

156528

156528



MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"Máquina continua para la fabricación automática de  
"las pastas alimenticias".

Solicitantes: MORIONDO & CIE. domiciliada en MILAN, Via Soperga, 16,  
(Italia).

5. Forma objeto del presente invento obtener, por medio de una máquina en extremo sencilla, una elaboración perfecta, denominada propiamente granulación, en forma continua y automática, de una mezcla de sémola, harina y agua que se carga, también de un modo continuo y automático, a dicha máquina.

10. se entiende por perfecta elaboración la transformación de la mezcla de sémola, harina y agua, por medio de la citada máquina, en una pasta perfectamente homogénea, pero sin que por ello queden alteradas las propiedades esenciales de las materias por excesivo frotamiento y consiguiente calentamiento perjudicial de la pasta.

15. La máquina, objeto de la presente invención, permite efectivamente realizar de una manera continua el trabajo base de las corrientes granuladas destinados a pastas



alimenticias, es decir, desplazamientos parciales de pasta en la misma masa del conjunto de la pasta, con inmediato trabajo de compenetración de las partes que integran la pasta.

20. En el adjunto dibujo se ilustra, a simple título de ejemplo no limitativo, una forma de ejecución de la construcción de la máquina según la invención.

Fig. 1 representa una sección longitudinal, parcial de la máquina.

25. Las figuras 2 y 3 muestran dos detalles de la misma.

Refiriéndonos a dicho dibujo, la máquina recibe su accionamiento por el motor 1 provisto de polea de garganta 2 que, por medio de las correas trapezoidales 3, transmite el movimiento a la polea 4 de mando de la máquina. El piñón 5 vá unido a la polea de mando 4 y engrana con la rueda dentada 6 montada sobre el eje 7. Este recibe su apoyo en el soporte 9 por medio del cojinete de bolas 8. Sobre el otro extremo del eje 7 está montada la hélice 12 por medio de una junta de garras 11. Esta hélice 12 es giratoria, moviéndose dentro del cilindro 14 provisto de una camisa 13 y de una tolva de carga 21.

30.

35.

La camisa 13 lleva ranuras helicoidales 23 de inclinación opuesta a la de la hélice 12 como se desprende de los detalles del dibujo. Estas ranuras prosiguen asimismo en la tolva de carga, cuando principio en 22.

40.

Sin embargo, en el interior del cilindro 14 se disponen además placas torreadas 15. El extremo del cilindro 14 se mete en una cabeza de descarga, provista de las cavidades 17 y 19. La abertura de la cavidad 19 desemboca sobre el registro de estirado propiamente dicho, de construcción normal, sujeta por el anillo 20.

45.

La máquina funciona de la siguiente manera:

Se lleva a la tolva de carga 21 la mezcla de sémola harina y agua, ya preparada en una corriente máquina mezcladora, de producción intermitente o continua. De este

50.

156528

- 3 -



55. modo , la hélice 12 coge la mezcla y la elabora, transformándola en una pasta homogénea que, durante esta elaboración, sufre al mismo tiempo un desplazamiento , empujándola con presión que aumenta gradualmente hacia el grupo de placas forradas 15.

60. Se facilita la presa que la hélice hace en la mezcla, por medio de los arranques de ranuras 22 del cilindro 13, y el avance de la mezcla en elaboración está producido por la rotación de la hélice 12. Las placas forradas 15 obstaculizan el movimiento de avance de la pasta, sometiénola de este modo durante la elaboración a la presión más adecuada para el trabajo.

65. La máquina está construida de tal modo que resulta fácil el repaso interior, y, a este objeto, la hélice está dispuesta en forma fácilmente desmontable, pudiendo sacarla del cilindro. La hélice 12 y la camisa 13 se construyen de material inoxidable. Naturalmente podrán variar la forma y los detalles constructivos, sin influir por ello en la esencia de la invención.

70.

N O T A

75. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle, en cuanto no altere su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de introducción, por diez años en España: " Máquina continua para la fabricación automática de las pastas alimenticias"; caracterizándose por lo siguiente:

80.

85. 1ª.- Máquina continua para la fabricación automática de pastas alimenticias, caracterizada porque comprende una prensa con una o varias hélices, de uno o varios arranques, llevando el cilindro en el que gira<sup>o giran</sup> la o las hélices, ranuras helicoidales de uno o varios arranques

156528

- 4 -



de inclinación opuesta a la de las hélices.

90. 2ª.- Máquina continua según reivindicación 1, caracterizada porque la ranura helicoidal al principio del cilindro se prolonga parcialmente dentro de la tolva de carga, por lo que la mezcla de sémola, harina y agua podrá introducirse en el cilindro mediante una simple tolva de carga.

95. 3ª.- Máquina continua según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la pasta elaborada por la hélice, antes de su estirado, recibe en su movimiento un obstáculo representado por una o varias placas farradas, colocadas en el interior del cilindro, pudiendo así variar a voluntad la presión de trabajo y por consiguiente la intensidad de la granulación.

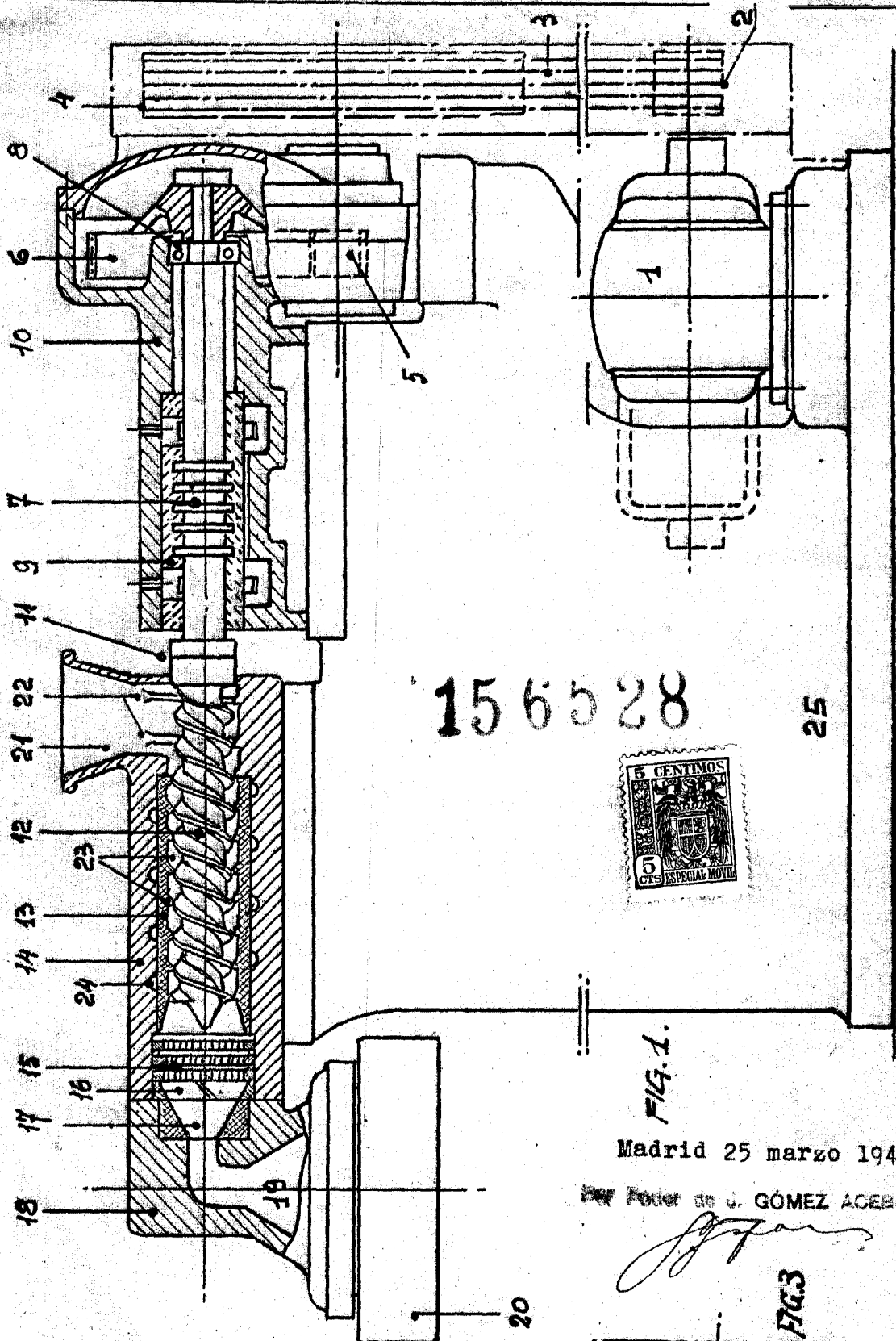
100. "Máquina continua para la fabricación automática de las pastas alimenticias"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los adjuntos dibujos.

Esta memoria consta de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 25 de marzo de 1942.

MORIONDO & CIA.

Per Poder de J. GÓMEZ ACEBO



156528

25



FIG. 1.

Madrid 25 marzo 1942

Por Poder de J. GÓMEZ ACEBO

FIG. 3

12

FIG. 2

23

