



PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS A FAVOR DE DON FRANCISCO MASIP Y NIUBO POR UNA MAQUINA PARA EL LAVADO DE LA PASTA DE HARINA A FIN DE SEPARAR EL GLUTEN Y EL ALMIDON QUE TIENE LA MISMA (Grupo 1ª. Clase 5ª.)

--- MEMORIA DESCRIPTIVA ---

Las harinas de los cereales y hasta del maiz contienen una parte de gluten y otra de almidón, para extraer estos productos es necesario formar con ellos primeramente la pasta, una vez conseguido se pasa a unos aparatos o máquinas que realizan esta operación y el recurrente ha conseguido fabricar una máquina para obtener lo indicado y como es completamente nueva tiene derecho a una patente de invención según la vigente ley de Propiedad Industrial.

Para conocer con toda exactitud esta máquina detallaremos los dibujos que se acompañan, en los cuales en la fig. 1 se ve el aparato completo, en la fig. 2 de lado, en la fig. 3 el bombo y en la fig. 4 un corte del mismo.

El armazón 1 sostiene el eje 5 por sus extremos el cual lleva adherido el bombo circular 2 que se halla formado por los listones 3 separados de modo que quede entre ellos el espacio 11 sujetos por su centro por los aros metálicos 4 y los extremos encajan en los del bombo los cuales llevan el plato 10 por el que atraviesa el eje 5.

Para que funcione el aparato se coloca primeramente la pasta de la harina en el interior del bombo 2 bastando para ello separar uno de sus extremos y encajar nuevamente los listones 3 una vez efectuado, entonces se comunica la fuerza motriz por medio del volante de transmisión 6 a las poleas dentadas 8 y 9 y éstas mueven el eje 5 obligando a que el bombo vaya girando y pase por el depósito del agua 7 todo el tiempo necesario para que el lavado de la pasta resulte perfecto y quede separado el gluten y el almidón, quedando el primero en el interior del bombo 2 y el segundo en el receptáculo del agua 7, una vez conseguido se da por terminada la operación.

Se comprende que debido a la separación que existe entre listón y listón, el agua que pase por dicha separación al interior del bombo vuelva a caer al depósito de la misma a fin de que quede en él todo el almidón, por esta razón el bombo tiene el movimiento giratorio.

Para formar la pasta puede emplearse la harina del cereal que más convenga o el maiz, generalmente es la de trigo por utilizarse el gluten para la fabricación de varios productos para los diabéticos y otras enfermedades.

El bombo es de madera, podría construirse de otra materia, pudiendo variar su tamaño y configuración, lo propio que el medio de transmisión de la fuerza motriz.

--- N O T A ---

Esta patente debe recaer en las reivindicaciones siguientes:

1ª. En un armazón en el cual se apoyan las extremidades de un eje que lleva unido un bombo circular, formado por unos listones distanciados convenientemente, dejando siempre un espacio entre unos y otros, los cuales los sujetan unas piezas de metal y sus extremos van encajados en los del bombo.

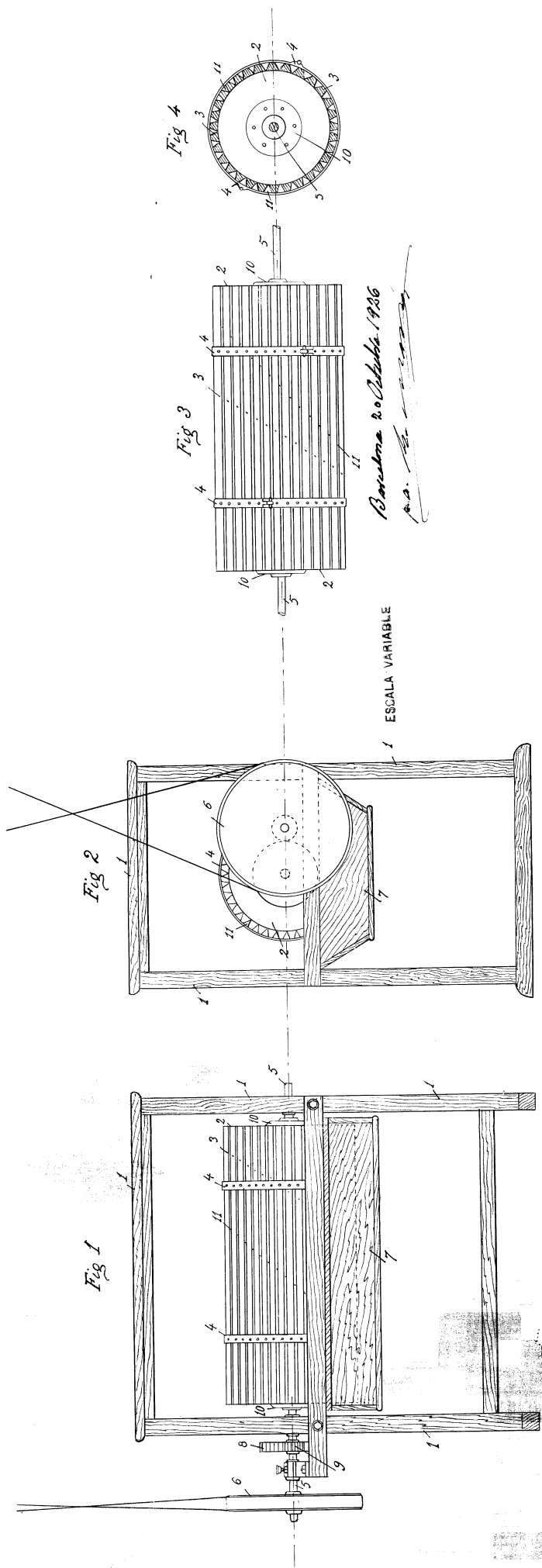


2ª. Que una vez colocada la pasta de harina en el interior del bombo, al recibir el volante la fuerza motriz le dá el movimiento giratorio, entonces pasa por el depósito del agua, la que se introduce en su interior por las separaciones de los listones, volviendo después a caer en el mismo, operación que se va repitiendo hasta conseguir por medio de este lavado que el gluten quede en el interior del bombo y el almidón en el agua; y

3ª. En UNA MAQUINA PARA EL LAVADO DE LA PASTA DE HARINA A FIN DE SEPARAR EL GLUTEN Y EL ALMIDON QUE TIENE LA MISMA.

Barcelona, 20 Octubre 1926.

J. A. B. [Signature]



ESCALA VARIABLE

Brevete de Invention 1986
A. B. ...