

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIÉTÉ (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية والتجارية

(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication : **MA 31213 B1** (51) Cl. internationale : **A23N 5/00**

(43) Date de publication :
01.03.2010

(21) N° Dépôt :
31167

(22) Date de Dépôt :
11.08.2008

(71) Demandeur(s) :
ASEBBAR RACHID, LYCEE TAHLA, TAHLA, PROVINCE DE TAZA (MA)

(72) Inventeur(s) :
ASEBBAR RACHID

(54) Titre : **BROYEUR D'OLIVES A LAMES**

(57) Abrégé : LA PRÉSENTE INVENTION CONCERNE UN BROYEUR POUR RÉDUIRE LES OLIVES EN PÂTE CARACTÉRISÉ EN CE QU'IL PERMET DE DÉLACÉRER LES CELLULES CONTENANT DE L'HUILE ET LIBÉRER LA TOTALITÉ DES L'HUILE EXISTANT DANS L'OLIVE ET SANS RECOURIR À UN DEUXIÈME TRAITEMENT DE LA PÂTE (MALAXAGE). IL EST COMPOSÉ D'UNE TRÉMIE, D'UNE VIS DE COMPRESSION ET D'UNE SÉRIE DE QUATRE RANGÉE DE LAMES.

01 MARS 2010

31213

Résumé :

La présente invention concerne un broyeur pour réduire les olives en pâte caractérisé en ce qu'il permet de délacérer les cellules contenant de l'huile et libérer la totalité des l'huile existant dans l'olive et sans recourir à un deuxième traitement de la pâte (malaxage). Il est composé d'une trémie, d'une vis de compression et d'une série de quatre rangée de lames.

— 

Intitulé : Broyeur d'olives.

La présente invention concerne un broyeur pour réduire les olives en pâte.

Les broyeurs à marteaux possédant une grille présentent quelques inconvénients qui peut endommager les caractéristiques organoleptiques de l'huile (couleur ; saveur et goût de l'huile) due à l'échauffement de la pâte. En plus les orifices de la grille peuvent être obturés Par les noyaux dure des olives, ce qui influence sur le temps de séjour des olives dans le broyeur.

Le dispositif selon l'invention permet de remédier à ce problème ; il comporte, en effet, selon une première caractéristique ; une forme cylindrique au dessus de la première extrémité du cylindre existe une trémie pour alimenter la vis de compression des olives vers les lames de broyage qui sont montées en quatre rangées et sur le même axe que la vis de compression.

La pâte broyée est évacuée sous l'effet de la vis de compression à travers d'une voie qui se trouve au dessous de la deuxième extrémité du cylindre.

En plus ce dispositif permet de délacérer les cellules contenant de l'huile et libérer la totalité des l'huile existant dans l'olive et sans recourir à un deuxième traitement de la pâte (malaxage).

Selon les modes particuliers de réalisation

Le broyeur se compose de deux parties :

LE ROTOR : est un axe entraîné par un moteur électrique et qui est devisé en deux parties :

- 1- la vis de compression : vis avec une pas très large au début sous la trémie d'alimentation à titre d'exemple si le premier pas est de 30 cm l'autre pas est de l'ordre de 10 cm , et qui à comme but de comprimer les olives vers les lames de broyage.
- 2- Les lames de broyage : sur le même axe sont montées quatre rangées de lames. La distance entre les lames adjacentes et la distance entre l'extrémité des lames et la paroi intérieure du cylindre ; détermine le taux de la finition de la pâte broyée.

LE STATOR : c'est le cylindre dans lequel tourne le rotor et comporte la trémie qui reçoit les olives et une sortie d'évacuation de la pâte broyée qui se trouve au dessous de l'autre extrémité du cylindre.

Les dessins annexés en coupe : illustrent le dispositif de l'invention

En référence à ce dessin, le broyeur comporte une trémie (1) placée au dessus de l'extrémité du cylindre (8) (stator), par le laquelle (trémie) on alimente la partie large de la vis de compression (3). La rotation provoquée par un moteur électrique à puissance convenable qui est liée au rotor par un accouplement (7) entraîne la rotation de l'axe (2) fixé par deux paliers (6) ce qui provoque la compression des olives vers les lames (4), cette compression oblige les olives de passer entre les extrémités des lames et l'intérieur du paroi du cylindre pour en fin sortir par la voie (5) sous forme de pâte.

La distances (A) : espace entre les lames adjacentes, et la distance (B) : espace entre les extrémités des lames et la paroi intérieur du cylindre détermine le taux de finition de la pâte broyée.

A titre d'exemple non limitatif, le broyeur aura des dimensions de l'ordre de 20 cm pour la largeur, la hauteur de l'ordre 44 cm et ...

Le dispositif selon l'invention peut être destiné à broyer d'autres matières convenables que les olives.

Revendications

- 1) Dispositif pour broyer les olives caractérisé en ce qu'il comporte une trémie (1) qui reçoit les olives qui sont comprimés par une vis de compression (3) vers les quatre rangés des lames (4) fixés sur le même axe (2) que la vis de compression. Le rotor entraîné par un moteur électrique à puissance convenable, oblige les olives de passer entre les extrémités des lames (4) de broyage et la paroi intérieure du cylindre (8) dite stator à fin de sortir par la voie (5) sous forme de pâte.
- 2) Dispositif selon la revendication (1) caractérisé en ce que le rotor (2) constitue une partie de broyeur, et que les lames constituent une partie du broyeur.
- 3) Dispositif selon la revendication (1) caractérisé en ce que le stator (8) qui comporte une trémie (1) au dessus de la première extrémité pour l'entrée des olives et une sortie (5) au dessous de la deuxième extrémité pour la sortie de la pâte broyée.
- 4) Dispositif selon la revendication (1) et la revendication (2) caractérisé en ce que la vis de compression (3) à un pas large et l'autre pas beaucoup moins large que la première pas.
- 5) Dispositif selon la revendication (1) et la revendication (2) caractérisé en ce que les lames (4) de broyage sont fixées sur le même axe (2) que la vis de compression (3).
- 6) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la distance (A) entre deux lames adjacentes et la distance (B) entre les extrémités des lames (4) et la paroi intérieure du cylindre (8) détermine le taux de finition de la pâte broyée.

