

77416



77416

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente al registro de Modelo de Utilidad que, por veinte años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de Don Carlos KIENLE ZINNECKER, residente en Barcelona, calle de Salou, nº 35 - - - - -

5.

p o r

"NUEVO APARATO PARA REPOSTERÍA"

Los aparatos para repostería conocidos hoy día y que tienen por misión la de suministrar la pasta al propio tiempo que la moldean, son aparatos manuales en los que no puede haber, en modo alguno, una precisión en el suministro de dicha pasta, pues el suministro es en forma continua y la dosificación se efectúa a ojo de buen cubero.

10.

A fin, pues, de conseguir un aparato para repostería, que suministre automáticamente, y con precisión la pasta necesaria para hacer dulces y pasteles, en forma uniforme, y

15.

77416

30



6

a impulsos, se ha creado el objeto del presente Modelo de Utilidad.

5. A continuación se describe un caso de realización práctica, a título de ejemplo, no limitativo, del nuevo aparato según la invención, acompañándose de una hoja de dibujos en la que

En la figura 1, se representa en despiece y sección, el nuevo aparato y en

10. La figura 2, un juego de múltiples placas que constituyen la hilera o disco perforado, por la que se moldea la pasta en el momento de su extrusión del interior del aparato.

15. Consiste la invención en un aparato que presenta un cuerpo cilíndrico (1), el cual, en sus bocas superior (2) e inferior (3), tiene medios (4) y (5) para la afianzación respectiva de un casquete (6) y de una boquilla de salida (7).

Estos medios de afianzación (4) y (5), están materializados en el ejemplo, como cierre de bayoneta.

20. Dentro del cuerpo cilíndrico (1) hay un émbolo formado por un disco (8), que del centro de su cara superior emerge el correspondiente vástago vertical (9).

Este vástago vertical (9) está dotado en dos lados diametralmente opuestos, de dos grupos de entallas (10) y (11), superpuestas, formando escalones o cremallera.

25. Las entallas de un lado (10) son de menor altura, que las del lado opuesto (11).

El casquete (6) está dotado en su parte central, de un cajeadado (12) en correspondencia con un orificio axial (13).

30. En el tope de dicho casquete hay unido articuladamente, el extremo (14) que pivota sobre el eje (15) de una palanca (14'), la cual está constituida por un brazo de sección en

30



77416

"U" invertida. El extremo (14) de dicho brazo de palanca (14') está cortado en forma de horquilla.

5. El vástago (9) del émbolo dispuesto en el interior del cuerpo (1), se introduce por el orificio axial (13) practicado en el casquete (6) cuando éste se monta, en el aparato, una vez colocada la pasta en el cuerpo (1).

10. Una vez ensartado el vástago (9) por el orificio axial (13) del casquete (6) entonces por el extremo libre de dicho vástago (9) se pasa una manija (16), atravesada en el orificio (17) que el mismo tiene practicado diametralmente.

15. Dentro de la cavidad formativa de la "U" invertida de la palanca (14') hay un vástago transversal (18) en el que están ensartadas las dos orejas (19) del trinquete (20). Este trinquete (20) siempre está mantenido en posición correcta en virtud de un muelle (21) que lo empuja a fin de que esté engarzado en uno cualquiera de los dientes (10) u (11) del vástago (9).

20. Debajo del trinquete (20) está emplazado el freno (22) que impide el retroceso del vástago (9) cuando se hace retroceder el trinquete (20) actuando sobre la palanca (14'), con objeto de iniciar un nuevo apriete.

25. Este freno (22) lo constituye una lámina tangencial al vástago (9) montada en forma elástica, debido al fleje (23) afianzado por uno de sus extremos al borde del cajeadado (12) y opuesto al en que se encuentra articulada la palanca (14').

30. En cerca del extremo en el que está afianzado el fleje (23), hay dispuestas en la palanca (14') dos muescas (24) y (25) en las cuales se engarza una pieza (26) la cual sirve, según se emplace en una u otra muesca, para limitar o no, el recorrido del brazo de palanca (14') y con ello acortar o no,



el recorrido del vástago (9) al disminuir o no, el número de dientes que salte el trinquete (20).

Con ello se obtiene una dosificación, previamente determinada de la pasta a extrusionar por la boca de salida del tubo (1).

La pieza (26) articula, a fin de que pueda cambiarse su posición en relación con la palanca (14') y con ello que actúe como limitadora o no, de la curso del vástago (9).

En la boca de salida del tubo (1) se intercala la boquilla de salida (7) la cual presenta en su parte interna un escalonado (26) cuya finalidad es la de servir de apoyo a una placa (27), constituida por un disco en el que hay los oportunos taladros (28), variantes, caprichosamente, de forma.

Tanto el casquete (6) como la boquilla (7), presentan salientes oportunos (29) para facilitar el afianzamiento y remoción al tubo (1).

El funcionamiento del aparato es como sigue:

Se cierra la boca inferior del tubo (1), por medio de la boquilla (7) previa interposición en la misma, del disco adecuado (27).

Entonces se procede a colocar la pasta en el interior del depósito (1) y se introduce el émbolo formado por el disco (8) y el vástago (9) engarzado en el casquete (6), el cual se afianza en la boca superior del tubo (1).

A continuación, dando un cuarto de vuelta al vástago (9), se consigue que las muescas (10) y (11), queden desplazadas del trinquete (20), lo cual permite sacar o introducir dicho vástago del interior del recipiente (1), con lo que el disco (8) queda en inmediato contacto con la parte



774

- superior de la pasta colocada en el aparato que se ha descrito, hecho lo cual se vuelve a dar otro cuarto de vuelta al vástago (9) de manera que los dientes (10) u (11), deseados, engarcen con el trinquete (2) y se procede, una vez regulada la pieza limitadora (26) a accionar la palanca (14'), con lo que la pasta, empujada por el disco (8) se vé forzada a atravesar el disco o hilera (27) y a través de sus taladros (28) en la cantidad y forma antes calculados, emergiendo por el extremo libre de la boquilla (7) y cayendo sobre la plancha caliente a cocer.
5. 10.

Se sobreentiende que en el presente caso, serán variables cuantos detalles de construcción y forma no modifiquen, cambien o alteren, la esencialidad de la invención.

N O T A

10. Habiéndose descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Nuevo aparato para repostería, caracterizado esencialmente por el hecho de que en el interior del cuerpo tubular contenedor de la pasta a dosificar y moldear, en forma extrusionada, hay un émbolo accionado, mecánicamente, que automáticamente empuja la pasta a fin de que salga la dosificación previamente determinada, en forma uniforme y a impulsos.

15.

2ª.- Nuevo aparato para repostería, según la anterior reivindicación, en el que el émbolo es accionado desde el exterior del aparato por medio de una palanca, portadora de un trinquete, el cual se engarza con los dientes en cremalle-

20.

77416 30



ra dispuesto en el vástago del émbolo.

5. 3ª.- Nuevo aparato de repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que el extremo articulado de la palanca accionadora del trinquete, está unida articuladamente al casquete que obtura el aparato, teniendo dicho extremo, prevista su forma en horquilla.

10. 4ª.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que el casquete presenta en su parte superior un cajeadado con orificio que atraviesa axialmente el casquete, por el que se ensarta el vástago solidario del disco empujador de la pasta y que el conjunto de ambos forman el émbolo oportuno.

15. 5ª.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que en el extremo libre del vástago del émbolo, hay un taladro diametral por el que se hace pasar un pasador, para actuar de manecilla del aludido vástago.

20. 6ª.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que la palanca accionadora del trinquete está constituida por un cuerpo en "U" invertida, en el interior de la cual, hay un travesaño, en el que se afianza, articuladamente, el trinquete y el muelle que lo empuja.

25. 7ª.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que dentro del cajeadado emplazado en el casquete que obtura la boca superior del tubo contenedor de la pasta a suministrar, hay un freno laminar, montado sobre un fleje afianzado en el borde de dicho cajeadado y en el lado opuesto en donde se encuentra la horquilla de la palanca, 30. cual freno impide que el vástago unido al disco del émbolo suba cuando retrocede el trinquete para un nuevo empuje.

77416



8<sup>a</sup>.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones en el que en la palanca hay una pieza articulada, que según sea su posición, limita o no, el arco de círculo del movimiento de la palanca y con ello se limita o no, el número de dientes a saltar el trinquete antes mencionado, quedando afianzada en sus dos respectivas posiciones, la aludida pieza articulada limitadora, en sendas muescas practicadas en los bordes de la "U".

5.

9<sup>a</sup>.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones en el que en la boca inferior del cuerpo tubular o depósito de la pasta, se halla afianzada la boquilla extrusionadora, previa interposición del disco o hilera conformador de la pasta en el momento de salir presionada por el émbolo hacia el exterior y a través de los taladros del disco conformador.

10.

15.

10.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones en el que la boquilla presenta en su interior un escalonado oportuno que sirve de soporte por sus bordes, al disco o hilera extrusionador conformador de la pasta.

20.

11<sup>a</sup>.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que tanto el casquete como la boquilla extrusionadora, están dotados de medios de afianzación al cuerpo tubular o depósito del aparato, así como de salientes oportunos para facilitar el aflojado y apriete de dichas piezas en relación con el depósito de pasta.

25.

12<sup>a</sup>.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que los discos taladrados que conforman la pasta en el momento de su extrusión, son múltiples y todos ellos de formas variadas a fin de conformar dis-

30.



77416

tintas formas de pasteles, cuales formas se amplian con solo variar su posición anversa por la reversa, e incluso disponiendo de dos discos superpuestos, con lo que entonces la forma de uno se complementa con la del otro.

- 5. 13ª.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones en el que para desengatillar el árbol del émbolo del trinquete, se otorga a dicho árbol un cuarto de vuelta sobre sí mismo, desplazando los dientes en relación con el trinquete y quedando enfrenteado uno de los dos lados desprovistos de dientes con lo que fácilmente se saca o introduce el vástago dentado del interior del depósito del aparato, y una vez conseguida la posición conveniente del émbolo para un mejor apriete sobre la pasta, entonces se vuelve a otorgar un cuarto de vuelta sobre sí mismo al árbol del émbolo y de esta manera los dientes correspondientes engarzan en el trinquete.

- 10. 14ª.- Nuevo aparato para repostería, según las anteriores reivindicaciones, en el que el árbol del émbolo presenta dos cremalleras diametralmente opuestas, cuyos dientes son de paso distinto los de una cremallera en relación con la otra, a fin de obtener con ellas, un mayor o menor recorrido del émbolo en el interior del depósito y con ello una mayor o menor dosificación de la pasta a suministrar.

- 15. 15ª.- NUEVO APARATO DE REPOSTERÍA.  
Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva, que consta de ocho hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 30 de Noviembre de mil novecientos cincuenta y nueve.

P. A. A.  
Antonio Ariza  
P. A. *Ariza*



3.0 MM

FIG. 2

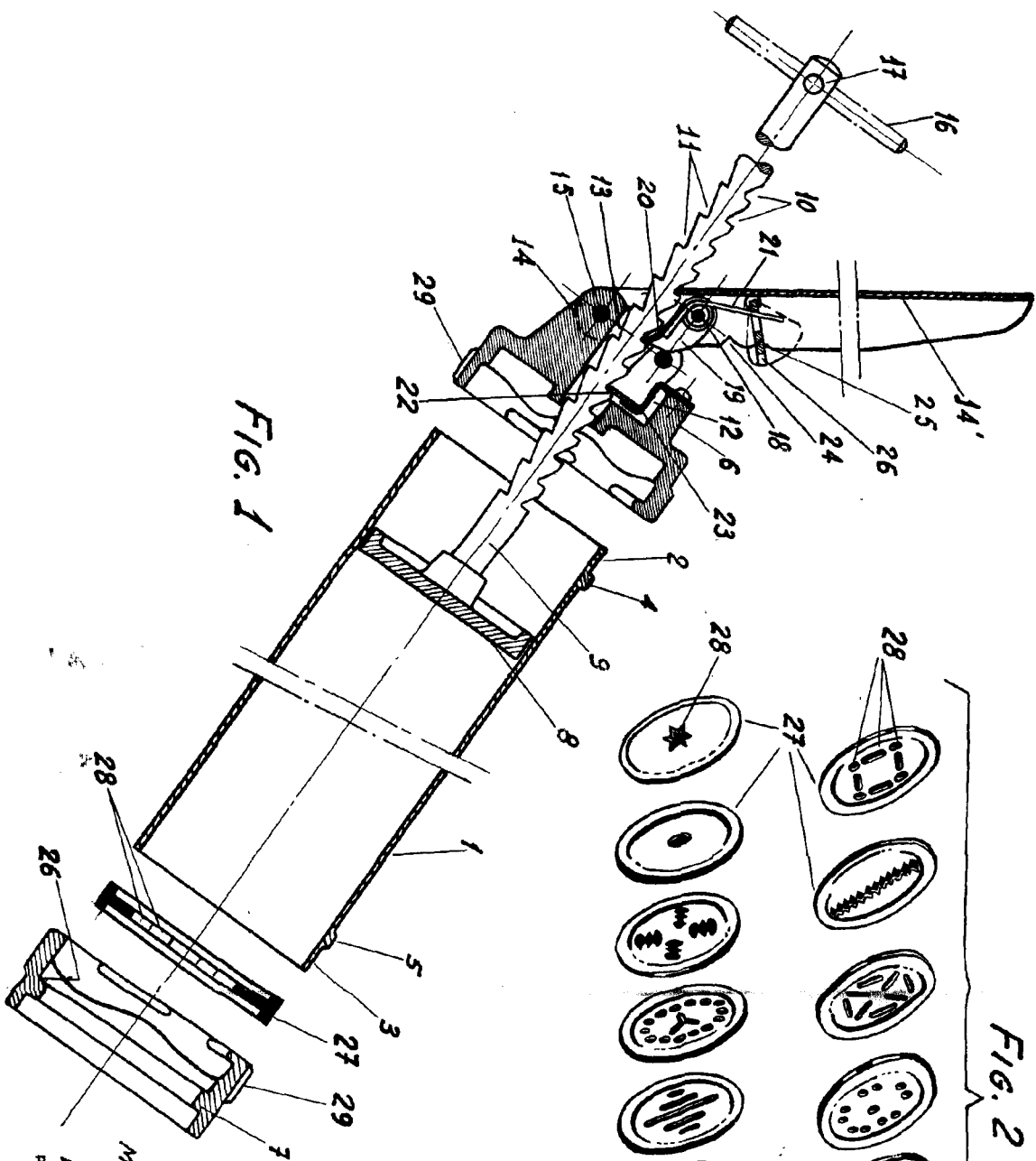
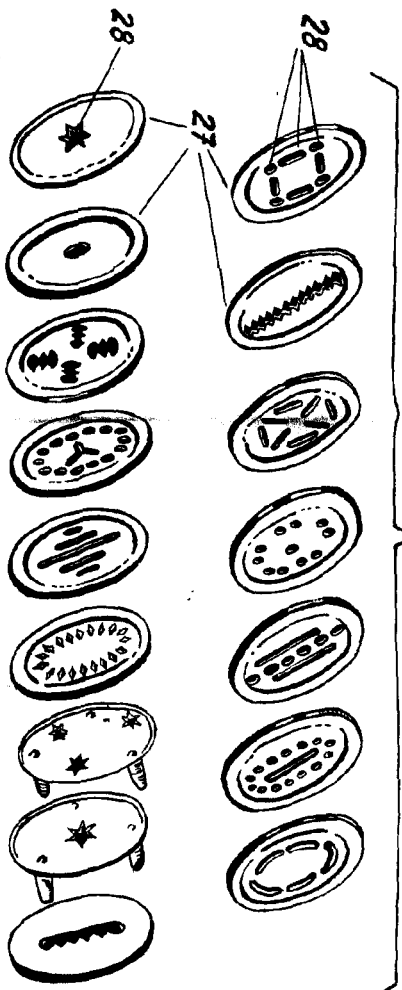


FIG. 1

Escola variable.

Madrid 8 noviembre de 1959

P. A.  
Antonio Aricha  
D. A.