

7 0837



70837

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de un

MODELO DE UTILIDAD, por VEINTE AÑOS en ESPAÑA, a favor de  
DON ENRIQUE SUAY BALAGUER, de nacionalidad española, domici-  
liado en Valencia Calle de Tomasos nº 11

por

"DISPOSITIVO MECANICO PARA LA FABRICACION DE EMPANADAS Y PAS-  
TELES".

---  
---  
---

70837



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 por ella solicitada, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1929, texto refundido publicado el 30 de abril de 1930.

10 Se trata de proteger en este Modelo de Utilidad como se indica en el enunciado un dispositivo mecánico para fabricación de empanadas y pasteles que pone a la sencillez de su realización una sólida fabricación por los cuales puede considerarse como ideal para estos menesteres.

15 El dispositivo en cuestión está integrado por una banda en la que mediante una manivela se accionan dos rodillos tangencialmente dispuestos, en cada uno de los cuales está grabada la marca correspondiente a la mitad de una empanadilla o pastel; marcas que quedan enfrentadas mediante el giro que se le imprime a la manivela que obliga a un contacto directo de parte de la superficie de los rodillos.

20 Los rodillos en cuestión están integrados preferentemente por dos cuerpos semicilíndricos, siendo sus superficies de contacto convexas en las que se ha impreso o grabado la marca o molde del pastel.

25 En conjunto las Marcas de los rodillos ocupan una extensión igual a la mitad del pastel o empanadilla y están de tal manera dispuestos que durante el giro el contacto más íntimo entre rodillos está previsto al final del recorrido.

30 El dispositivo en cuestión aparece en el dibujo que se acompaña a la presente Memoria, en lámina única, en una vista en perspectiva.

Los rodillos -1- y -2- paralelos, tangencialmente dispues

70837



tos, presentan sobre su superficie convexa las marcas -3- y -4-, correspondientes entre sí y grabado de acuerdo con las características que han de poseer los pasteles o empanadillas a obtener.

35

La manivela -5- accionadora de los rodillos actúa sobre estos mediante transmisión apropiada oculta en los montantes de la bancada -6- y -7- unidas por su base mediante una superficie -8-, con orificio central por el que caen los pasteles o empanadillas terminados.

40

Eventualmente, por debajo de los rodillos se dispone un plano inclinado que vierte sobre la parte anterior o posterior indistintamente las empanadillas o pasteles fabricados.

45

Para la fabricación de las empanadillas o pasteles es condición indispensable, que las dos marcas de los rodillos queden situadas en un plano superior, disponiéndose sobre ellas la hoja de masa de manera que coincida con la base de las Marcas, disponiéndose seguidamente sobre la hoja de masa la cantidad de relleno deseada. Actuando entonces sobre la manivela -5- el dispositivo obliga a una torsión de los rodillos, formando, marcando y sellando la empanada o pastel que queda perfectamente hecho, saliendo por debajo de la máquina en cuestión, lista para su hornado o frito, según los casos.

50

55

La sencillez de construcción y funcionamiento del dispositivo a que nos venimos refiriendo permite obtener empanadillas y pasteles con una rapidez inigualada hasta ahora y con la seguridad de que todas y cada una de ellas poseerán las mismas dimensiones.

60

Hecha la descripción precedente es necesario añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden



70837

variar sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es lo que se desprende de los párrafos que anteceden y lo que se reivindica en la siguiente

NOTA

65 En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes:

70 1ª.- DISPOSITIVO MECANICO PARA LA FABRICACION DE EMPANADAS Y PASTELIS, caracterizado esencialmente por el hecho de estar constituido por dos semicilindros paralelos axialmente, en cada uno de cuyas superficies convexas hay previstas marcas grabadas y estampadas coincidentes en su movimiento de giro y que se complementan, sobre las cuales se situa la hoja de masa con el relleno para la confección del pastel o empanada, cuya hoja de masa queda doblada y prensada por sus bordes por la acción del giro de los rodillos o cilindros, que son accionados por medios mecánicos apropiados.

75 2ª.- se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita, "DISPOSITIVO MECANICO PARA LA FABRICACION DE EMPANADAS Y PASTELIS".

80 Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria, que consta de cuatro hojas, escritas a máquina por una sola cara, y dibujos que se acompañan.

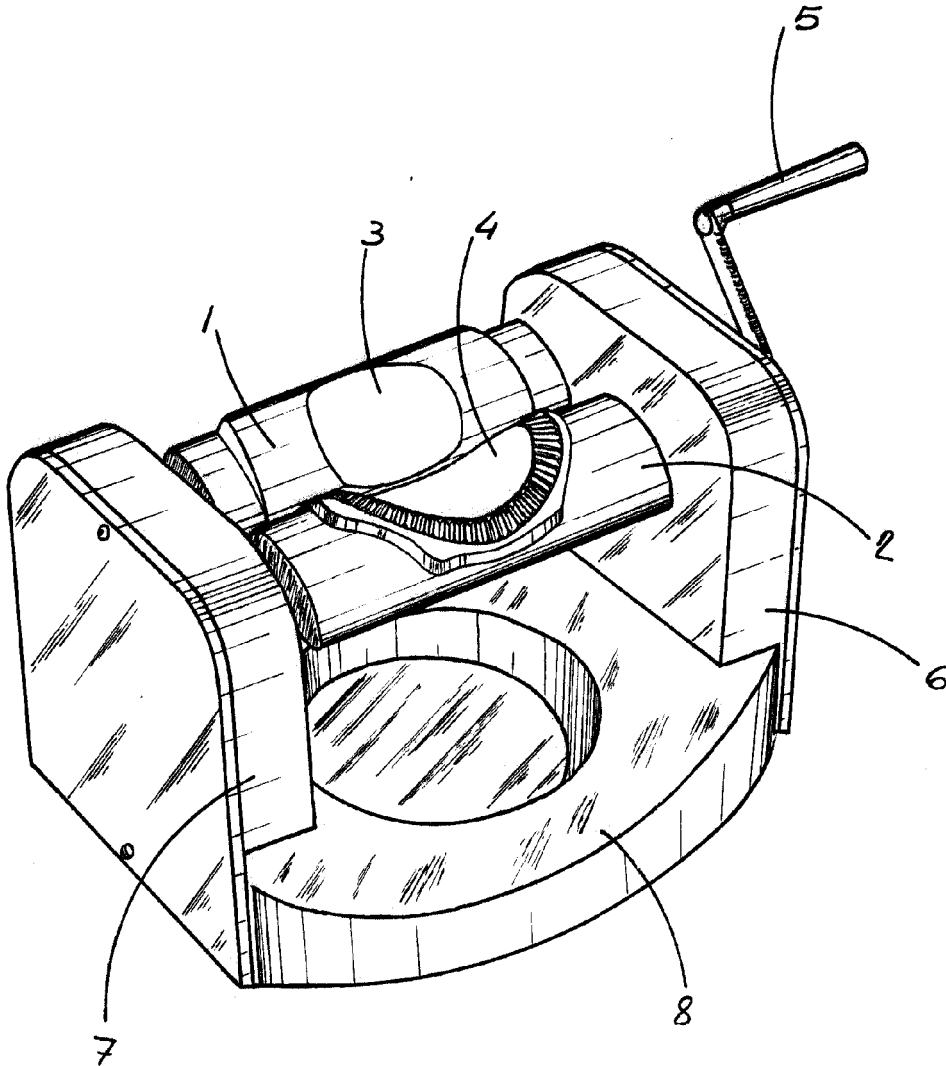
Madrid, 9 de enero de 1959.-

ALFONSO UNGRIA

PI



70837



ESCALA VARIABLE

MADRID, 9 DE enero DE 1959

ALFONSO UNGRÍA