

11495

11495



MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

por "PALA CON SU ASTA PARA EL SERVICIO EN LOS HORNOS DE COCCION DE PAN Y PASTELERIA", a favor de D. José Carreras Puig, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. El recurrente ha ideado y puesto en ejecución práctica una modalidad de pala con su asta para los hornos de cocción de pan y pastelería, que por ser nueva y de su propia invención, solicita que se le garantice en su propiedad y explotación exclusiva, mediante la concesión del registro por Modelo de utilidad a que se refiere la presente memoria descriptiva.

Las características de la nueva pala con esta pueden verse en los dibujos que a título de ejemplo

10. se adjuntan a esta memoria. La pala ideada a los efectos del registro que se solicita, será variable en todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique, su esencia.

15. Como se indica en los mencionados dibujos, la pala consiste en una tabla o tablero de madera de dimensiones y forma variables, de un grueso de 5 a 10 m/m que lo mismo puede ser de chapas cruzadas, a modo de tablero contrachapado, que macizo de una sola o de varias piezas.

20. La cara superior -1- de esta pala, anverso, o cara propiamente dicha, figura I es la que sirve para sostener a los elementos que son objeto de cocción para entrarlos o sacarlos del horno. Dicha cara es perfectamente lisa, pero se une por su borde delantero a un listón -2- cortado a bisel para facilitar el trabajo que se ejecuta con la pala.

25. La cara opuesta inferior -3-, reverso o contracara está destinada a soportar el peso de los objetos y el roce con el piso del horno; por ello, como se ve en las figuras II y III presenta clavados, unidos o fijados uno, dos o más listones -4- paralelos entre si perpendiculares al listón -2-, que como se ha dicho, afecta la forma de cuchillo por su parte delantera, y por detrás -5- está rebajado para encajarse exactamente con el grueso -6- del tablero. Este listón puede reforzarse en su cara de contacto, con una chapa metálica -7-.



Además para proteger al tablero de las eventuales deformaciones causadas por la temperatura del horno, se sitúan otros listones -8- paralelos al acuchillado -2-: por su parte y por igual razón los listones extremos -4- se prolongan resiguiendo el perfil posterior de la pala -9- hasta unirse en la parte central con el asta -10- de maniobra.

45. Para facilitar el manejo del asta, se le producen dos planos paralelos, lo que da a su sección recta la forma representada en la figura V.

La unión entre la pala y el asta se efectúa gracias a un rebaje -11- que presenta el asta, de la misma altura que el grueso -6- del tablero (figura VI) con lo que la superficie superior -1- de la pala queda enrasando con la cara superior -12- del asta. La unión se asegura con tornillos -13-. Por otra parte por la cara reverso, se procura que la altura del asta enrase con la de los listones -4-, -8- y -9- (figura IV) para evitar relieves nocivos.

De lo descrito se deduce la facilidad, rapidez y economía del montaje de esta pala con el asta, y la solidez y duración de la misma.

60. N O T A.

Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de utilidad:

1.- Pala con su asta para el servicio en los hornos de cocción de pan y pastelería, caracterizada por el hecho de estar formada por un tablero o tabla de madera cuya cara anterior o superior es perfectamente lisa y plana y la posterior reverso o contracara pre-



70. presenta una serie de listones que refuerzan y forman la totalidad de sus bordes tanto el anterior y útil como los laterales; presenta además esta cara otros listones intermedios paralelos a los primeros y perpendiculares entre si. La sección recta del asta es una rectangular pero con dos lados rectos y otros dos circulares; se une a la pala por un engaste o galce labrado en ella de igual altura que el grueso de ésta, con la que queda enrasando con la superficie de su cara superior, y con la altura de los listones de refuerzo.
75. 2.- La propia pala de la reivindicación anterior, caracterizada por el hecho de que el borde útil anterior de la pala se forma mediante el corte a bisel o acuchillado de un listón, el anterior, el cual se une y enrasa con la tabla de la pala gracias a que presenta en su parte posterior un galce o rebaje de igual altura que el grueso de la tabla, a fin de que el borde posterior y superior del listón y la superficie de la cara de la pala queden enrasados. Asimismo el hecho de que la superficie inferior, o de roce con el piso del horno, de este listón, se refuerce con una chapa metálica.
80. 3.- La propia pala de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizada por el hecho de que con el resto de listones de refuerzo, correspondientes a los otros bordes de la pala, se resiga, por debajo de la pala, a la totalidad del perfil de ésta, exceptuando el espacio justo y preciso para dar paso al asta.
85. 4.- La propia pala de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada por el hecho de que la unión entre pala y
- 90.
- 95.



asta se efectue por el rebaje o pulido en vista en esta última de igual altura que el espesor de la tabla de la pala y que se refuerce con los necesarios tornillos de cabeza plana.

Sean cuales fueren las circunstancias que concuerren con la esencialidad del Modelo de utilidad definido en las anteriores reivindicaciones, cual objeto

105. es:

5.- "PALA CON SU ASTA PARA EL SERVICIO DE DOS HORNOS DE COCCION DE PAN Y PASTELERIA".

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y del dibujo unido

110. a la misma.

Barcelona veintisiete de marzo de mil novecientos cuarenta y cinco.

P. A. de D. José Carreras Puig

L. DURAN
P. P.



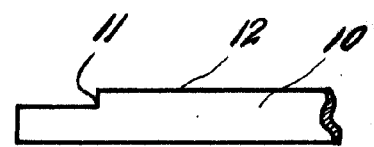
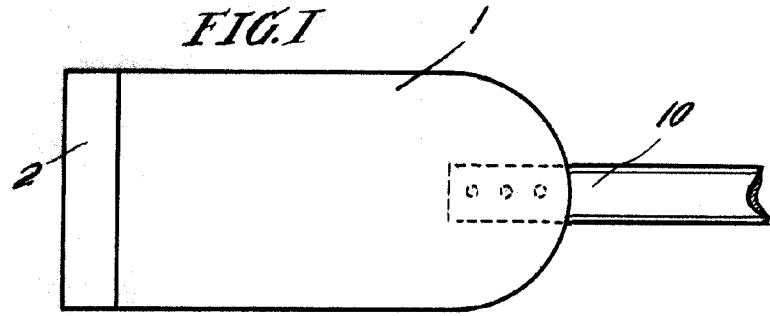


FIG. VI

FIG. III

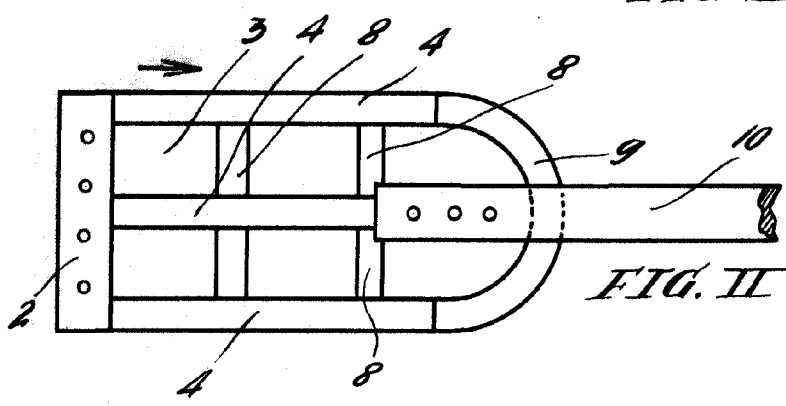
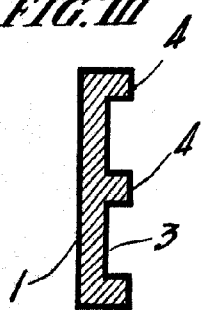


FIG. II

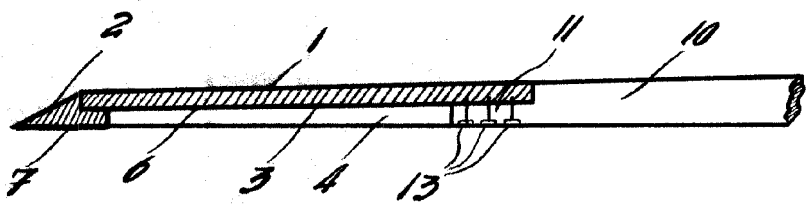


FIG. IV

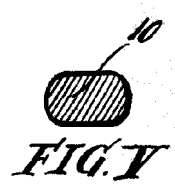


FIG. V



Barcelona 27 marzo de 1945

P. A. de D. José Carreras Puig

L. DURAN
 p. p.
[Signature]

Escala variable