



115046

D. Juan Llopis Vilaltella, de nacionalidad española, con domicilio en Barcelona, calle Castilla n.ºs. 46/48, solicita registrar un Modelo de Utilidad, por 20 años, para España y sus Provincias de Ultramar, que se refiere a: "TABLERO PARA LA FERMENTACION DEL PAN Y PARA SU CONDUCCION AL CARGADOR DEL HORNO".

El objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad lo constituye un tablero destinado a la fermentación del pan y para su conducción al horno, el cual, por su constitución especial y notablemente ligera, facilita su manipulación y cumple la misión encomendada a dicho tablero.

5

En la fabricación del pan se utiliza, generalmente, un tablero de madera, cubierto por una tela sobre el que se deposita el pan para su fermentación y conducción al cargador del horno. También se utiliza una lona cargadora móvil como una cinta sin fin, que se desliza sobre rodillos, al quedar retenida en la boca del horno por unos ganchos incorporados a la lona.

10

El tablero que se solicita patentar está constituido por un marco de un material ligero, el cual sirve de soporte a dos telas tensadas, dispuestas por ambas caras del marco, en cuyo interior se han previsto unos listones o tiras cruzadas, cuya misión es mantener tensas las telas y servir de soporte a los panes colocados encima. Las ventajas del tablero propuesto son evidentes, su menor peso lo hace más manejable y además permite la circulación del aire a través de las telas, para que se sequen. La humedad de la tela inferior, al evaporarse en el armario de fermentación, facilita la

15

20



25

fermentación del pan situado en la tela superior. Los tableros pueden secarse por circulación de aire natural, durante su empleo o acelerando el secado en una estufa, asegurándose una larga duración y reduciendo, por tanto, el número de tableros a emplear en la fabricación del pan, ya que siempre están dispuestos para ser utilizados, puesto que por carecer de excesiva humedad, se evita la adherencia de la masa de pan sobre las telas, que no precisan ser espolvoreadas con harina.

30

En los dibujos que se adjuntan y que constituyen parte integrante de la presente memoria descriptiva, se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo, pero no limitativo, una realización práctica del tablero para la fermentación del pan y para su conducción al cargador del horno, que se solicita patentar.

35

Dichos dibujos muestran:

Fig. 1ª- Vista en planta del tablero.

Fig. 2ª- Vista lateral, en sección vertical del mismo.

40

Refiriéndonos concretamente a los citados dibujos, pasamos a describir con mayor detalle, las particularidades constructivas del indicado tablero.

45

Un marco -1- de forma y dimensiones adecuadas, constituye el soporte de las telas tensadas -2-, dispuestas en ambas caras del indicado marco -1-. Unos listones -3- que cruzan interiormente dicho marco -1- y tensan las telas -2-, sirven de soporte a los panes colocados encima, manteniendo ambas telas separadas y facilitando la aireación a través de las mismas.

50

Un remate preferentemente metálico, de un perfil adecuado -4-, en forma de U, por ejemplo, abarca entre sus ramas al marco -1- y las telas -2-, ya tensadas, dando solidez al conjunto y sirviendo de base de sustentación al tablero, evitándose que el roce continuo sobre las telas provoque su desgaste.

La trama de las telas -2- puede ser más o menos tupida y variar para obtener la aireación deseada.



55 Los detalles de constitución y montaje a que hemos hecho referencia en el transcurso de la presente memoria descriptiva, no son limitativos en cuanto a la forma, clases de material, disposición y arreglo de los elementos integrantes del tablero para la fabricación de pan, los cuales pueden variar, según convenga a las exigencias de cada aplicación concreta, manteniendo, no obstante, el principio básico de su constitución funcional.

60 El Modelo de Utilidad por: "TABLERO PARA LA FERMENTACION DEL PAN Y PARA SU CONDUCCION AL CARGADOR DEL HORNO", cuyo privilegio de explotación en España y sus Provincias de Ultramar, se solicita por un periodo de 20 años, deberá recaer sobre las particularidades que se concretan en las siguientes,

65 REIVINDICACIONES

70 1ª.- "TABLERO PARA LA FERMENTACION DEL PAN Y PARA SU CONDUCCION AL CARGADOR DEL HORNO", caracterizado por el hecho de que está constituido por un marco de forma y dimensiones adecuadas, que sirve de soporte a dos telas tensadas, dispuestas por ambas caras de dicho marco, en cuyo interior se han previsto unos listones o tiras cruzadas que mantienen separadas dichas telas y sirven de soporte a los panes colocados sobre una de dichas telas, las cuales permiten una circulación de aire a través de sus tramas, para que se sequen y mantengan en determinado grado de humedad, formando, junto con el marco, un conjunto ligero de fácil manejo.

75 2ª.- "TABLERO PARA LA FERMENTACION DEL PAN Y PARA SU CONDUCCION AL CARGADOR DEL HORNO", según la 1ª reivindicación, caracterizado por el hecho de que resiguiendo el contorno del tablero se dispone un perfil que abarca total o parcialmente el marco y las telas tensadas, mediante el cual se protege a las mismas de todo roce al apoyar el tablero cargado sobre los soportes, evitándose su desgaste.

80 3ª.- "TABLERO PARA LA FERMENTACION DEL PAN Y PARA SU CONDUCCION AL CARGADOR DEL HORNO".- Tal como se ha descrito y demostrado en los



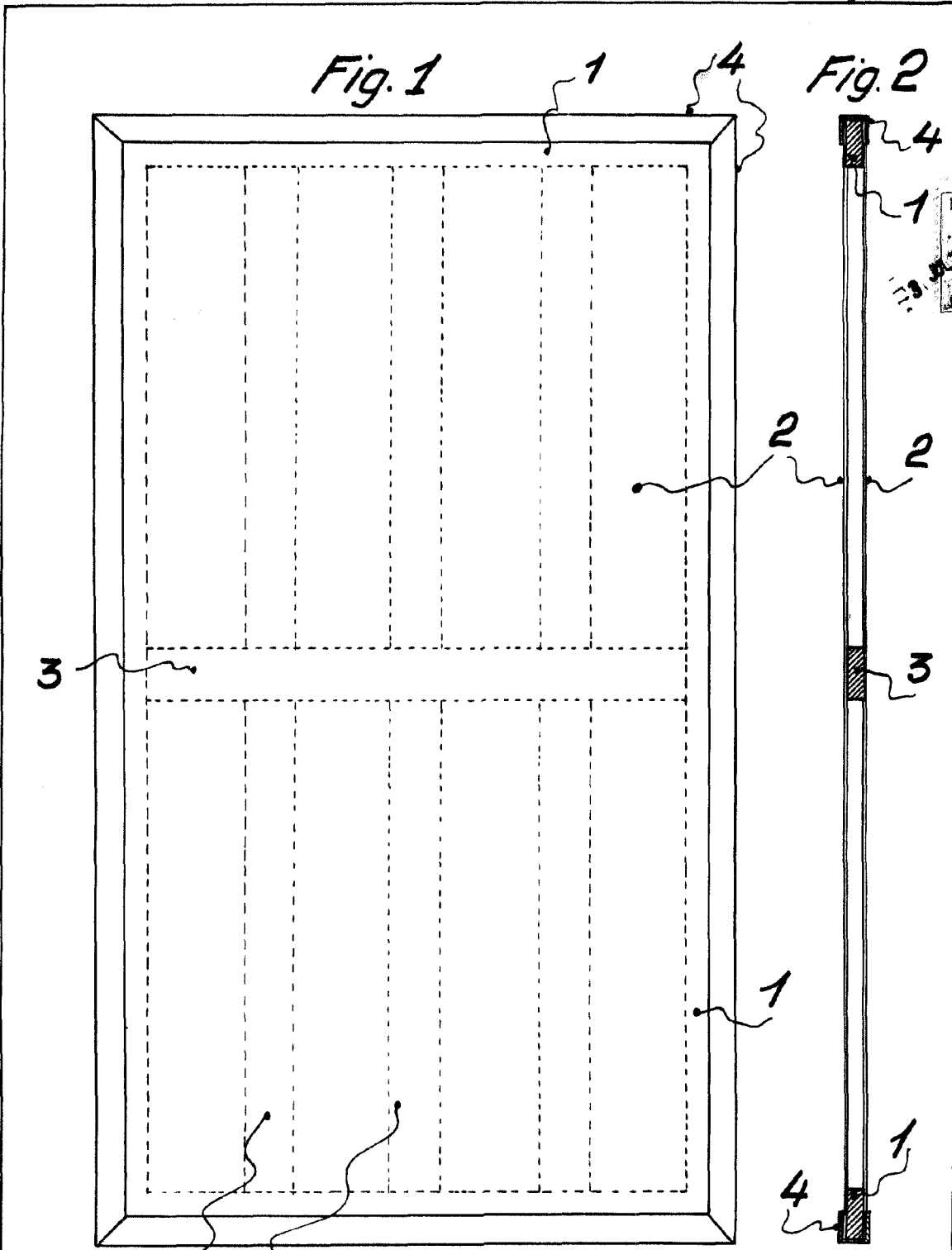
dibujos adjuntos.

Consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona a 3 de Julio de 1965

P.A. de D. Juan Llopis Vilaltella

JUAN B. RENTER RIDAURA



Barcelona, 3 de Julio de 1965
P.D.

Juan B. Rentería Pidauro

[Handwritten signature]

Escala variable