



•53273

Memoria Descriptiva

para

un Modelo de Utilidad
por veinte años en España

a favor de

Don Antonio Pastor Zabalia,
de nacionalidad española

residente en

Madrid, Pedro Tezano, 10 - Huerta del Obispo

por:

" BANDEJA PARA HORNOS GIRATORIOS DE COCCION
DE PAN Y SIMILARES "

=====

53273



El presente modelo de utilidad se refiere a una bandeja para hornos giratorios de cocción de pan y similares, mediante cuyo empleo se elimina el operario de pala que habitualmente realiza la operación de cargar el horno.

5
10
Como es sabido, en los actuales hornos de solera giratoria se cuece el pan por medio de un operario que toma el pan formado de los tableros en que reposa o efectúa el período de fermentación, tomándolos con la mano y deslizándolos con una larga pala, en la cual hace los cortes convenientes, para introducirla con un movimiento rápido y soltar las porciones de pan sobre la solera o superficie de cocción.

Este proceder presenta los siguientes inconvenientes:

15
- significa un fuerte trabajo para el operario.
- este requiere un ayudante, porque él solo no puede abastecer la producción del horno.

- es anti-higiénico, porque el operario toma el pan con las manos, que pueden estar insuficientemente limpias.

20
- al tomar las porciones con la mano las aprieta deformándolas y no dejándolas desarrollar, ya que al apretarlas desaparece parte del vapor o gas que dá lugar al aumento de volumen.

- el rendimiento del horno es menor, porque por la forma de realizar el trabajo los panes no se pliegan en la solera de cocción como es sabido.

25
- no se aprovecha toda la superficie de cocción de la solera, por ser necesario dejar un sector vacío para el manejo de la pala.

La bandeja cuyo modelo se reivindica, y que como vamos a ver evita tales inconvenientes, está constituida por varias



53273

5 chapas o bateas, con formas de sectores circulares, de radio igual al de la solera, provistas de pestafias laterales y de un maneral o agarradero dispuesto en su parte más ancha, que sirve para su manejo de extracción e introducción en el horno. El total de la solera del horno puede cubrirse de bandejas de tales características, que son facilmente manejables por un operario, provisto de guantes para que no se quemé.

10 Dado el radio relativamente grande de la solera respecto a cada uno de esos sectores, su parte exterior y más ancha tiene tan poca curvatura que, si se desea, para mayor facilidad, la forma puede ser triangular.

El empleo de las bateas o bandejas triangulares tiene las siguientes importantes ventajas.

15 - puede colocarse en ellas el pan formado en masa, para hacer su período de fermentación sin tocarlo.

- se consigue una manipulación perfectamente higiénica, ya que el corte o cortes que haya de dar se realizan con un cuchillo de mango largo.

20 - al no tocar las porciones con la mano, no se hace desaparecer el gas o vapor productor del aumento de volumen, que desaparecerá en el interior del horno, al conseguir por medio del calor el máximo volumen.

- por depositarse el pan en las bandejas limpias, su parte inferior no sale sucia como usualmente.

25 - se aprovecha totalmente la solera, ya que solo es necesario que un sector esté vacío el breve tiempo empleado en la extracción de una bandeja para la introducción de otra.

- solo es necesario un operario, que maneja las bandejas,



53273

trabajo muy facil de realizar, en sustitución del maestro de pala y su ayudante.

Las pestañas que se han indicado, llevan las bandejas a que nos referimos, sirven de guías y para evitar que al introducir las o retirarlas monten unas sobre otras y estropeen el pan.

Pueden utilizarse en hornos con solera plana o con solera provista de guías.

Estas bandejas, en forma de sector circular o triangulares, aventajan y se diferencian en absoluto a las bateas o chapas rectangulares, en que en algunos casos se cuece en pequeñas cantidades algo de pan fino desaprovechando mucha superficie de cocción, ya que son pequeñas y su introducción y extracción se efectúa por medio de la misma pala, y no utilizando el agarradero de que van provistas las bandejas a que nos referimos.

La disposición que se reivindica es compatible con cualquier forma y tamaño de horno giratorio, pudiendo en su realización emplearse los materiales que se juzguen más adecuados, sin que tales variaciones, así como las que puedan hacerse en detalles de presentación u organización afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que las aplicaciones que se hagan con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes, igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

En esta idea las adjuntas figuras corresponden, esquemáticamente, solo a una forma de ejecución, sin carácter alguno limitativo, que se presenta a título de ejemplo de realización con el fin indicado.

En la solera 2, inclinada en declive hacia su periferia y giratoria alrededor del eje 3 (Fig. 1), se colocan las bandejas

•53273



1 en forma de sector circular, que cubren (Fig. 2) dicha solera, cada una de las cuales va provista en su parte más ancha de un agarradero 4 (Fig. 4) y unas pestañas laterales 5 que tienen la misión ya indicada.

•53273



N O T A

El presente modelo de utilidad comprende las siguientes reivindicaciones.

1.-Bandeja para hornos giratorios de cocción de pan y similares, caracterizada porque está constituida por varias partes independientes e iguales, con forma de sector circular, de radio igual al de la solera del horno; provista cada una de esas partes de pestañas laterales y un agarradero, dispuesto en su parte más ancha, destinado al manejo de extracción e introducción de cada bandeja parcial en el horno.

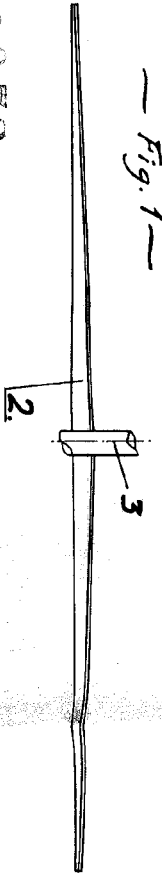
2.- Bandeja para hornos giratorios de cocción de pan y similares.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los planos reglamentarios que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 18 de Marzo de 1956.

Fig. 1



58273

Fig. 3



58273

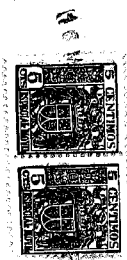


Fig. 2

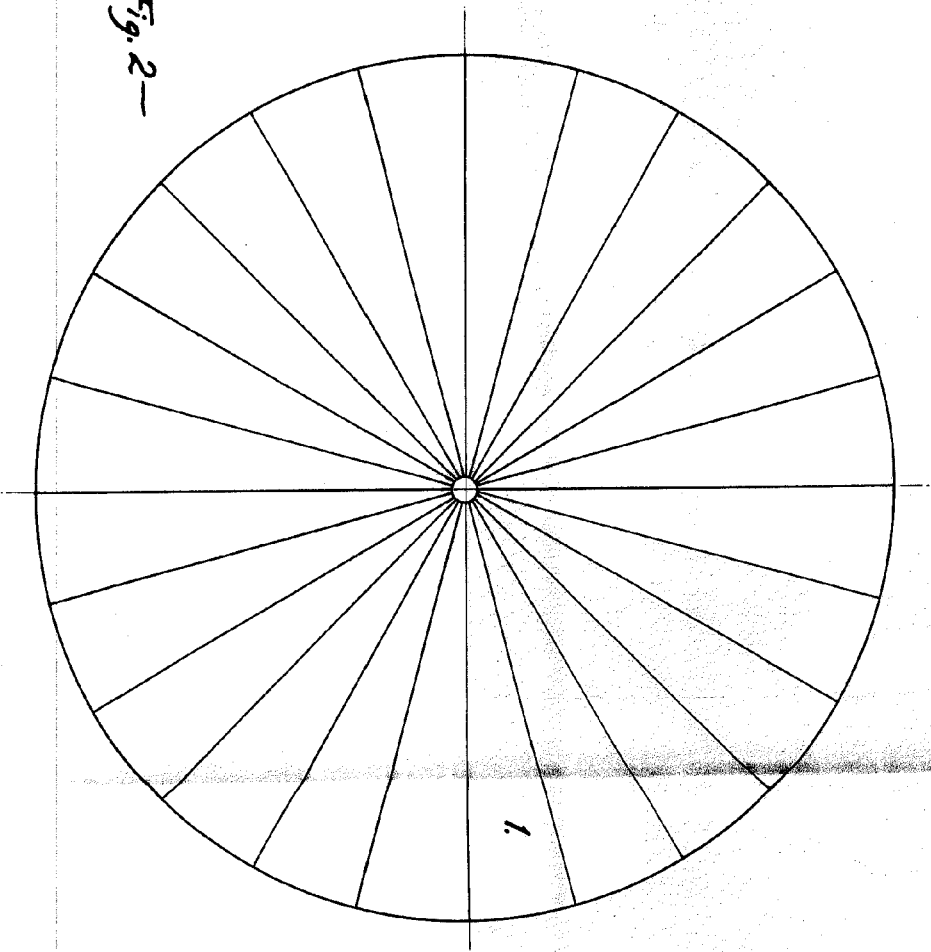
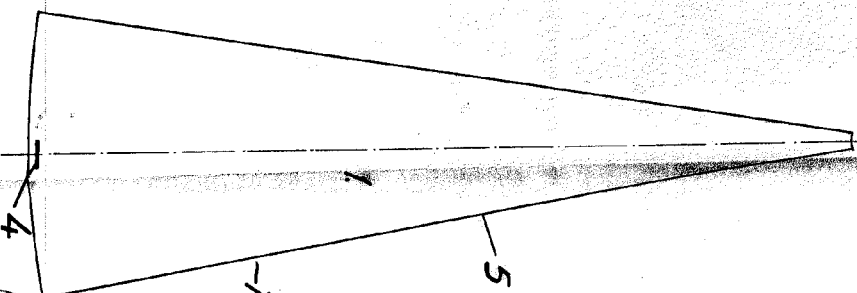


Fig. 4



ESCALA VARIABLE

[Handwritten signature]