

25783

25783



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

un MODELO DE UTILIDAD por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

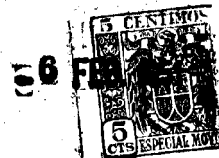
DON VICENTE COMPAÑ IBORRA, residente en VALENCIA, Gran
Vía Fernando el Católico -64,

p o r

" UN APARATO PARA LA FABRICACION DE PASTAS ALIMENTICIAS
Y EMBUTIDOS ".

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

////



5

La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de Propiedad Industrial de 26 de julio 1929, texto refundido, publicado el 30 de abril de 1930.

10

La finalidad que se persigue al solicitar este privilegio, es la fabricación de un aparato amasador y prensador que tiene la propiedad de poder ser utilizado tanto para la fabricación de pastas alimenticias como para la fabricación de embutidos en general.

15

Para cada operación de las citadas, actualmente es necesario disponer de un aparato y en especial los destinados a fabricación de pastas son deficientes en todos conceptos y muy fatigosos por el gran esfuerzo físico que requieren. En cuanto a los aparatos de fabricar embutidos son tan rudimentarios como hace veinte años, sin que se haya introducido mejora alguna en ellos.

20

Con el aparato de esta invención desaparecen todos estos inconvenientes, consiguiéndose además diferentes ventajas, como son: el utilizar un solo aparato para ambos fines y el poder accionar el mismo aparato tanto a brazo como a fuerza motriz, con sólo accionar una manivela o una polea al eje correspondiente.

25

Para dar una idea lo más exacta posible de este aparato, se acompaña un juego de planos con varias figuras o dibujos, que lo representan en diferentes posiciones.

30

La fig. A. representa el aparato visto en planta. El nº 1 son los montantes que sostienen todo el conjunto y por

25783



FEB. 1938

35

medio de los cuales el aparato es susceptible de ser atornillado a un banco o mesa; el nº 4 es una tolva de carga que lleva la materia a amasar y prensar al interior del cuerpo del aparato; el nº 5 son dos cojinetes que, apoyados sobre unas bridas, sustentan el eje motriz bisifin nº 7; el nº 8 es un piñón horizontal que es accionado por el bisifin nº 7. El centro de este piñón es de sección cuadrada y en el interior de él encaja el extremo superior de un sinfin vertical nº 13.

40

45

50

55

La fig. B. representa el aparato visto por uno de sus lados. El nº 1, como ya se ha dicho, son los montantes que tienen forma de L, en cuya parte superior llevan atornillado un sector de tubo nº 2, que une los caballetes al cuerpo superior de este aparato parte de la tolva nº 4 en sentido diagonal. El nº 5 son los cojinetes que, apoyados sobre las bridas nº 6, sustentan el eje bisifin nº 7, en cuyo extremo delantero que es de sección cuadrado, puede acoplarse una manivela o polea, según la clase de fuerza por la que haya de accionarse el aparato. Este eje nº 7 bisifin, acciona al piñón nº 8 en cuyo interior está colocado el extremo del sinfin vertical nº 13 (fig. C). El nº 9 representa una rosca de mano que se acopla a la parte inferior del cuerpo del aparato y que sustenta un molde y una cuchilla de hélice nº 10, que se une por mediación de un tornillo al sinfin vertical interior.

60

La fig. C. representa un despiece del sinfin vertical nº 13 y del molde nº 11, así como de la cuchilla de hélice nº 10 y su tornillo nº 14 que la hacen solidaria del sinfin vertical.

La tuerca de mano nº 9 (Fig. B) sujeta al cuerpo del aparato al molde nº 11 por mediación del rebaje practicadomen

25783

56 FEB



65 éste nº 12, dejándolo fijo. El tornillo nº 14 introducido por el centro de la cuchilla de hélice hace a ésta solidaria del sinfin vertical nº 13 girando al mismo tiempo que él.

70 En consecuencia, puesto en movimiento el aparato, bien sea por mediación de una manivela o por fuerza motriz, acoplado una polea, el eje bisinfin nº 7 accionará el piñón nº 8, el cual arrastrará en su giro al sinfin vertical nº 13, que irá amasando y prensando las materias que vayan entrando por la tolva nº 4, haciéndolas bajas hasta el extremo inferior del cuerpo del aparato y obligándolas a salir a través del molde, cuyos orificios tendrán la forma conveniente o deseada. La cuchilla de hélice nº 10 que girará al mismo tiempo que el sinfin vertical, irá cortando en segmentos iguales las puntas de pasta que asomen por debajo del molde.

75 Si se trata de fabricar embutidos, sólo es necesario suprimir el molde y la cuchilla y acoplar en su lugar un embudo de forma conveniente al cual ha de colocarse la tripa que se vaya a llenar.

80 Este aparato se construirá en toda clase de tamaños y de materiales.

85 Hecha la descripción precedente es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

90 En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- Un aparato para la fabricación de pastas aliment-

-25788



95

cias y embutidos, caracterizado por estar formado por dos caballetes o mantantes gemelos que sustentan el cuerpo central del aparato por mediación de un sector de tubo.

100

2ª.- Un aparato, según reivindicación anterior, caracterizado porque del cuerpo del aparato parten dos bridas ajornilladas a las cuales van dos cojinetes que sustentan un eje bisinfin horizontal, que puede ser accionado por mediación de una manivela o por una polea motriz.

105

3ª.- Un aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el eje bisinfin de la reivindicación anterior acciona un piñón en el interior del cual va empotrado el extremo de un eje sinfin vertical amasador prensador, que trabaja dentro del cuerpo del aparato.

110

4ª.- Un aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el cuerpo central es de forma cilíndrica y lleva en su parte superior, en sentido diagonal, una tolva de carga.

115

5ª.- Un aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque a la parte inferior del cuerpo cilíndrico del aparato, se acopla mediante una tuerca de mano un molde perforado con su cuchilla de hélice o un embudo de forma conveniente, según al fin que se vaya a destinar el aparato.

120

6ª.- Un aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque si se trata de fabricar pastas alimenticias, el molde perforado queda fijo al cuerpo del aparato, mediante la tuerca de mano y la hélice gira con el eje sinfin vertical del que se ha hecho solidaria por mediación de un tornillo.

7ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita:
"UN APARATO PARA LA FABRICACION DE PASTAS ALIMENTICIAS Y

25788



6 FEB

125

EMBUTIDOS.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria,
que consta de seis páginas escritas a máquina y dibujos
que se acompañan.

Madrid, 6 febrero de 1.951.

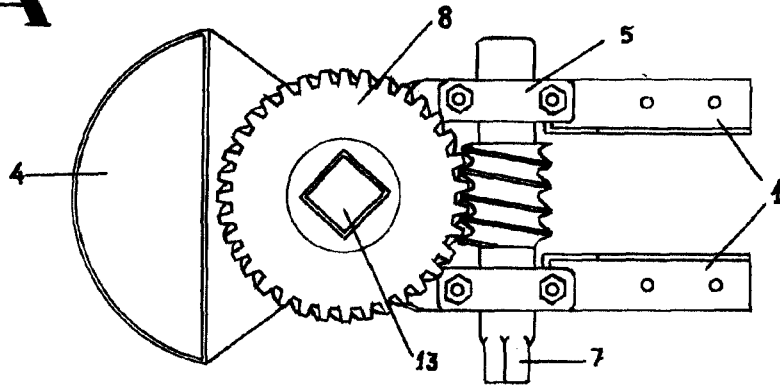
130

ALFONSO UNGRIA

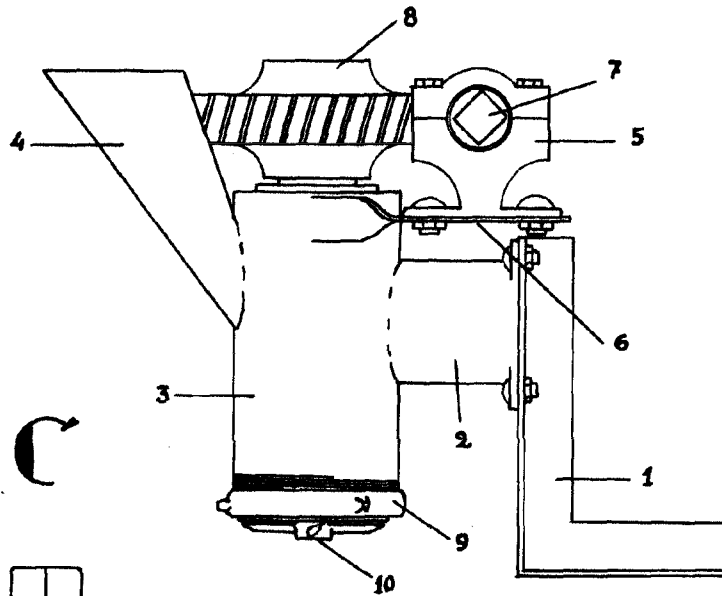
25789



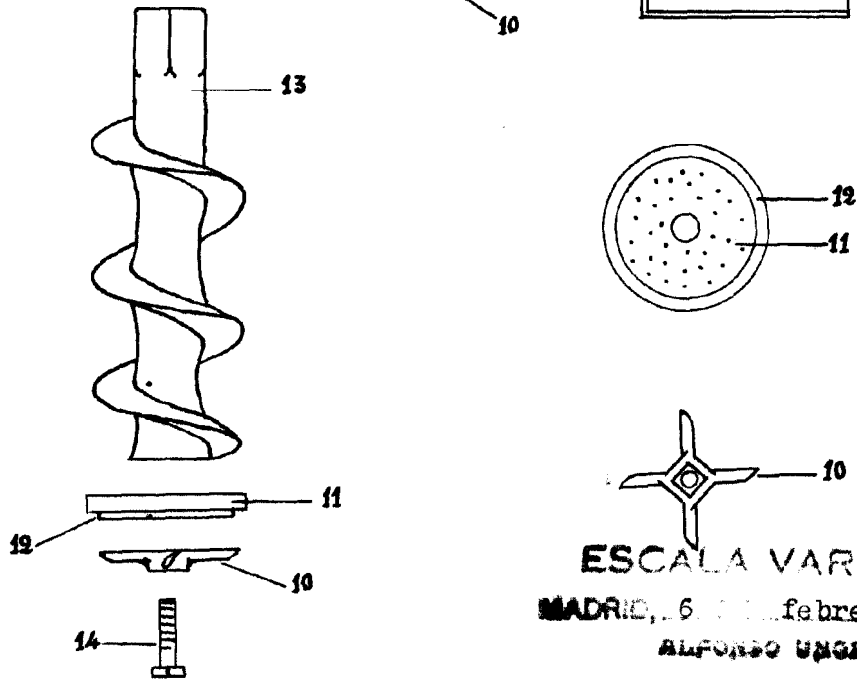
A



B



C



ESCALA VARIABLE
MADRID, 6 de febrero DE 1951.
ALFONSO UNGRIG