demasiado reducido. Por último, en este dispositivo es necesario un recalentador de vapor con capacidad suficiente, lo que tiene como consecuencia elevados costes.

10

15

20

25

Asímismo, por dicha memoria de patente se conoce un procedimiento en el que los tomates se calientan a una temperatura de aproximadamente 60 a 100°C y luego se llevan a un vacío de menos de 300 mm de columna de mercurio, de modo que se provoca un reventamiento explosivo de las pieles a consecuencia de la rápida ebullición del líquido por debajo de la piel. Este procedimiento tiene el inconveniente de que es necesaria una instalación de vacío. Asímismo, en este procedimiento no tiene lugar tampoco ningún tratamiento uniforme de toda la superficie, y es necesario un tratamiento ulterior de los tomates, de los que cuelgan aún restos de piel.

Asímismo, es conocido pelar patatas o frutos duros similares con un pelador por vapor, tal como el que se describe en la Patente alemana 1.234.690. En este caso se forma en el intervalo de 10 segundos en el recipiente de presión una presión de aproximadamente 7 atmósferas manométricas y los frutos se exponen durante aproximadamente 40 segundos a esta presión mientras se mantiene girando el recipiente de presión. A continuación se descarga la presión y se extraen los frutos del recipiente de presión. Este procedimiento tiene el inconveniente de que de esta forma se pueden pelar únicamente frutos relativamente duros, como, por ejemplo, patatas.

El dispositivo de pelar utilizado en es-

te procedimiento, descrito en la citada patente alemana
1.234.690, tiene un recipiente de presión con dispositivo
de apertura y de cierre hidráulicamente accionado que es
gobernado por el agente de presión, con un cilindro de pre-
5 sión que penetra en el recipiente de presión y presenta un
émbolo que está unido a través de un vástago de émbolo con una
tapa que se ha de abrir hacia dentro y queda retenido en
la posición de apertura por medio de un muelle. El reci-
piente de presión está apoyado de manera giratoria junto
10 con la tapa y el dispositivo de apertura y de cierre. La
tubería de agente de presión está unida con el cilindro
de presión a través de una tubería de unión. El cilindro
de presión tiene aberturas de salida en la pared del ci-
lindro que están dispuestas de tal manera que el émbolo
15 deja libre el paso de agente de presión únicamente cuando
está cerrada la tapa.

El muelle utilizado en este disposi-
tivo está expuesto a una sollicitación muy grande y, por
tanto, está sometido a un fuerte desgaste. Además, la ta-
20 pa no se abre ya por completo tan pronto como la fuerza
del muelle cede un poco. Asimismo, el dispositivo tiene
el inconveniente de que la tapa puede cerrarse en cualquier
posición del recipiente de presión al conectar la alimen-
tación de agente de presión. Por este motivo, la persona
de servicio ha de cuidar siempre de que durante el traba-
25 jo de vigilancia del recipiente de presión abierto no se

conecte por error la alimentación de agente de presión.

5 El cometido del invento es indicar un procedimiento con el que se puedan pelar frutas y hortalizas relativamente blandas, en particular, tomates y melocotones. Además, se pretende crear un dispositivo para la puesta en práctica de este procedimiento.

10 Este problema se resuelve mediante un procedimiento para pelar hortalizas y frutas, en particular tomates y melocotones en el que se calienta durante breve tiempo por medio de vapor la capa situada inmediatamente debajo de la piel de los frutos a pelar, cuyo procedimiento se caracteriza porque después de la introducción de los
15 frutos en un recipiente de presión que gira durante el proceso de pelado se forma en este recipiente en el espacio de segundos, por alimentación de vapor húmedo caliente, una presión relativamente alta, porque se mantiene esta presión hasta que la capa situada debajo de la piel de los frutos a pelar se ha calentado tan fuertemente que se produce una ebullición durante la descarga de presión por
20 debajo de la piel, y porque se alivia después muy rápidamente la presión.

25 Un dispositivo para la puesta en práctica del procedimiento está constituido por un recipiente de presión apoyado de manera giratoria con una tapa que se ha de abrir hacia dentro y un dispositivo de apertura y de

5 cierre accionable por vía hidráulica y gobernable por medio del agente de presión, y está caracterizado según el invento porque está previsto un trinquete de bloqueo que puede ser movido por medio de su propio peso y que es basculable en torno a un eje situado sustancialmente paralelo al eje de giro del recipiente de presión y que encierra con la horizontal un ángulo de menos de 45º, estando situado el centro de gravedad de dicho trinquete de bloqueo entre aquel eje y un gancho, y porque el trinquete de bloqueo engrana con la tapa totalmente abierta en una primera posición de giro del recipiente de presión y mantiene a la misma en su posición abierta hasta una segunda posición de giro del recipiente de presión, en la que la tapa permanece por sí misma en la posición abierta debido a la fuerza de la gravedad.

10 De este modo se hace posible un pelado irreprochable de frutos tales como tomates y melocotones, sin que los frutos mismos sufran variaciones perjudiciales en cuanto a su calidad.

15 Otras características y aspectos convenientes del invento resultan de la descripción de ejemplos de ejecución con ayuda de las figuras, en las cuales muestran:

20 La figura 1, un alzado lateral de un recipiente de presión, en sección;

La figura 2, una sección transversal a través del recipiente de presión con dispositivo de apertura y de cierre correspondiente en una representación en sección perpendicular a la mostrada en la figura 1; y

5 La figura 3, el dispositivo mostrado en la figura 2 en otra posición de giro, en la que la tapa está retenida en su posición abierta.

A continuación se describe primero el dispositivo para la puesta en práctica del procedimiento. Este dispositivo presenta un recipiente de presión 1 indicado en sección transversal en la figura 1. El recipiente de presión 1 tiene una parte de fondo 2 realizada en forma de sector esférico, una parte central cilíndrica 3 y un sector 4 de forma de tronco de cono. Las distintas partes están soldadas entre sí. En la abertura circular de la superficie de base menor de la parte 4 de forma de tronco de cono está soldada una brida 5 que sirve para fijar un anillo de cierre 6 con una tolva de llenado 7 soldada a éste por fuera y para fijar un anillo de junta 8 entre la brida 5 y el anillo de cierre 6. En el vértice de la parte de fondo 2 está prevista una brida 9 para recibir el dispositivo de apertura y de cierre 10. Este presenta un cilindro hueco 11, un émbolo 12, un vástago de émbolo 13 y una tapa 14. En el cilindro hueco 11 están previstas aberturas de salida 15 a una altura tal que per-

10

15

20

25

miten la salida del agente de presión al interior del recipiente de presión 1 en el momento en que está firmemente cerrada la tapa 14. El cilindro hueco está unido con una tubería 17 de agente de presión a través de una tubería de unión 16. El recipiente de presión 1 está apoyado de manera giratoria en torno a su eje transversal, mostrado en la figura 1. Con este objeto, en torno al eje transversal que pasa por el centro de gravedad del recipiente de presión 1, están soldados a las paredes del recipiente de presión 1 unos racores de empalme 18, 19 que establecen la unión con los árboles de apoyo 20, 21. La pared del recipiente de presión 1 está provista en este caso, dentro del racor de empalme 19 del lado de salida, de una abertura de salida de vapor no dibujada. El árbol 20 está embridado al racor de empalme 18. Este árbol dá alojamiento a la tubería 17 de agente de presión que está apoyada en un cojinete de deslizamiento 22 dentro del árbol y que está obturada por medio de un prensaestopas o un anillo Simmer. El árbol 21 está embridado al racor de empalme 19. Este árbol dá alojamiento a un tuho de salida de vapor no dibujado que está obturado también por medio de un prensaestopas o un anillo Simmer. De manera conocida, pueden estar previstos también racores para dar alojamiento a una válvula de purga de aire y para dar alojamiento a una válvula de seguridad y un manómetro. Mediante un accionamiento adecuado, por ejemplo me-

diante un motor con transmisión de fuerza al árbol 21, se puede poner el recipiente de presión en rotación. Como se puede ver en las figuras 2 y 3, el dispositivo de apertura y de cierre 10 presenta un trinquete de bloqueo 23. Esto está fijado al cilindro hueco 11. La fijación se puede realizar, por ejemplo, por medio de un fleje metálico 30 unido firmemente con el trinquete de bloqueo 23 y que se sujeta mediante tornillos sobre el cilindro hueco 11. Sin embargo, el pie del trinquete de bloqueo 23 puede estar soldado también al cilindro hueco.

El trinquete de bloqueo 23 está fijado con posibilidad de basculación en torno a un eje 24 de tal manera que su centro de gravedad está apoyado de modo que el trinquete de bloqueo 23 engrana con la tapa 14 en la posición totalmente abierta dibujada en la figura 2, tan pronto como el recipiente de presión 1 es hecho girar en torno al eje 31 en un cierto ángulo en la dirección de giro indicada por la flecha, en sentido contrario al de las agujas del reloj. Al seguir girando el recipiente de presión 1 junto con el dispositivo de apertura y de cierre 10, el trinquete de bloqueo 23 permanece engranado, en primer lugar, debido a la fuerza de la gravedad y, por último, debido al rozamiento entre un collarín 25 realizado como miembro de bloqueo y el gancho del trinquete de bloqueo 23, que viene reforzado por el peso de la tapa 14, hasta una segun-

da posición de giro del recipiente de presión 1, en la que la tapa 14 permanece por sí misma, debido a la fuerza de la gravedad, en la posición abierta dibujada en la figura 2.

5 El recipiente de presión 1 se encuentra por de pronto en la posición de reposo dibujada en las figuras 1 y 2. La válvula de alimentación de vapor está cerrada y la válvula de salida de vapor y la válvula de purga de aire están abiertas. Debido a su propio peso, la tapa 14 se encuentra en la posición retraída. De igual
10 manera, el trinquete de bloqueo 23 se encuentra, debido a su propio peso, en la posición dibujada en la figura 2, en la que no está engranado con el collarín 25. En esta posición puede tener lugar la carga en el recipiente de presión a través de la abertura rodeada por el embudo 7.

15 Abriendo la válvula de alimentación de vapor y cerrando al mismo tiempo las válvulas de descarga de vapor y de purga de aire, se conduce el agente de presión al cilindro hueco 11 después de la carga a través del tubo de alimentación de vapor 17 y la tubería de unión
20 16. Mediante la presión ejercida sobre el émbolo 12 se mueve la tapa 14, a través del vástago de émbolo 13, a la posición dibujada con líneas de trazos en las figuras 1 y 2. El diámetro del émbolo 12 se elige en este caso de modo que se levante la tapa 14 con la presión aplicada, y la longitud del vástago de émbolo 13 se elige de tal manera que la
25

tapa 11 se aplique sobre el anillo de junta 8 cuando el
émbolo 12 deja libre las aberturas de salida de vapor
15. La presión que se difunde por el interior del reci-
piente de presión 1 oprime la tapa 14 de manera reforza-
5 da sobre el anillo de junta 8. Bajo el giro constante
que entonces se inicia en el recipiente de presión 1
junto con el dispositivo de apertura y de cierre 10 en
torno al eje 31 en el sentido contrario al de las agujas
del reloj indicado por la flecha dibujada en las figuras
10 2 y 3, tiene lugar ahora el tratamiento propiamente di-
cho del material en el recipiente de presión 1.

Una vez terminado el proceso de tra-
bajo, se descarga el agente de presión, mientras conti-
nua el giro del recipiente de presión 1, cerrando la vál-
15 vula de alimentación de vapor y abriendo las válvulas de
descarga de vapor y de purga de aire, hasta que se ajusta
en el recipiente de presión 1 una presión casi igual a la
atmosférica. Tan pronto como el recipiente de presión 1
se vuelve a aproximar a la posición dibujada en la figura
20 2, la tapa 14 retorna, debido a su fuerza de gravedad, des-
de la posición dibujada con línea de trazos a la posición
totalmente abierta indicada con línea llena.

Al continuar el giro del recipiente
de presión 1, el trinquete de bloqueo 23 bascula en torno
25 a su eje 24 debido a la fuerza de la gravedad y engrana con

el collarín 25, tal como se ha indicado en la figura 3. La retención resulta especialmente fuerte debido al peso de la tapa 14, de modo que el trinquete de bloqueo 23 vuelve a ser liberado de la retención únicamente cuando la tapa 14 no ejerce ya ninguna fuerza a través del collarín 25 sobre el trinquete de bloqueo 23, es decir, en una posición en la que no es ya atraída por la fuerza de la gravedad hacia la abertura.

Con un dispositivo de esta clase se realiza de la siguiente manera el procedimiento para pelar hortalizas y frutas, en particular tomates y melocotones. Una vez que se han cargado los frutos lavados a través de la tolva 7, se acciona el dispositivo de apertura y de cierre 10 y se cierra la tapa 14. En el espacio de 2 segundos aproximadamente se genera en el recipiente de presión una presión de alrededor de 10 atmósferas manométricas por alimentación de un agente de presión adecuado. La temperatura del vapor se encuentra en este caso en un valor de aproximadamente 180°C. La alta presión se mantiene hasta que la temperatura de la carne del fruto asciende directamente por debajo de la piel de los frutos a pelar a unos 180°C. Dependiendo de la clase de piel de los frutos, este tiempo de tratamiento oscila entre 5 y 20 segundos.

Dado que el recipiente de presión inicia inmediatamente después del cierre de la tapa 14 un mo-

5 movimiento de giro en torno al eje 31, los frutos a pelar se mueven constantemente ya al comenzar la alimentación de agente de presión y durante todo el tiempo de tratamiento, de modo que queda asegurado un calentamiento uniforme de toda la superficie. Una vez transcurrido el intervalo de tiempo establecido para la carga con vapor, se cierra la válvula de alimentación de vapor y se abren la válvula de descarga de vapor y la válvula de aire, en tanto que el recipiente continúa aun girando. Debido a la fuerte caída de presión que así se produce, la capa recalentada de debajo de la piel de los frutos a pelar comienza a hervir inmediatamente, y la piel revienta por completo. Debido al movimiento de giro simultáneo del recipiente de presión, que persiste todavía ahora, y al movimiento de los frutos que con ello se produce, tiene lugar también en esta etapa el tratamiento uniforme por toda la superficie de los frutos. Los restos de piel que eventualmente quedan aún en los frutos son separados de los frutos por el movimiento de los frutos uno contra otro y contra la pared interior del recipiente.

10
15
20
25 En un perfeccionamiento del dispositivo anteriormente descrito, el cilindro hueco 11 presenta, además de las aberturas 15 que se dejan libres únicamente cuando la tapa 14 se aplica sobre el anillo de junta 8, otra abertura 26 más pequeña que está mostrada en la figu-

ra 1. A través de esta abertura puede introducirse vapor al recipiente en la medida deseada incluso antes del cierre completo del recipiente de presión 1 por medio de la tapa 14. De este modo el aire no calentado es expulsado del recipiente de presión a través de la abertura que todavía no está cerrada. Los frutos quedan rodeados entonces completamente por vapor, con lo que se puede conseguir una transmisión de calor sustancialmente mejor y más uniforme.

Un perfeccionamiento del procedimiento consiste en que antes de la carga de los frutos que se han de pelar se introduce en el recipiente de presión, a ser posible, tanta agua caliente que quede ligeramente cubierto el fondo. El agua puede entregarse al recipiente de presión, por ejemplo, a través de la abertura de llenado o puede introducirse en el recipiente de presión a través de empalmes 27, 28 a prever especialmente por medio de las tuberías de alimentación o de evacuación de agente de presión. En caso deseado, el agua puede introducirse también simultáneamente con los frutos en el recipiente de presión. El agua tiene la ventaja de que los frutos se tratan de manera más cuidadosa durante la carga en el recipiente de presión, ya que su choque es amortiguado por el agua. Al mismo tiempo quedan rodeados constantemente durante el tratamiento propiamente dicho, por el movimiento

de rodadura en el recipiente, por una mayor humedad que sin agua, con lo que se mejora la conducción térmica, y por tanto, se consigue un tratamiento más uniforme todavía. Además, debido a la mejora de la conducción térmica se acorta el tiempo de tratamiento total.

5

En el procedimiento anteriormente descrito la descarga completa de la presión se realiza normalmente en el espacio de aproximadamente 5 a 7 segundos. En un perfeccionamiento del procedimiento se reduce la presión en un primer escalón por de pronto a aproximadamente $1/5$ hasta $1/10$ de la presión máxima (presión de pelado) después de que haya transcurrido el intervalo de tiempo para la carga con vapor y se continúa la rotación del recipiente de presión 1 durante al menos una y a lo sumo tres revoluciones. En este caso dura una revolución completa alrededor de 5 a 10 segundos. La reducción de presión es suficiente para que la capa recalentada hierva por debajo de las pieles en la misma medida que antes se ha descrito y que revienten las pieles. La presión de aproximadamente 1 a 2 atmósferas manométricas que queda todavía es suficiente para seguir manteniendo la tapa 14 en su posición cerrada, de modo que el recipiente de presión 1 puede realizar todavía una revolución completa sin que la tapa 14 retorne a la posición abierta a causa de su propio peso. Mediante el giro adicional del recipiente de presión

10

15

20

25

5 y el movimiento de rozamiento que con ello se produce entre los frutos se retiran completamente de la carne de los frutos todos los restos de piel. Para ello son necesarias una a dos revoluciones adicionales. Unicamente en una segunda etapa se descarga por completo la presión, de modo que la tapa 14 puede moverse a la posición abierta representada en las figuras 1 y 2. A continuación tiene lugar la descarga de los frutos pelados.

10 Para la puesta en práctica de un procedimiento modificado de la manera indicada se prevé un mando adecuado que abre y cierra las válvulas de modo que se consigue la descarga de presión en dos escalones.

15 En un perfeccionamiento del invento un segundo trinquete de bloqueo no representado está dispuesto de forma axialmente simétrica con respecto al eje del cilindro hueco 11, o sea, en el lado opuesto del mismo. Este segundo trinquete de bloqueo trabaja de manera análoga al primer trinquete de bloqueo 23 cuando el recipiente de presión 1 gira en un sentido de giro opuesto al representado en las figuras 2 y 3.

20 Mediante el empleo de los trinquetes de bloqueo dispuestos con simetría axial se puede conseguir que la tapa 14 solo quede libre de los mismos cuando el recipiente de presión 1 y, por tanto, el dispositivo de cierre 10 ocupan casi la posición vertical representada en

25

la figura 2. Además del trinquete de bloqueo 23 puede estar previsto un dispositivo de retención que dificulta el movimiento del trinquete de bloqueo 23 durante un tiempo determinado, de modo que el trinquete de bloqueo 23 queda retenido en la posición "abierta" mostrada en la figura 2 o en la posición de engrane mostrada en la figura 3. La retención se elige convenientemente de modo que, después de la apertura de la tapa 14 provocada por la fuerza de la gravedad y el primer engrane del trinquete de bloqueo 23, este trinquete de bloqueo 23 queda retenido en la posición de engrane hasta que se libere la retención por medio de una señal acoplada con la apertura de la válvula de alimentación de vapor. La apertura de la propia válvula de alimentación de vapor se realiza un momento retardada con respecto a esta señal únicamente cuando el recipiente de presión 1 ha sido girado tanto que el trinquete de bloqueo 23 retorna a su posición abierta representada en la figura 2 a causa de la fuerza de la gravedad.

Para que no se conecte por error la alimentación de agente de presión en un momento en el que el trinquete de bloqueo 23 se encuentra engranado con el collarín 25 y, por tanto, se evite que se suelte el gancho a causa de su fuerza de gravedad por medio de la presión ejercida sobre el émbolo 12, puede estar previsto un mando que permita la apertura de la válvula de alimentación de

vapor únicamente cuando el recipiente de presión 1 se encuentra casi en la posición vertical con su abertura hacia arriba, de modo que el trinquete de bloqueo 23 haya dejado libre la tapa.

5
10
Con este dispositivo de apertura y de cierre 10 se consigue no solo que no resulte necesario un muelle para retener la tapa 14 en la posición de apertura, sino que mediante el engrane del trinquete de bloqueo 23 se mantiene la tapa 14 constantemente abierta del todo, de modo que puede tener lugar un vaciado sin perturbación de ninguna clase.

15
En un perfeccionamiento del invento, la pared interior del recipiente de presión 1 está revestida con una capa blanda 29. De este modo se amortigua el choque de los frutos contra la pared durante la carga de los mismos. Como material para el revestimiento resulta adecuado, por ejemplo, un material sintético como el que existe en el mercado bajo la denominación de "Hostaflon".

20
25
La presente solicitud que corresponde a las presentadas en la República Federal Alemana, el 18 de Mayo de 1.973, bajo el No. P 23 25 293.9, y el 6 de Diciembre de 1.973, bajo el No. P 23 60 886.8, se acoge a los beneficios del Artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

REIVINDICACIONES

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 que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- Un procedimiento para pelar tomates y melocotones y frutos similares, en el que se calienta durante breve tiempo por medio de vapor la capa situada inmediatamente debajo de la piel de los frutos a pelar, para lo cual, después de la introducción de los frutos en un recipiente de presión que gira durante el proceso de pelado, se forma en este último, por 15 alimentación de vapor húmedo caliente, una presión relativamente alta y se alivia nuevamente esta presión después de un tiempo de tratamiento, caracterizado por que la presión máxima se forma en el espacio de dos segundos aproximadamente, se mantiene durante un tiempo de tratamiento comprendido entre 5 y 20 segundos y se 20 alivia después nuevamente.

25 2ª.- Un procedimiento según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la presión asciende a 10 atmósferas manométricas aproximadamente.

3ª.- Un procedimiento según las reivin-

dicaciones 1ª o 2ª, caracterizado porque la capa situada directamente debajo de la piel se calienta a 180°C aproximadamente.

5 4ª.- Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizado porque antes del establecimiento de la presión en la cuba de presión se introduce una pequeña cantidad de agua en la cuba de presión.

10 5ª.- Un procedimiento según la reivindicación 4ª, caracterizado porque se introduce agua fuertemente calentada.

15 6ª.- Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 5ª, caracterizado porque antes de la carga de los frutos se introduce en el recipiente de presión tanta agua que queda cubierto el fondo del recipiente.

20 7ª.- Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 6ª, caracterizado porque la descarga de la presión tiene lugar en el espacio de 5 a 7 segundos aproximadamente.

25 8ª.- Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 6ª, caracterizado porque la presión se descarga primero hasta aproximadamente 1/5 a 1/10 de la presión máxima y porque el recipiente de presión sigue girando y se anula por comple-

to la presión residual únicamente al cabo de una a
dos revoluciones del recipiente de presión.

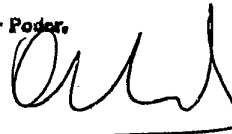
5 9a.- Un procedimiento según la rei-
vindicación 8a, caracterizado porque la descarga com-
pleta de la presión tiene lugar dos revoluciones des-
pués de la primera descarga de la presión.

10a.- Un procedimiento para pelar to-
mates y melocotones y frutos similares.

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

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

15 Madrid, 20 MAR. 1976

P. A.
Albérto de Linares
Por Poder.


20

25

9.5.76
JEM/.

am

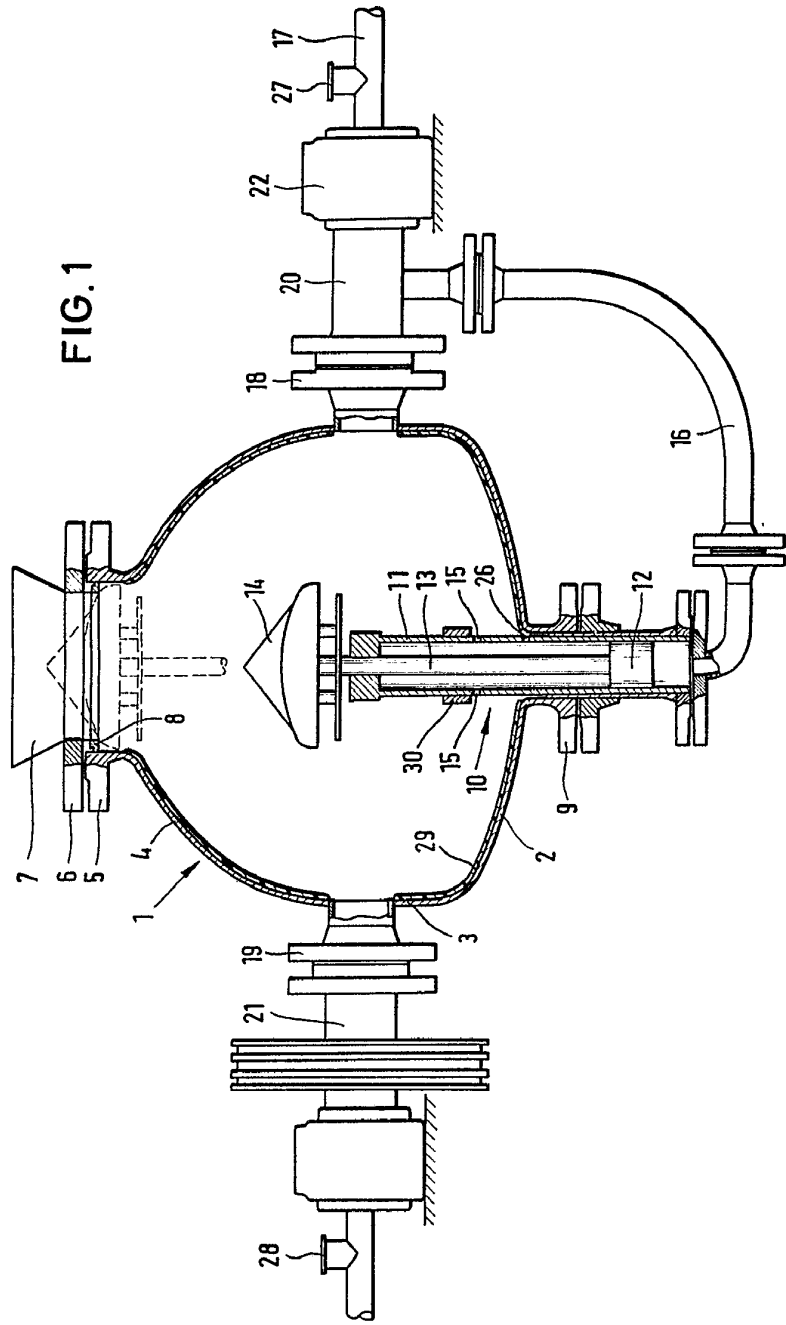
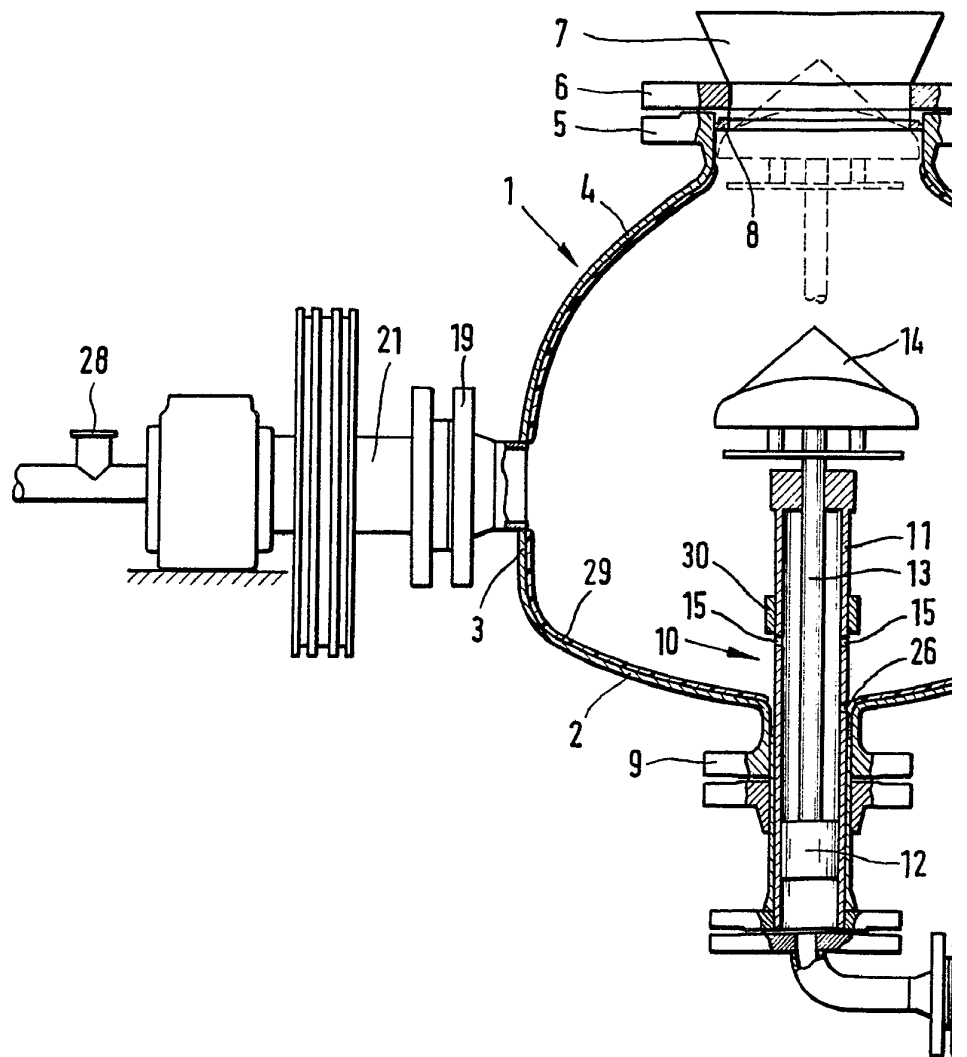
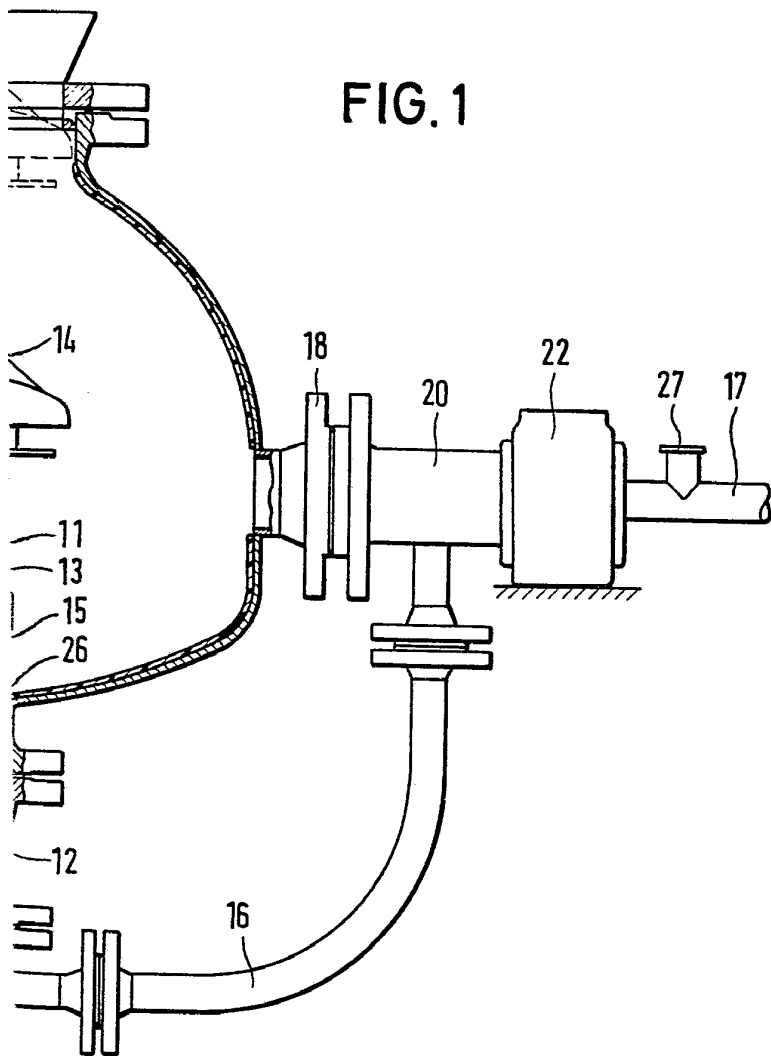


FIG. 1



R56714



Am

Wick

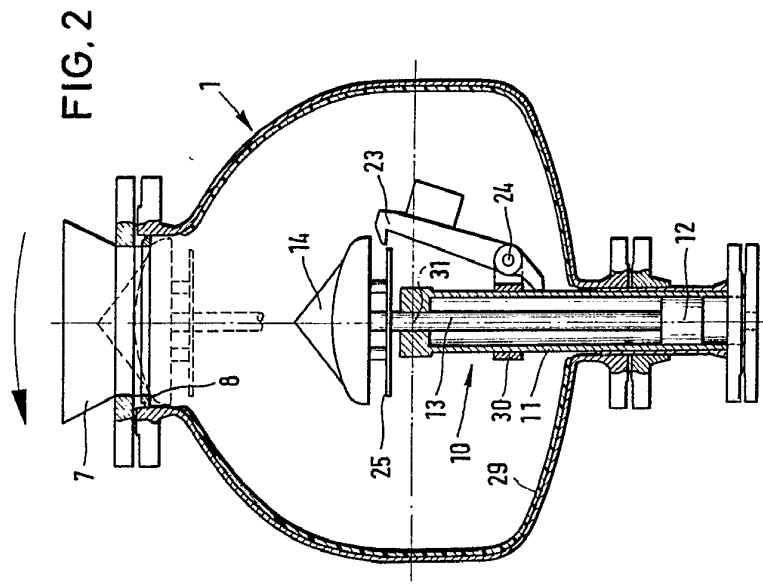


FIG. 2

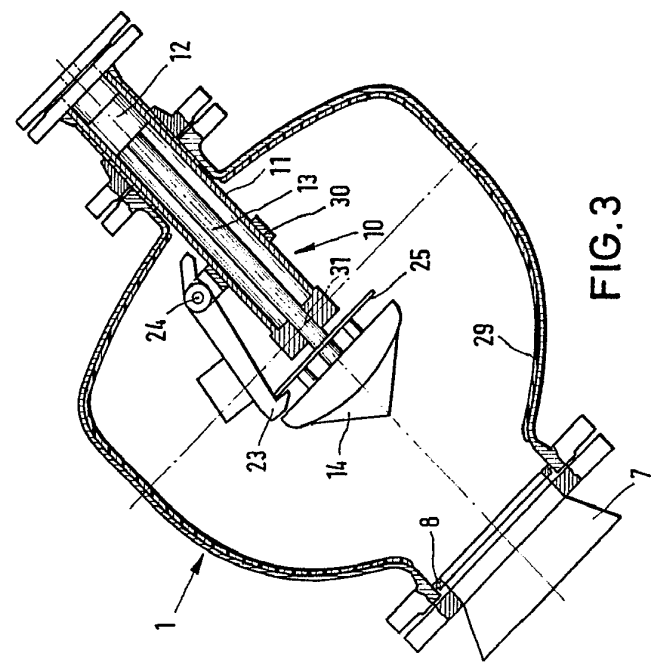
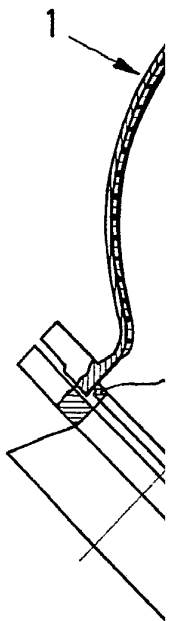
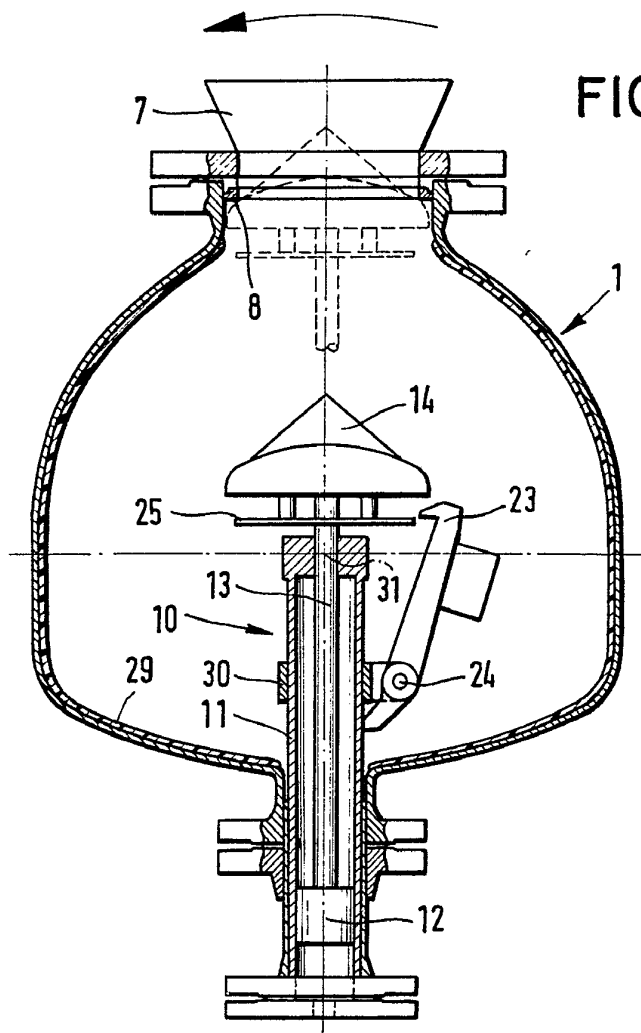
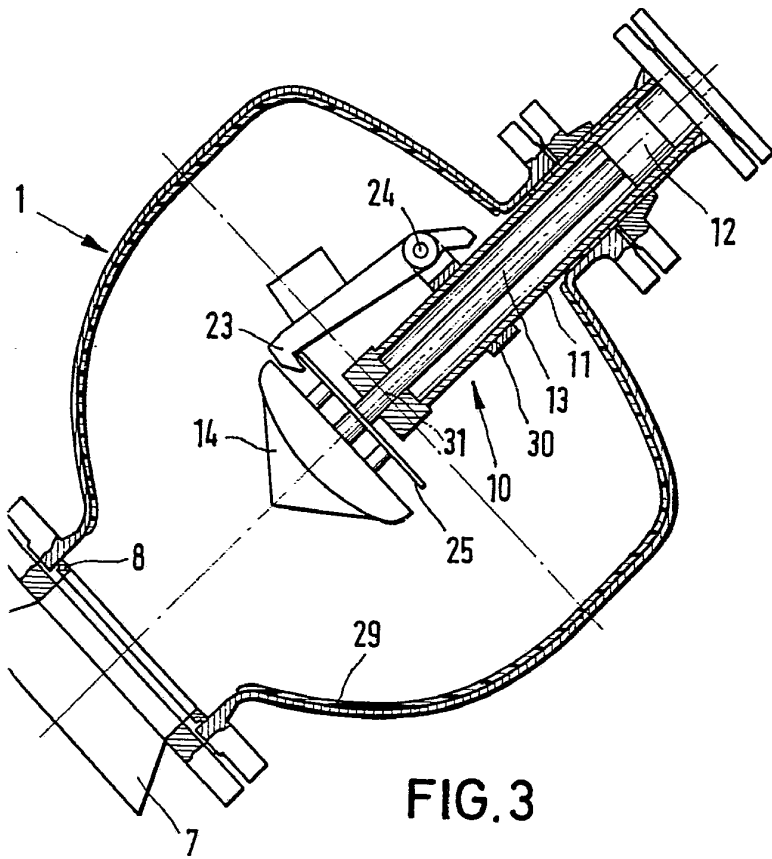


FIG. 3



P56714



Amh