



113428

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: Don ENRIQUE SUAY BALAGUER, de nacionalidad española

RESIDENCIA: VALENCIA, calle de Floresta, 11

ENUNCIADO: "SOPORTE PERFECCIONADO PARA FERMENTACION DE MASAS PANIFICABLES Y SIMILARES"

gl/me.

Prioridad: Patente n.º del



113428

1

La invención a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de fecha 26 de julio de 1.929, texto refundido publicado el 30 de abril de 1.930.

5

10

De todos es conocido que, antes de ser sometida al proceso de cocción, una masa panificable o similar requiere una fase de fermentación que, por lo común se desarrolla en una cámara o nave inmediata al horno. En la industria de panificación y similares resulta conocido utilizar soportes para fermentación de masas que comprenden un único bastidor dotado con montantes de apoyo a distinta altura para unas bandejas portadoras de masa panificable.

15

20

De hecho la posición de los montantes de apoyo para las bandejas coincide habitualmente con las distintas soleras de un horno; pero la estructura del soporte ocupa dentro de la cámara de fermentación un espacio tan extenso de esta última que limita sensiblemente su rendimiento aportando notables dispendios de tiempo al proceso de cocción de dichas masas.

25

30

Ahora se propone un soporte perfeccionado para fermentación de masas panificables y similares que resuelve de una forma efectiva aquellos problemas mediante una organización sencilla y económica. Tiene por finalidad aumentar el rendimiento útil de una cámara de fermentación, por medio del aporte a la misma de un mayor número de bolos de masa sin modificar en absoluto el ámbito de



113428

1

la primera.

5

A tal efecto el soporte en cuestión viene caracterizado por estar constituido mediante la combinación -- sustancial de al menos dos bastidores independientes cuyos montantes de apoyo para las bandejas portadoras de la masa se hallan situados a distinta altura, respecto de cada bastidor disponiéndose dichos bastidores encajados entre sí de modo que cada bandeja de un bastidor quede sustancialmente intercalada entre las bandejas de otro bastidor combinado con el primero.

10

Para ayudar a la comprensión de la idea expuesta se ha confeccionado a título explicativo y sin carácter restrictivo alguno, una lámina de dibujos. Ilustra la presente Memoria como un ejemplo de realización del objeto que nos ocupa.

15

20

La figura 1ª corresponde a una sección vertical de los elementos componentes del soporte en posición de acoplamiento. Como puede observarse está constituido mediante la combinación sustancial de al menos dos bastidores independientes -1- y -2- dotados de apoyos rodantes -3-, cuyos montantes de apoyo -4- y -5- para las bandejas portadoras de la masa se hallan situados a distintas alturas respecto de cada bastidor -1- y -2-, de manera que los montantes -4- del bastidor -2- quedan operativamente dispuestos para penetrar entre los montantes -5- del bastidor -1- o viceversa.

25

30

La figura 2ª corresponde a una sección transversal del propio soporte para fermentación de masas panificables. Según podemos comprobar los montantes de apoyo -- -4- y -5- de los bastidores -1- y -2- que componen el so-



113428

1

porte, se hallan constituidos, por ejemplo, por ramas paralelas entre las cuales se disponen apoyadas las bandejas -6- (en trazos) portadoras de la masa, apreciándose además que el bastidor de referencia -1- resulta mas estrecho que el bastidor marcado con -2-.

5

La figura 3ª corresponde a una sección vertical del soporte para fermentación de masas definitivamente -- montado. Como puede apreciarse los bastidores -1- y -2- que lo componen se disponen encajados entre si de modo que cada bandeja soportada por los montantes -4- del bastidor -2- quede sustancialmente intercalada entre las bandejas comportadas por los montantes -5- del bastidor -1- o viceversa.

10

15

Finalmente la figura 4ª nos ofrece una vista esquemática del sistema de elevación del soporte para fermentación de masas panificables. En efecto, como quiera que el bastidor de referencia -2- es menor en altura que el bastidor -1- en función de permitir el encaje entre ambos, la entrada de las bandejas -6- comportadas por dicho bastidor -2-, en las soleras requiere un movimiento de elevación de aquel que se produce, por ejemplo, utilizando una rampa -7- emplazada frente al horno. Pero este sistema de elevación es, por supuesto convencional ya que en la practica tiene un variado número de formas de ejecución.

20

25

En el campo industrial la realización del soporte descrito para fermentación de masas panificables y similares ofrece una serie de ventajas decisivas. En efecto, su constitución a base de dos bastidores encajados entre - sí aumenta de forma sensible el número de bandejas portadoras de masas panificables que es susceptible de introducir-

30

113428



1 se en la cámara de fermentación, con lo cual se aumenta
de forma sustancial el rendimiento útil de esta última,
adquiriendo por tanto el modelo solicitado una utilidad
práctica singular por el beneficio o efecto nuevo que
5 aporta a la función a que se destina.

Hecha la descripción precedente es necesario
añadir que los detalles de realización de la idea expues-
ta pueden variar sin que por ello cambie la esencia de la
invención, que es la que se desprende de los párrafos que
10 anteceden y lo que se reivindica en la siguiente

N O T A

En resumen: El Modelo de Utilidad que se soli-
cita ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes:

15 1ª.- SOPORTE PERFECCIONADO PARA FERMENTACION DE
MASAS PANIFICABLES Y SIMILARES, esencialmente caracteriza-
do por estar constituido mediante la combinación sustan-
cial de al menos dos bastidores independientes cuyos mon-
tantes de apoyo para las bandejas portadoras de la masa
se hallan situados a distinta altura, respecto de cada bas-
20 tidor disponiéndose dichos bastidores encajados entre sí
de modo que cada bandeja de un bastidor quede sustancial-
mente intercalada entre las bandejas de otro bastidor com-
binado con el primero.

25 2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre
el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita
"SOPORTE PERFECCIONADO PARA FERMENTACION DE MASAS PANIFI-
CABLES Y SIMILARES".

30 Todo tal y como queda descrito y reivindicado en
la presente Memoria que consta de seis hojas escritas a má-
quina por una sola cara y dibujos que se acompañan.



113428

Madrid, 8 de mayo de 1.965

ALFONSO UNGRIA

P.P. JB

1

5

10

15

20

25

30

113428

113428

113428

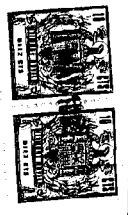


figura 1ª

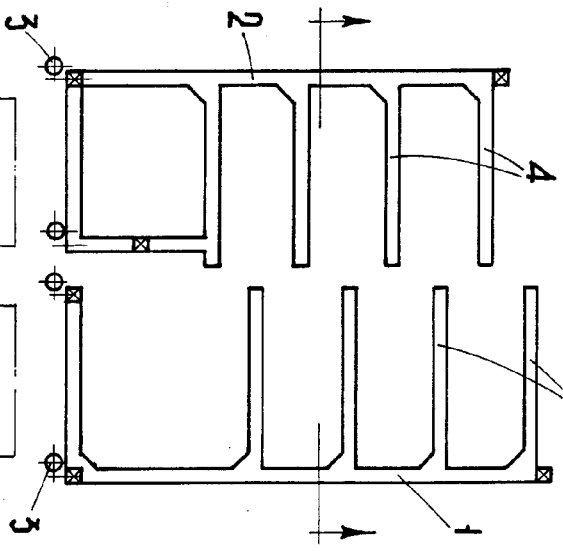


figura 3ª

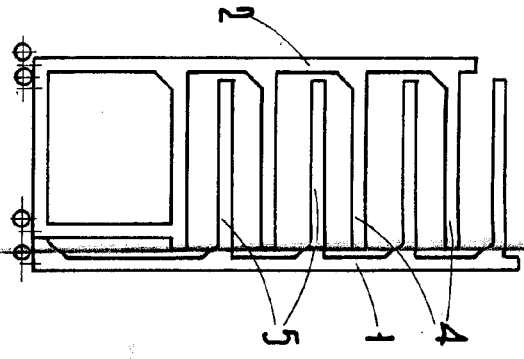


figura 2ª

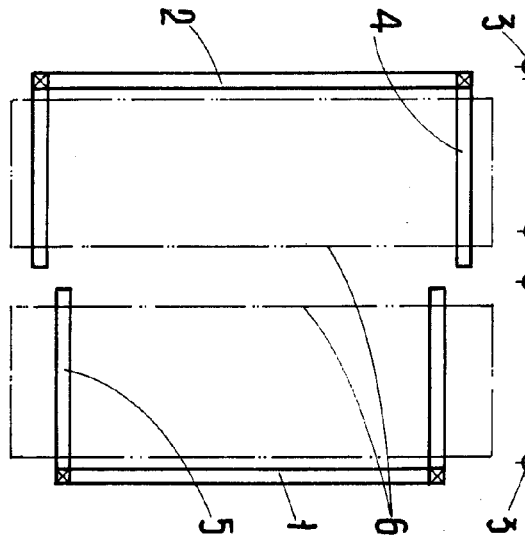
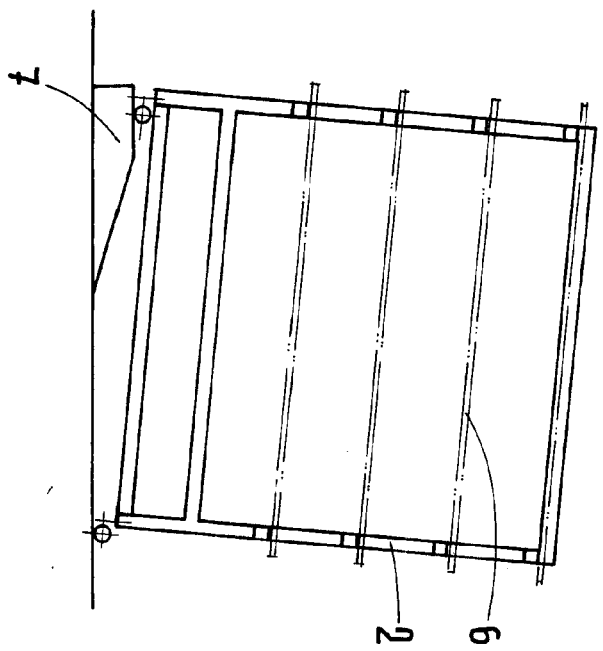


figura 4ª



ESCALA VARIABLE
de Madrid, 8 de mayo de 1965
ALONSO UNGERIA
p.p.