

OFICINA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

DE

D. J. TORRE DE MER SANROMÁ

ABOGADO

AGENTE OFICIAL
DE PATENTES Y MARCAS
INSCRITO EN EL MINISTERIO DE FOMENTO

OFICINAS:

BALMES, 59 1.º 1.ª
BARCELONA

97697

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Don Francisco CISNEROS URDANGARIN, residente en Barcelona-----

por "Un molino-rallador" (Clase 30ª del Grupo 3º del Nomenclator Tecnico Oficial).

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invencion a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y el derecho a la explotacion en España y sus dominios de un "molino-rallador para cafes, queso u otras sustancias cualesquiera adecuadas.

Entre las muchas ventajas que el citado molino-rallador posee, citaremos, que puede actuar simultaneamente como molino de cafe y rallador de queso, cosa que en los colmados, tiendas y demas, es de suma ventaja pues es un ahorro de tiempo y trabajo, ademas puede convertirse en caso de necesidad en molino doble de café, graduandose la molturacion por un dispositivo especial de manera que pueda molerse a un tiempo dos clases de café o bien a dos clases de molido diferente.

Los molinos conocidos hasta la fecha eran , solo un pulverizador o un granulador y el ideado por el recurrente es de dos granuladores o dos pulverizadores o ambos a la vez.

Ademas hay otra diferencia y es , que el plato de molienda tiene las estrias rectilineo inclinadas en vez de curvilneas como en los tipos corrientes con lo cual se impide



el apelmazamiento del café, expulsandolo con mas facilidad.

A continuacion y a titulo tan solo de ejemplo describiremos detalladamente el aparato de que se trata valiendonos para ello de los dibujos de la hoja adjunta.

La figura I representa la alzada, en la cual podemos ver, que sobre un pie de fundición de forma piramidal rectangular 1 descansa un motor electrico 2 que puede ser de corriente continua o alterna, al cual no se describe ni dibuja por no ser objeto de esta patente. Sobre el eje del inducido de este motor prolongado en ambos extremos es donde se montan los dispositivos para la molturacion y la ralla. El extremo derecha 3 va recubierto por un manguito de fundición, en su parte superior hay un orificio donde se asienta la copa 4 para colocar el café en grano provista de su tapa 5, otro orificio en la parte inferior para la salida del café molido y otro en el extremo en donde ajunta el dispositivo regulador del molino.

El manguito de la izquierda 6 adopta una forma tronco conica con una uña 7 en su parte inferior para la salida del queso rallado y encajando en su parte superior una pieza de forma de prisma rectangular 8 en el que se coloca el queso a pedazos.

En el caso en que solo se desee el aparato como molino de café, la parte izquierda adopta la misma forma que la derecha convirtiendose en doble molino, asi mismo si se quiere convertir en doble rallador de queso solo substituyendo el molino de café de la parte derecha por otro molino de rallar queso como el descrito.

La figura II que es un corte longitudinal se ve, la parte destinada a moler café que tiene una lamina 9 que puede hacerse jirar por medio de un boton que obstruye o da paso al café en grano, un tornillo de Arquimedes 10 para hacer avanzar el grano, una corona con dientes gruesos 11 que frota contra un plato 14 estriado con estrias rectas inclinadas y el dispositivo 12 que es un tapon roscado que actua por intermedio



de muelle sobre el plato, al objeto de regular la finura del molido.

En la parte destinada a rallador hay dentro de un manguito, un rallo 13 troncoconico descentrado que frota por su parte superior contra el queso en pedazos, que se comprime en el interior de la tolva con un prisma de madera. El rallo se fija al eje por medio de tuerca y contra-tuerca.

En 15 hay un interruptor.

Como es consiguiente en la realizacion practica del aparato descrito seran variables las formas accesorias y tamaños del mencionado molino rallador, los materias con que se construya y cuantas otras circunstancias se presenten siempre y cuando no se altere la esencialidad de la patente descrita.

N O T A
=====

REIVINDICACIONES

Reivindica el recurrente como objeto de esta patente:

- 1º.- "Un molino rallador" para café y queso; caracterizado por el hecho de servir para la moltura de café y de queso u otra substancia cualquiera adecuada o para doble molino de café o doble molino de queso, siendo el molino de café de dos granuladores y llevado el plato de molido estrias rectilineas inclinadas.
- 2º.- El molino rallador de la reivindicacion primera en cualquier tamaño y material de construccion.
- 3º.- Un molino-rallador.

Sean cuales fueran las circunstancias que concurren con el objeto de la presente patente de invencion.

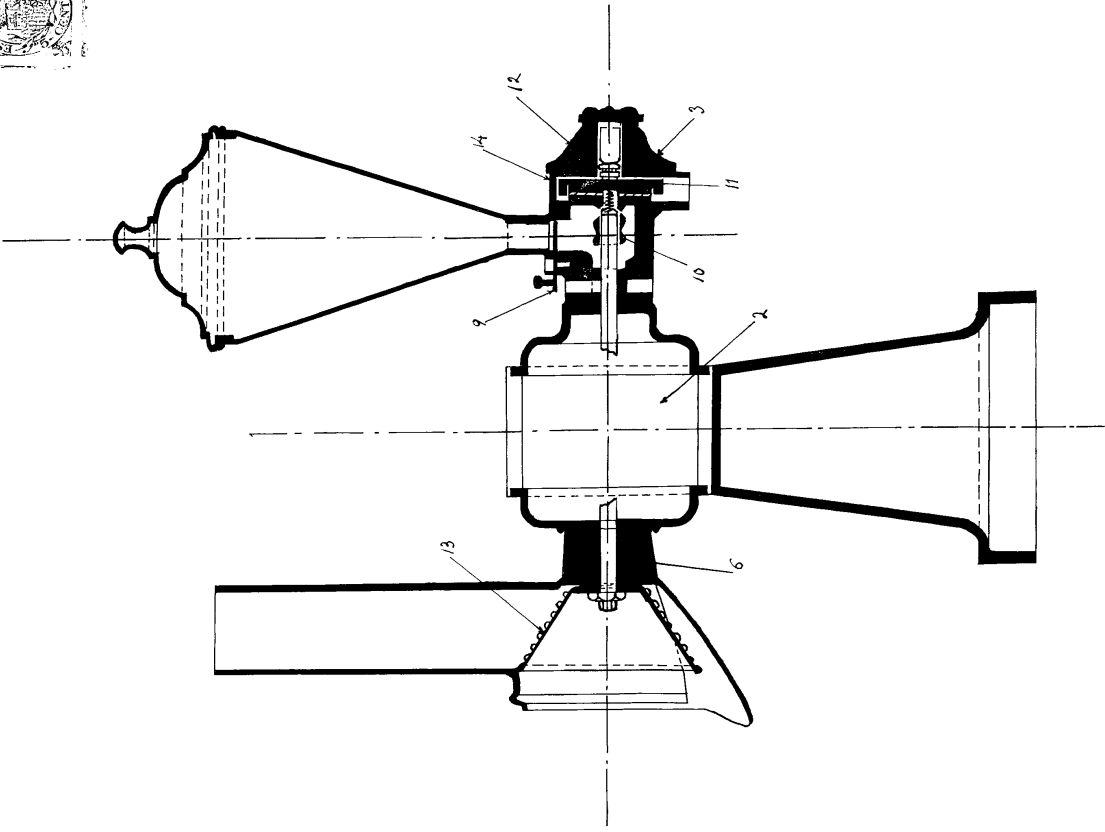
Consta la presente mamoria descriptiva de tres paginas foliadas y mecanografiadas poruna sola cara y va acompañada de dibujos aclarativos en una hoja de 32 x 44 centimetros

Barcelona 1 de Mayo de 1925

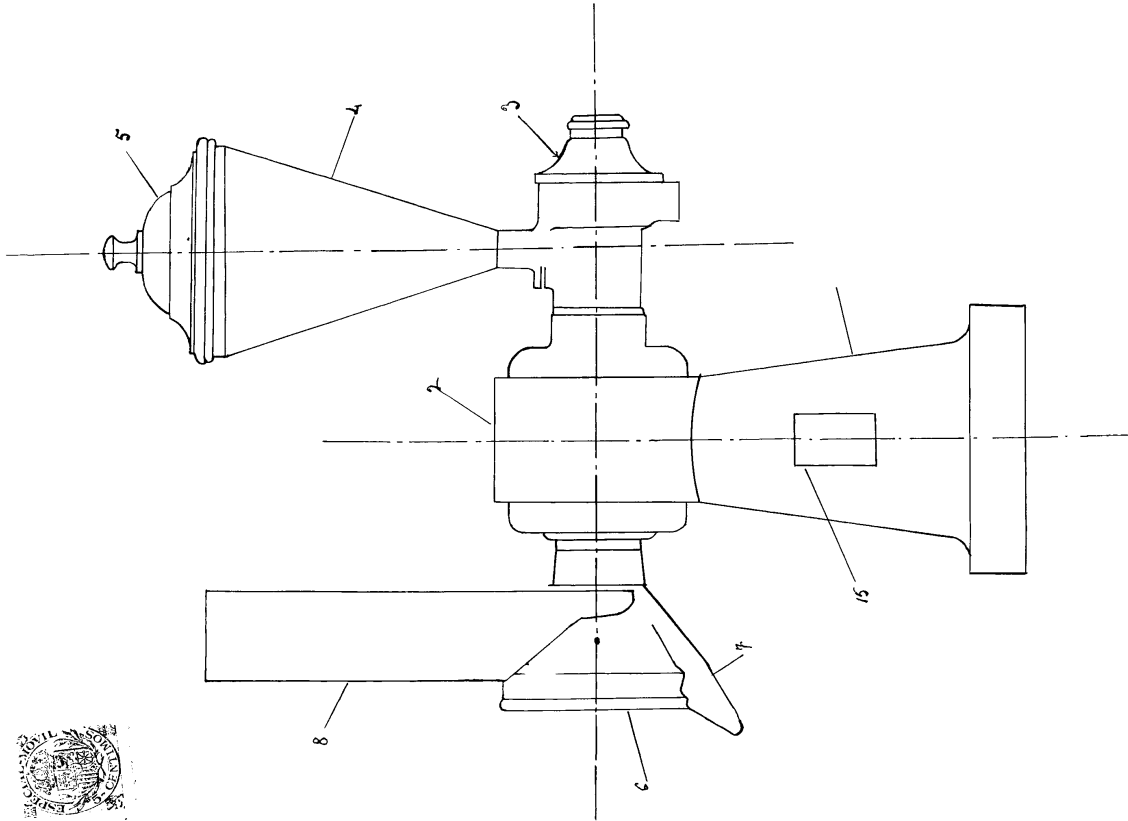
José Ferrer de Mar



Corte longitudinal



Esfera Variable



Esfera

Buena Vista 1 de mayo de 1925

P.A.
Jose Torne de Ulla

