

431429

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal número 385.934 por "MEJORAS EN MAQUINAS PARA ESCALDAR, DESPUNTAR Y PELAR TOMATES".

Incl. Cl.:	123N
------------	------

Solicitante: D. JESUS CABALLERO GOMEZ, de nacionalidad española, residente en: Calle Atenza, número 20 - MOLINA DE SEGURA.-(Murcia).

=====

La presente invención se refiere a unas mejoras introducidas en la máquina para escaldar, despuntar y pelar tomates reivindicada en la patente principal de la que esta solicitud constituye el primer certificado de adición.

- La patente principal se refiere a una máquina para escaldar, despuntar y pelar tomates, especialmente estudiada para tomates de forma ovoide, cuya máquina se constituye esencialmente de dos unidades totalmente independizables, como claramente se especifica en el primer párrafo de la memoria, estando la primera de estas unidades destinada exclusivamente al escaldado de los / tomates, mientras que la segunda unidad efectúa su despuntado y pelado.
- 5.
10. Las mejoras que ahora se incorporan atañen única y exclusivamente a la segunda de estas unidades, es decir a la unidad destinada al despuntado y pelado del tomate, y de una forma particular se refieren a medios para la colocación exacta del tomate para efectuar su / despuntado por uno y otro lado del tomate, a los medios de corte también para efectuar el despuntado y mejoras en los medios de pelado.
- 15.
20. Estas mejoras se caracterizan esencialmente / por dotar a la máquina, inmediatamente delante de las / dos filas de cuchillas que se disponen para efectuar el despuntado por uno y otro lado, de unas superficies ala beadas que hacen que cada uno de los tomates se desplacen lateralmente dentro del carril por el que discurre hasta hacer contacto con la pared guía de este, en cuya posición efectúa la correspondiente cuchilla el despuntado por el lado que está en contacto con la pared, tras lo cual y siguiendo su recorrido, el tomate despuntado por un lado se encuentra con una segunda superficie ala beada que se desplaza lateralmente hacia el otro lado /
- 25.
30. hasta llegar a ponerse en contacto con la otra pared, /

- en cuya posición es efectuado el despuntado por el otro lado por una segunda cuchilla, tras lo cual el tomate/ despuntado y preferentemente dotado de un corte longitudinal de su piel penetra bajo los tacos que efectúan el pelado, los cuales están provistos inferiormente de protuberancias elásticas terminadas en forma ahusada./ Estos tacos están provistos interiormente de un casqui- llo que les permite su perfecto desplazamiento vertical y su peso está calculado para que permanezcan constante- mente sobre el tomate, pero sin llegar a espachurrarle. Los tacos presentan en su parte inferior por un lado / una pestaña saliente que constituye una prolongación de la base, mientras que en el lado contrario está provisto de un entrante de forma que al encontrarse uno a con- tinuación de otro el entrante de cada uno coopera con/ el saliente del adyacente proporcionando una continuidad a los medios de pelado. Otra novedad de la presente In- vención reside en el cambio de los medios de corte de desplazamiento longitudinal por medio de corte giratorios dispuestos en puntos fijos de la máquina.
- 5.
- 10.
- 15.
- 20.

Para una mejor comprensión de la presente in- vención se hace a continuación una descripción detalla- da con referencia a los diseños adjuntos, en los cuales a los miembros de la máquina que no han sido modificados les designamos con las mismas referencias que en la pa- tente principal.

En los planos:

La figura 1 representa un alzado lateral de/ la máquina según la presente invención.

30. La figura 2 representa una vista en detalle/

de la parte superior de la máquina.

La figura 3 representa una vista en planta / del detalle representado en la figura 2.

5. Las figuras 4 y 5 representan a mayor escala de detalles de la sección de pelado.

La figura 6 es un detalle que muestra una sección longitudinal de un eje de rodillos de la cadena de arrastre.

10. Con referencia a los planos pueden observarse que la unidad despuntadora peladora de tomates se constituye de una ducha 6 que mediante agua lava y enfria / los tomates que llegan a la balsa 7 de la máquina, donde son recibidos por esta siendo a continuación transportados por los rodillos 6 a lo largo de toda la máquina, 15. siendo en el tramo inclinado de ese recorrido donde el tomate se acomoda en el hueco de los rodillos, y es / conducido a la parte de la máquina en la que se efectúa el despuntado.

20. Las guías verticales 9 impiden, a lo largo del recorrido, que en cada hueco vaya más de un tomate, y / las guías 10 sirven de apoyos a los rodillos para evitar flexiones.

25. Al llegar a la parte horizontal de la máquina, el tomate es desviado por las superficies alabeadas 25 hacia el lado en que se encuentran las cuchillas 26 / (figs. 2 y 3), para el despuntado de uno de sus extremos, cuyas cuchillas van giratoriamente montadas en ejes 27 rematados por poleas 28 para su accionamiento mediante el motor 20 y las correas 21, como se aprecia en dichas 30. figuras.

Para evitar que el tomate, al entrar en contacto con las cuchillas 26, pueda girar o desviarse, / son sujetos por la prolongación plana de las superficies alabeadas 25, para lo cual dichas superficies se

5. realizan en material flexible.

Para el despuntado del otro extremo, se realiza la misma operación empujandolo las siguientes superficies alabeadas 25 en sentido contrario.

Una vez despuntado por sus dos extremos el /

10. tomate, pasa a la fase de pelado (figs. 4 y 5), en la cual los rodillos giran constantemente, lo que hace que el tomate gire también, por la acción de los piñones 17, que los rodillos llevan a un extremo y engranan con la cadena 21, que actua como cremallera. Los extremos de

15. los ejes de los rodillos, van conectados a la cadena de arrastre 20 (gig. 6).

El tomate girando así, entra en contacto con la superficie inferior de los tacos 15, los cuales van montados de forma verticalmente desplazables sobre cuadradosillos 16 que les sirven de guía en cooperación con un casquillo 21 de que va provisto cada taco, presentando la parte inferior de dichos tacos una serie de protuberancias 22 encargadas de efectuar el pelado. Prolongandose la base de cada uno de los tacos hacia la parte

20. posterior de la máquina originando unas pestañas 23 que cooperan con entrantes 24 dispuestos en la parte anterior para dar origen a una cadena continua de pelado.

25.

Las guías de 10 van apoyadas en las trabas / inferiores 22 de la máquina, y son regulables mediante el husillo 19; y las puntas y pieles desprendidas del

30.

tomate, caen entre los rodillos que al efecto tienen / una separación de unos 10 mm., a la bandeja 14 que las recogen y las evacuan de la máquina.

- NOTA -

5. Descrita suficientemente la naturaleza del / invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de / detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita 1er. CERTIFICADO DE ADICION, sobre: Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal nº 385.934, por: "MEJORAS EN MAQUINAS PARA ESCALDAR, DESPUNTAR Y PELAR TOMATES", caracterizándose por lo siguiente:
15. 1º.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal nº 385.934 por "MEJORAS EN MAQUINAS / PARA ESCALDAR, DESPUNTAR Y PELAR TOMATES", caracterizadas porque se dota a cada máquina de dos filas de cuchillas circulares giratorias dispuestas respectivamente / en las proximidades de las guías de cada carril a uno y otro lado, disponiéndose delante de cada fila de cuchillas una superficie alabeada que termina en forma recta a la altura de la cuchilla, encargada de desplazar el tomate hacia el lado de esta para despuntarlo por dicho lado y porque se dota a los tacos de pelado de una serie de protuberancias elásticas en su base, la cual se prolonga hacia la parte posterior de la máquina originando una pestaña y presenta un entrante por la parte anterior, de forma que la pestaña de un taco coopere con el entrante
- 20.
- 25.
- 30.

del adyacente, para dar continuidad a la sección de pe
lado.

5. 2ª.- Mejoras según la reivindicación 1, caracte-
rizadas porque cada taco está provisto de un alojamien-
to en el que se monta un casquillo que le facilita el /
desplazamiento vertical sobre el cuadradillo correspon-
diente.

10. 3ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la
Patente principal nº 385.934 por "MEJORAS EN MAQUINAS
PARA ESCALDAR, DESPUNTAR Y PELAR TOMATES", tal y como
queda sustancialmente descrito en la presente memoria e
ilustrado en los dibujos adjuntos.

Esta memoria consta de 7 hojas escritas a má-
quina por una sola cara.

Madrid 28 OCT. 1974

JESUS CABALLERO GOMEZ

I. GOMEZ ACEES Y NODET

p. p. Firmador: J. Suarez Diaz



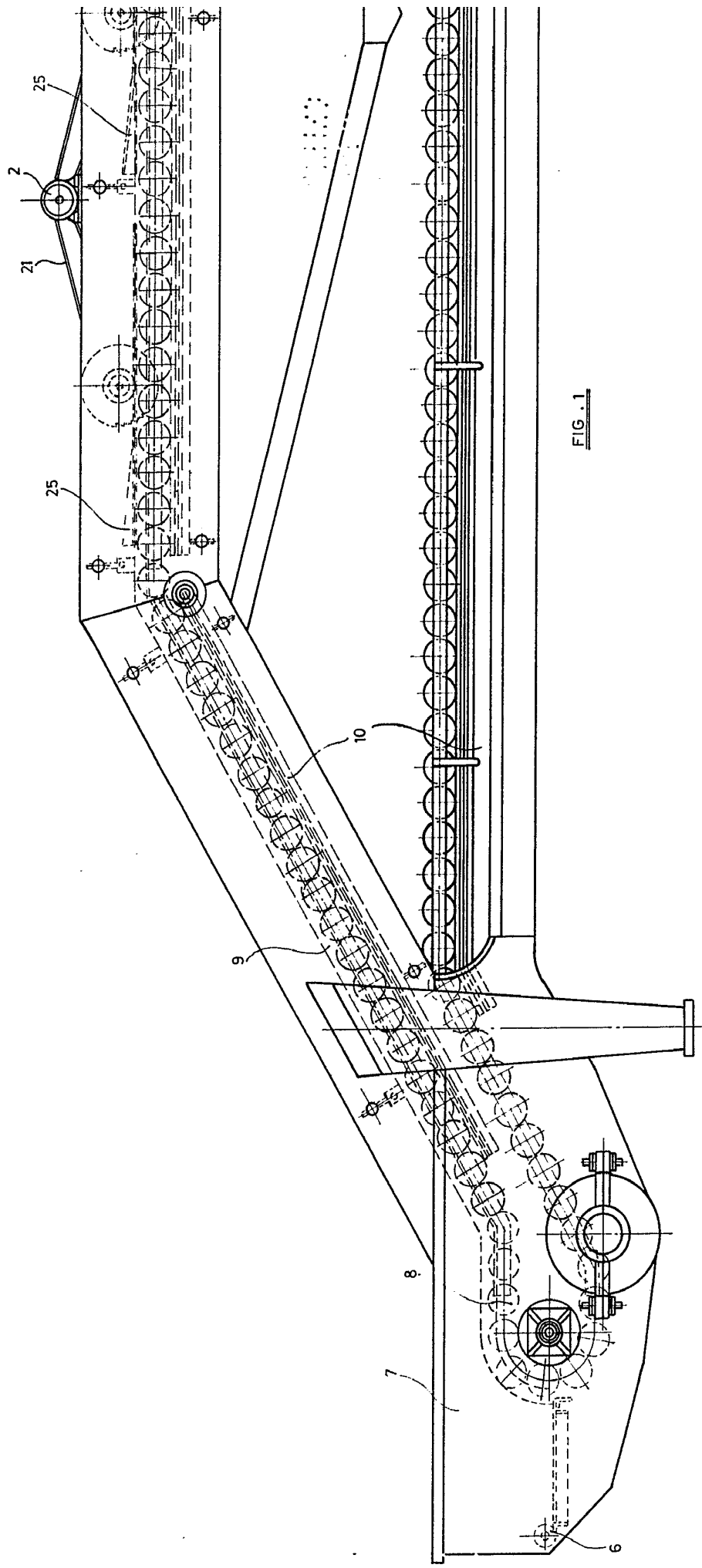
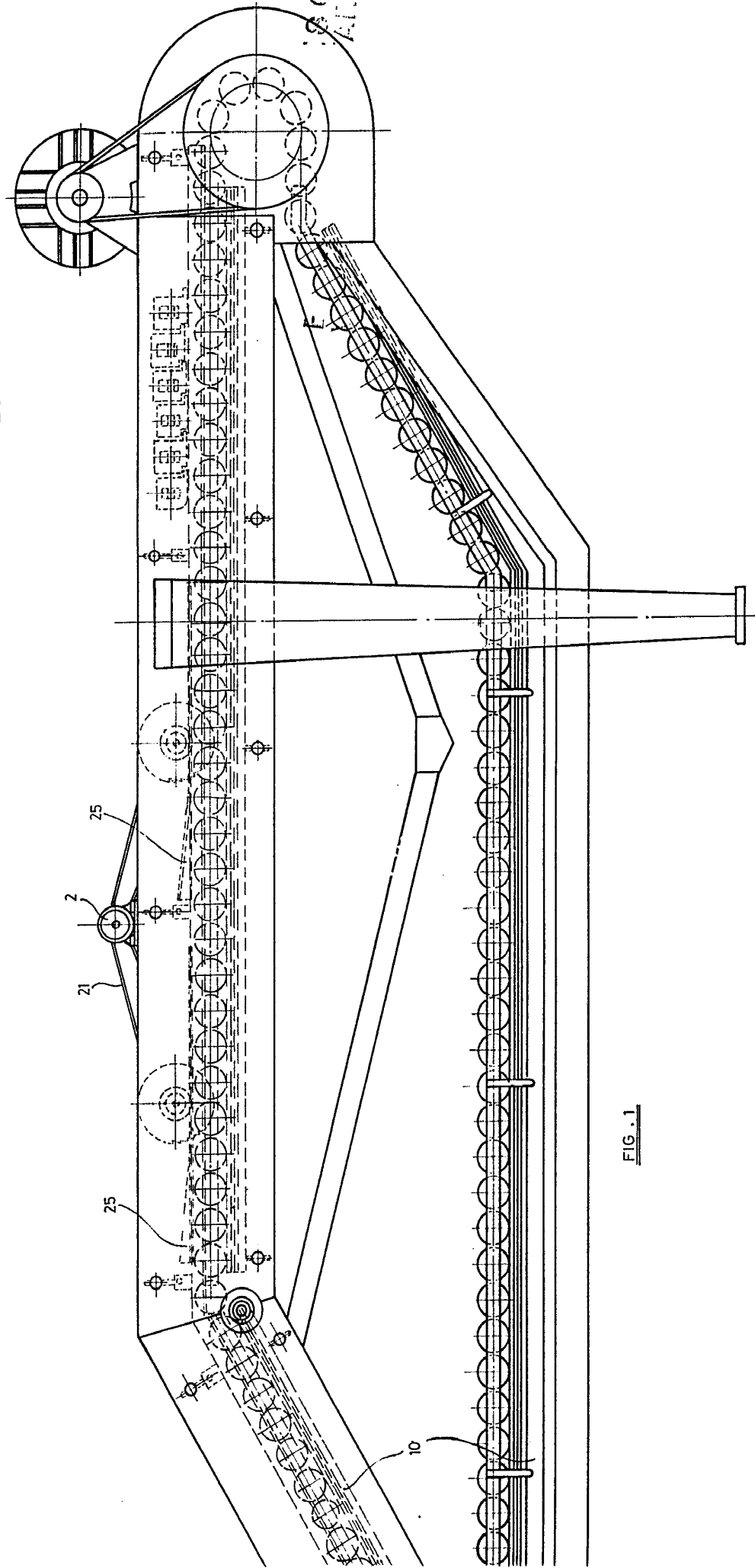


FIG. 1



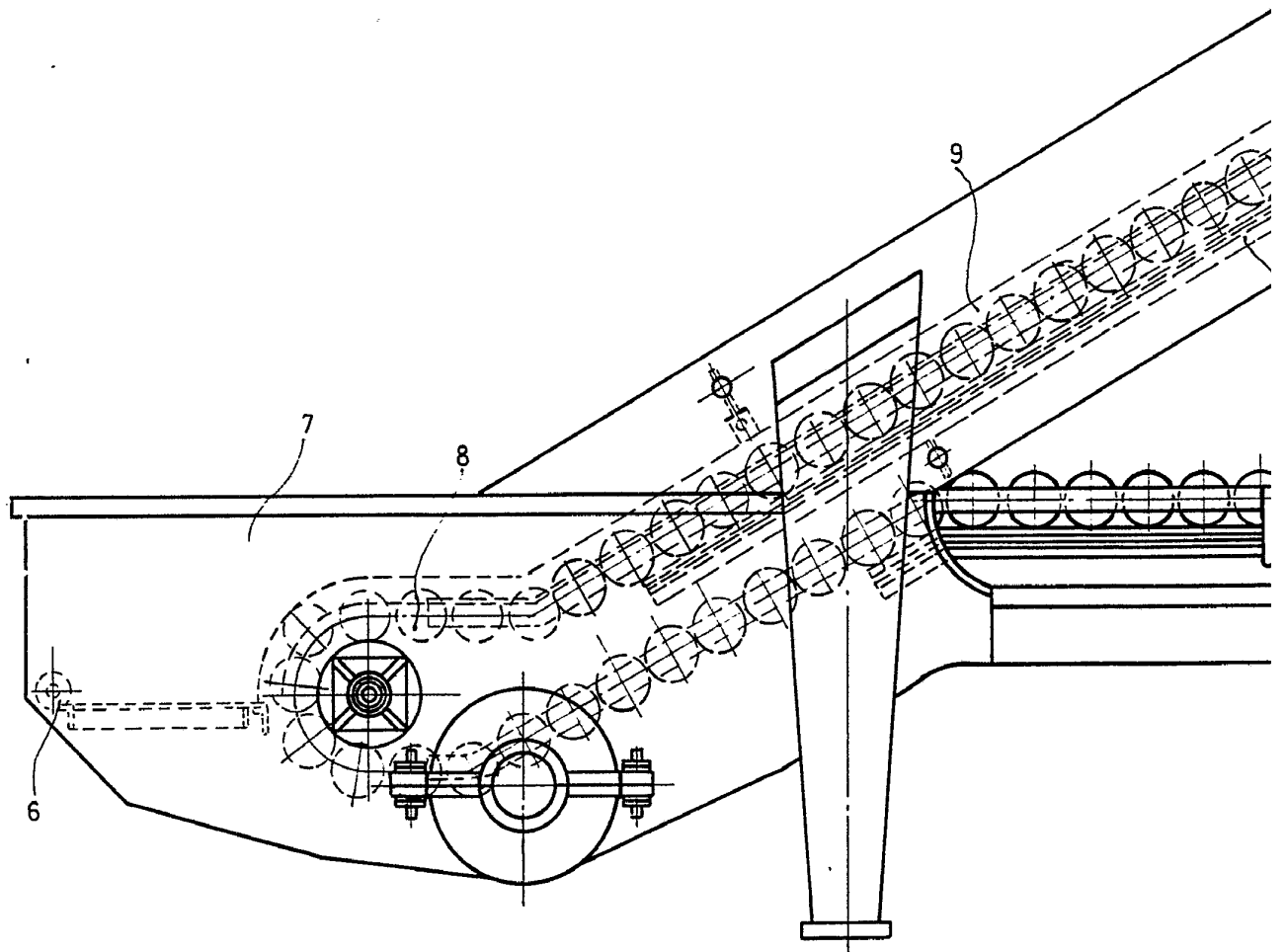
ACOPLE
ACOPLE

FIG. 1

Madrid
J. B. S. S. S.
p. p. Filmero

1003 51
Grafía Ferrer

JESUS CABALLERO GOMEZ.



ESCALA VARIABLE.

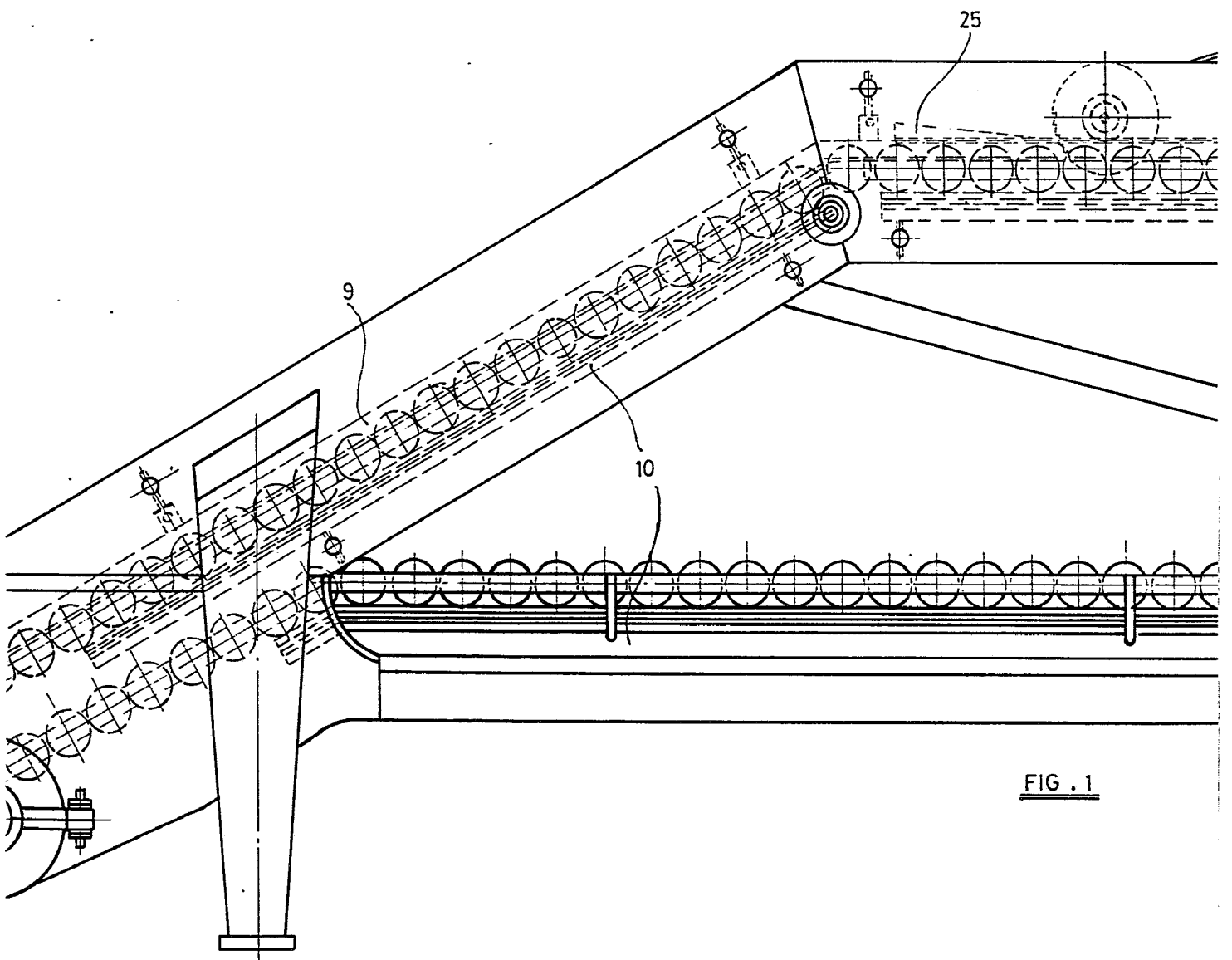


FIG . 1

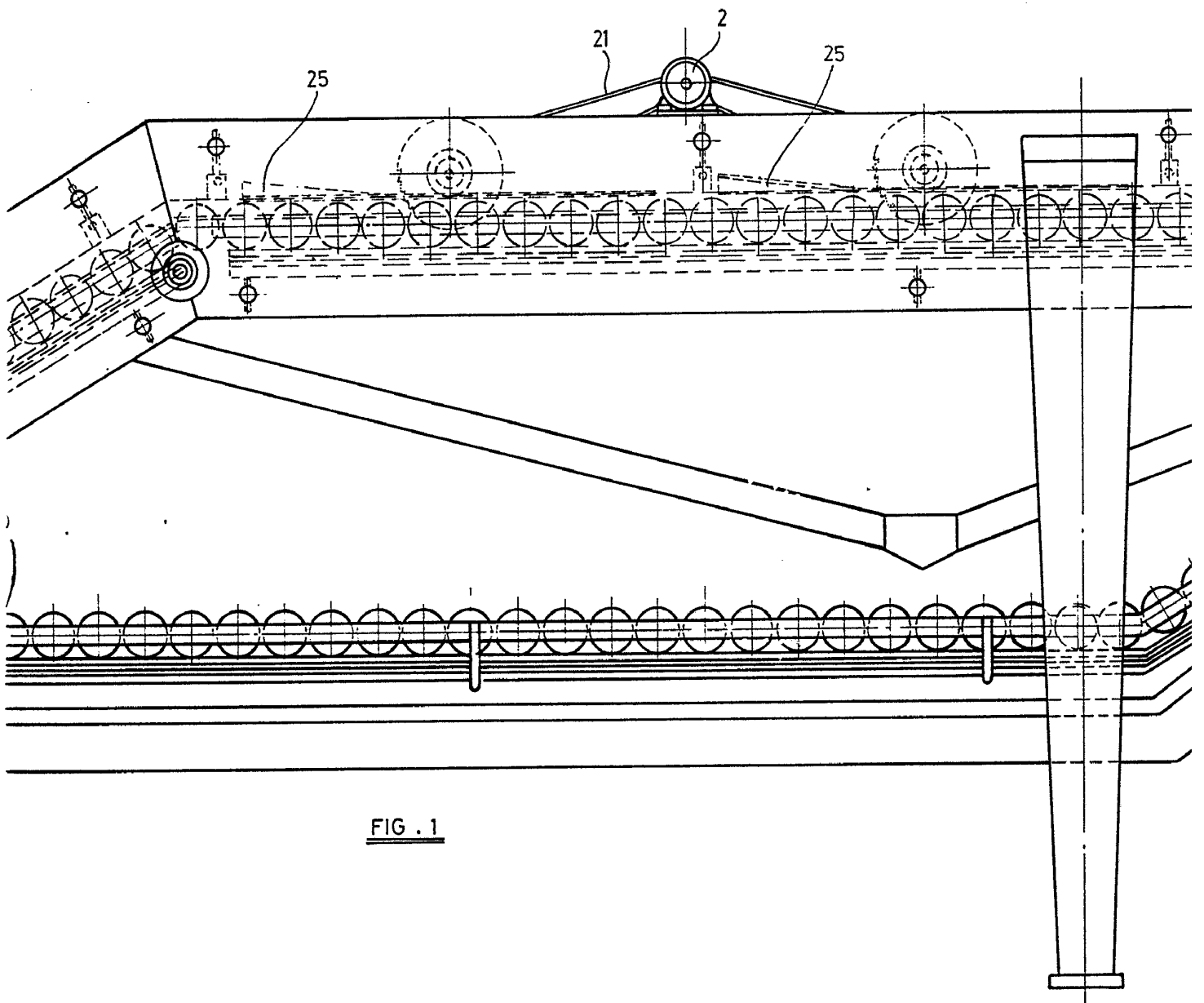
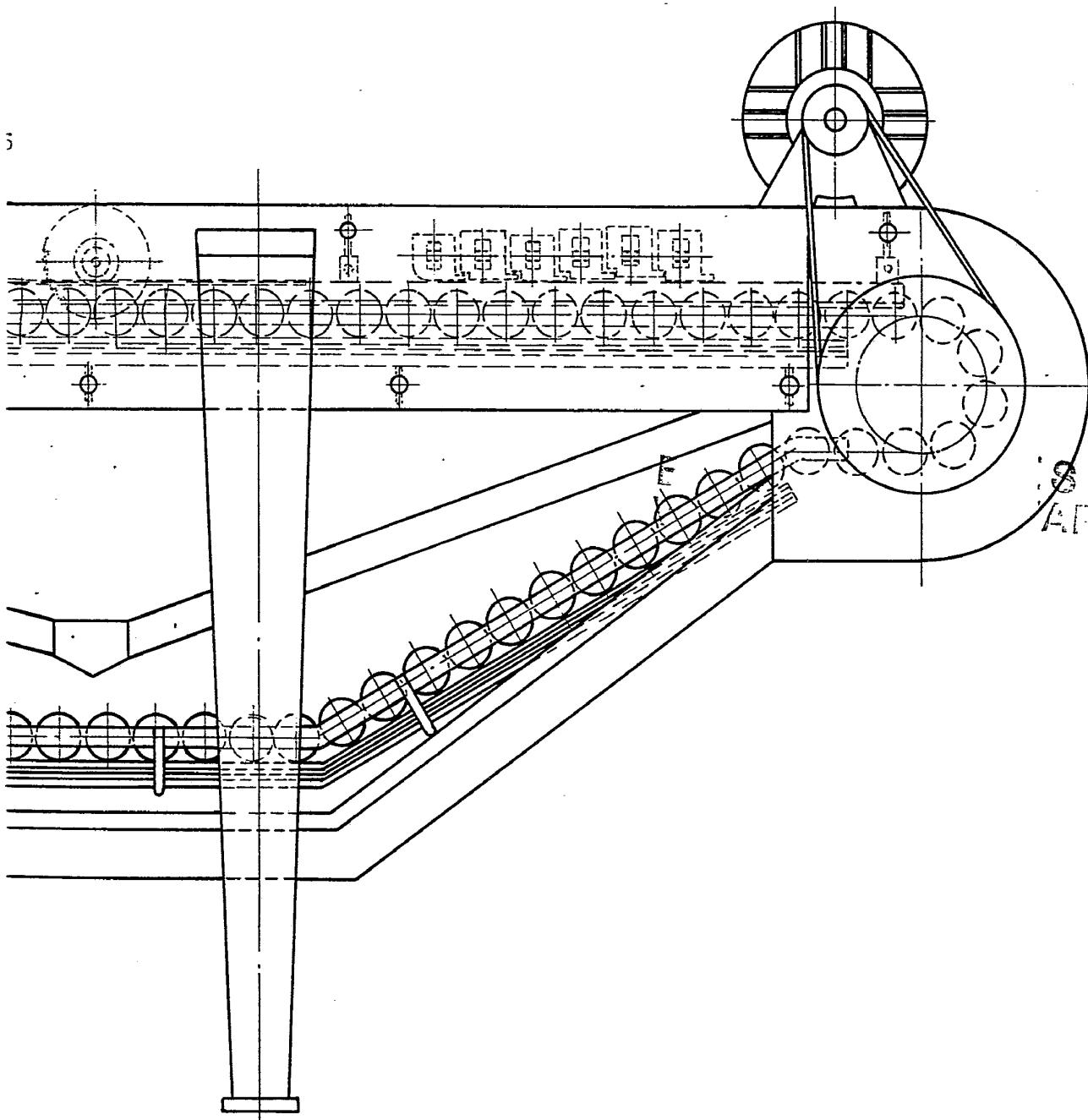


FIG. 1



ESCALA
ARBITR. 1/2

Madrid

I. GOMEZ /

p. p. Firmado: L

Gesta Fernández



ESCALA VARIABLE

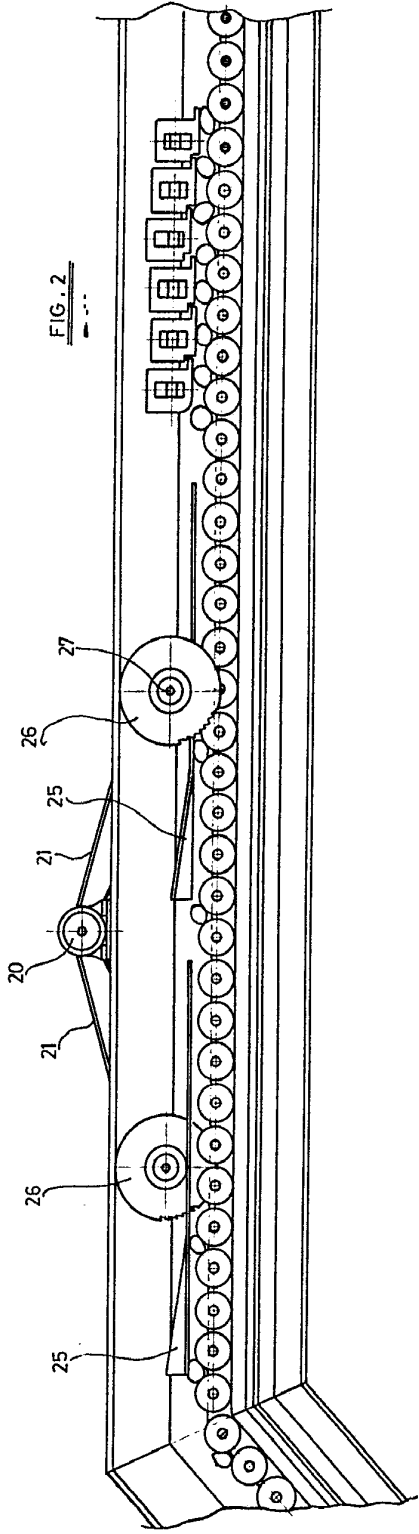


FIG. 2

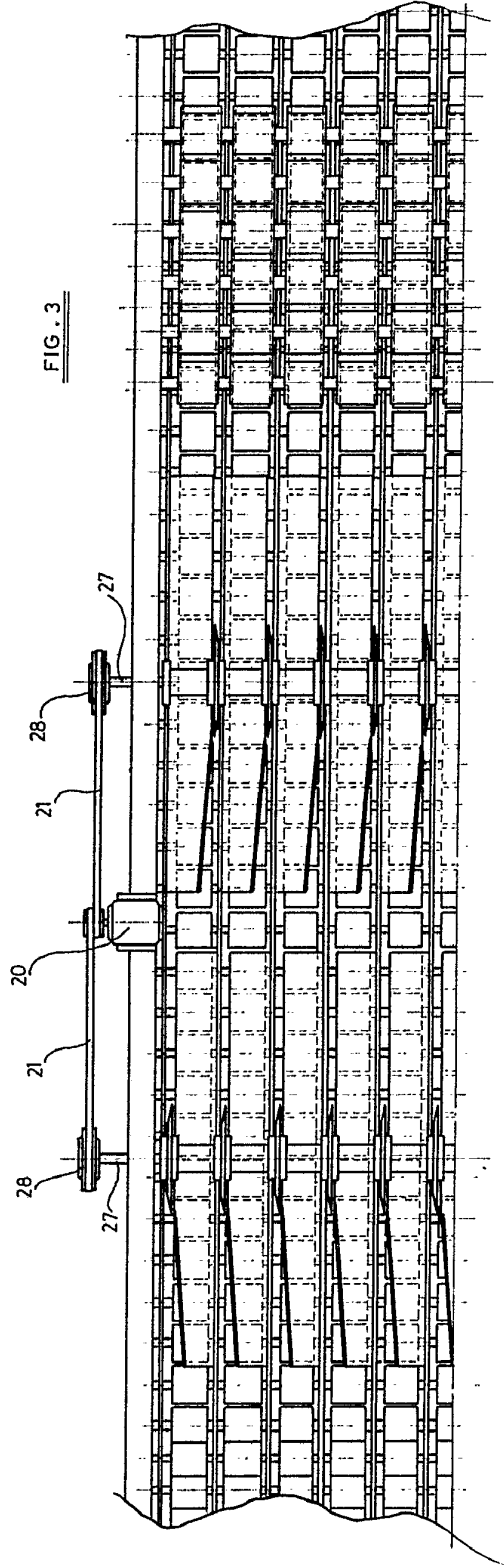
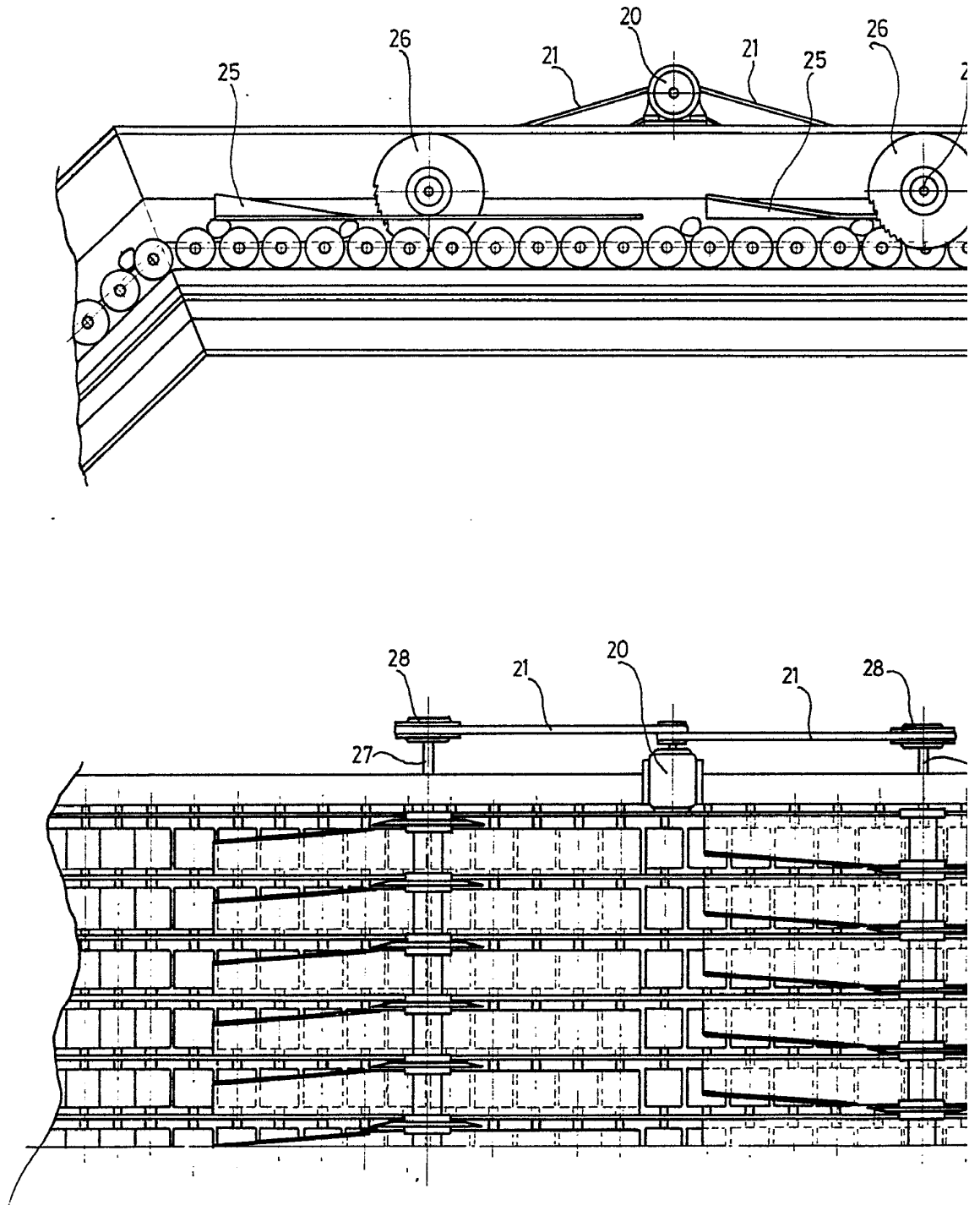


FIG. 3

JESUS CABALLERO GOMEZ.



ESCALA VARIABLE.

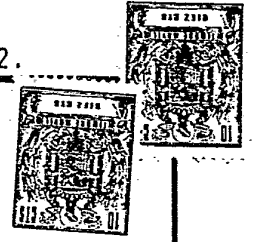
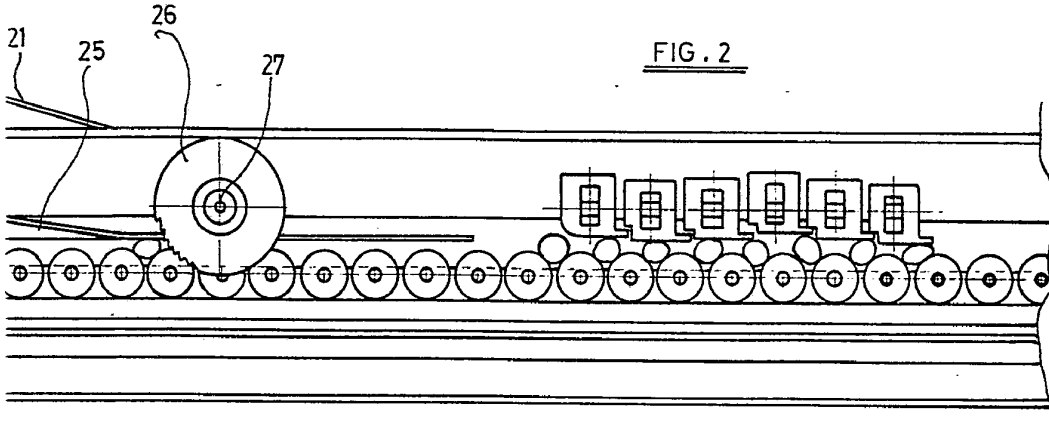
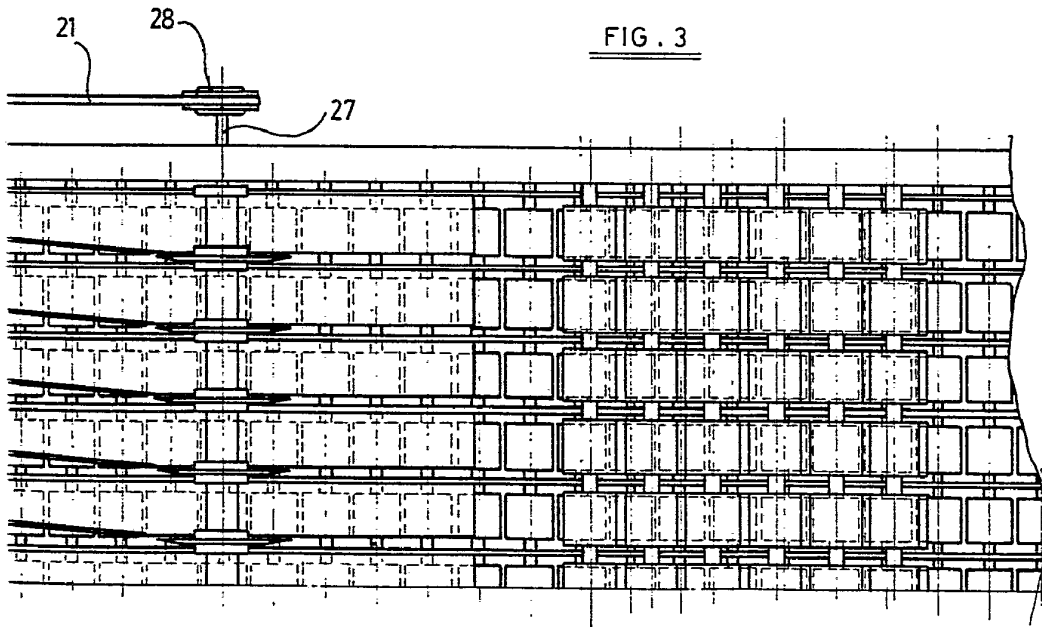


FIG. 2



ESCALA
VARIABLE

FIG. 3



Madrid

L. GÓMEZ AC. S. A. Y CA. S. A.

por Elmpado: L. Gaeta Fernández

FIG. 4

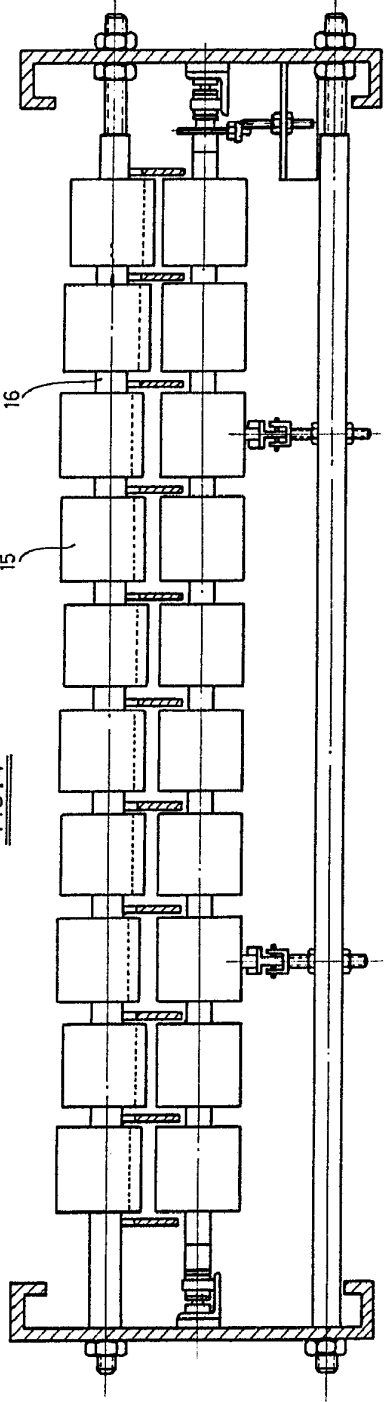


FIG. 5

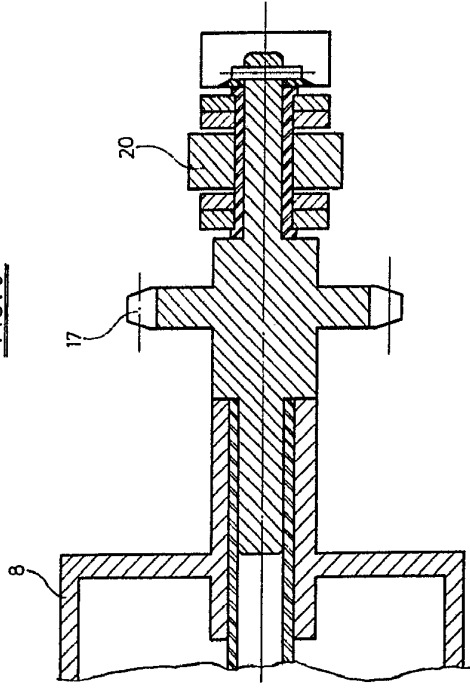
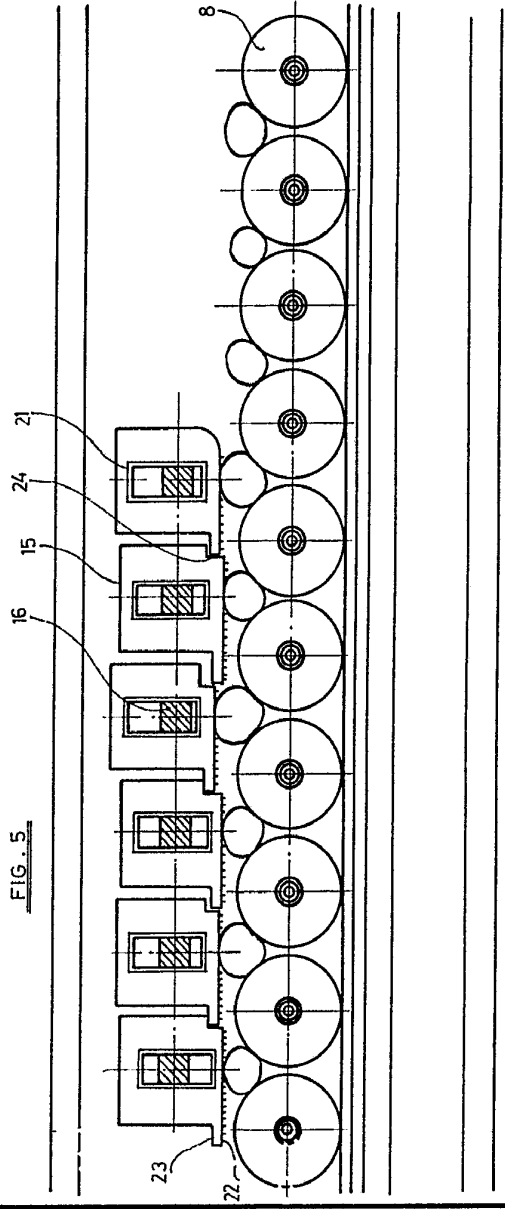


FIG. 5



MacGig

J. GOMEZ / CABALLERO Y GOMEZ
Calle de la Industria, 10 - 4.º - Madrid - España

ESCALA VARIABLE.

FIG. 4

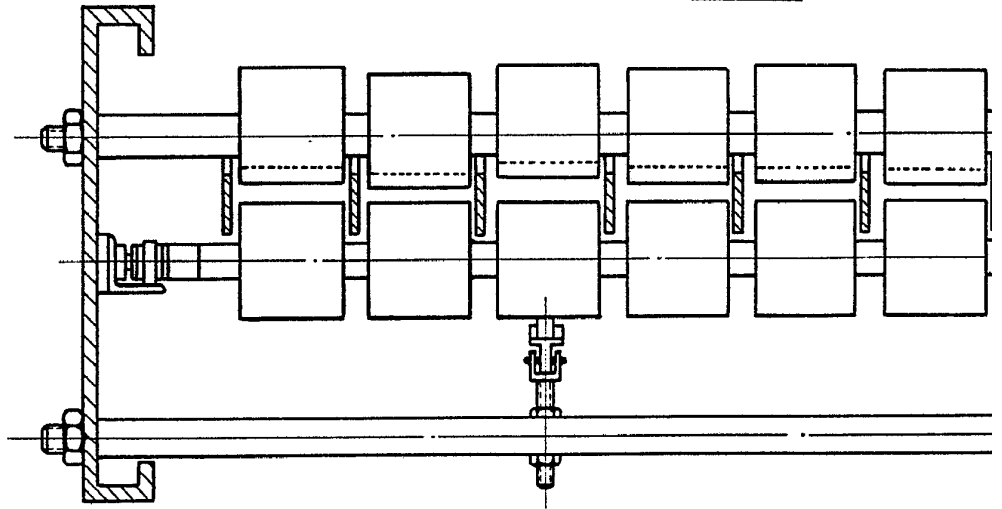
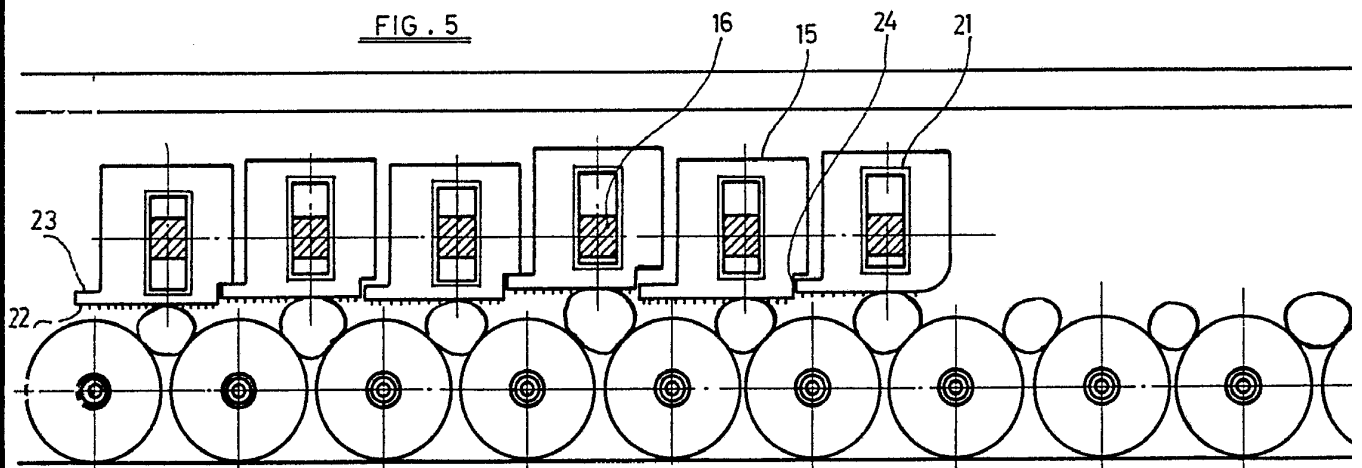


FIG. 5





G.4

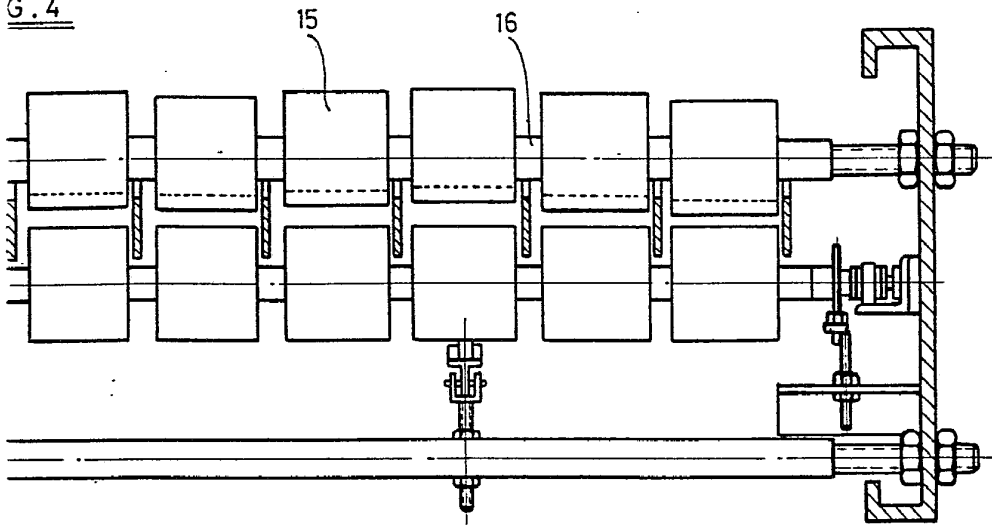
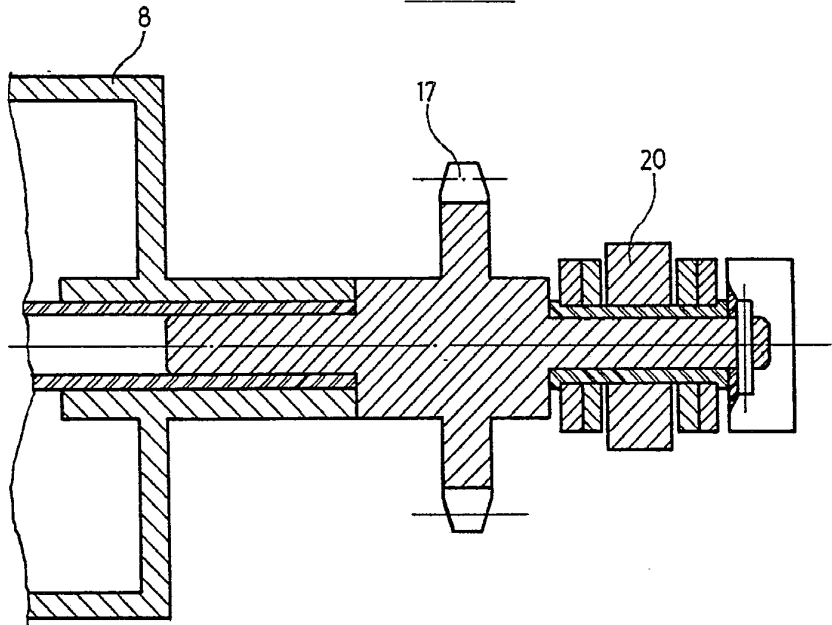
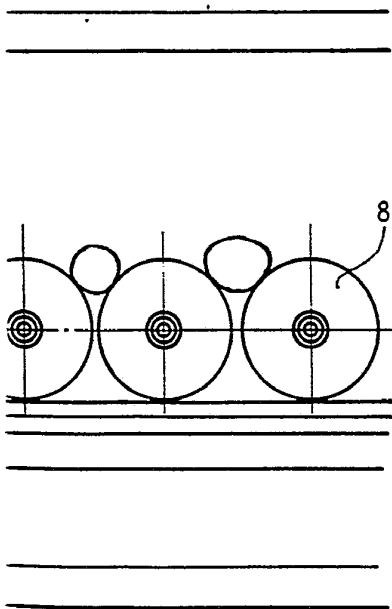


FIG. 6



Madrid

I. GOMEZ ACEDO Y CAÑAS

Prop. Excmo. Sr. D. Carlos Fernández