



127867

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

por "MAQUINA PARA EL ACABADO DE TARTAS DE PASTELERIA", a favor de D. Juan MONTAMAT Felip, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, Avda. Hospital Militar, 48.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de utilidad se refiere a una máquina destinada a realizar el acabado de las tartas de pastelería, concretamente aquellas que presentan configuración troncocónica aplanada y se constituyen mediante una masa de materia esponjosa, recubierta de una capa de crema, mantequilla u otro material en estado pastoso.

- 5. sa, recubierta de una capa de crema, mantequilla u otro material en estado pastoso.
- 10. Como es sabido, las tartas del tipo citado se acaban a mano, dando a la superficie exterior de las mismas una terminación que presente aspecto agradable a la vista y permita al mismo tiempo la realización de conjuntos artísticos y ornamentales, cuyo efecto completa la función de la tarta. La realización manual de los efectos citados presenta inconvenientes derivados a la imposibilidad práctica de conseguir un acabado completamente regular y simétrico de la crema o mantequilla envolvente de la tarta.
- 15. vente de la tarta.

Por el contrario, el empleo de la máquina que consti-



tuye el objeto del presente Modelo permitirá realizar con uniformidad y exactitud el acabado de las tartas, todo ello con un alto grado de eficacia y de elegancia, combinados con la posibilidad de obtener tartas cuya presentación exterior comporte un efecto artístico notable.

5. Para facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria una hoja de dibujos, en los que se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, un caso de realización de una máquina para el acabado de tartas de pastelería, según los principios de las reivindicaciones.

En los dibujos:

La figura 1 representa la nueva máquina, vista en perspectiva.

Las figuras 2 y 3 muestran la máquina vista, respectivamente, en alzado y en planta.

La figura 4 corresponde a la máquina realizando el acabado de una tarta, para hacer comprensible su sistema de trabajo.

La máquina en cuestión consta de un cuerpo -1-, en forma de caja preferentemente prismática rectangular y aplana-
20. da, de aristas redondeadas, apoyada sobre unas patas -2-. Su cara superior se halla atravesada por un árbol vertical -4-, del que es solidario un disco o plataforma circular -5-, sobre el cual se dispondrá la tarta que se desee acabar, con inter-
25. posición de una pieza discoidal eventual -6-.

El plato -5- puede girar a una velocidad constante al ser impulsado por un mecanismo que comporta un motor eléctrico y un sistema de transmisión cinemática.

La tarta que se acabará mediante la máquina y cuya
30. superficie exterior comporta una capa de mantequilla, nata, crema u otro material en estado pastoso o flúido, recibirá la



forma conveniente, particularmente en su cara superior, mediante una pieza -7- en forma de pala o peine, cuyo borde inferior presenta un perfil de forma determinada, de suerte que, al girar la tarta apoyada sobre el plato -5-, la pieza -7- actúa

5. de rasqueta y de la forma determinada a la cara superior de la tarta.

La pieza -7- es solidaria de un mango -8-, terminado eventualmente en un extremo de sección cuadrangular -9-, que atraviesa una pieza cilíndrica -10- y es retenido superiormente

10. mediante un tornillo -11-, de cabeza moleteada.

El cuerpo -10- se apoya sobre un cuerpo -12-, así mismo cilíndrico y de mayor diámetro, fijado sólidamente a la cara superior -3- del cuerpo -1-.

La posición de la pieza -7-, que actúa a modo de rasqueta, puede regularse tanto en altura como en posición respecto

15. al centro del plato -5-.

El ajuste de la posición de la pieza respecto al centro del plato se realiza mediante el tornillo -11-, de cabeza moleteada, el cual puede aflojarse con la mano y dar lugar a

20. la variación de la posición de la rasqueta.

El ajuste de la altura de la pieza -7- se realiza por variación de la posición angular de la corona -13-, la cual permite un ajuste muy fino de la posición de aquella pieza, una vez se ha determinado su situación respecto al plato.

La corona -13- comporta una graduación periférica de tipo micrométrico, en correspondencia con un trazo de referencia marcado en el cuerpo -10-, de manera que se verifica la posibilidad de ajustar con gran precisión la posición deseada de la rasqueta -7-.

25.

La graduación basta de la altura se realiza mediante un botón lateral -14-, dispuesto en una de las caras verticales

30.



1967

del cuerpo -1-, de manera que la determinación exacta de la posición de la pala -7- se realizará, preferentemente, accionando en primer lugar el botón citado últimamente, para escoger aproximadamente la posición del peine rascador -7-, a continuación de lo cual se afinará la posición de manera precisa, mediante la corona graduada -13-.

El motor eléctrico interior del cuerpo -1- comportará los elementos necesarios para su maniobra, hallándose entre los mismos un botón exterior -15-, que realizará la conexión y desconexión del motor, a voluntad. El cable -16- permitirá la alimentación eléctrica de la máquina.

El examen de las figuras permite comprender que la disposición de la máquina descrita se aproxima a la de un aparato tocadiscos, en el que el plato -5- gira a la velocidad correspondiente y el brazo -7-8-9- corresponde al fonocaptor empleado en aquel tipo de instrumento.

El material que compone los diferentes elementos de la máquina se realizará a base de elementos inoxidables o inatacables, con el fin de que su resistencia a la humedad y a otros agentes sea máxima.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de la máquina descrita, será variable a los efectos del actual Modelo.

N O T A.

Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de utilidad:

1.- Máquina para el acabado de tartas de pastelería, caracterizada esencialmente por constar de un cuerpo en forma de caja prismática rectangular, cuyo interior alberga un motor eléctrico, un sistema de transmisión cinemática, elementos de maniobra eléctrica y auxiliares, para el accionamiento



positivo de un árbol vertical, solidario de un disco horizontal dispuesto superiormente al cuerpo de la caja y destinado a recibir concéntricamente las tartas a acabar, comportando la propia máquina un soporte de eje vertical de una pieza de

5. perfil especial, destinada a realizar el acabado y conformación de la superficie cilíndrica superior de las tartas.

2.- La propia máquina según la reivindicación anterior, caracterizada porque la posición de la pieza de perfil característico destinada al acabado superior de la tarta puede ajustarse por variación de su altura y de su posición respecto al centro del plato horizontal, a cuyo efecto el mango de soporte de la pieza puede desplazarse paralelamente a sí mismo, fijándose su posición mediante un tornillo de cabeza

10. grafilada, mientras que la altura de la pieza y su mango se

15. ajustan de manera basta mediante un mecanismo que comporta un botón exterior y lateral de accionamiento, y de manera fina mediante un mecanismo que comporta una corona concéntrica del soporte vertical de la pieza de perfil característico,

20. corona dotada de una graduación micrométrica en correspondencia con un trazo de referencia, para la determinación exacta de la posición de la pieza.

3.- La propia máquina para el acabado de tartas de pastelería, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por completarse con los elementos de accionamiento del

25. circuito eléctrico del motor y de sustentación de los órganos que definen esencialmente la máquina, mientras que la pieza de perfil característico que realiza la función de acabado superior de la tarta será esencialmente amovible e intercambiable con otras piezas del mismo tipo y perfil diferente, do

30. tadas de medios idénticos de fijación a la máquina.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren



en la esencialidad del Modelo de utilidad, definido en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

4.- "MAQUINA PARA EL ACABADO DE TARTAS DE PASTELE-
RIA".

5. Consta la presente memoria de seis hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Barcelona, 3 FEB 1967

P.A. de D. Juan MONTANAT Felip,

D. JUAN MONTAMAT FELIP

HOJA ÚNICA

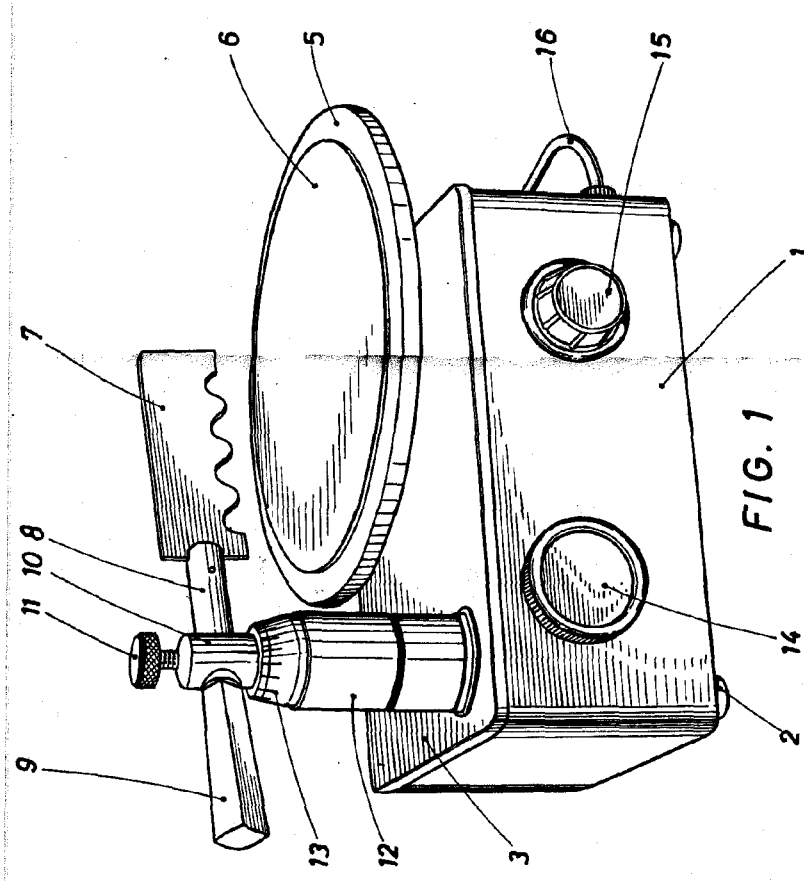
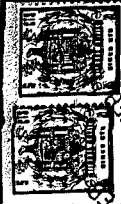


FIG. 1

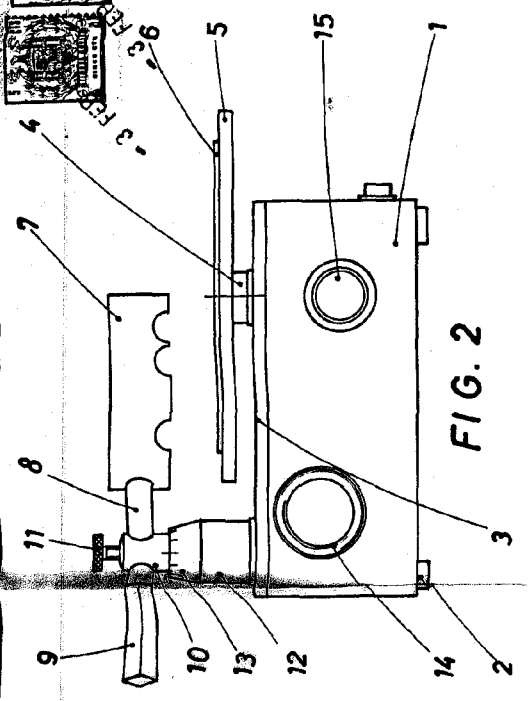


FIG. 2

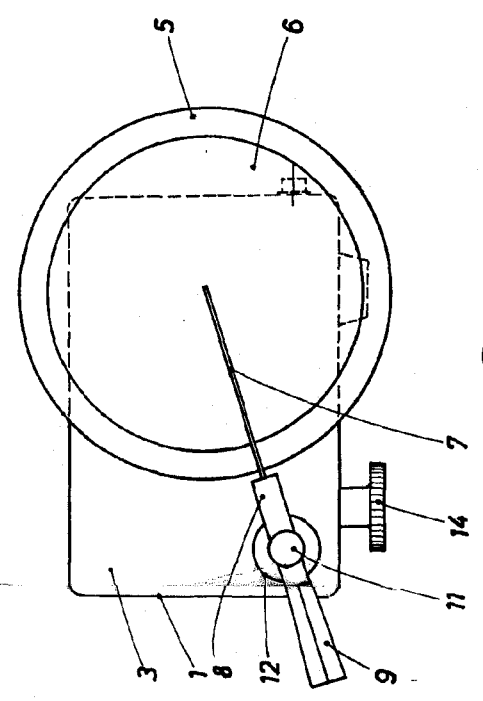


FIG. 3

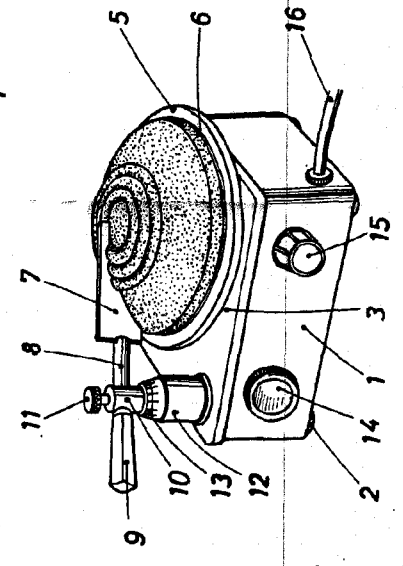


FIG. 4

ESCALA VARIABLE

BARCELONA, 3 FEB 1967
P. A. *[Signature]*