

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 729 244**

51 Int. Cl.:

A47J 19/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **05.04.2016 PCT/FR2016/050776**

87 Fecha y número de publicación internacional: **13.10.2016 WO16162629**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **05.04.2016 E 16733627 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **08.05.2019 EP 3280297**

54 Título: **Conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico**

30 Prioridad:

09.04.2015 FR 1553078

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

31.10.2019

73 Titular/es:

**SEB S.A. (100.0%)
112 Chemin du Moulin Carron, Campus SEB
69130 Ecully, FR**

72 Inventor/es:

**WANG, RONGHAO y
PRIETO, GUILLAUME**

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 729 244 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico

La presente invención concierne al ámbito técnico de los exprimidores de cítricos eléctricos que comprenden conos de prensado giratorios superpuestos.

5 La presente invención concierne de modo más particular a los conos de prensado giratorios de los aparatos del tipo antes citado.

10 El documento GB 2 275 415 divulga un exprimidor de cítricos eléctrico que comprende un cono de prensado inferior arrastrado en rotación por la base motorizada y al menos a un cono de prensado de mayor tamaño que puede ser llevado por el cono de prensado inferior. El cono de prensado inferior comprende dos aletas que se extienden hacia el exterior del cono de prensado de mayor tamaño cuando el mismo es llevado por el cono de prensado inferior. Estas disposiciones permiten adaptar mejor el cono de prensado utilizado al tamaño del cítrico que haya que prensar. Sin embargo este documento no dice nada sobre el almacenamiento de los conos de prensado cuando el aparato comprende varios conos de prensado de mayor tamaño.

15 Un objeto de la presente invención es proponer un conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico, en el cual se facilite la separación de los conos de prensado.

Otro objeto de la presente invención es proponer un conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico, que permita optimizar el almacenamiento de los conos de prensado.

Otro objeto de la presente invención es proponer un conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico, que permita obtener una buena extracción de zumo en una amplia gama de tamaños de cítricos.

20 Otro objeto de la presente invención es proponer un conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico, que permita favorecer la remoción de la pulpa cualquier que sea el cono de prensado utilizado.

Otro objeto de la presente invención es proponer un exprimidor de cítricos eléctrico en el cual se facilite la separación de los conos de prensado.

25 Otro objeto de la presente invención es proponer un exprimidor de cítricos eléctrico, que permita optimizar el almacenamiento de los conos de prensado.

Otro objeto de la presente invención es proponer un exprimidor de cítricos eléctrico, que permita obtener una buena extracción de zumo en una gama amplia de tamaños de cítricos.

Otro objeto de la presente invención es proponer un exprimidor de cítricos eléctrico que permita favorecer la remoción de la pulpa cualquiera que sea el cono de prensado utilizado.

30 Estos objetos se logran con un conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico que comprende una base motorizada, comprendiendo el citado conjunto un primer cono de prensado previsto para ser arrastrado en rotación por la base motorizada, y un segundo cono de prensado que puede ser apilado sobre el primer cono de prensado para ser arrastrado en rotación por el primer cono de prensado, presentando el primer cono de prensado al menos una primera aleta inferior que se extiende hacia el exterior del segundo cono de prensado apilado sobre el primer cono de prensado, debido a que este conjunto comprende un tercer cono de prensado que puede ser apilado sobre el segundo cono de prensado para ser arrastrado en rotación por el segundo cono de prensado, a que el segundo cono de prensado comprende al menos una segunda aleta inferior que se extiende hacia el exterior del tercer cono de prensado apilado sobre el segundo cono de prensado, y a que la o las primeras aletas inferiores están desplazadas angularmente con respecto a la o las segundas aletas inferiores. Esta disposición permite facilitar la separación de los conos de prensado apilados. Esta disposición permite igualmente mejorar la remoción de la pulpa cuando el segundo cono de prensado o el tercer cono de prensado son utilizados en el interior de un recipiente calado. La o las primeras aletas inferiores permiten facilitar la separación del primer cono de prensado y del segundo cono de prensado. Los tres conos de prensado apilados permiten una configuración de almacenamiento compacta. Estas disposiciones permiten obtener buenas prestaciones de extracción de zumo en diferentes tamaños de cítricos. La o las primeras aletas inferiores permiten la remoción de la pulpa cuando el primer cono de prensado es utilizado en el interior de un recipiente calado. La o las primeras aletas inferiores y la o las segundas aletas inferiores permiten la remoción de la pulpa cuando el segundo cono de prensado o el tercer cono de prensado son utilizados en el interior de un recipiente calado. La o las segundas aletas inferiores permiten facilitar la separación del segundo cono de prensado y del tercer cono de prensado.

50 Ventajosamente entonces, la o al menos una de las primeras aletas inferiores se extiende hacia el exterior del tercer cono de prensado cuando el tercer cono de prensado está apilado sobre el segundo cono de prensado y el segundo cono de prensado está apilado sobre el primer cono de prensado. Esta disposición permite mejorar todavía la remoción de la pulpa cuando el tercer cono de prensado es utilizado en el interior de un recipiente calado. La o las primeras aletas inferiores y la o las segundas aletas inferiores permiten la remoción de la pulpa cuando se utiliza el segundo

cono de prensado o el tercer cono de prensado. Si se desea, esta disposición puede ser puesta en práctica sin que necesariamente el segundo cono de prensado comprenda al menos una segunda aleta inferior que se extienda hacia el exterior del tercer cono de prensado apilado sobre el segundo cono de prensado.

5 Ventajosamente todavía, el segundo cono de prensado presenta al menos una primera escotadura inferior para el paso de la o de una de las primeras aletas inferiores. Esta disposición permite aumentar la altura de la superficie de prensado del segundo cono de prensado.

Ventajosamente todavía, el tercer cono de prensado presenta al menos una segunda escotadura inferior para el paso de la o de una de las segundas aletas inferiores. Esta disposición permite aumentar la altura de la superficie de prensado del tercer cono de prensado.

10 Ventajosamente todavía, el tercer cono de prensado presenta al menos una tercera escotadura inferior para el paso de la o de una de las primeras aletas inferiores. Esta disposición permite utilizar al menos una primera aleta inferior y al menos una segunda aleta inferior desplazadas angularmente, con un tamaño mayor para la tercera superficie de prensado.

15 Ventajosamente todavía, el primer cono de prensado presenta dos primeras aletas inferiores. Esta disposición permite facilitar la separación del primer cono de prensado y del segundo cono de prensado. Esta disposición permite mejorar la remoción de la pulpa cuando se utiliza el primer cono de prensado o el segundo cono de prensado en el interior de un recipiente calado.

Ventajosamente entonces, las dos primeras aletas inferiores están dispuestas de manera opuesta. Esta disposición permite facilitar la separación del primer cono de prensado y del segundo cono de prensado.

20 Ventajosamente todavía, el segundo cono de prensado presenta dos segundas aletas inferiores. Esta disposición permite facilitar la separación del segundo cono de prensado y del tercer cono de prensado. Esta disposición permite mejorar la remoción de la pulpa cuando se utiliza el segundo cono de prensado en el interior de un recipiente calado.

Ventajosamente entonces, las dos segundas aletas inferiores están dispuestas de manera opuesta. Esta disposición permite facilitar la separación del segundo cono de prensado y del tercer cono de prensado.

25 Ventajosamente entonces, las dos segundas aletas inferiores están dispuestas a 90° a una y otra parte de las dos primeras aletas inferiores. Esta disposición permite simplificar el montaje del segundo cono de prensado sobre el primer cono de prensado.

30 Estos objetos se consiguen igualmente con un exprimidor de cítricos eléctrico que comprende una base motorizada, un primer cono de prensado previsto para ser arrastrado en rotación por la base motorizada, y un segundo cono de prensado que puede ser apilado sobre el primer cono de prensado para ser arrastrado en rotación por el primer cono de prensado, debido a que este exprimidor de cítricos eléctrico comprende un tercer cono de prensado y a que el primer cono de prensado, el segundo cono de prensado y el tercer cono de prensado pertenecen a un conjunto de conos de prensado según al menos una de las características antes citadas. Si se desea, la base motorizada puede pertenecer a un aparato electrodoméstico de preparación culinaria multifunción, que comprenda una función de exprimidor de cítricos.

35 Ventajosamente entonces, el exprimidor de cítricos eléctrico comprende un recipiente calado que se extiende debajo del primer cono de prensado y la o las primeras aletas inferiores se extienden en el interior del recipiente calado para prensar la pulpa entre la o las primeras aletas inferiores y el recipiente calado.

40 Ventajosamente entonces, la o las segundas aletas inferiores se extienden en el interior del recipiente calado para prensar la pulpa entre la o las segundas aletas inferiores y el recipiente calado.

Ventajosamente entonces, el exprimidor de cítricos eléctrico comprende un recipiente para zumo y una tapa prevista para reposar sobre el recipiente para zumo, y el primer cono de prensado, el segundo cono de prensado y el tercer cono de prensado apilados están alojados en el interior de un recinto formado por el recipiente para zumo y la tapa. Esta disposición permite optimizar el almacenamiento de los conos de prensado apilados.

45 La invención se comprenderá mejor con el estudio de un ejemplo de realización, tomado de modo no limitativo, ilustrado en las figuras anejas, en las cuales:

- la figura 1 es una vista en alzado y en corte de un ejemplo de realización de un exprimidor de cítricos eléctrico que comprende un conjunto de conos de prensado apilables según la invención,
- la figura 2 es una vista en perspectiva y en despiece ordenado del exprimidor de cítricos eléctrico ilustrado en la figura 1,
- la figura 3 es una vista en perspectiva de un primer cono de prensado que pertenece al conjunto de conos de prensado apilables según la invención ilustrado en las figuras 1 y 2,

- la figura 4 es una vista en perspectiva de un segundo cono de prensado que pertenece al conjunto de conos de prensado apilables según la invención ilustrado en las figuras 1 y 2,
- la figura 5 es una vista en perspectiva de un tercer cono de prensado que pertenece al conjunto de conos de prensado apilables según la invención ilustrado en las figuras 1 y 2,
- 5 - la figura 6 es una vista en perspectiva desde arriba del segundo cono de prensado ilustrado en la figura 4 apilado sobre el primer cono de prensado ilustrado en la figura 3 representado colocado sobre el recipiente para zumo y el recipiente de pulpa del exprimidor de cítricos eléctrico ilustrado en las figuras 1 y 2,
- la figura 7 es una vista en perspectiva desde arriba del tercer cono de prensado ilustrado en la figura 5 apilado sobre el segundo cono de prensado ilustrado en la figura 4, el cual está apilado sobre el primer cono de prensado
10 ilustrado en la figura 3,
- la figura 8 es una vista en perspectiva desde abajo del tercer cono de prensado ilustrado en la figura 5 apilado sobre el segundo cono de prensado ilustrado en la figura 4, el cual está apilado sobre el primer cono de prensado ilustrado en la figura 3.

15 El aparato ilustrado en las figuras 1 y 2 es un exprimidor de cítricos eléctrico 1 que comprende una base motorizada 2, un primer cono de prensado 10 previsto para ser arrastrado en rotación por la base motorizada 2, un segundo cono de prensado 20 que puede ser apilado sobre el primer cono de prensado 10 para ser arrastrado en rotación por el primer cono de prensado 10, y un tercer cono de prensado 30 que puede ser apilado sobre el segundo cono de prensado 20 para ser arrastrado en rotación por el segundo cono de prensado 20.

20 Como se ve en la figura 1, el primer cono de prensado 10 presenta un órgano de arrastre inferior 11. En el ejemplo de realización ilustrado en las figuras, el órgano de arrastre inferior 11 presenta cuatro lóbulos, tal como se ve mejor en las figuras 3 y 8. A modo de variantes se pueden considerar otras geometrías para el órgano de arrastre inferior, especialmente una geometría de tres lóbulos o de seis caras.

25 La base motorizada 2 aloja un motor eléctrico 3 conectado a un órgano de arrastre 4 previsto para arrastrar en rotación el órgano de arrastre inferior 11 del primer cono de prensado 10. La base motorizada 2 puede presentar si se desea un dispositivo de control que haga posible el funcionamiento del motor eléctrico 3 cuando se ejerza una presión sobre el órgano de arrastre 4 en dirección a la base motorizada 2, tal como se utiliza de manera clásica en los exprimidores de cítricos eléctricos.

30 El exprimidor de cítricos eléctrico 1 comprende un recipiente para zumo 5. La base motorizada 2 lleva el recipiente para zumo 5. El recipiente para zumo presenta una chimenea prevista para el paso del órgano de arrastre 4. En el ejemplo de realización ilustrado en las figuras 1 y 2, el recipiente para zumo 5 es desmontable con respecto a la base motorizada 2. El recipiente para zumo 5 puede comprender si se desea una salida de zumo 6 equipada con una válvula antigoteo 7.

35 El exprimidor de cítricos eléctrico 1 comprende un recipiente calado 8 desmontable que puede ser intercalado entre el recipiente para zumo 5 y el primer cono de prensado 10, para retener la pulpa y/o las pepitas. El recipiente calado 8 se extiende debajo del primer cono de prensado 10. El recipiente calado 8 comprende igualmente una chimenea prevista para el paso del órgano de arrastre 4.

El exprimidor de cítricos eléctrico 1 comprende una tapa 9 prevista para reposar sobre el recipiente para zumo 5. Como se ve en la figura 1, el primer cono de prensado 10, el segundo cono de prensado 20 y el tercer cono de prensado 30 apilados están alojados en el interior de un recinto formado por el recipiente para zumo 5 y la tapa 9.

40 El primer cono de prensado 10, el segundo cono de prensado 20, el tercer cono de prensado 30 forman un conjunto de conos de prensado apilables para el exprimidor de cítricos eléctrico 1 que comprende la base motorizada 2.

45 Como se ve mejor en la figura 3, el primer cono de prensado 10 comprende una primera superficie de prensado 12 unida al órgano de arrastre inferior 11. El primer cono de prensado 10 presenta dos primeras aletas inferiores 13 que se extienden radialmente hacia el exterior a partir de un primer reborde inferior 14 de la primera superficie de prensado 12. Las dos primeras aletas inferiores 13 están dispuestas de manera opuesta con respecto a la primera superficie de prensado 12.

La primera superficie de prensado 12 está prevista por ejemplo para el prensado de los cítricos de tamaño pequeño tales como los limones. La primera superficie de prensado 12 presenta una serie de primeros nervios 15. En el ejemplo de realización ilustrado en la figura 3, los primeros nervios 15 están dispuestos radialmente.

50 Como se ve mejor en la figura 4, el segundo cono de prensado 20 comprende una segunda superficie de prensado 22. El segundo cono de prensado 20 presenta dos segundas aletas inferiores 23 que se extienden radialmente hacia el exterior a partir de un segundo reborde inferior 24 de la segunda superficie de prensado 22. Las dos segundas aletas inferiores 23 están dispuestas de manera opuesta con respecto a la segunda superficie de prensado 22.

5 El segundo cono de prensado 20 presenta dos primeras escotaduras inferiores 21 para el paso de cada una de las primeras aletas inferiores 13. Las dos primeras escotaduras inferiores 21 están dispuestas en el segundo reborde inferior 24 de la segunda superficie de prensado 22. Las dos primeras escotaduras inferiores 21 están dispuestas de manera opuesta. Las dos segundas aletas inferiores 23 están desplazadas angularmente con respecto a las dos primeras escotaduras inferiores 21. De modo más particular, las dos segundas aletas inferiores 23 están dispuestas a 90° a una y otra parte de las dos primeras escotaduras inferiores 21.

La segunda superficie de prensado 22 está prevista por ejemplo para el prensado de cítricos de tamaño medio tales como las naranjas. La segunda superficie de prensado 22 presenta una serie de segundos nervios 25. En el ejemplo de realización ilustrado en la figura 4, los segundos nervios 25 están dispuestos radialmente.

10 Como se ve mejor en la figura 5, el tercer cono de prensado 30 comprende una tercera superficie de prensado 32. El tercer cono de prensado 30 presenta dos segundas escotaduras inferiores 33 para el paso de cada una de las segundas aletas inferiores 23. Las dos segundas escotaduras inferiores 33 están dispuestas en un tercer reborde inferior 34 de la tercera superficie de prensado 32. Las dos segundas escotaduras inferiores 33 están dispuestas de manera opuesta.

15 El tercer cono de prensado 30 presenta dos terceras escotaduras inferiores 31 para el paso de cada una de las primeras aletas inferiores 13. Las dos terceras escotaduras inferiores 31 están dispuestas en el tercer reborde inferior 34 de la tercera superficie de prensado 32. Las terceras escotaduras inferiores 31 están dispuestas de manera opuesta. Las dos segundas escotaduras inferiores 33 están desplazadas angularmente con respecto a las dos terceras escotaduras inferiores 31. De modo más particular, las dos segundas escotaduras inferiores 33 están dispuestas a 90° a una y otra parte de las dos terceras escotaduras inferiores 31.

La tercera superficie de prensado 32 está prevista por ejemplo para el prensado de los cítricos de mayor tamaño tales como los pomelos. La tercera superficie de prensado 32 presenta una serie de terceros nervios 35. En el ejemplo de realización ilustrado en la figura 5, los terceros nervios 35 están dispuestos radialmente. Además, para aumentar el rendimiento de extracción, al menos algunos de los terceros nervios 35 presentan dientes 36.

25 Como se ve en las figuras 1 y 6, el segundo cono de prensado 20 puede ser apilado sobre el primer cono de prensado 10 para ser arrastrado en rotación por el primer cono de prensado 10.

30 La figura 6 ilustra el segundo cono de prensado 20 apilado sobre el primer cono de prensado 10 colocado en el interior del recipiente calado 8 dispuesto en el interior del recipiente para zumo 5. Las primeras aletas inferiores 13 del primer cono de prensado 10 se extienden hacia el exterior del segundo cono de prensado 20 apilado sobre el primer cono de prensado 10. Las primeras aletas inferiores 13 del primer cono de prensado 10 se extienden en el interior del recipiente calado 8, para prensar la pulpa entre las primeras aletas inferiores 13 y el recipiente calado 8. Las segundas aletas inferiores 23 del segundo cono de prensado 20 se extienden en el interior del recipiente calado 8, para prensar la pulpa entre las segundas aletas inferiores 23 y el recipiente calado 8.

35 Como se ve en las figuras 1, 7 y 8, el tercer cono de prensado 30 puede ser apilado sobre el segundo cono de prensado 20 para ser arrastrado en rotación por el segundo cono de prensado 20.

40 Como se ve en las figuras 7 y 8 que ilustran el primer cono de prensado 10, el segundo cono de prensado 20 y el tercer cono de prensado 30 apilados, las primeras aletas inferiores 13 del primer cono de prensado 10 se extienden hacia el exterior del tercer cono de prensado 30 apilado sobre el segundo cono de prensado 20 y el primer cono de prensado 10. Las segundas aletas inferiores 23 del segundo cono de prensado 20 se extienden hacia el exterior del tercer cono de prensado 30 apilado sobre el segundo cono de prensado 20.

El exprimidor de cítricos eléctrico 1 que comprende el conjunto de conos de prensado apilables según la invención se utiliza y funciona de la manera siguiente.

45 En función del calibre del cítrico prensado, el usuario coloca el primer cono de prensado 10 sobre el órgano de arrastre 4, si se desea el segundo cono de prensado 20 sobre el primer cono de prensado 10 y si se desea todavía el tercer cono de prensado 30 sobre el segundo cono de prensado 20. Las primeras aletas inferiores 13 y las segundas aletas inferiores 23 permiten prensar en el interior del recipiente calado 8 la pulpa extraída de los cítricos, para obtener más zumo. Las primeras aletas inferiores 13 permiten rigidizar el primer cono de prensado 10. Las segundas aletas inferiores 23 permiten rigidizar el segundo cono de prensado 20. Las primeras aletas inferiores 13 y las segundas aletas inferiores 23 permiten igualmente facilitar la separación del tercer cono de prensado 30 con el segundo cono de prensado 20, así como la separación del segundo cono de prensado 20 con el primer cono de prensado 10.

A modo de variante, el primer cono de prensado 10 puede presentar al menos una primera aleta inferior 13 que se extiende hacia el exterior del segundo cono de prensado 20 apilado sobre el primer cono de prensado 10.

A modo de variante entonces, el segundo cono de prensado 20 puede presentar al menos una primera escotadura inferior 21 para el paso de la o de una de las primeras aletas inferiores 13.

A modo de variante, la o al menos una de las primeras aletas inferiores 13 puede extenderse hacia el exterior del tercer cono de prensado 30 cuando el tercer cono de prensado 30 está apilado sobre el segundo cono de prensado 20 y el segundo cono de prensado 20 está apilado sobre el primer cono de prensado 10.

5 A modo de variante, el segundo cono de prensado 20 puede comprender al menos una segunda aleta inferior 23 que se extiende hacia el exterior del tercer cono de prensado 30 apilado sobre el segundo cono de prensado 20.

A modo de variante entonces, el tercer cono de prensado 30 puede presentar al menos una segunda escotadura inferior 33 para el paso de la o de una de la segundas aletas inferiores 23.

A modo de variante todavía, la o las primeras aletas inferiores 13 pueden estar desplazadas angularmente con respecto a la o las segundas aletas inferiores 23.

10 A modo de variante, el tercer cono de prensado 30 puede presentar al menos una tercera escotadura inferior 31 para el paso de la o de una de las primeras aletas inferiores 13.

La presente invención no está limitada en modo alguno al ejemplo de realización descrito y a sus variantes, sino que engloba numerosas modificaciones en el marco de las reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Conjunto de conos de prensado apilables para exprimidor de cítricos eléctrico (1) que comprende una base motorizada (2), comprendiendo el citado conjunto un primer cono de prensado (10) previsto para ser arrastrado en rotación por la base motorizada (2), y un segundo cono de prensado (20) que puede ser apilado sobre el primer cono de prensado (10) para ser arrastrado en rotación por el primer cono de prensado (10), presentando el primer cono de prensado (10) al menos una primera aleta inferior (13) que se extiende hacia el exterior del segundo cono de prensado (20) apilado sobre el primer cono de prensado (10), caracterizado por que el mismo comprende un tercer cono de prensado (30) que puede ser apilado sobre el segundo cono de prensado (20) para ser arrastrado en rotación por el segundo cono de prensado (20), por que el segundo cono de prensado (20) comprende al menos una segunda aleta inferior (23) que se extiende hacia el exterior del tercer cono de prensado (30) apilado sobre el segundo cono de prensado (20), y por que la o las primeras aletas inferiores (13) están desplazadas angularmente con respecto a la o las segundas aletas inferiores (23).
- 15 2. Conjunto de conos de prensado apilables según la reivindicación 1, caracterizado por que la o al menos una de las primeras aletas inferiores (13) se extiende hacia el exterior del tercer cono de prensado (30) cuando el tercer cono de prensado (30) está apilado sobre el segundo cono de prensado (20) y el segundo cono de prensado (20) está apilado sobre el primer cono de prensado (10).
- 20 3. Conjunto de conos de prensado apilables según una de las reivindicaciones 1 o 2, caracterizado por que el segundo cono de prensado (20) presenta al menos una primera escotadura inferior (21) para el paso de la o de una de las primeras aletas inferiores (13).
- 25 4. Conjunto de conos de prensado apilables según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que el tercer cono de prensado (30) presenta al menos una segunda escotadura inferior (33) para el paso de la o de una de las segundas aletas inferiores (23).
5. Conjunto de conos de prensado apilables según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que el tercer cono de prensado (30) presenta al menos una tercera escotadura inferior (31) para el paso de la o de una de las primeras aletas inferiores (13).
6. Conjunto de conos de prensado apilables según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que el primer cono de prensado (10) presenta dos primeras aletas inferiores (13).
7. Conjunto de conos de prensado apilables según la reivindicación 6, caracterizado por que las dos primeras aletas inferiores (13) están dispuestas de manera opuesta.
- 30 8. Conjunto de conos de prensado apilables según una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que el segundo cono de prensado (20) presenta dos segundas aletas inferiores (23).
9. Conjunto de conos de prensado apilables según la reivindicación 8, caracterizado por que las dos segundas aletas inferiores (23) están dispuestas de manera opuesta.
- 35 10. Conjunto de conos de prensado apilables según las reivindicaciones 7 y 9, caracterizado por que las dos segundas aletas inferiores (23) están dispuestas a 90° a una y otra parte de las dos primeras aletas inferiores (13).
- 40 11. Exprimidor de cítricos eléctrico (1) que comprende una base motorizada (2), un primer cono de prensado (10) previsto para ser arrastrado en rotación por la base motorizada (2), y un segundo cono de prensado (20) que puede ser apilado sobre el primer cono de prensado (10) para ser arrastrado en rotación por el primer cono de prensado (10), caracterizado por que comprende un tercer cono de prensado (30) y por que el primer cono de prensado (10), el segundo cono de prensado (20) y el tercer cono de prensado (30) pertenecen a un conjunto de conos de prensado según una de las reivindicaciones 1 a 10.
- 45 12. Exprimidor de cítricos eléctrico (1) según la reivindicación 11, caracterizado por que comprende un recipiente calado (8) que se extiende debajo del primer cono de prensado (10) y por que la o las primeras aletas inferiores (13) se extienden en el interior del recipiente calado (8) para prensar la pulpa entre la o las primeras aletas inferiores (13) y el recipiente calado (8).
13. Exprimidor de cítricos eléctrico (1) según la reivindicación 12, caracterizado por que la o las segundas aletas inferiores (23) se extienden en el interior del recipiente calado (8) para prensar la pulpa entre la o las segundas aletas inferiores (23) y el recipiente calado (8).
- 50 14. Exprimidor de cítricos eléctrico (1) según una de las reivindicaciones 11 a 13, caracterizado por que comprende un recipiente para zumo (5) y una tapa (9) prevista para reposar sobre el recipiente para zumo (5), y por que el primer cono de prensado (10), el segundo cono de prensado (20) y el tercer cono de prensado (30) apilados están alojados en el interior de un recinto formado por el recipiente para zumo (5) y la tapa (9).

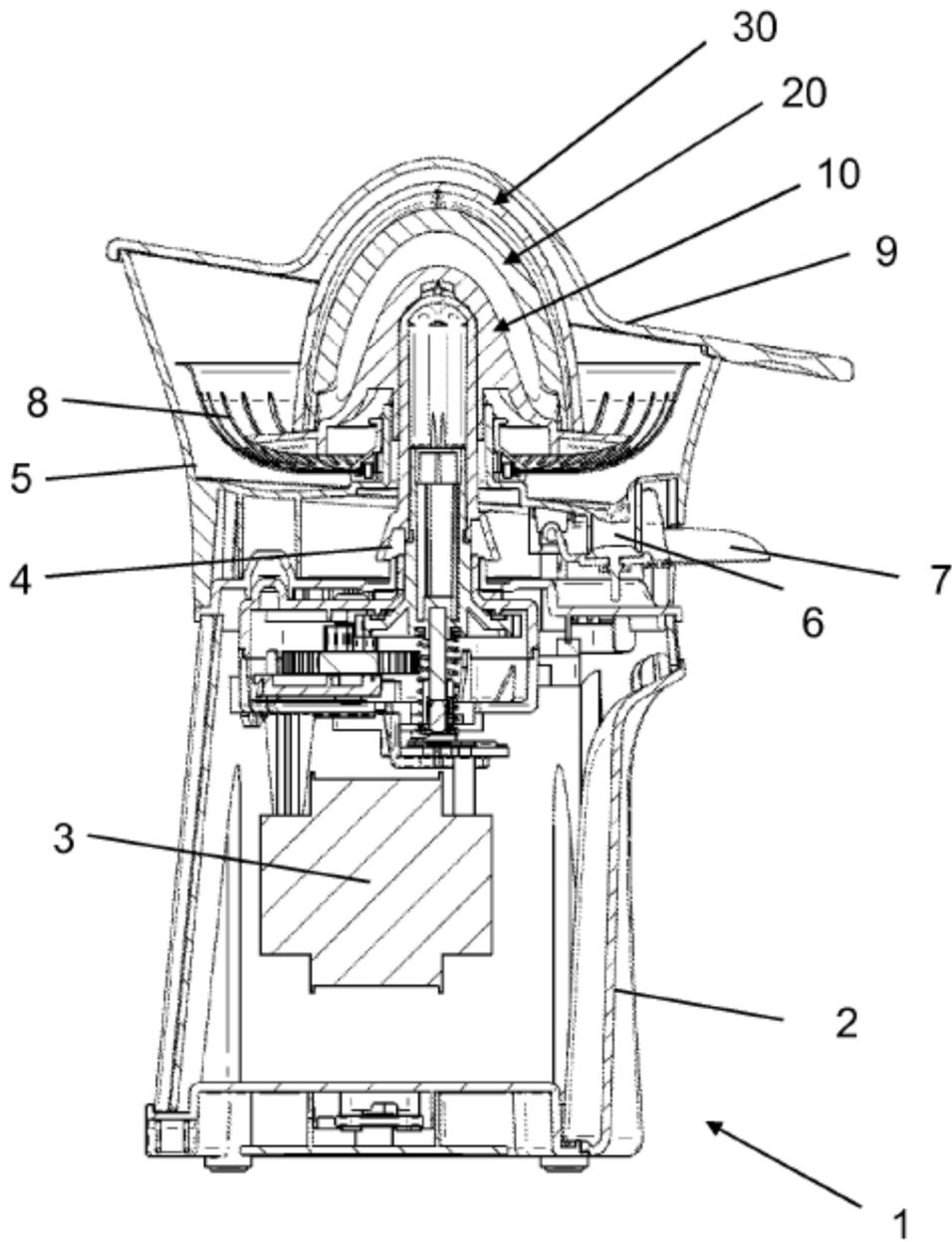


Fig.1

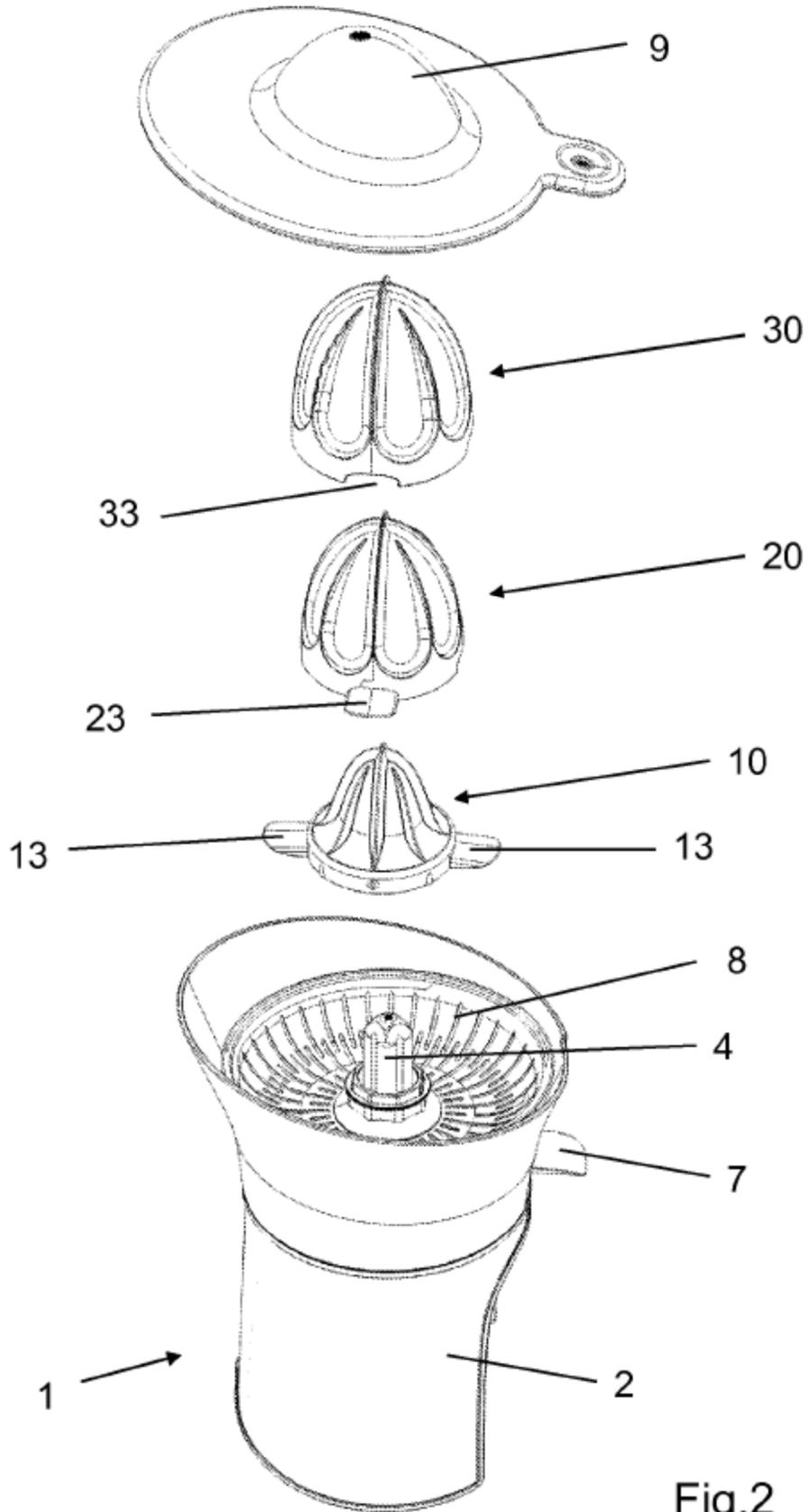


Fig.2

