



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invención por veinte años en España
a favor de Don José Reyes Vaquero, domiciliado en la calle de
Easo, letra J, en San Sebastian
(Guipuzcoa)

por

UN MECANISMO PARA LA FABRICACION, EN SERIE CONTINUA, DE CARAMELOS
TANTO RELLENOS COMO MACIZOS.-

== oOo ==

En la fabricación de caramelos rellenos, se utilizan hasta ahora troqueles de series de diez o más caramelos, en los cuales recibe forma la pasta de caramelo preparada en caliente y con el relleno introducido en su interior. Este sistema no permite la obtención de caramelos en forma continua, sino únicamente por grupos, que dependen del número de moldes que contiene el troquel. Existen ya en el mercado algunos mecanismos para trabajar estos caramelos en forma continua, pero su complicación, hace que el precio de coste sea elevadísimo y no puedan ser adoptados más que por grandes fabricantes.

La presente invención, proporciona un mecanismo que permite compaginar la máxima sencillez y el máximo rendimiento con el mínimo de coste del aparato.

En los dibujos adjuntos y solamente a título de ejemplo, se muestra una forma de realización del mecanismo objeto de la invención.

En este dibujo:

La figura 1, es una vista en elevación de la máquina, considerada por su frente posterior.

La figura 2 es un corte esquemático del mecanismo, siguiendo la línea I-I de la figura 1.

La figura 3, es una vista de planta del mecanismo.



Haciendo referencia a dichos dibujos, el mecanismo está constituido por dos rodillos 1 y 2, montados sobre ejes apropiados A y B y recibiendo su movimiento por medio de una prolongación dispuesta en uno de los extremos del eje A, que está provisto de una parte cortada en forma de paralelepípedo u otra apropiada C, para recibir una manivela o un volante no representados, según se accione manual o mecánicamente. Esta manivela o volante, queda sujeta por la tuerca D debidamente roscada en un fileteado dispuesto en el extremo del eje A. Al girar el eje A, arrastra en su movimiento al eje B por el intermedio de la rueda dentada 7, montada sobre el mismo y la cual engrana con la rueda dentada 8 de igual diámetro montada sobre el eje B, obteniéndose de esta forma un movimiento uniforme de los rodillos 1 y 2.

Los rodillos 1 y 2, contienen la matriz de las caras superior e inferior del caramelo, siendo por tanto susceptible de llevar los grabados que se desee estampar en dicho producto. Esta matriz adopta la forma de fajas circulares y paralelas entre sí, separadas unas de otras a distancia conveniente para evitar que las tiras de caramelos fabricadas se adhieran unas a otras y a la vez para facilitar la construcción de las caras laterales del caramelo por medio del dispositivo que se detalla más adelante. Es indudable que cada rodillo puede llevar matrices para un número ilimitado de tiras de caramelos. En el dibujo se han representado solamente tres matrices, correspondiendo a modelos distintos de tipos conocidos de caramelos: la n^o 10 para caramelo "ruso grande"; la n^o 11, para caramelo "ruso pequeño" y la n^o 12, para "adoquines".

La construcción de las caras laterales del caramelo, se obtiene por medio de puentes 6, establecidos entre ambos rodillos y entre cada una de las matrices estampadoras. Este puente según se aprecia en detalle en las figuras 2 y 3, establece entre las fajas matrices una barrera maciza, que a la vez que impide el desbordamiento de la pasta, lateralmente, suministra a esta a su paso entre los rodillos, las caras laterales planas del caramelo. Considerando las figuras indicadas se apre-



cia perfectamente que la pasta introducida por 4 en la dirección de la flecha, es encarrilada entre los dos puentes inmediatos que la comprimen lateralmente en todo su trayecto dentro de los rodillos. Al ser comprimida por ambos rodillos la pasta a fin de obtener la estampación de su cara superior e inferior, estos dos puentes continúan su sujeción lateral y por el extremo 5, saldrá indudablemente una tira estampada por sus cuatro caras a saber: superior e inferior por la presión de los rodillos 1 y 2 y las dos caras laterales por la presión de los puentes o barreras 6.

La división entre caramelo y caramelo en esta tira, se obtiene por medio de pequeñas cuchillas establecidas en las fajas matrices y que limitan los extremos anterior y posterior de la matriz de cada caramelo. Estas cuchillas están representadas por 9 en la figura 1.

Como fácilmente se comprende la disposición y montaje de ambos rodillos y de los puentes en coginetes y armazones apropiados, así como todos los dispositivos complementarios de montaje, no afectan en nada a la invención, siendo por esta causa, por la que no se figuran en el dibujo.

Queda bien entendido que todas cuantas modificaciones pueden introducirse en la forma, tamaño, materiales empleados y demás detalles de fabricación no afectan al invento cuyo principio fundamental es la fabricación por medio de rodillos estampadores del caramelo y puentes o barreras modeladoras de las caras planas laterales del mismo.

N O T A

La presente invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1^o.— Un mecanismo para la fabricación continua de caramelos rellenos o no, caracterizado por hallarse constituido por dos rodillos que giran conjuntamente y entre los cuales pasa la pasta de caramelo preparada en caliente, poseyendo estos rodillos un número ilimitado de matrices para la estampación del caramelo, establecidas en forma de fajas y graba-



das en forma apropiada para ello, y estando separadas entre sí por espacios prudenciales, para evitar la adherencia de la masa o pasta de una faja con la de otra y a la vez para facilitar la confeccion de las caras laterales del caramelo.

2º.- En un mecanismo segun la reivindicacion I, el establecimiento de puentes o barreras de caras laterales planas entre faja y faja de los rodillos con el fin de que hallandose la pasta limitada lateralmente por dichos puentes, queden construidas las paredes laterales del caramelo.

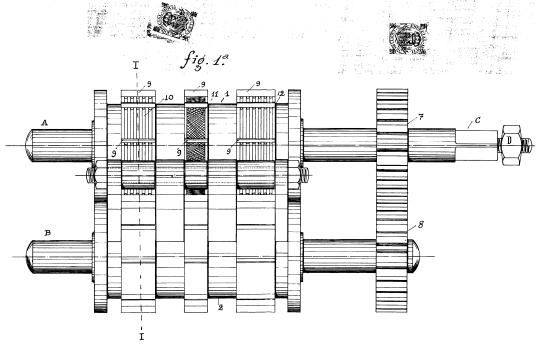
3º.- En un mecanismo segun las reivindicaciones 1 y 2, el establecimiento de pequeñas cuchillas, como limite entre el grabado correspondiente a cada caramelo en las fajas matrices, con el fin de que estos salgan debidamente separados.

4º.- En resumen reivindico como de mi exclusiva invencion y como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España UN MECANISMO PARA LA FABRICACION EN SERIE CONTINUA DE CARAMELOS, TANTO RELENOS COMO MACIZOS.

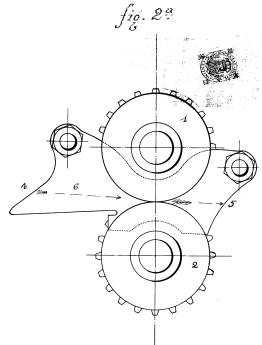
Todo conforme queda descrito en la presente Memoria que consta de cuatro hojas escritas a maquina por una sola cara y dibujos que se acompañan a la misma.

Madrid 20 de octubre de 1925

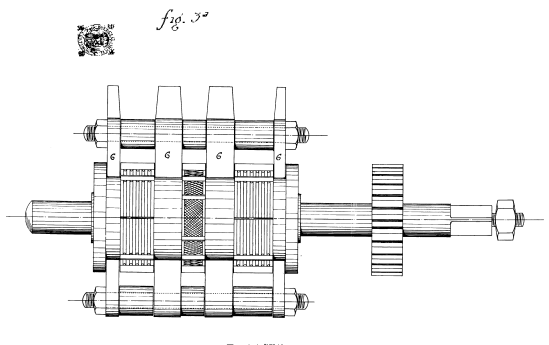
Sigüenza Unger
p. p. Miguel Unger



•ALZADO•



•ALZADO•



•PLANTA•

•FÓCALA • MATVDAL •

David S. White 1881
Signe Lager