



165180

165180

MEMORIA DE INVENCIÓN  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un certificado de adición  
por UN PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRINCIPAL  
DE LA PATENTE DE INVENCION Nº 151.912

a favor de

Don FRANCISCO ROMERO LLUCH.

- de nacionalidad española -

BENICARLO

(CASTELLÓN)

- 1.- La máquina emulsionadora - para chocolates, objeto de la Pa-  
tente principal nº 151.912, ha demostrado en la práctica, no solo  
la perfección con que realiza el trabajo para el cual fué conce-  
bida, sino también su capacidad para otras múltiples operaciones



165180

5.- bastando para ello efectuar pequeños cambios de detalle que en esencia no modifican la teoría de un funcionamiento, y algunas de cuyas aplicaciones indicamos a continuación.

10.- Para temperar productos, especialmente chocolate, se construye el mezclador con un doble fondo por el cual, se hace circular una corriente de agua fría, con lo que se da a la mezcla la temperatura requerida para un moldeado perfecto, para coadyudar a la cual prevee una sola aspa que no roce las paredes del recipiente y no engendre, por tanto, calor adicional. Además se prevee la máquina con un dispositivo de contramarcha o regulador de velocidades que permite su funcionamiento a marcha lenta.

15.- El rotor se dispone de tal forma, que puedan cambiarse el número y disposición de las espas, así como la clase de éstas que puedan adoptar la forma de cuchillas, paletas u otras apropiadas al trabajo que se trate de realizar, consiguiéndose con las modificaciones descritas aplicar a la máquina a trabajos tales como aceitunas, ya sometidas al triturador a fin de hacer la masa más grasienta y facilitar la extracción del aceite; amasado de harinas para la fabricación de pan; productos de confitería, cremas y otros semejantes; y también tiene aplicación para la fabricación de productos químicos, jabones, pinturas, tintas y otros muchos que requieren análogo tratamiento.

20.- El dispositivo de circulación de agua en el doble fondo del mezclador se dispone de modo que ésta pueda ser fría o caliente, según la operación a realizar, mediante calentadoras o refrigeradoras eléctricas o de cualquier otro sistema.

25.- Para lograr una mayor homogeneidad de la masa a trabajar las espas del dispositivo mezclador pueden disponerse en varios planos - en helice por ejemplo, alrededor del eje - con lo que el trabajo se realiza simultáneamente en capas de diferentes al-



165180

35.- cura de una manera efectiva.

Como es natural las formas y tamaños de la artesa y el mezclador pueden variar del modo más adecuado a la función que realicen.

N O T A

40.- 1ª.-UN PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRIN  
CIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION N° 151.912.- que se caracteriza  
porque para adaptarle a la amulsión de otros productos & tales  
como pasta de aceituna, harinas, para panificación, jabones, pin-  
turas, tintas, y otros productos ue requieren en un preparación  
45.- éste trabajo se dispone el eje de giro de tal modo que se cam-  
bien las aspas, sustituyendolas por otras de diferentes dimen-  
siones y formas, como cuchillas, paletas, u otras especiales pa-  
ra cada función.

50.- 2ª.-UN PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRIN  
CIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION N° 151.912, según la reivin-  
dicación 1ª y porque para dar mayor homogeneidad a la masa a tra-  
bajar, se disponen las aspas en distintos planos, con lo que se  
logra el batido simultaneamente en varias capas del producto.

55.- 3ª.-UN PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRIN  
CIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION N° 151.912 que se caracteriza  
por las reivindicación 1ª y 2ª y porque para lograr la temperae  
tura mas conveniente al producto, se dispone el mezclador con  
un doble fondo por el que se hace circular agua caliente o fria  
merced a un calentador o refrigerador anejo que puede ser elec-  
60.- trico o de cualquier otro sistema.

65.- 4ª.-UN PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRIN  
CIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION N° 151.912 que se caracteriza  
por las reivindicación anteriores y porque se dispone un regu-  
lador de velocidades que permite graduar, según los casos la  
marcha de las aspas y hacerlas trabajar lenta o más rapidamente  
según lo requiere el estado y naturaleza del producto.



165180

5ª y última.- UN PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRINCIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION Nº 151.912, que puede adaptarse a la elaboración de diversosos productos.

70.-

La presente memoria consta de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara y de setenta y una línea.

Madrid, 17 de Marzo de 1944.

ALFONSO DE ZUNZUNEGUI  
Escriba