



14916

14916

MEMORIA DESCRIPTIVA

para un modelo de utilidad por veinte años por "APARATO PARA LA PREPARACION DE PASTAS DE SOPA" (6º grupo, clase 56), a favor de Don Pedro URIZAR ECHEVERRIA, ciudadano español, residente en Eibar (Guipúzcoa), Paseo Urquizu, nº 9.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con un aparato para la preparación de pastas de sopa, tales como fideos, macarrones y análogos, sirviendo el mismo para elaborar diversas variedades en sus distintos tamaños y formas de sopa, lo que se consigue mediante la aplicación de unos juegos de rodillos estriados para los cortes ó divisiones de la pasta en tiras, tales como el fideo, macarrón, etc.

El citado aparato se compone de dos cuerpos generales unidos entre sí, los cuales, con su mango correspondiente, forman el conjunto del mismo.

En los dibujos adjuntos está representado el aparato en cuestión, siendo



La figura 1 una vista general del mismo;

La figura 2 ilustra una vista frontal de la combinación
15 de los rodillos con sus extremos dentados;

La figura 3 representa una vista seccionada de la combinación de los rodillos del cuerpo primero, con su eje interior conjuntamente con su rodillo y sus extremos excéntricos;

La figura 4 ilustra la forma de la masa de pasta transformada en pieza plana por la acción de unos rodillos, y
20

La figura 5 muestra la masa transformada en fideo por la acción de los rodillos estriados del cuerpo segundo.

a es el cuerpo general del aparato, al que se une otro cuerpo general b por las juntas ó piezas de unión g. Al cuerpo general a van acoplados los dos rodillos d y e, combinados
25 entre sí por las piezas dentadas f; g es el eje interior colocado dentro del rodillo d, y sus extremos son excéntricos, permitiendo la transformación de la masa de pasta en masa uniforme de diferentes espesores. La anchura máxima de la pasta transformada, como asimismo de la sopa ya preparada en fideo,
30 etc., es la de la anchura existente entre los extremos de los rodillos. El eje va regulado para mayor ó menor espesura de la masa por la pieza reguladora h que se encuentra tensada, y su saliente j se introduce en los orificios k que lleva el cuerpo ó corona l. Mediante la regulación antes mencionada, cambiando
35 de alojamiento al citado saliente, se consigue una mayor ó menor separación de los rodillos d y e, con lo que la masa resulta de mayor ó menor espesura.

Dicha regulación se efectúa, como se sobrentiende, antes
40 de colocar la masa de pasta entre la separación n de los rodillos d y e, y una vez establecida la regulación antes citada,



45

se gira el mango c, con lo que sale la masa transformada en pasta uniforme por la parte inferior de los rodillos, indicada por p. s es una pletina para resguardo de los rodillos, y z es el tornillo para la sujeción de la corona.

50

Para el funcionamiento del aparato se coloca la masa de pasta preparada en el lugar n entre los rodillos d y e, regulándose previamente la espesura de la pasta mediante el saliente j, enganchándole en uno de los orificios k, según queda ya anteriormente reseñado. A continuación se coloca el mango c en su alojamiento de la extremidad del rodillo e, y al girar aquél, el aparato expulsa la masa en pasta uniforme graduada en grosor por la parte inferior p. Esta masa de pasta uniforme puede recogerse a mano, y seguidamente se la coloca entre los juegos de rodillos u y v del cuerpo b, llevando éstos unas estriás, y previo cambio y colocación del mango c en uno de los lugares señalados por i, al girar el mango c, la pasta queda expulsada por el lugar señalado por la flecha r, yendo transformada la masa de la pasta en fideo, macarrón ó análogo, según lo muestra la figura 5. La variación de los rodillos es diversa, pudiendo efectuarse toda clase de combinaciones que se quieran dar a la pasta, aunque la más adecuada es la que resulta de la colocación de dos pares de rodillos.

55

60

65

Los rodillos estriados están combinados entre sí por sus extremos dentados x, según muestra la figura 2, independientes de dos en dos. Para su combinación, cada par de rodillos lleva un orificio i en el que se acopla el mango, haciéndose funcionar independientemente cada juego de rodillos.

70

Como se desprende de los dibujos, este aparato reúne



todas las condiciones para la fabricación de pastas para sopa en condiciones de gran rendimiento, dentro de la mayor sencillez en su construcción y seguro funcionamiento.

NOTA

75 Se declara de novedad en España el objeto de este modelo de utilidad, con las siguientes

Reivindicaciones

80 1.- Aparato para la preparación de pastas de sopa, caracterizado porque se compone preferentemente de dos cuerpos generales a y b, pudiendo también éstos constar de una sola pieza, un juego de rodillos para la transformación de la masa en pasta uniforme, otro juego de rodillos con estrías para la transformación de la masa uniforme en pasta de sopa, tales como fideos, macarrones y análogos, una combinación
85 para la graduación de la espesura de la pasta, por la disposición de los rodillos estriados que pueden ser de variación ilimitada, y unos dispositivos para la colocación en los mismos del mango para la acción de los rodillos del segundo cuerpo general.

90 2.- Aparato, según la reivindicación anterior, caracterizado porque el primer juego de rodillos d y e transforma la masa en pasta uniforme, y el segundo juego de rodillos estriados colocado en el cuerpo general b, transforma la masa uniforme en pasta de sopa cortada tales como fideos, macarrones, etc.
95 en variedad de formas.

3.- Aparato, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque comprende un saliente j dispuesto en la pieza



reguladora h, el cual encaja en unos orificios k de la pieza
l excéntrica, graduándose con ello la distancia del rodillo
100 d para la espesura de la pasta.

4.- Aparato, según las reivindicaciones anteriores, caracte-
rizado porque la disposición de rodillos estriados es varia-
da, permitiendo varias combinaciones.

105 5.- Aparato, según las reivindicaciones anteriores, caracte-
rizado porque el mango c es de múltiple aplicación en los
dispositivos i, con lo que se consigue una diversidad de com-
binaciones de los rodillos.

110 6.- El modelo de utilidad cuyo privilegio se solicita por
veinte años para España y sus dominios, deberá recaer por
"APARATO PARA LA PREPARACION DE PASTAS DE SOPA" (6º grupo,
clase 56), según se describe y reivindica en la presente
memoria, que consta de cinco hojas foliadas y mecanografía-
das por una sola cara, y se ilustra con los dibujos que a
la misma se acompañan.

Madrid, 21 de Abril de 1947.

pp: Pedro URIZAR ECHEVERRIA

ESCALA VARIABLE

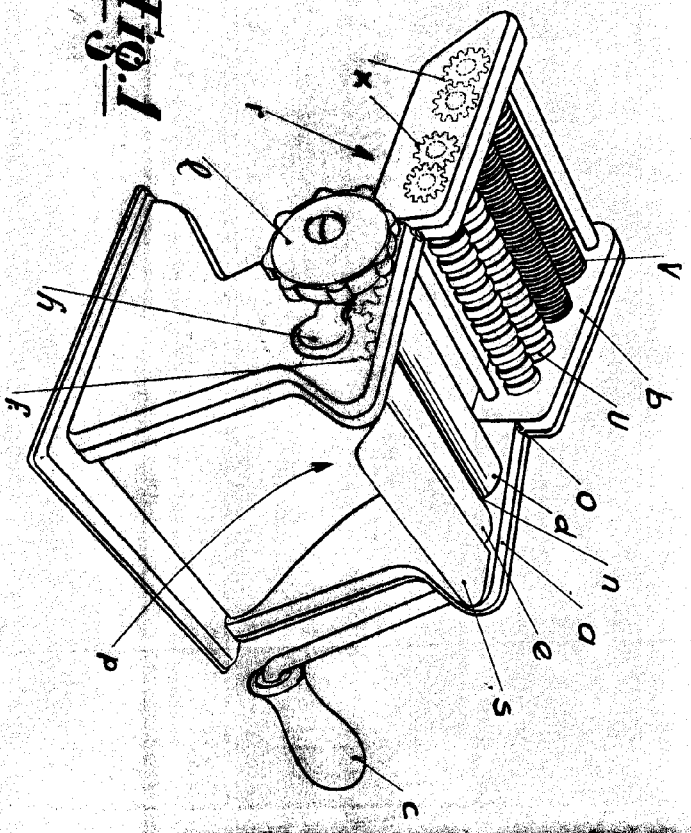


Fig. 1

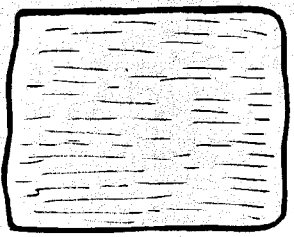


Fig. 4

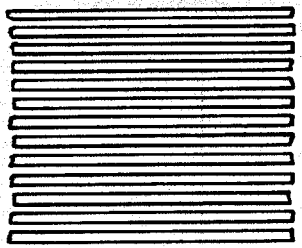


Fig. 5

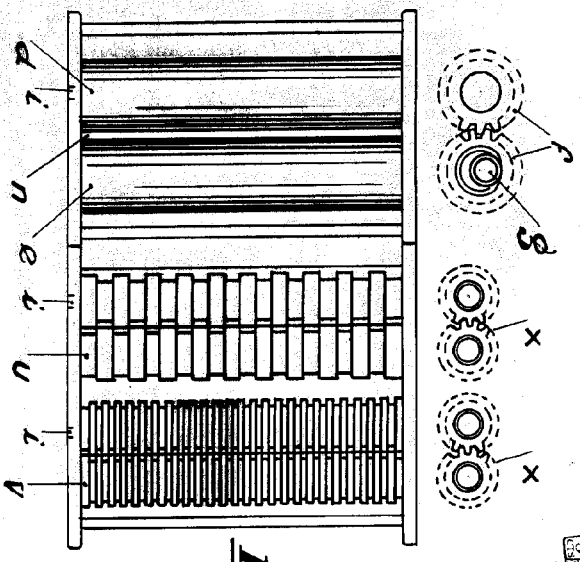


Fig. 2

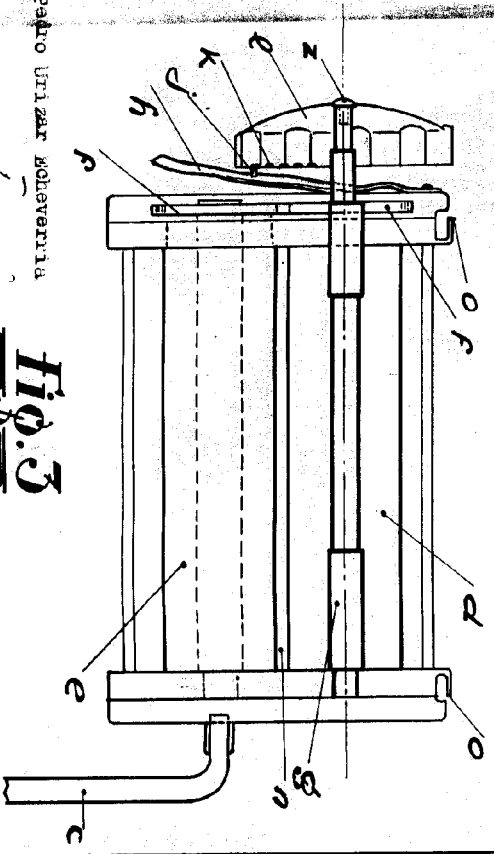


Fig. 3

JP: Pedro Urizar Echeverria

Urizar

