



ESPAÑA

(19) ES	(21) 447519	(22) A1
(20) NUMERO	FECHA DE PRESENTACION	

PATENTE DE INVENCION

(30) PRIORIDADES: (21) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A23D	(52) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
(54) TITULO DE LA INVENCION  " PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN INSTALACIONES PARA LA PRODUCCION CONTINUA DE PASTA DE PIMIENTO EN TIRAS "		
(71) SOLICITANTE (S)  YBARRA BEATRICE, S.A., entidad española.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE  Las Cruces s/n, DOS HERMANAS (Sevilla).		
(72) INVENTOR (ES)		
(73) TITULAR (ES)		
(74) REPRESENTANTE  GOMEZ-ACHEBO		

La presente Invención tiene por objeto unos perfeccionamientos introducidos en instalaciones para la producción continua de pasta de pimiento, preferentemente en tiras para servir de relleno a aceitunas deshuesadas.

5. El hecho de utilizar para el relleno de aceituna pasta de pimiento en lugar del propio pimiento se debe fundamentalmente a dos razones:

a) una mejor y más fácil conservación del producto.

10. b) absoluta regularidad en el tamaño, peso y forma del relleno, lo cual si tenemos en cuenta que este se realiza de forma automática constituye un factor de suma importancia.

15. La presente invención tiene por objeto una instalación para la consecución de forma totalmente automática de tiras para el relleno de aceitunas, realizadas a base de una pasta de pimiento.

La instalación se constituye esencialmente de dos secciones:

La sección A en la que se efectúa el desalado triturado y mezclado de los pimientos, formando una pasta.

20. La sección B en la que la pasta de pimientos se moldea en bandas tras lo cual se procede al corte-preparación para su posterior relleno en aceitunas.

25. La sección A se constituye esencialmente de unos pilones en los que se vuelcan los envases en los que se encuentran los pimientos asados y aderezados en salmuera saturada, en los cuales los pimientos son sometidos a un proceso de desalado mediante lavados continuos de agua potable caliente, preferentemente a unos 60°C. Una vez que el pimiento se encuentra totalmente exento de sal, normalmente al cabo de unas doce horas, son transportados por una cinta sin fin hasta  
30. un molino de tipo coloidal en el que los pimientos son triturados de

forma continua y desde el que continuamente se conduce el pimientito triturado a través de una tubería hasta un mezclador-homogizador en el que se añade dosificadamente alginato sódico.

5. Dicho mezclado se constituye esencialmente de como mínimo un par de ejes provistos de una serie de paletas encargadas de efectuar el mezclado, tras lo cual se voltea la cuba mezcladora sobre una tolva que forma parte del mismo mezclador desde la cual el producto mezclado se transporta, preferentemente mediante barriles a la sección B.

10. Al llegar el producto mezclado a la sección B es trasvasado a una tolva, preferentemente mediante una bomba sanitaria, en la cual es almacenado, suministrándose dosificadamente el producto mediante un mecanismo de envase graduable situado en el fondo de la tolva, en forma de banda continua sobre una cinta transportadora sin fin que lleva la banda, a un sin endurecer hasta una cuneta, en la que se encuentra una solución de salmuera-cloruro cálcico, de la cual sale por su extremo opuesto, siendo trasladada de forma continua obedeciendo a la tracción efectuada por una cinta sin fin extractora que la transporta hasta una torre de cortado.

15. Dicha torre de cortado se constituye de dos cilindros, uno de los cuales sirve de base, mientras que el otro dotado de cierto número de cuchillas, según el ancho de la banda que se necesita, actúa sobre el, de forma que la banda sale partida en tiras de las dimensiones deseadas, siendo recogidas en recipientes y transportadas hasta el lugar de alimentación de las máquinas deshuesadoras-rellenadoras.

20. Finalmente puede apreciarse que dado el hecho de que la instalación está destinada al tratamiento de productos alimenticios, y la naturaleza de los ingredientes con que se trata, los diferentes dispositivos que presenta la instalación tienen que estar

25.  
30.

5. realizados en un material inalterable por estos o higiénicamente de fácil limpieza, así los pilones preferentemente se realizan en hormigón armado, estando recubiertos por una capa de resina epoxi, la cinta transportadora se realiza en acero inoxidable con banda de neopreno, el molino también en acero inoxidable, al igual que la tubería y el mezclador-homogenizador con su tolva, mientras que los bidones en que se trasladada la pasta de pimiento a la sección B estarán revestidos de una resina epoxi.

10. La tolva de la sección B también estará realizada de forma íntegra en acero inoxidable, al igual que los cilindros de la cinta transportadora, la cinta extractora y cilindros cortadores, mientras que la primera cinta se realiza en neopreno, la cuneta en poliester y los rodillos de la cinta extractora en nylon.

15. Para una mejor comprensión de la presente invención, se hace a continuación una descripción detallada con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales:

La figura 1 representa esquemáticamente una vista en planta de la primera sección de la instalación, destinada al desalado, triturado y mezclado de pimientos.

20. La figura 2 representa esquemáticamente una vista en planta de la segunda sección de la instalación, destinada a la formación de bandas y corte-preparación de las mismas para su posterior relleno en aceitunas.

25. Con referencia a las figuras puede observarse que la instalación para la producción continua de pasta de pimiento en tiras, se constituye de una sección 1, que aparece en la figura 1, y que como hemos indicado es la encargada del desalado, triturado y mezclado de los pimientos morrones una vez asados y aderezados.

30. Dicha sección 1 se constituye esencialmente de unos pilones 2 en los que se vuelcan los pimientos asados y aderezados con

5. con salmuera y son sometidos a una serie de lavados continuos con agua potable caliente hasta quedar perfectamente desalados, siendo a continuación transportados por la cinta sin fin 3 hasta el molino tipo coloidal 4, del que una vez molidos pasan a través del conducto 5 al mezclador homogenizador 6 donde los pimientos triturados son mezclados en alginate sódico, para posteriormente ser volcado sobre la tolva 7 de la que pasa a los barriles 8 encargados de transportarlo a la sección 9 encargada de la formación de bandas y del corte y preparación de tiras de pasta de pimiento.

10. La sección 9, ver la figura 2, se constituye de una tolva 10, a la que pasa el producto desde los barriles 8 impulsado por una bomba sanitaria 11.

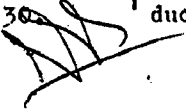
15. La parte inferior de la tolva está dotada de un mecanismo de envase, de forma que sobre una cinta sin fin 12 dispuesta por debajo de la tolva 10 se deposita una banda continua de un espesor constante la cual es transportada hasta la cinta 13 la cual está provista de una solución de salmuera y cloruro cálcico destinada al endurecimiento de la banda, la cual sale de la cinta 13 por el extremo opuesto arrastrada por una cinta extractora 14.

20. Al final de la cinta extractora 14 se dispone una torreta de cortado 15 que se constituye de dos cilindros, uno de cuchillas y otro de soporte, que son los encargados de cortar en tiras la banda continua de pasta de pimiento.

25. Descrita eficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriores son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

- REIVINDICACIONES -

1.- Perfeccionamientos en instalaciones para la producción continua de pasta de pimiento en tiras, especialmente destina-

30  


5. das a servir de relleno a aceitunas deshuesadas, caracterizados porque se dota a cada instalación de unos pilones de desalado donde se somete a los pimientos asados y drezados con salmuera, a una serie de lavados continuos mediante agua potable caliente, tras la cual son trasladados por una cinta sin fin hasta un molino coloidal, desde el que los pimientos triturados es transportado por un conducto hasta un mezclador en el que se agrega dosificadamente alginato sódico, y del cual es volcado una vez mezclado sobre una tolva desde la que preferentemente mediante barriles y una bomba es trasladada la pasta a una tolva provista en su parte inferior, de un dispositivo enrasador, de manera que se deposita una banda continua de pasta de pimiento, con un espesor regulado, sobre una cinta sin fin que lo traslada hasta una cuneta provista de una solución de salmuera-cloruro cálcico, tras lo cual la banda es recogida por una cinta transportadora que la pasa a una torre de cortado constituida por dos cilindros uno de soporte y otro provisto de cuchillas.
- 10.
- 15.

20. 2.- Perfeccionamientos en instalaciones para la producción continua de pasta de pimiento en tiras, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

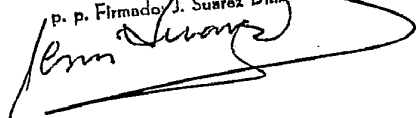
Esta Memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 30/3R. 1976

YBARRA BEATRICE, S.A.

I. GOMEZ ARANDA Y CAJOT

p. p. Firmado J. Suarez Diaz



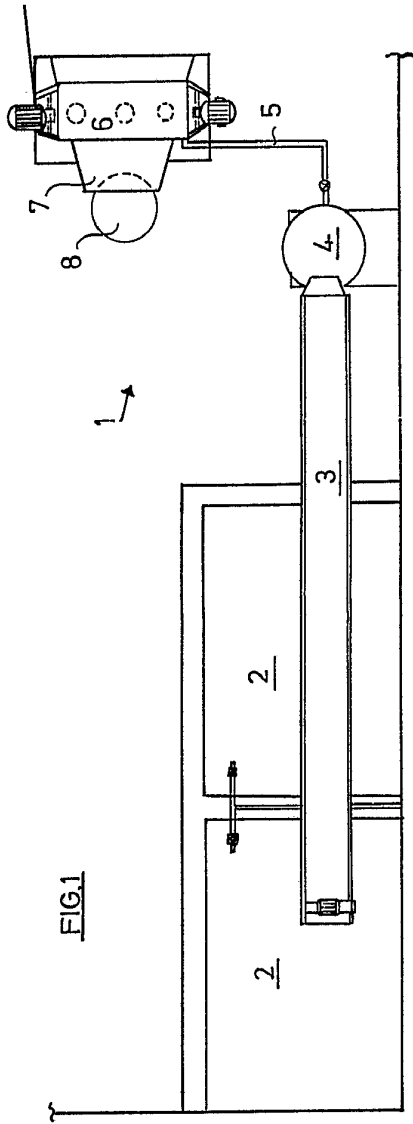
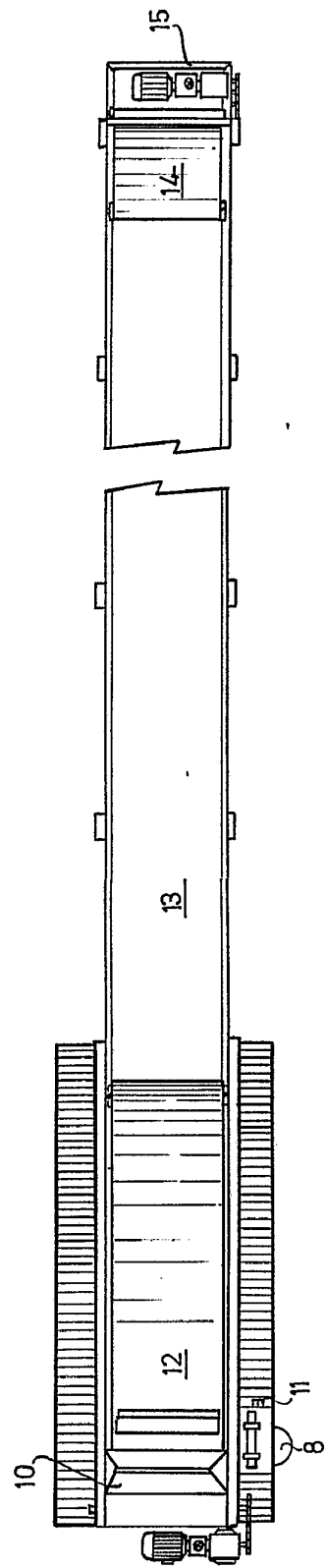
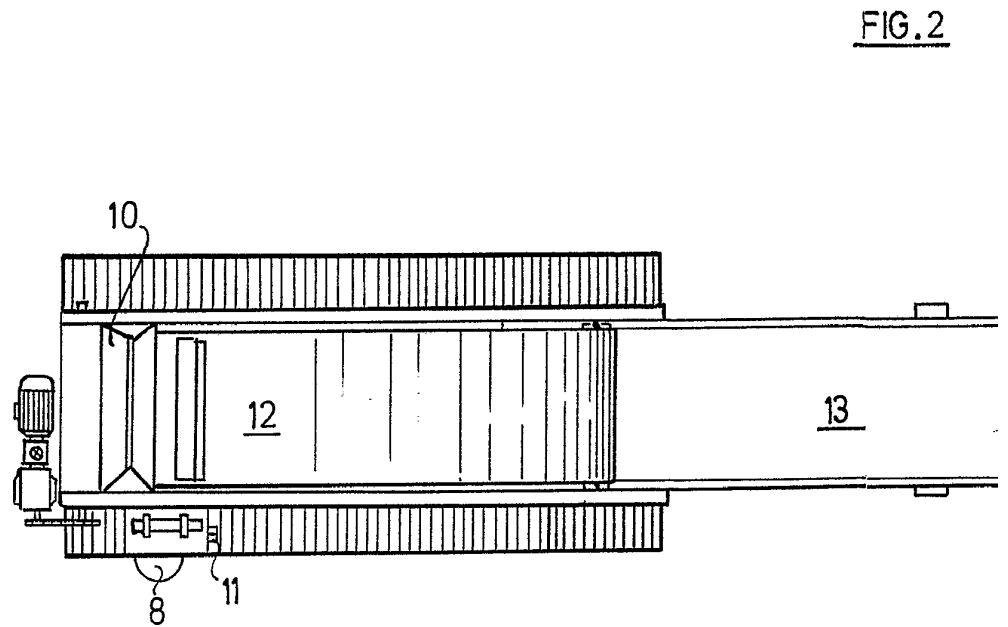
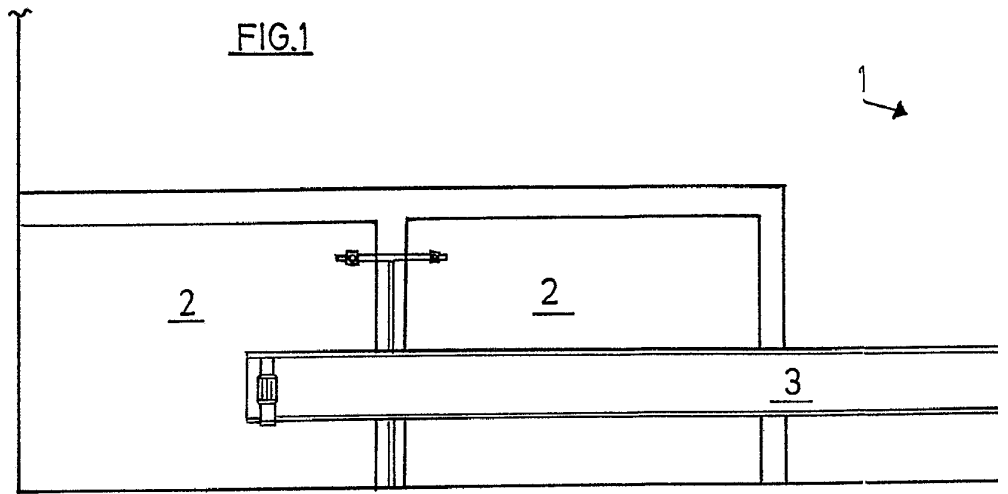


FIG.1

FIG.2



Madrid 01.11.66. 1378  
 I. CO. S. T. RIJDET  
 P. Firmo: A. Serrano  
 J. San Lorenzo



ESCALA VARIABLE.

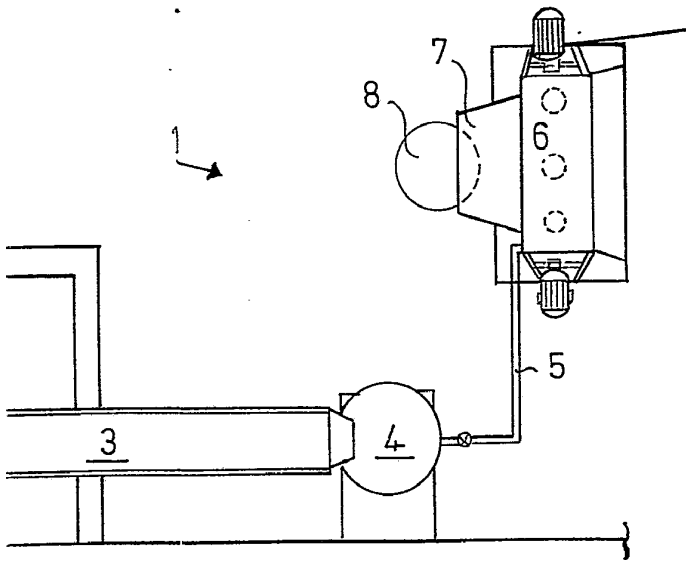
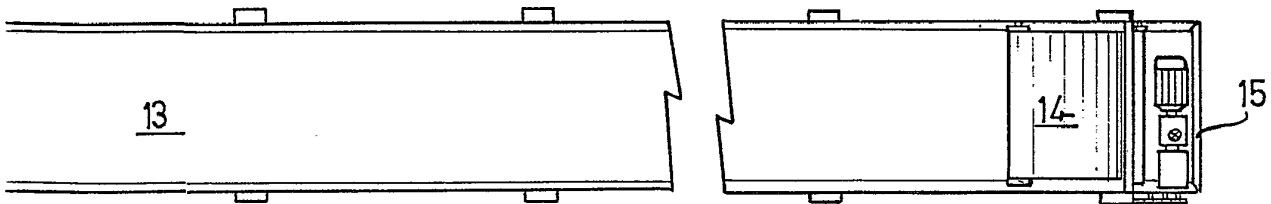


FIG.2



Madrid 30/11/1918  
D. CARLOS GARCIA  
D. JUAN DE SUZAR  
D. JUAN SUZAR