



10	ES	11	449217	10	A1
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			25 JUN. 1976		

PATENTE DE INVENCION

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL A23N	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
64 TITULO DE LA INVENCION PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS PARA EL PELADO DE TOMATE POR VACIO.		
71 SOLICITANTE (S) D. ANDRES REX CARRILLO, de nacionalidad española		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Atenza, 20 - MOLINA DE SEGURA (MURCIA)		
72 INVENTOR (ES)		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE D. JAIME GOMEZ-ACEBO Y MODET		

La presente invención, se refiere a una máquina peladora de tomate por vacío.

La máquina objeto de la invención, mejora sustancialmente a las de su tipo, ya que con ella se consigue un pelado rápido y óptimo del tomate.

De acuerdo con la invención, la máquina se constituye de un bastidor en cuya parte superior se dispone una cinta transportadora, constituida por unos recipientes o cangilones donde se disponen los tomates a pelar procedentes de una escalador. La rama superior de la cinta transportadora se encuentra próxima a la parte superior del bastidor, en cuya parte superior se encuentra un cepillo giratorio dispuesto transversalmente y de una longitud, al menos igual a la de los cangilones utilizado para enrasar los tomates; una vez que los tomates se encuentran ya dispuestos en los canjilones se accionan dos pistones neumáticos que accionan una plataforma solidaria a ellos.

En sentido perpendicular al eje del bastidor se dispone un soporte con una forma general en U; invertido que por uno de sus extremos se desplaza por un eje exterior dotado de una porción roscada de dos entradas, siendo el paso de un fileteado el doble que el del otro quedando posicionado el soporte en cada final de su recorrido por un muelle de comprensión. Por su otro extremo el soporte, es guiado a través de un eje paralelo al anterior.

El eje que acciona al soporte, se encuentra rematado en uno de sus extremos por una rueda dentada que engrana con una rueda dentada de un eje conductor el cual recibe el movimiento de la transmisión general de la máquina.

La forma de realizarse el pelado es como sigue: una vez que los tomates son posicionados convenientemente en los cangilones.. ayudados por el cepillo, entran en la zona del ciclo de

vacio donde la plataforma accionada por los pistones neumáticos desciende y apoyándose sobre los cangilones hace un cierre hermético, encontrándose cuadrados los pistones por un microinterruptor.

5 La instalación de vacío, está constituida por un generador y un pulmón cuyo accionamiento se regula mediante unas válvulas presentando la plataforma una manguera flexible que pone en comunicación dicha plataforma con la instalación.

10 En el instante que se hace el vacío, un microinterruptor cierra; una válvula que pone en comunicación los tomates con la instalación de vacío, así como una válvula que pone en comunicación el pulmón con el tomate; abriéndose a la vez la válvula que pone en comunicación el pulmón con el generador. Una vez que se ha efectuado el cierre entre plataforma y cangilones, el soporte se empieza a desplazar por la zona roscada del eje exterior antes citado pero por el fileteado de menor paso, al mismo tiempo que por el eje paralelo, en cuyo recorrido tiene lugar la acción del vacío sobre los tomates de los referidos cangilones, siendo la acción del vacío la que produce que la piel de los tomates se desprenda de la carne.

15

20

 Una vez que el soporte ha llevado al final del fileteado, la plataforma asciende, en cuyo momento el soporte inicia el recorrido en sentido contrario, ya que el muelle extremo correspondiente le posiciona y enfrenta a la entrada de rosca de doble paso o de paso invertido, con lo que tardará en retroceder la mitad de tiempo que el tardado en recorrer la zona de vacío. Al llegar al final del retroceso el muelle extremo correspondiente enfrenta al soporte a la entrada de rosca de paso simple, en cuyo momento la plataforma desciende y se apoya sobre otro número de cangilones produciéndose otra vez el ciclo de vacío.

25

30

Una característica principal de la máquina de la invención, en su potencia y equilibrio en la producción del vacío en cada ciclo. Esto se consigue mediante un pulmón en paralelo con el generador o bomba de manera que cuando se abre una válvula general de paso está trabajando simultáneamente el generador y el pulmón y cuando se cierra dicha válvula el generador sigue produciendo vacío, actuando sobre el pulmón.

Para mayor entendimiento de la invención, a continuación se refiere un ejemplo de realización de dicha máquina con referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

La figura 1, muestra una vista de alzado de la máquina con detalle interior.

La figura 2, muestra una vista seccionada por la línea II-II de la figura 1.

La figura 3, muestra una vista en planta de la máquina.

En las figuras se representa, la máquina 1 está constituida por un bastidor 2 dotado de patas 3. En el bastidor se monta una cinta transportadora 4 que dispone de una serie de canchales 5 donde se dispone el tomate a pelar.

La rama superior 6 de la cinta transportadora 4 se encuentra próxima al plano superior 7 del bastidor en el que se encuentra un cepillo 8 que pone en posición los tomates en los canchales 5. Este cepillo recibe el movimiento de un eje 9, a través de una correa cruzada 10, cuyo eje 9 presenta en cada una de sus porciones extremas resortes 11 y 12, así como una porción roscada 13 de dos entradas y de diferentes pasos de rosca, siendo un paso el doble que el otro. Por dicha porción roscada se desplaza uno de los extremos 14 de un soporte 15, mientras que el otro extremo 16 es guiado a través de un eje 17 paralelo al anterior.

El eje presenta en un extremo, una rueda dentada 18 que engrana con una rueda dentada 18' de un eje conductor 19 de la transmisión general de la máquina que es la que mueve la cinta transportadora 4.

5 El soporte 15 lleva solidarios dos pistones neumáticos 20 de cuyos vástagos extremos 21 emerge una plataforma 22 que se apoya y cierra herméticamente una serie de cangilones donde se desea hacer el vacío. La plataforma presenta un manguito 23 en el que se acopla un tubo 24 que pone en comunicación el interior de
10 los cangilones que abarca la plataforma 22 con la instalación de vacío 25 que consta de un generador 26 y un pulmón 27, una válvula 28 pone en comunicación los tomates con la instalación del vacío.

El pulmón se pone en comunicación con el tomate a través de una válvula 29 y asimismo el pulmón se pone en comunicación con el generador a través de una válvula 30, de modo que cuando las válvulas 28 y 29 están abiertas se cierra la válvula 30,
15 accionándose el generador a través de un motor 31.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constatar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles
20 de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

5 1.- Perfeccionamientos en máquinas para el pelado de tomate por vacío, caracterizados porque dicha máquina se constituye de una cinta transportadora dotada de cangilones portadores de tomates escaldados previamente y enrasados en los cangilones por un cepillo giratorio, presentando la máquina un soporte cuya parte central se mueve por encima del plano de los cangilones a través de dos ejes paralelos exteriores uno de ellos, en un eje-guía, mientras que el otro recibe movimiento del motor de la máquina y presenta una porción roscada de dos entradas y diferentes pa-
10 sos de rosca dispuesta entre dos muelles extremos, presentando el soporte, al menos, dos pistones neumáticos normales a la cinta, cuyos vástagos extremos van solidarios a una plataforma con facultad de hermetizar una serie de cangilones portadores de los tomates ya
15 enrasados, de modo que el recinto delimitado por la plataforma y dichos cangilones se pone en comunicación con una instalación de vacío dotada de un generador y un pulmón gobernados éstos por una serie de válvulas, ahuecándose la piel del tomate una vez tratado.

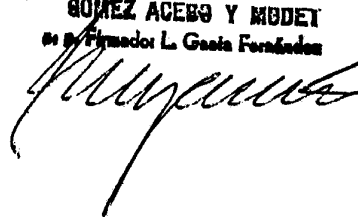
20 2.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 1, caracterizados porque los muelles extremos que van dispuestos en el eje, ponen en posición y enfrentan al soporte al paso de rosca correspondiente una vez finalizado o al iniciarse el ciclo del tratamiento por vacío de los tomates, y porque el tiempo que tarda en tratarse el tomate en un ciclo es el doble que el empleado por el
25 soporte en el retroceso para iniciar nuevamente el ciclo, consiguiendo así una producción continua de tratamiento.

3.- Perfeccionamientos en máquinas para el pelado de tomate por vacío, 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, 25 JUN. 1976

D. ANDRES REX CARRILLO
GÓMEZ ACEBO Y MOJER
Firmador: L. Gasta Fernández



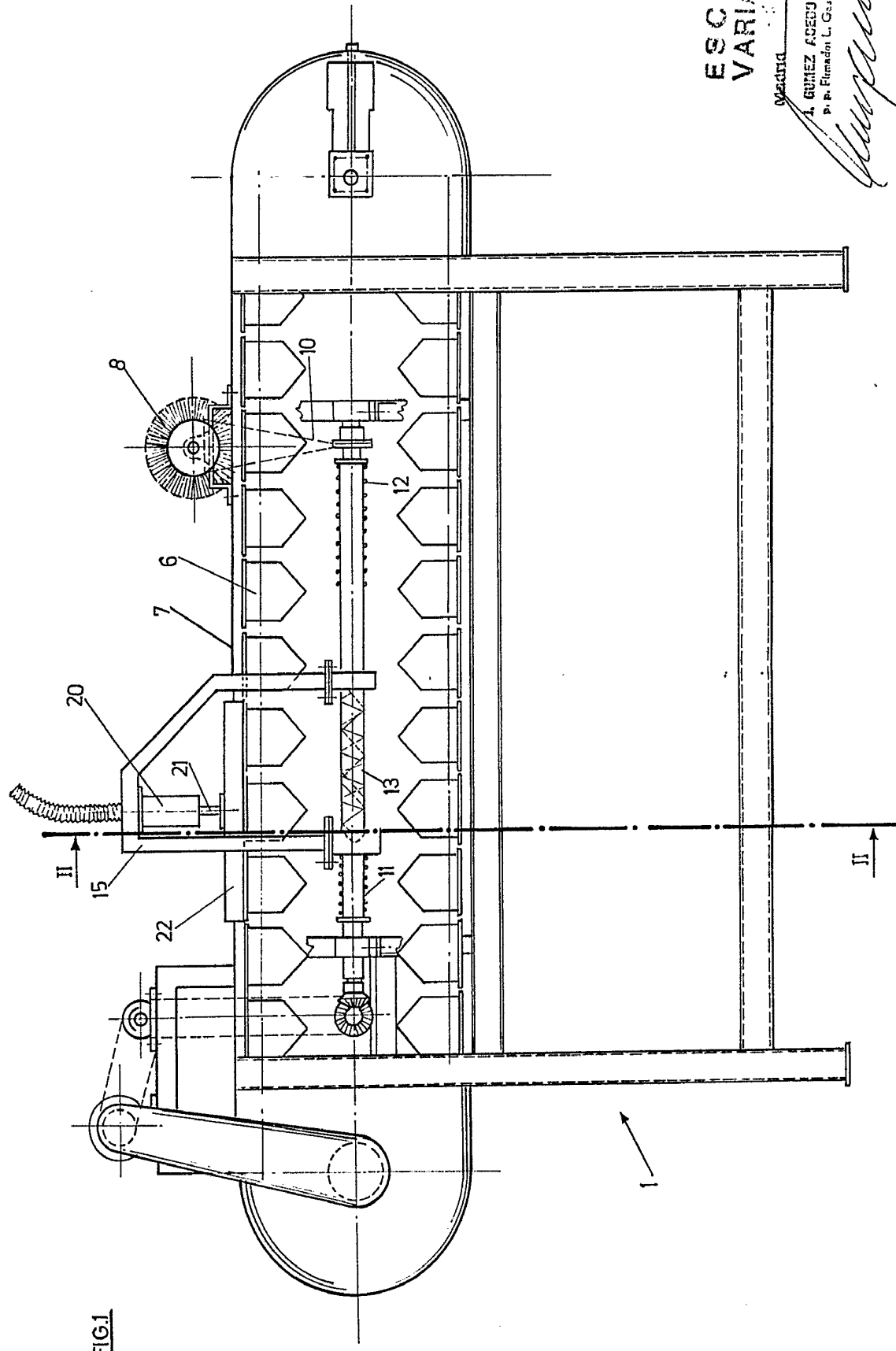


FIG. 1

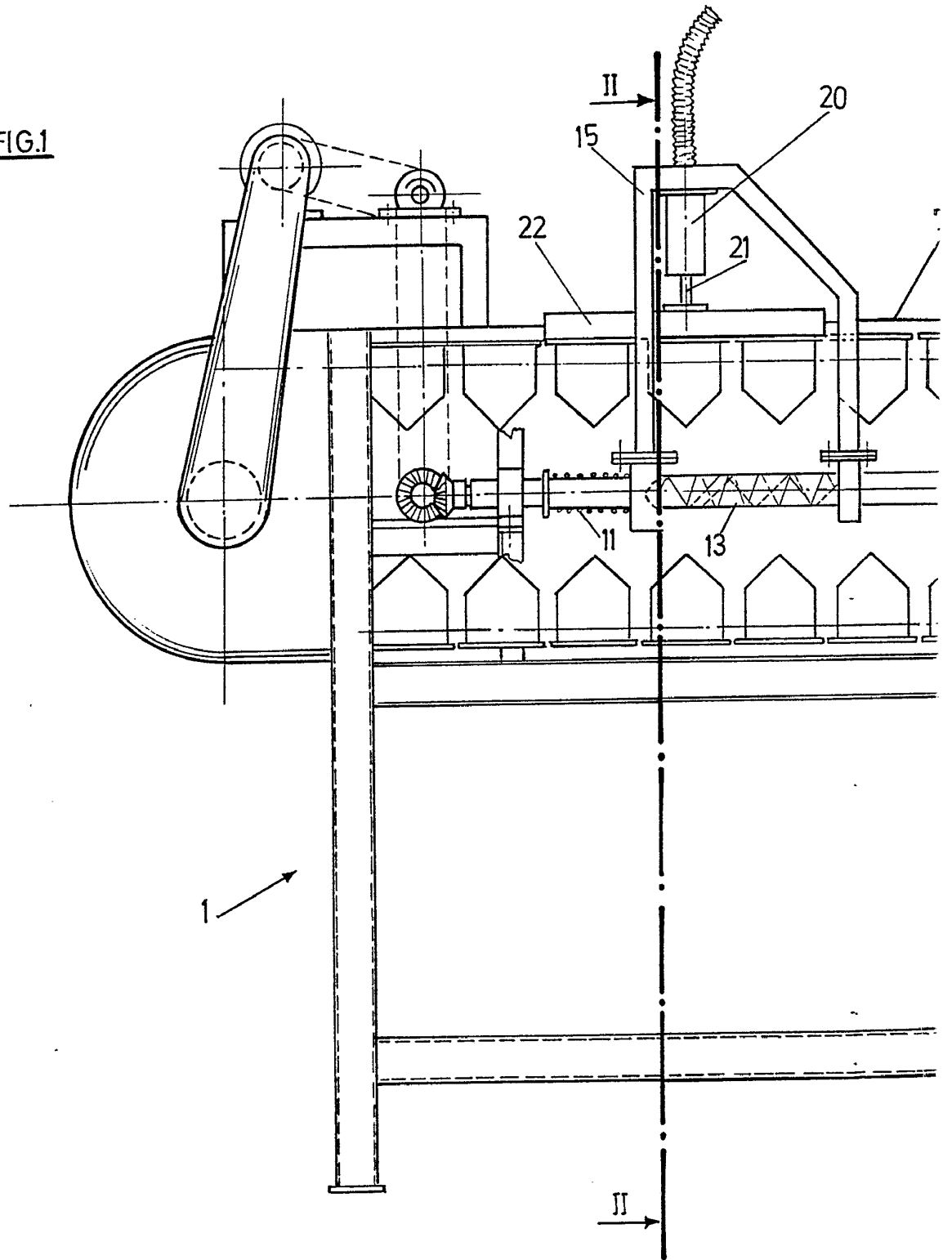
ESCALA VARIABLE

Madrid 1970

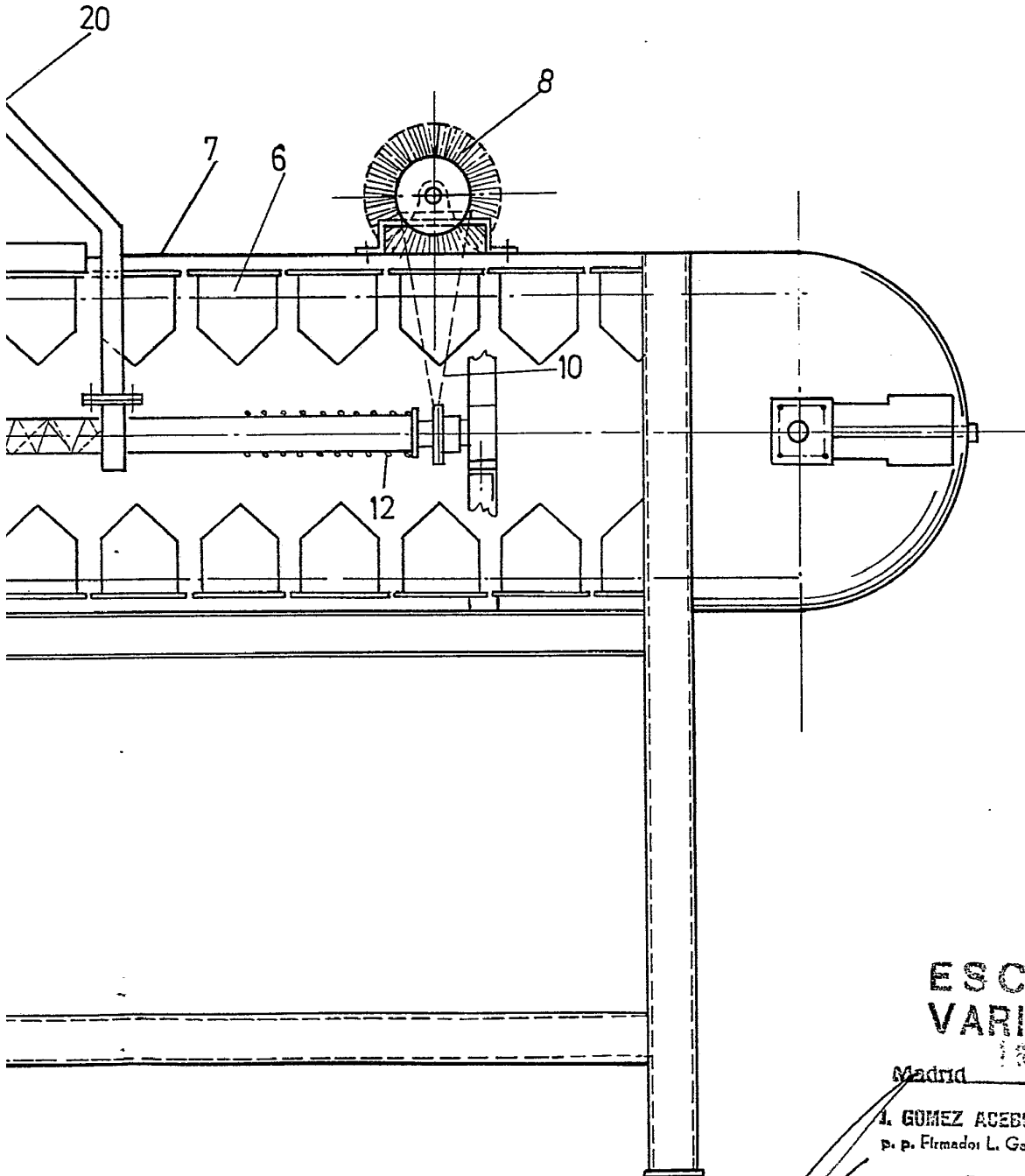
A. GOMEZ ACEGU Y INUBET
P. de Filmmador L. Osate Fernández

ESCALA VARIABLE.

FIG.1



ESCALA VARIABLE.



**ESCALA
VARIABLE**

18 SET. 1976

Madrid

J. GOMEZ ACEBO Y MUÑOZ
p. p. Firmador: L. Gasto Fernández

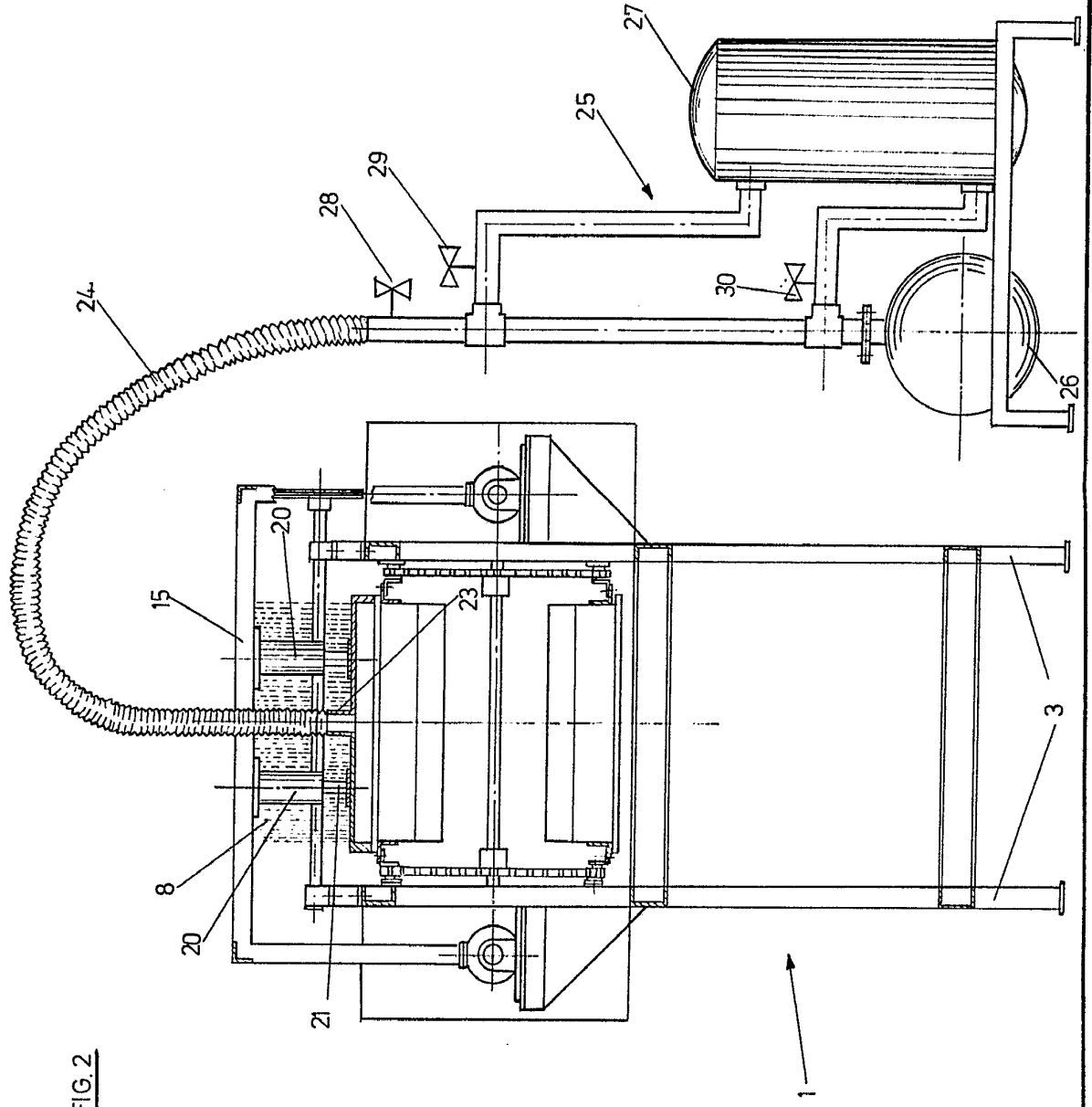


FIG.2

ESCALA
VARIABLE

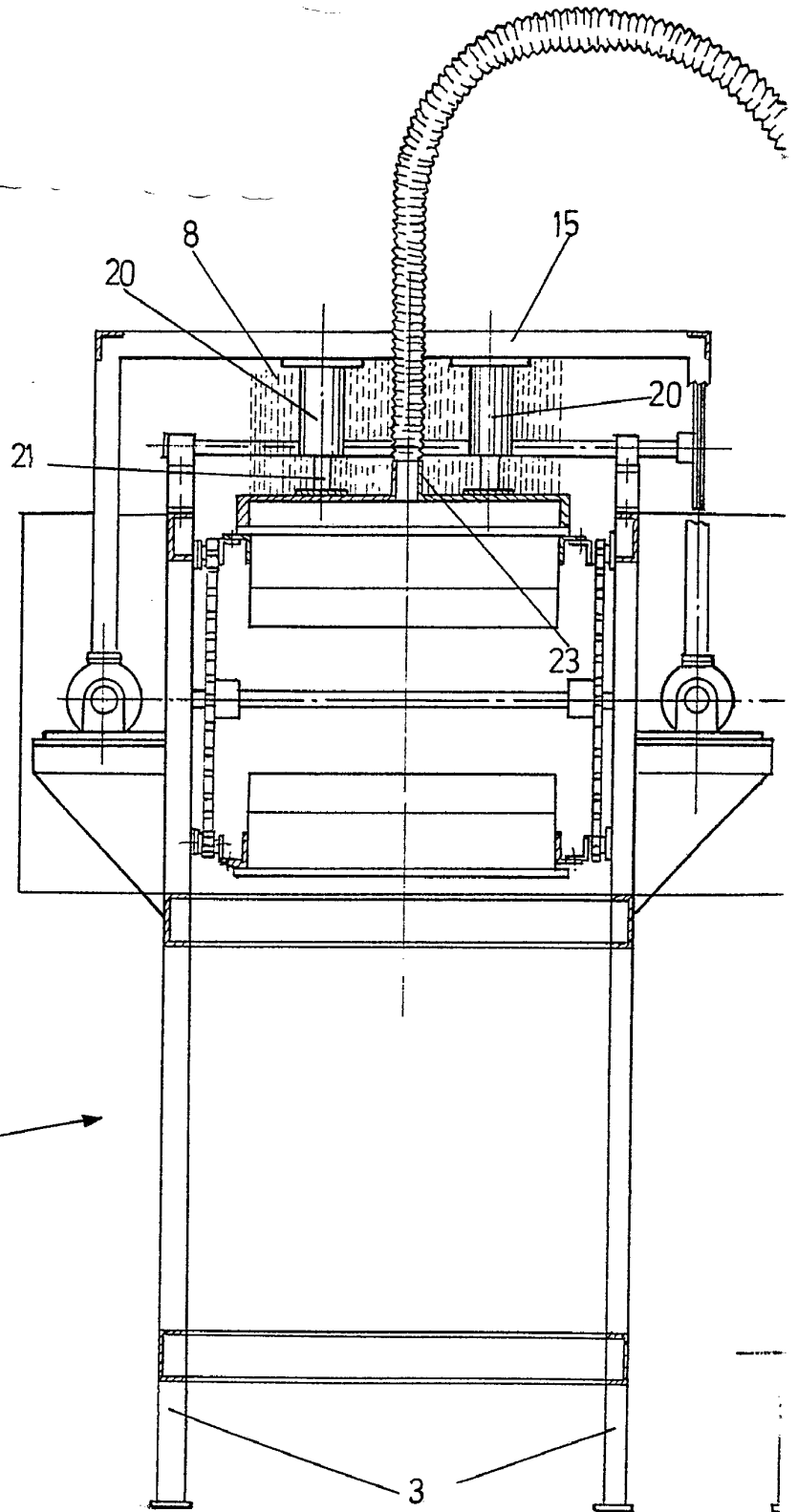
Modelo No. 1000 1976

ANDRES REX CARRILLO Y ASOCIADOS
P.O. Box 1000, S.G. de los Caballeros

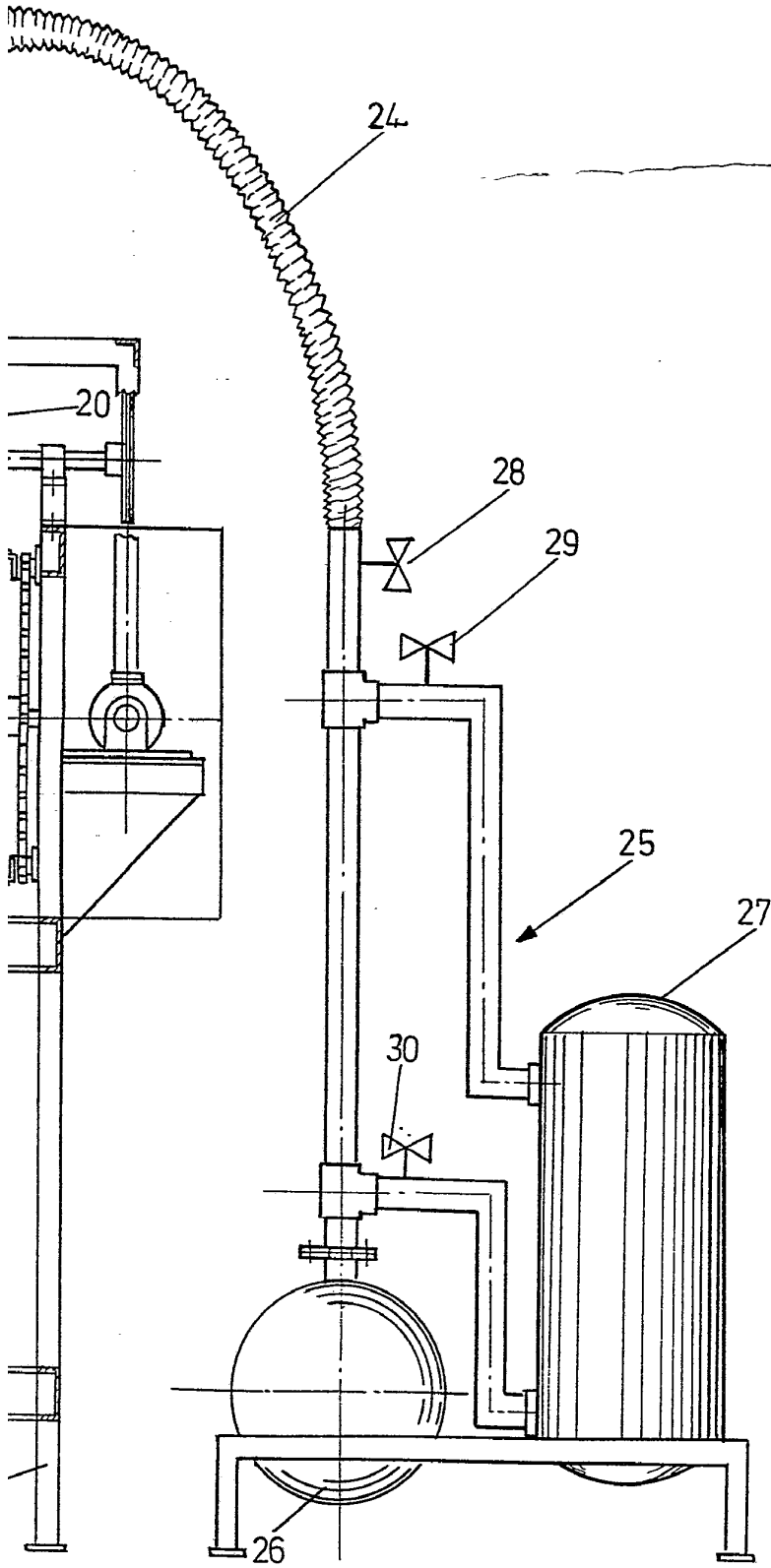
ESCALA VARIABLE.

ANDRES REX CARRILLO.

FIG. 2



ESCALA VARIABLE.

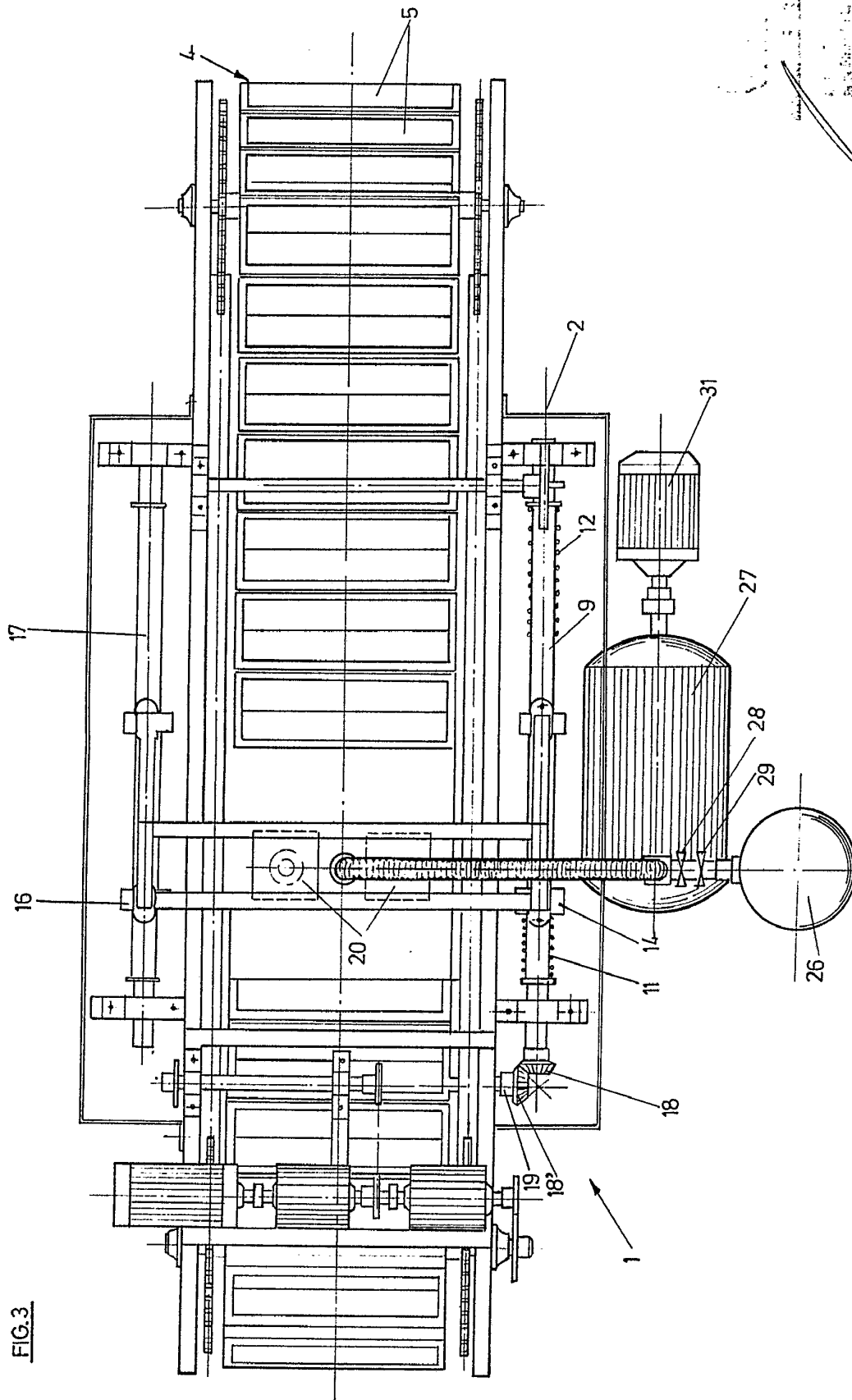


ESCALA
VARIABLE

MARCA S. S. S. 1976

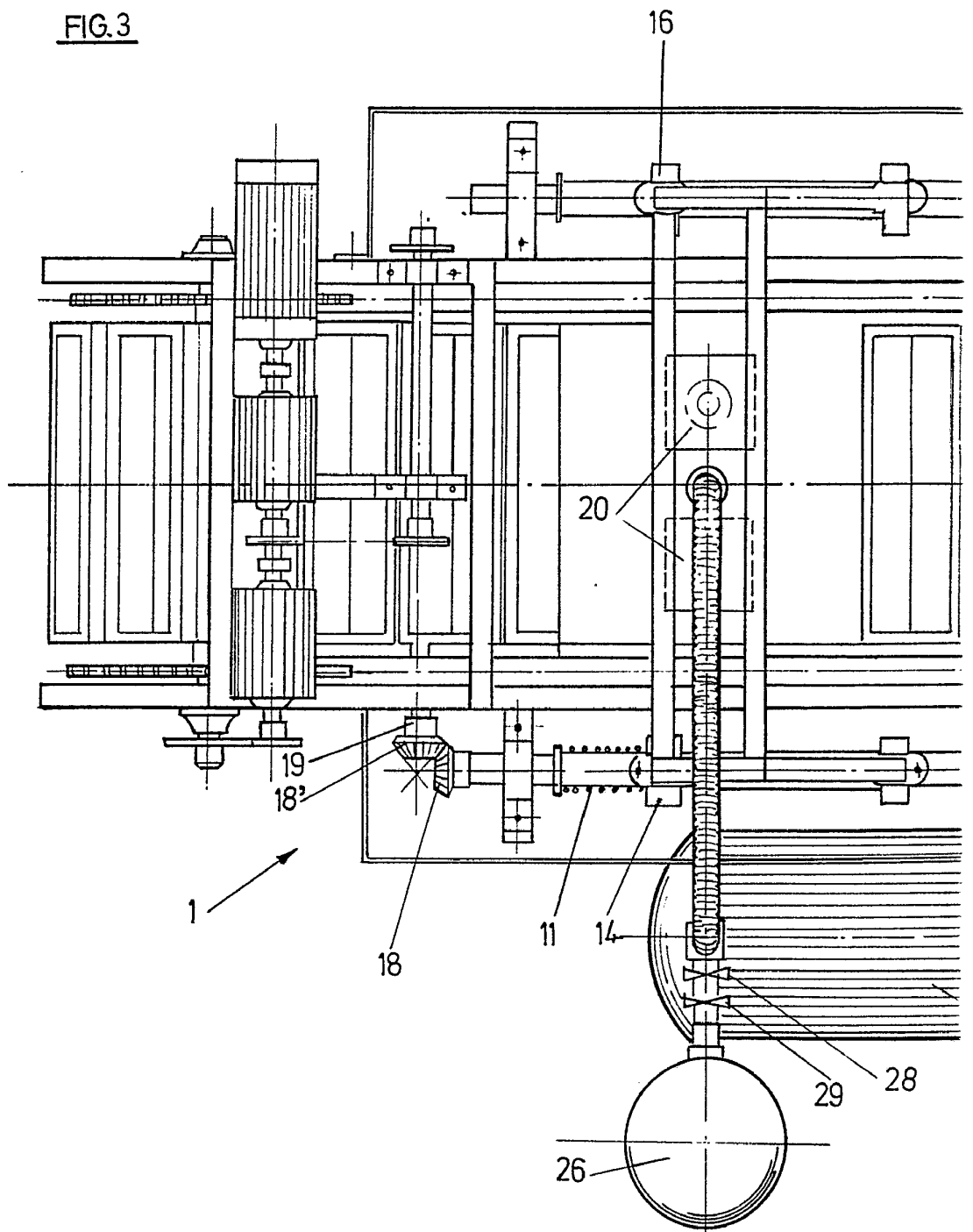
J. GONZALEZ ACEBO Y INOUEY
p. Remedio L. G. de Ferrnades

FIG.3

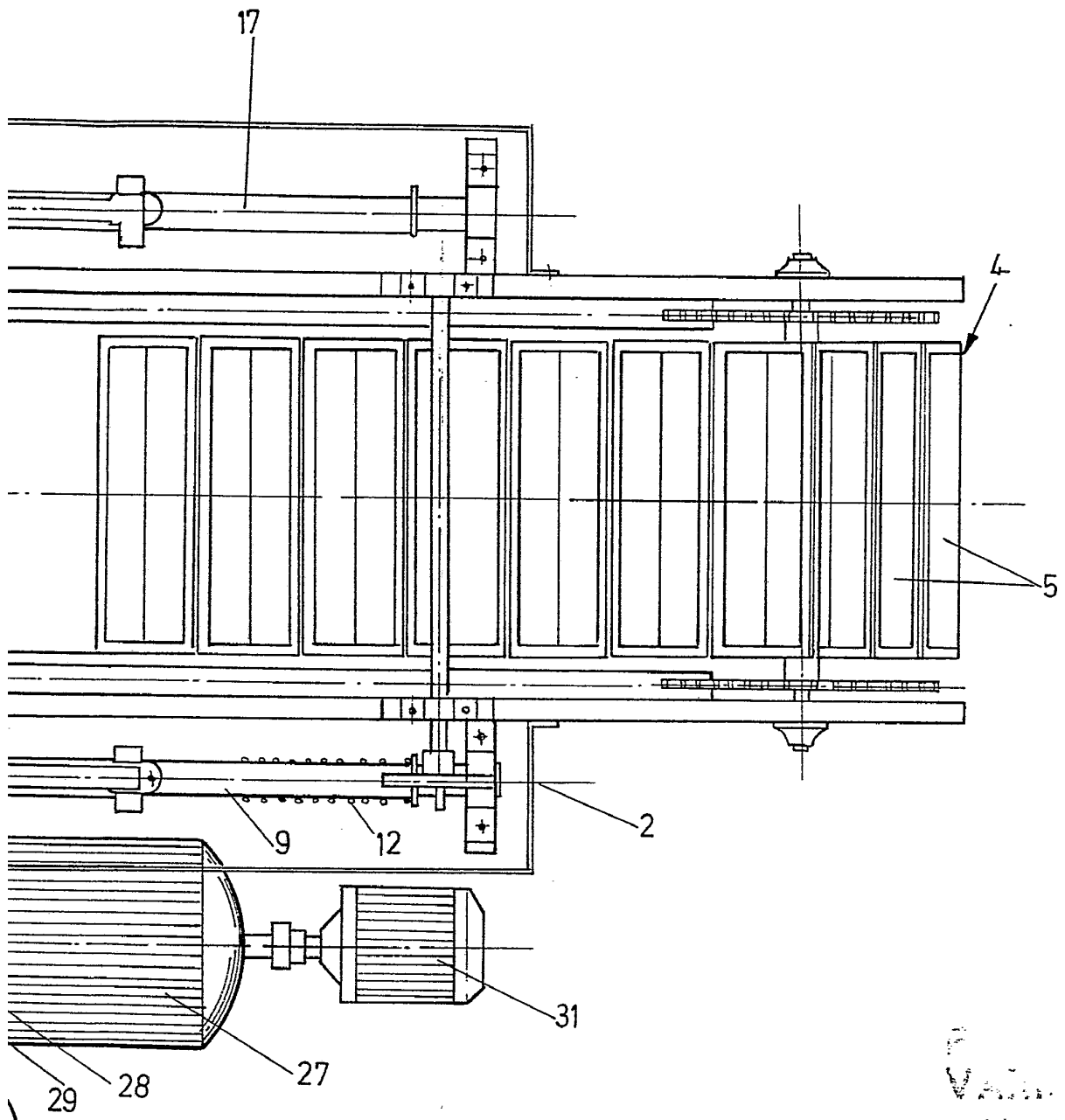


Andrés Rex Carrillo
DISEÑADOR INDUSTRIAL
CALLE DE LA PAZ Nº 100
TEL. 200 000 000

FIG.3



ESCALA VARIABLE.



ESTUDIO TECNICO Y DISEÑO
S.R.L.
CALLE 10 N° 391 1076
Buenos Aires, Argentina
Ing. Eduardo L. Gatti Inicial