

162771

P.- 45.366

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I, P. C.
CLASE A-21
SUBCLASE B

Bandeja para colines

Memoria descriptiva



para solicitar **MODELO DE UTILIDAD** por 20 años

a nombre de **JOSE RUEDA RUEDA**

~~ARGENTINO~~ / de nacionalidad española

con domicilio en Monturque, Córdoba

por: "UNA BANDEJA PARA UTILIZAR EN LA FABRICACION DE ARTICULOS DE PANADERIA"

(Clase Internacional A21c)

27.10.70



Esta solicitud se refiere a una bandeja ondulada para la fabricación de picos, colines, y productos de panadería similares.

5 Esta bandeja metálica presenta sobre las ya conocidas y utilizadas en esta industria varias ventajas, entre las que destaca su ondulado especial, que evita que el producto en ella llevado se pegue a la bandeja o quede ajustado en ella al aumentar su volumen durante la fermentación, debido a la diferencia existente entre la curvatura de la onda de la bandeja y la curvatura del producto, cuya superficie de contacto con la bandeja es mínima. Esta ondulación especial permite también que, en el horno, el producto reciba el mismo calor en toda su superficie, lo que no sucede con las bandejas conocidas, consiguiéndose así una cocción más perfecta del producto.

10 La bandeja metálica de esta solicitud, que puede estar hecha de hojalata, chapa de hierro o chapa galvanizada, está formada por una lámina ondulada provista, en sus extremos, de unos refuerzos en forma de junquillos, transversalmente a sus ondas, soldados a la lámina ondulada. Estos junquillos evitan que el producto se salga de la bandeja dentro del horno al manipularla con la pala.

20 A continuación se describirá más detalladamente la bandeja de esta solicitud con referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

25 la figura 1 representa una vista lateral del ondulado de una bandeja de acuerdo con la técnica conocida, con el producto colocado en ella;

30 la figura 2, es una vista lateral del ondulado de una bandeja de acuerdo con el invento, también con el

10 OCT



producto colocado en ella;

la figura 3 es una vista en perspectiva de la bandeja de esta solicitud; y

la figura 4 es una vista desde abajo de la bandeja de la figura 3.

Refiriéndose ahora a los dibujos, y en primer lugar a la figura 1 de los mismos, en ella se muestra el ondulado de una bandeja del tipo que se ha venido utilizando hasta ahora, de acuerdo con la técnica anterior. En ella, el radio de las ondas es exactamente igual por una que por otra cara de la bandeja, no existiendo diferencia entre los canales y los lomos de dichas ondulaciones ($r=r_1$), representándose A_1 la distancia entre centros geométricos virtuales de dos lomos de una misma cara de la bandeja.

En comparación con ella, la bandeja de acuerdo con este invento, ilustrada en vista lateral en la figura 2, tiene ondulaciones de distinta curvatura en el canal y en el lomo ($R \neq R_1$) existiendo, sin embargo, la misma distancia A_1 entre los centros geométricos de dos canales de una misma cara de la bandeja, disposición ésta que permite que el producto quede más holgado en el canal, fermentando a voluntad, sin paredes que impidan su fermentación plena.

Las medidas y números de canales se prevén de acuerdo con la máquina para la cual se emplean.

Con referencia ahora a la figura 3 de los dibujos, en ella se indica con 1 la lámina metálica ondulada de poco espesor, en la que las ondulaciones están realizadas según su menor dimensión, presentando en sus lados más cortos unos junquillos 2, 3 en L (véase figura 4) también



metálicos, unidos a la lámina 1 por ejemplo, por soldadura, y que cumplen la función de refuerzos. Estos junquillos tienen su ala más larga horizontal soldada a la lámina 1 y en ella tienen formado un resalto o moldura 4 ó 5 (figura 4) destinado a mantener la bandeja separada del piso del horno, facilitando así el manejo de la pala para coger la bandeja dentro del horno. El ala vertical de los junquillos 2 y 3, evita el que el producto contenido en la bandeja se salga de ésta al manipularlas dentro del horno con la pala.

Volviendo de nuevo a la figura 2, en ella se puede apreciar la diferencia entre la curvatura de las ondas 6 de la bandeja (más abiertas) y la curvatura del producto en su primera etapa 7, recién formado por la máquina, y en su segunda etapa de fermentación 8, en la que ha aumentado considerablemente de volumen. Como puede observarse, gracias a esta curvatura, el producto llevado por la bandeja, al aumentar de volumen, no se pega ni se ajusta a la onda de dicha bandeja con lo que su crecimiento se realiza sin ningún inconveniente. Esta amplia curvatura de las ondas de la bandeja, al separar uno de otro los colines o producto similar, contenidos en ella, evita que se den sombra entre sí, es decir, permite que el producto reciba el calor del horno sobre toda su superficie proporcionando así una óptima cocción.

En la figura 4 se ilustra una vista de la parte inferior de la bandeja de acuerdo con esta solicitud, mostrándose claramente en ella la moldura o resalto longitudinal 4, 5 que separa la bandeja del piso del horno, permitiendo la entrada bajo ella de la pala.



Aunque esta bandeja puede tener unas dimensiones adecuadas a la clase del producto que se desea fabricar y el horno que se utiliza, se ha comprobado que con unas dimensiones de 30 x 45 cm. aproximadamente, con 11 ondas formadas en la lámina metálica, la bandeja resulta muy manejable y apropiada para su colocación en el horno.

REIVINDICACIONES

Los puntos que como característica de novedad se presentan en España, para que sean objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad, por VEINTE años, son los siguientes:

1.- Una bandeja para utilizar en la fabricación de artículos de panadería tales como colines, picos y similares, que comprende una lámina ondulada, según su menor dimensión, provista en ambos extremos de unos junquillos en L unidos a la lámina ondulada por su ala horizontal, caracterizada porque la amplia curvatura de las ondas de la lámina impide que el producto llevado en la bandeja se pegue a ella o quede ajustado en la onda al fermentar aumentando de volumen, y porque la rama vertical de los junquillos en L impide que el producto se salga de la bandeja al manipular ésta con la pala en el interior del horno.

2.- Una bandeja según la reivindicación 1, caracterizada porque la curvatura de las ondas de la bandeja es tal que permite que el producto en ella contenido re



ciba el calor del horno en toda su superficie, evitando zona de sombra.

5 3.- Una bandeja según la reivindicación 1, caracterizada porque los junquillos extremos de la bandeja tienen, en su ala mayor horizontal, por la que están soldados a la lámina ondulada, unos resaltos o molduras longitudinales que mantienen la bandeja separada del piso del horno.

4.- Una bandeja para utilizar en la fabricación de artículos de panadería.

10 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

28 OCT. 1970

P.A.

Alberto de Elizaburu
Por Poder

4.10.70

MJP/-

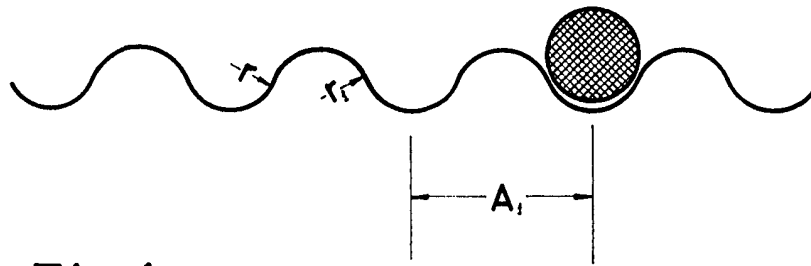


Fig. 1

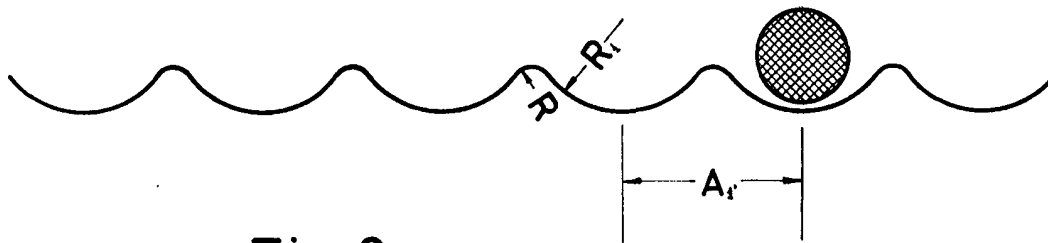


Fig. 2

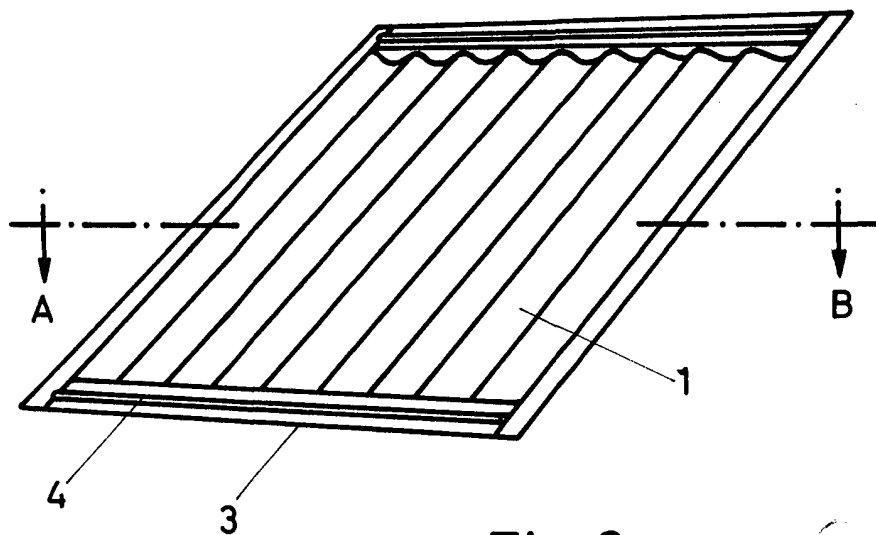


Fig. 3

Handwritten signature or initials in the bottom right corner of the drawing area.

10 14 07 1953
U.S. PATENT OFFICE
RECEIVED

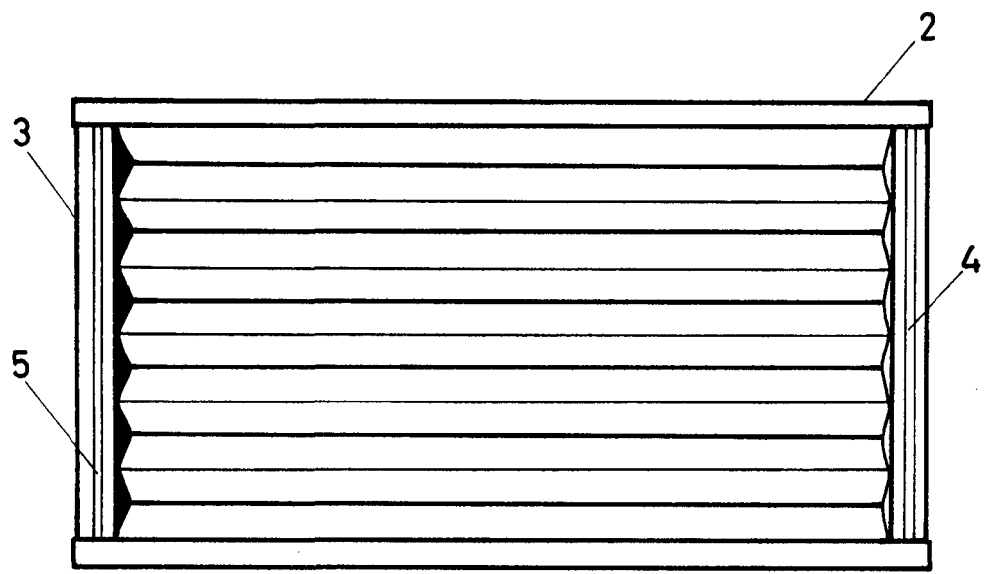


Fig. 4

Handwritten signature