

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

que se solicita a favor de

D. Juan Borell Montagut, residente en Barcelona, C/ Riera Alta 8.

por

"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS PARA LA FABRICACION DE CAMELOS MACIZOS Y RELLENOS DE TODAS FORMAS Y DIBUJOS"

\*\*\*\*\*

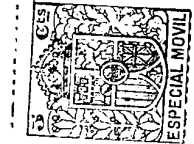
En la industria de confituras, las máquinas que se emplean hasta la fecha para moldeo de la pasta, adolecen del gran defecto de que para cada modelo o dibujo de caramelo que se ha de elaborar, se precisa una máquina distinta, lo que constituye una gran dificultad y mayor coste de la elaboración del producto.

5

Además, las máquinas conocidas hasta la fecha no efectúan el calibrado e igualado de las varillas de pasta automáticamente, sino que en ellas se efectúan a mano dichas operaciones, lo que necesariamente acarrea la lentitud de la producción, no consiguiendo obtener de las máquinas el rendimiento de elaboración apetecido.

10

A remediar estos inconvenientes vienen los perfeccionamientos objeto de la presente invención, ya que con una sola máquina



15 y cambiando unicamente las coronas de los moldes dispuestos ad-  
hoc, se fabrican todas las formas conocidas de caramelos y cuan-  
tos dibujos artisticos puedan hacerse en modelaje, tanto relle-  
nos como macizos y en distintas dimensiones, sin perjuicio de  
poder aplicar, además de las formas que se reseñan en la pre-  
sente invención, cualesquiera otras que se deseen.

20 Tambien queda remediado el inconveniente del calibra-  
do e igualado a mano de la varilla de pasta, toda vez que con  
los perfeccionamientos que se describen a continuación se rea-  
lizan estas operaciones automaticamente y el obrero que atien-  
da la máquina no ha de preocuparse mas que de alimentar esta  
25 de pasta.

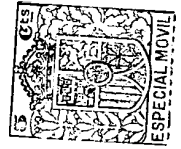
A titulo de ejemplo no limitativo, sino unicamente  
explicativo, se acompañan varios dibujos en los cuales:

La fig. 1 - Es una vista, de lado, del conjunto de  
la máquina.

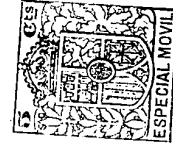
30 la fig. 2 - es una vista desde el frente operante del  
conjunto de la máquina.

Las figs 3 a 10 son cortes longitudinales de los mol-  
des cambiables.

35 Segun puede apreciarse facilmente por los dibujos re-  
feridos (fig. 2) la máquina va montada sobre un zócalo L de  
materia adecuada, el cual va fijado en su base por medio de  
tornillos X, adosados al suelo; sobre la parte superior de di-  
cho zócalo va la plataforma K, encima de la cual está fijado  
un motor D de 1/2 H.P., de cualquier clase de corriente, y  
40 que podria sustituirse, bien por un volante para mover la má-  
quina a brazo, o bien por poleas para ser acopladas por medio  
de una correa de transmisión a un embarrado, (no representados),



el soporte J, la caja de cambio de marchas C y un soporte trans-  
portador Y. El motor D, lleva un piñon motriz A que transmite la  
45 fuerza a la rueda B y por medio del cambio de marcha (tres velo-  
cidades) que sirve para intensificar mas o menos la producción  
de confituras, el piñon E (fig. 1) transmite la fuerza a la rueda  
F, (fig 2) y por consiguiente al disco I. La rueda G que es movi-  
da por la rueda F, da a su vez movimiento al disco H, de igual  
50 diametro que el disco I. Los discos H. I, reciben calefacción  
conjunta o independiente del motor D. Estos discos llevan las  
coronas cambiables de moldes (figs. 2,3,4,5,6,7,8,9, y 10) para  
el moldeado de la pasta. En la parte superior del disco H y uni-  
do al soporte J, hay un juego de charnela para sostener el cepi-  
llo S', acoplado para limpiar y engrasar los moldes de dicho dis-  
co. El disco inferior I, al igual que el superior, tambien lleva  
un cepillo de limpieza y engrase S, adosado a la plataforma K.  
Con el fin de poder desengranar la rueda G de la rueda F, y por  
consiguiente el disco H del disco I, en la parte superior del  
60 soporte J, va fijado el volante R (fig. 1) el cual está provisto  
de un eje tornillo V, unido al cojinete Z. El soporte J (fig. 2)  
en su lado izquierdo, tiene un saliente para sostener el mecanis-  
mo que sirve para igualar la pasta, el cual a su extremo lleva  
el eje donde gira la palanca I (fig. 1) junto con la guia o boca  
de alimentación  $\bar{N}$ , la cual fijada por las palomillas N y N', per-  
mite que se regule a voluntad de quien maneje la máquina, la ma-  
70 yor o menor cantidad de pasta necesaria en relacion con las di-  
mensiones de los moldes. Los piñones Ll y Ll' (fig. 2) transmiten  
la fuerza recogida de la rueda sin fin del cambio de marcha a  
las ruedas M y M' las cuales dan fuerza a los rodillos O y U (fig  
1) que dirigen la pasta a los moldes.



75 En la parte superior derecha del cambio de marchas va el soporte Ch, el cual sostiene el ventilador P, que sirve para dar lustre y enfriar el caramelo. Acoplada al eje del piñón E, va una polea unida por medio de una correa sin fin Q a otra polea igual, sostenida por el soporte Y, cuyas tres piezas componen el juego de transportador automático que conduce los caramelos elaborados hasta una mesa o tablero que se coloca al lado de la máquina.

80

N O T A

En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

85

1) Perfeccionamientos introducidos en las máquinas para la fabricación de caramelos macizos y rellenos, de todas formas y dibujos, caracterizados por el hecho de que con una sola máquina y cambiando solamente las coronas de los moldes dispuestos ad-hoc, se fabrican todas las formas conocidas de caramelos y cuantos dibujos artísticos puedan efectuarse en modelaje.

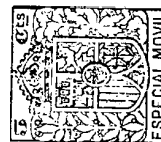
90

2) Perfeccionamientos, según la reivindicación 1, caracterizados por el hecho de que con los mismos dispositivos pueden acoplarse distintos medios de funcionamiento de la máquina, como son motor acoplado, volante para moverla a brazo o poleas.

95

3) Perfeccionamientos según la reivindicación 2, caracterizados por el hecho de que el motor de funcionamiento está provisto de un cambio de marchas, que permite regular la velocidad de los discos para obtener mayor o menor producción según se desee.

4) Perfeccionamientos según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizados por el hecho de que los discos de moldeo reciben



100 calefacción conjunta o independiente, del motor de funcionamiento.

5) Perfeccionamientos según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por el hecho de que van acoplados dos juegos de cepillos para limpiar y engrasar automáticamente las coronas de los moldes.

6) Perfeccionamientos según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por el hecho de llevar un dispositivo para desengranar las ruedas dentadas G, V, y por consiguiente los discos H - I.

110 7) Perfeccionamientos según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por el hecho de llevar un mecanismo igualador y calibrador automático de la pasta.

8) Perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados por el hecho de llevar un ventilador para dar brillo al caramelo y enfriar la pasta,

115 9) Perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados por el hecho de que una correa sin fin, montada sobre dos poleas, sirve de transportador del producto elaborado a la mesa de distribución.

120 10) Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la patente de invención que se solicita por veinte años en España, por

"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS PARA LA FABRICACION DE CAMELOS MACIZOS Y RELLENOS DE TODAS FORMAS Y DIBUJOS"

125 Todo lo cual queda expresado en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan,

Madrid 10 de Enero de 1930.

Figura 1

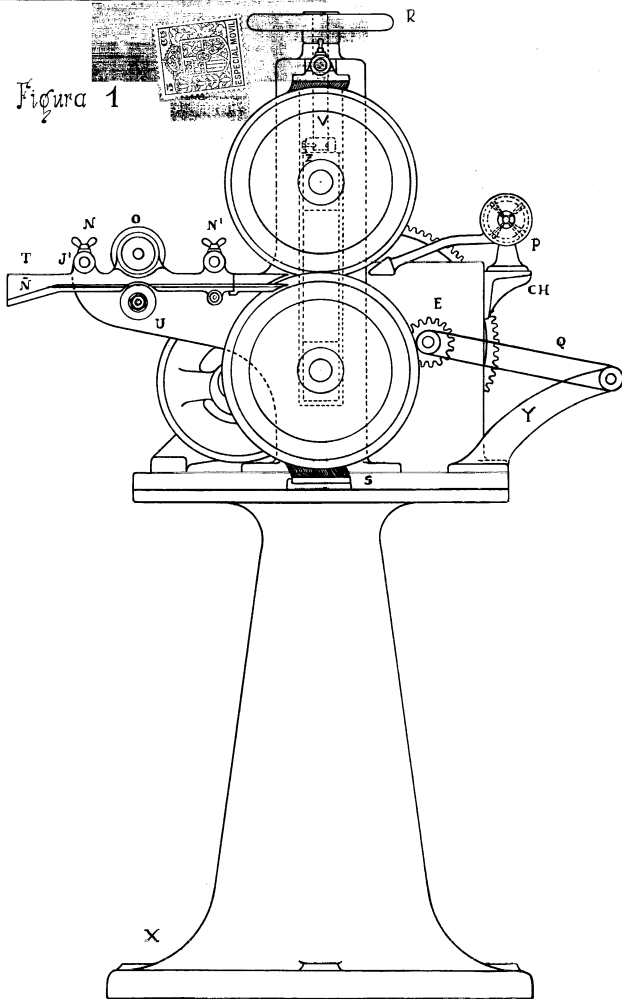
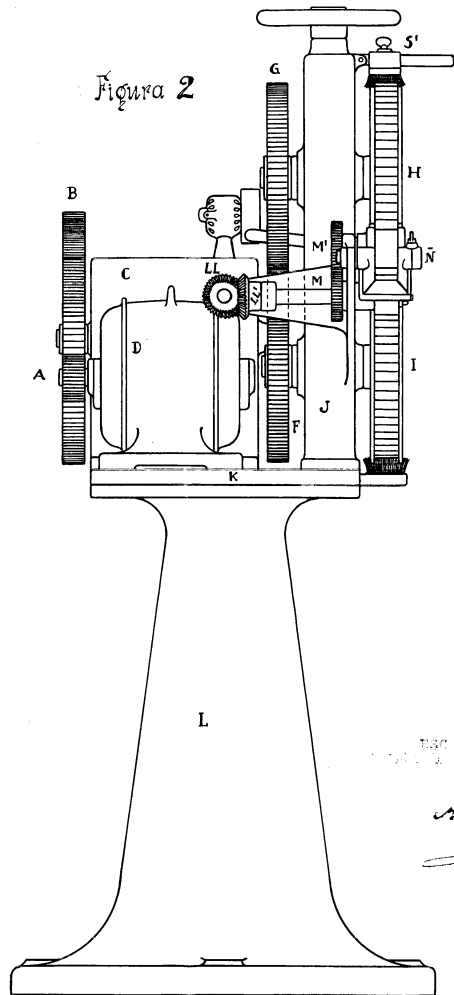


Figura 2



PROCESO VARIABLE  
DE LA INGENIERIA DE 1910

*Miguel Ángel*

Figura 3

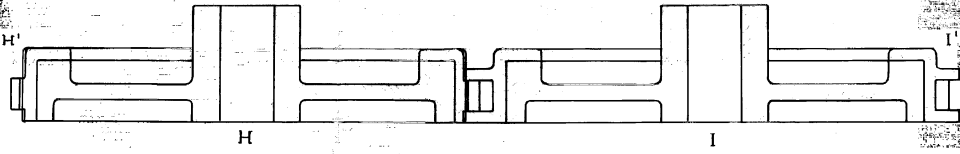


Figura 4

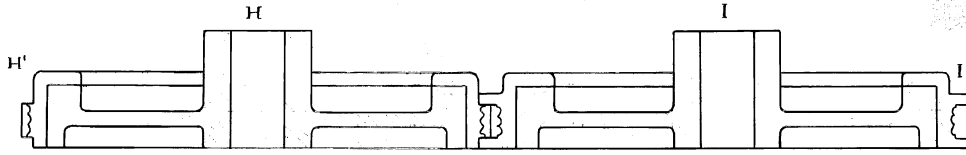


Figura 5

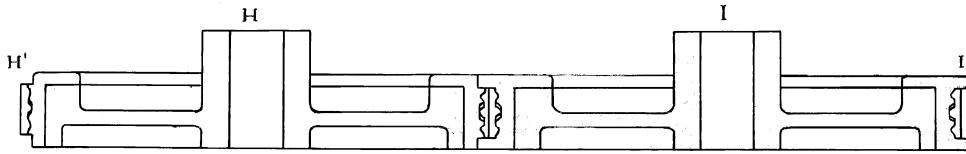
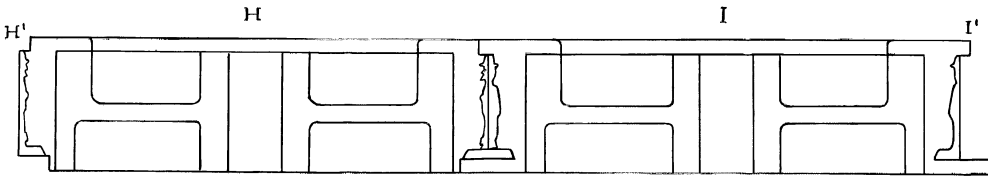


Figura 6



BOFALLA PAT. ALM. 1933

*Manuel Medina*

Figura 7

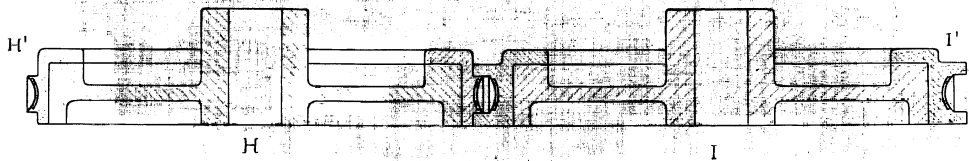


Figura 8

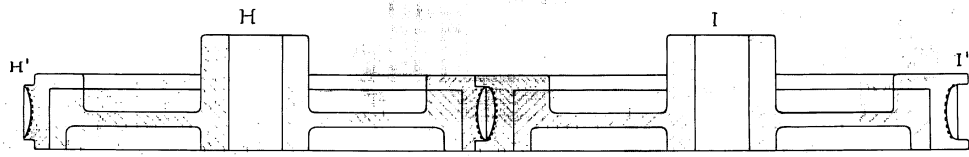


Figura 9

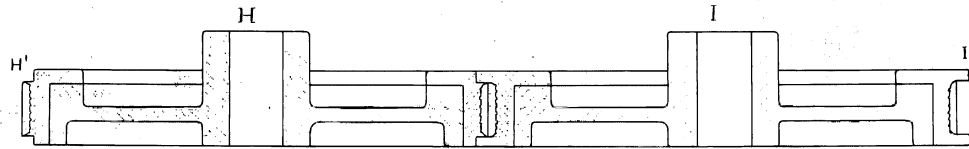
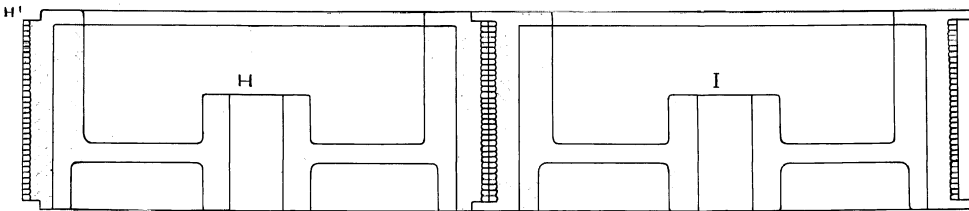


Figura 10



ESCALA VARIABLE  
Nº 116.398 de 1930

*Original*