



MODELO DE UTILIDAD

34108

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"DISPOSITIVO PARA ELABORAR CHURROS TUBULARES".

Solicitante: Don JESUS SALVADOR SANCHEZ BALVIN,
de nacionalidad española, residente en
BARCELONA, Calle Industria, 303.

La presente invención se refiere a un dispositivo para elaborar churros tubulares.

Desde tiempo inmemorial es conocida la elaboración de churros, que consiste en preparar una masa compacta de harina de trigo con agua caliente ligeramente salada, a la cual, presionándola por medios adecuados, se la hace pasar por un molde para darle la forma estriada tan conocida, pasando después a freir los churros crudos en un perol o recipiente con abundante aceite hirviendo.

Esta pasta es sabrosa y alimenticia, pero por ser demasiado compacta no se puede freir totalmente hasta su centro o corazón, resultando por lo tanto algo indigesta.



34108

Otro inconveniente que tiene esta falta de cocción total, es que al enfriarse la masa se endurece rápidamente y por este motivo resulta imposible guardar los churros de un día para otro en condiciones aptas para el consumo.

Para salvar estos inconvenientes de falta de cocción completa que hace que los churros sean indigestos y para poder conservarlos en perfectas condiciones de consumo por más tiempo que el hasta hoy logrado, se ha ideado el dispositivo que constituye el objeto de la presente invención y que consiste en un molde que va provisto en el centro de su abertura en forma de estrella, que imprime a la superficie exterior de los churros su forma estriada tan característica, de un mandril o similar, unido al molde de manera fija o desmontable, por medio de espigas, aletas o apéndices radiales, merced al cual se logra que al hacer pasar la masa por el molde salgan los churros huecos o tubulares. Para ello, el molde tiene una altura suficiente y las citadas espigas, aletas o apéndices radiales interesan solamente una parte de la altura del mandril desde el lado interior, de modo que aunque la masa de harina, al forzarla a través del molde, quede subdividida longitudinalmente en varias partes por las espigas, aletas o similares que sujetan el mandril, se une otra vez al terminar dichas espigas, saliendo al exterior del molde unida y uniforme.

Con este dispositivo se logra pues convertir la masa moldeada en tubular hueca, con lo que se consigue su

34108

23 DI



total cocción o tueste perfecto haciendo que los churros sean más digestivos, se evita su rápido endirecimiento, se prolonga su duración en perfectas condiciones de consumo y, además, al ser estos churros tubulares huecos, 5 permiten ser rellenos con crema, nata, chocolate, mermelada, etc., con lo cual resultan más apetitosos, sabrosos y alimenticios.

En los dibujos adjuntos se ilustran a título de ejemplo no limitativo y esquemáticamente dos formas de 10 realización del dispositivo de que se trata. En dichos dibujos:

Fig. 1 es una vista desde abajo de una primera forma de realización del dispositivo de que se trata, apropiado para su aplicación a máquinas de elaborar 15 churros en las que la pasta quede presionada por medio de un émbolo accionado por una manivela.

Fig. 2 es una vista desde arriba del mismo dispositivo.

Fig. 3 es un corte según III-III de la Fig. 2.

20 Fig. 4 ilustra en vista lateral una segunda forma de realización del dispositivo en cuestión, apropiado para la elaboración casera de churros.

Fig. 5 es una vista desde arriba del mismo dispositivo para la elaboración casera de churros.

25 Fig. 6 es una vista desde abajo del dispositivo ilustrado en las Figs. 4 y 5.

El dispositivo ilustrado en las Figs. 1 a 3 está constituido por un molde exterior 1 destinado a ser



34108

mentado en la parte inferior del cilindro de presión de una máquina para elaboración de churros y que lleva practicada en su centro una abertura en forma de estrella 2 que imprime el estriado exterior a los churros, estando dispuesto en el centro de dicha abertura un mandril 3. Este mandril está unido al molde 1 por medio de espigas radiales 4, que encajando en muescas correspondientes permiten el fácil desmontaje del mandril para la limpieza del molde.

El dispositivo ilustrado en las Figs. 4 a 6 comprende igualmente un molde exterior 5, realizado a modo de embudo, para ser acoplado a una manga o dispositivo análogo de presión, y su boquilla de salida va provista de un dentado 6. En el centro de este molde está montado un mandril 7 que va sujeto a la pared cónica del mismo por medio de aletas radiales 8. En este caso, el mandril está sujeto de manera fija, ya que la limpieza del dispositivo puede hacerse sin necesidad de desmontarlo.

Al presionar la masa de harina a través de la abertura en forma de estrella 2 del dispositivo según Figs. 1 a 3, se forma a la salida del molde un tubo estriado exteriormente, pues aunque la masa, al penetrar en el molde, queda subdividida longitudinalmente en tres partes por interponerse las espigas 4 que unen el mandril 3 con el molde 1, al terminar estas espigas, que como queda dicho no afectan más que una parte de la altura del mandril, la masa vuelve a unirse antes de salir al exterior.

34108 23



En el caso del dispositivo según Figs. 4 a 6, al introducir la masa con presión en el molde 5 desde arriba, se produce igualmente una subdivisión de la misma debido a la existencia de las aletas 8 que sujetan en el centro el mandril 7, pero como dichas aletas no interesan más que la parte superior del mandril, dicha masa vuelve a unirse por su gran adherencia y compresión, ayudada además por la pared cónica del molde, y sale de éste en forma tubular con superficie exterior estriada.

Se hace constar que el dispositivo descrito puede construirse en toda clase de metales, madera, plásticos, cristal, etc. y que todo cuanto no altere, cambie o modifique el principio fundamental del invento puede quedar sometido a variaciones de detalle.

N O T A.

El modelo de utilidad que se solicita recae sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Dispositivo para la elaboración de churros tubulares comprendiendo un molde para la extrusión de la masa, provista de una abertura de salida en forma de estrella, caracterizado porque dicha abertura lleva dispuesto en su centro un mandril (3, 7) que al interponerse en la masa imprime a ésta forma tubular.

2ª.- Dispositivo para la elaboración de churros tubulares según reivindicación 1ª, caracterizado porque el mandril (3, 7) dispuesto en el centro de la abertura de salida del molde está unido a éste por medio de dos o más espigas, aletas o apéndices radiales (4, 8) que

34108

23 D



afectan únicamente una parte de la altura del mandril desde el lado interior del molde.

3^o.- Dispositivo para la elaboración de churros tubulares según reivindicación 2^a, caracterizado porque
5 las espigas de sujeción (4) del mandril (3) dispuesto en el centro de la abertura de salida del molde están encajadas de manera desmontable en muescas correspondientes practicadas por el lado interior del molde.

4^o.- DISPOSITIVO PARA LA ELABORACION DE CHURROS
10 TUBULARES,

tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola cara y de una lámina de dibujos.

Barcelona, 23 de Diciembre de 1952.

JESUS SALVADOR SANCHEZ BALVIN
P.P.

J. GÓMEZ ACEBO y MODET

P.P.

ESCALA VARIABLE.

34108



Fig. 1

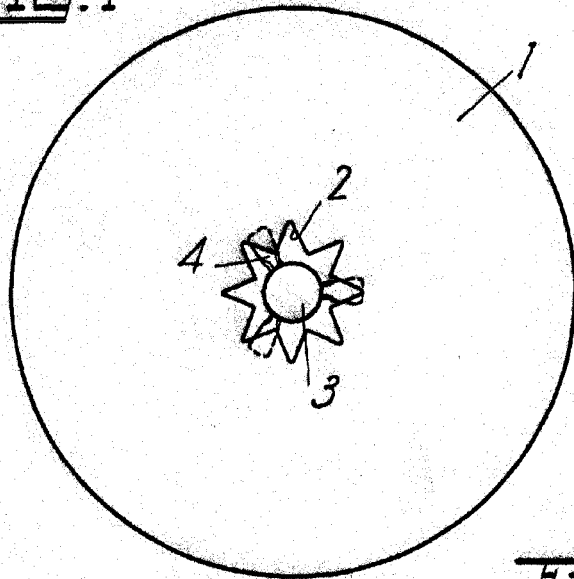


Fig. 4

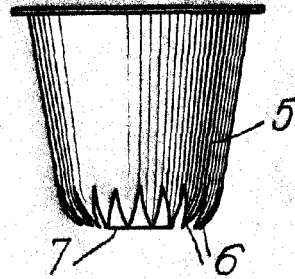


Fig. 2

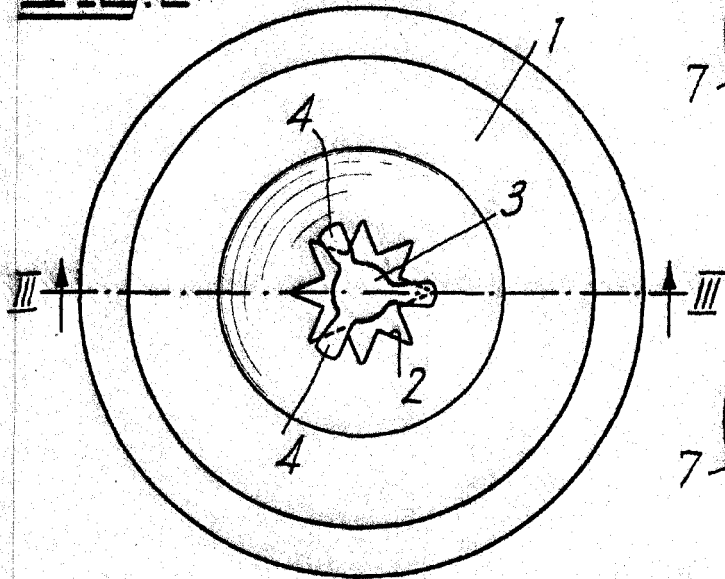


Fig. 5

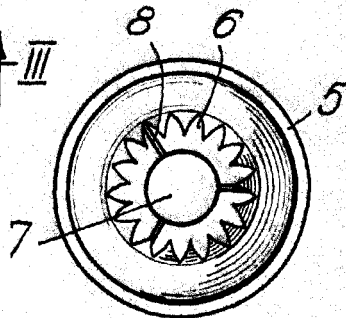
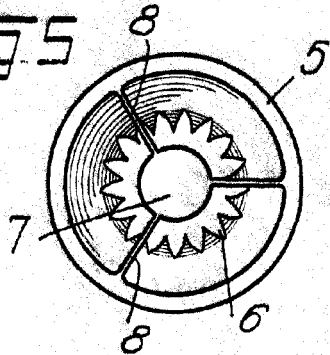


Fig. 3

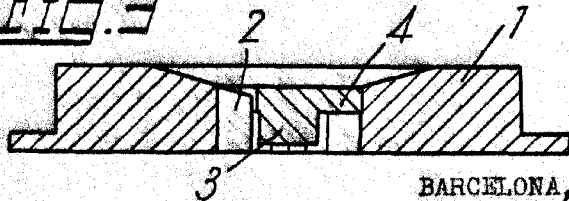


Fig. 6

BARCELONA, 23 de Diciembre de 1952
JESUS SALVADOR SANCHEZ BALVIN
P.P. J. GÓMEZ ACEBO y MODET

P.P.