



92339

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un

MODELO DE UTILIDAD

por veinte años en España

a favor de

DON MIGUEL BELENGUER TORRES

Residente en Madrid, calle de López de Hoyos, num. 210

consistente en un

DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA

El objeto a que se refiere la presente Memoria, constituye una  
novedad merecedora del privilegio de explotación que por ella se  
solicita, de acuerdo con la prescripciones del Estatuto vigente de  
la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido, pu-  
5 blicado en 30 de Abril de 1930.

La finalidad que se persigue con este Modelo de Utilidad, en pri-  
mer lugar, es fabricar en España este DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PAS-  
TELERIA, de gran utilidad práctica que permite cómodamente el mol-  
deo de pastas en la forma deseada.

10 Con objeto de explicar mas claramente el funcionamiento de este  
DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA que a continuación se describe,  
se acompaña un dibujo del mismo seccionado por su eje, en el cual se  
señalan con números las diferentes partes de que consta:

El num. 1, es la cremallera de dosificación; el num. 2, es la pa-  
15 lanca de accionamiento; el num. 3, es el punto de apoyo de la palan-  
de de accionamiento; el num. 4, es el trinquete cremallera; el num.  
5, es el eje de trinquete; el num. 6, es el muelle trinquete; el num.  
7, es el regulador de avance doble o sencillo; el num. 8, es el trin-  
quete retención; el num. 9, es el muelle del trinquete retención;  
20 el num. 10, es el tornillo fijación muelle del trinquete de retención;  
el num. 11, es la armadura tapadera y sujeción de los mecanismos.

el num. 12, es la camisa del pistón; el num. 13, es el pistón comprimidor; el num. 14, es la arandela generadora de formas; el num. 15, es el soporte sujeción de las arandelas de formas y el num. 16, es el eje trinquete retención.

Su funcionamiento es como sigue:

Se desenrosca el soporte sujeción de las arandelas de forma (num. 15) y se coloca la arandela generadora de formas (num. 14) deseada y se vuelve a cerrar. Se coloca la cremallera de dosificación (num. 1) en la posición de manera que la parte cilíndrica no dentada se coloque frente a los trinquetes (num. 4 y 8) y se tira hacia arriba, hasta el final del recorrido del pistón comprimidor (num. 13); entonces, se desenrosca la armadura tapadera (num. 11) y se saca todo el mecanismo, se introduce por la parte abierta la masa de pastelería que se quiera moldear y se vuelve a roscar la armadura (num. 11). Se gira la cremallera de dosificación (num. 1) de manera que los dientes deseados queden frente a los trinquetes (num. 4 y 8).

El aparato pues, ya está listo para operar, para ello, se sujeta contra la mesa, apretándolo contra el soporte de sujeción (num. 15) y acto seguido se hace bajar la palanca de accionamiento (num. 2) hasta el final del recorrido y entonces habremos hecho una pasta moldeada con la forma deseada.

Se levanta el aparato, se cambia de posición, y se aprieta de nuevo la palanca (num. 2) con lo cual queda moldeada una nueva pasta, y así sucesivamente hasta la terminación total de la masa pastelera.

La dosificación se realiza utilizando un avance de dos dientes, lo cual se consigue modificando la posición del regulador de avance doble o sencillo (num. 7), o utilizando la parte dentada mas basta de la cremallera de dosificación (num. 1).

50

#### NOTA REIVINDICATORIA

1ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, caracterizado por poseer una cremallera de dosificación dentada, de avance doble o sencillo, según se utilice la parte dentada mas basta de la cremallera.

2ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicación anterior, caracterizado por poseer una palanca de accionamiento.

55

3ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer un trinquete que acciona a la cremallera por medio de sus dientes.

60 4ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer un regulador de avance, doble o sencillo, lo cual se consigue modificando la posición de este.

5ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer un trinquete de retención.

65 6ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer una armadura tapadera, que sirve para la sujeción de todos los mecanismos citados en las anteriores reivindicaciones.

70 7ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer una camisa del pistón a la cual va roscada la armadura tapadera y el soporte de sujeción de las arandelas de formas.

8ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer un pistón comprimidor de la masa pastelera.

75 9ª.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anterior, caracterizado por poseer una serie de arandelas generadoras de formas para el moldeo de la masa.

80 10.- DOSIFICADOR MOLDEADOR PARA PASTELERIA, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer un soporte sujeción de las arandelas de formas, el cual va roscado a la camisa del pistón en su parte inferior.

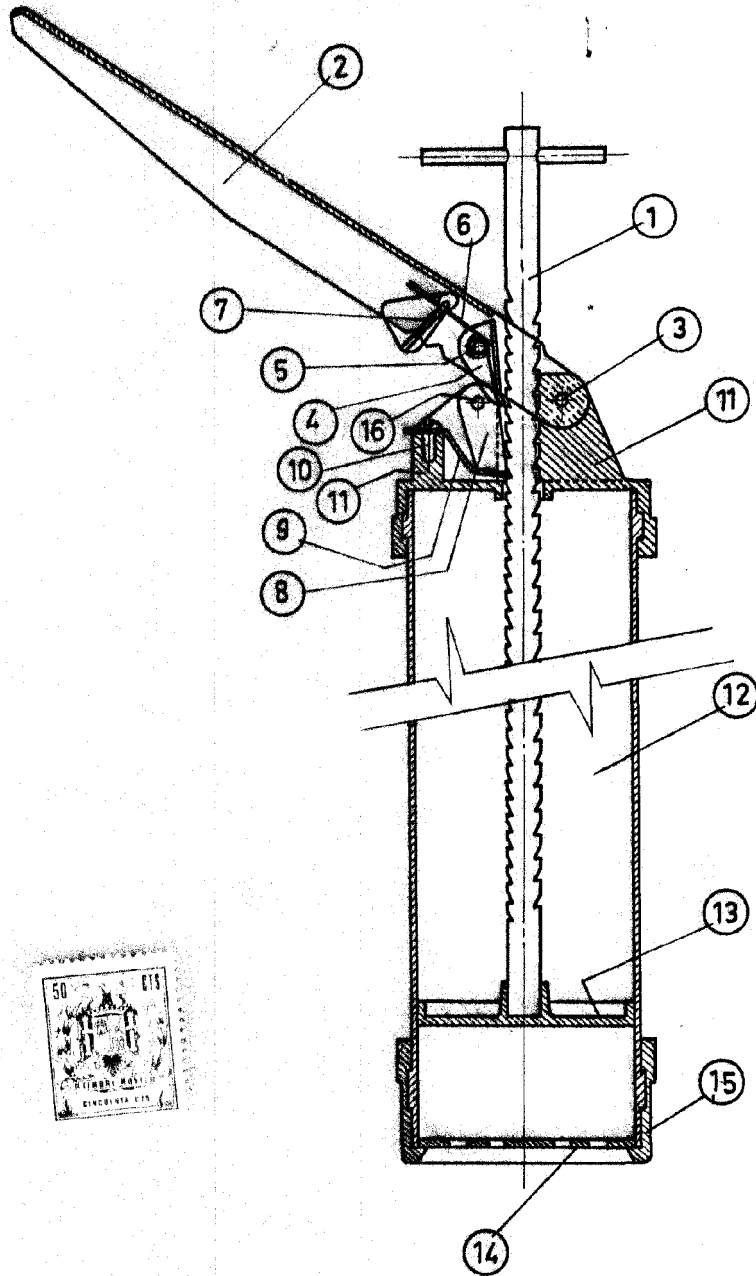
Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de tres páginas escritas a máquina a dos espacios y por una sola cara y dibujo que se acompaña.

Madrid, 28 de Marzo de 1962.



*M. Belaguer*

92339



*M. Belenguer*