

165828



**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una
PATENTE DE INTRODUCCION, por veinte años en España
a favor de

Don Alejandro LASVIDAL Botey, de nacionalidad española,
domiciliado en MADRID,

por:

**UNA MAQUINA PARA LA FABRICACION DE BIZCOCHOS
EN TODAS SUS CLASES Y ESPECIALIDADES.**

=====
=====

La patente de introducción a que se refiere
la presente memoria descriptiva está destinada a garan-
tizar la propiedad y la explotación exclusiva en Espa-
ña y sus Colonias, de una máquina para la fabricación
de bizcochos en todas sus especialidades que, fabrica-
da en Inglaterra, no lo ha sido hasta el presente en
nuestro país.

La sencillez en su mecanismo, la perfección
en el acabado de las piezas y las ventajas que reúne,

165328



10 permiten realizar infinidad de variaciones con ventaja
de las máquinas conocidas, dando por lo tanto al tra-
bajo efectuado por la misma una perfección ilimitada.

En el dibujo que se adjunta, se representa
un caso de realización práctica de la patente, de los
15 muchos en que puede plasmarse, pues son susceptibles
de variación las dimensiones de las piezas y aun su co-
locación, sin alterar por ello la finalidad del meca-
nismo.

Todo el mecanismo de la máquina está supedi-
20 tado al funcionamiento del dispositivo (A) cuyo eje (1)
por mediación del excéntrico (7) que acciona el sopor-
te (6) y este a su vez por medio de la cremallera (5)
que engrana con un piñón colocado en el extremo del eje
(1), es el proceso que hace girar 1/4 de vuelta al eje
25 (1).

El émbolo (3) muévase por mediación del ex-
céntrico (11) que a su vez dá una oscilación a la co-
rredera (12) en cuya pieza y articulada, va la biela
(13) que está unida por el otro extremo al émbolo (3).
30 La corredera (12) por medio de un husillo permite se-
parar o acercar la articulación de la pieza (13) y en
este caso al desplazarse mas o menos del punto de cen-
tro, hace que el émbolo (3) tenga mas o menos recorrido
y por consiguiente dé mas o menos masa, según convenga
35 al tamaño del bizcocho que se piensa fabricar.

La mesa (9) está articulada y es solo rígida
por la parte del eje (14), por lo tanto por mediación
de las palancas (15 y 16) tiene un desplazamiento de
subida y bajada de unos 80 mm. aproximadamente, pudiendo
40 graduarse la altura conveniente por medio del husi-



llo (17) que en combinación con un juego de engranes helicoidales y volantes, se puede accionar con la máquina funcionando.

45 El avance de las bandejas por la mesa (9) es intermitente para dar lugar a que la bandeja esté parada en el momento de recibir la masa y una vez colocada la mesa en la bandeja avanza el espacio conveniente, efectuándose este movimiento por la acción de la excéntrica (18) y por combinación con las palancas 50 (19 y 20) que mueven la pieza (21) en un movimiento de péndulo de reloj, produciéndose por lo tanto un movimiento intermitente de avance producido por el trinquete (22) que hace avanzar a la rueda dentada de trinquete (23) que a su vez por medio de unos engranes 55 arrastra a la cadena (24) que es la que conduce las bandejas hacia las boquillas de salida de la masa.

Este mecanismo de arrastre de las bandejas es doble o sea uno en cada lado de la máquina, completamente igual al descrito pero descompasado.

60 La parte esencial de la máquina es el dispositivo (A) con sus dos tiempos correspondientes, uno de absorción y otro de expulsión.

La fig. 2, primer tiempo; corresponde a la absorción de masa. En esta posición el eje (1) cuya mitad es hueca en toda la longitud del depósito, permanece en sentido horizontal y la parte hueca del mismo 65 hacia arriba con el fin de dar paso a la masa del depósito o tolva (8) a la cámara (2), cuya absorción se efectúa por el propio peso de la masa y por el desplazamiento hacia arriba del émbolo (3). 70

La fig. 3, segundo tiempo; representa que,



75

una vez efectuada la absorción de masa, el eje (1) da un movimiento de rotación de 1/4 de vuelta a la derecha, quedando por este motivo cerrado herméticamente el paso del depósito general (8) a la cámara (2) y en comunicación por lo tanto dicha cámara (2) con el orificio (4) que es el molde o boquilla, accionando en este momento el émbolo (3) hacia abajo, expulsando la masa recogida hacia el orificio (4) que a su vez queda recogida la masa en la bandeja que previamente se ha colocado en la mesa (9).

80

85

Una vez expulsada la masa, el eje (1) vuelve a dar la rotación en sentido inverso, colocándose en posición del primer tiempo y por medio de dos engranes colocados en los extremos del eje (1) accionan sobre una cremallera de la pieza (10) que es la que lleva las boquillas (4), motivando ello el desplazamiento hacia adelante de la pieza (10) cuya finalidad es colocar encima de la masa vertida en la bandeja el sobrante de la misma que hubiera quedado en el orificio (4), una vez efectuados estos movimientos, la mesa (9) se desplaza rápidamente hacia abajo unos 80 mm. para facilitar el corte de la masa, permaneciendo en esta posición una tercera parte del tiempo total de hacer una operación completa, pasado cuyo tiempo sube otra vez, quedando en posición de recibir la masa y así sucesivamente.

90

95

NOTA

La patente de introducción que se solicita por veinte años en España, por una máquina para la fabricación de bizcochos en todas sus clases y especialidades,



100 recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

105 1ª.- Una máquina para la fabricación de bizcochos en todas sus clases y especialidades, caracterizada esencialmente por estar constituida por un depósito en cuya parte inferior lleva un eje la mitad hueco, para dar paso a la masa y para cerrar dicho paso, según la posición de dicho eje.

110 2ª.- Una máquina para la fabricación de bizcochos en todas sus clases y especialidades, según la anterior reivindicación, caracterizada porque en el mismo dispositivo y en posición de 45 grados lleva un émbolo que en movimiento de arriba a abajo, absorbe o expulsa la masa.

115 3ª.- Una máquina para la fabricación de bizcochos en todas sus clases y especialidades, según las anteriores reivindicaciones, caracterizada porque el molde que lleva las boquillas una vez ha expulsado la masa, efectúa automáticamente un movimiento brusco hacia adelante para cortar la masa y colocarla encima de la figura.

120 4ª.- Una máquina para la fabricación de bizcochos en todas sus clases y especialidades, según las anteriores reivindicaciones, caracterizada porque al mismo tiempo que ha sido expulsada la masa en la bandeja hay una mesa que efectúa un desplazamiento de unos 125 60 mm. hacia abajo.

130 5ª.- Una máquina para la fabricación de bizcochos en todas sus clases y especialidades, según las anteriores reivindicaciones, caracterizada porque las bandejas que pasan por la mesa para a su vez recoger la



masa, su marcha es intermitente y reglable, con el fin de poder dar a la forma las dimensiones que se deseen.

6*.- Una máquina para la fabricación de bizcochos en todas sus clases y especialidades.

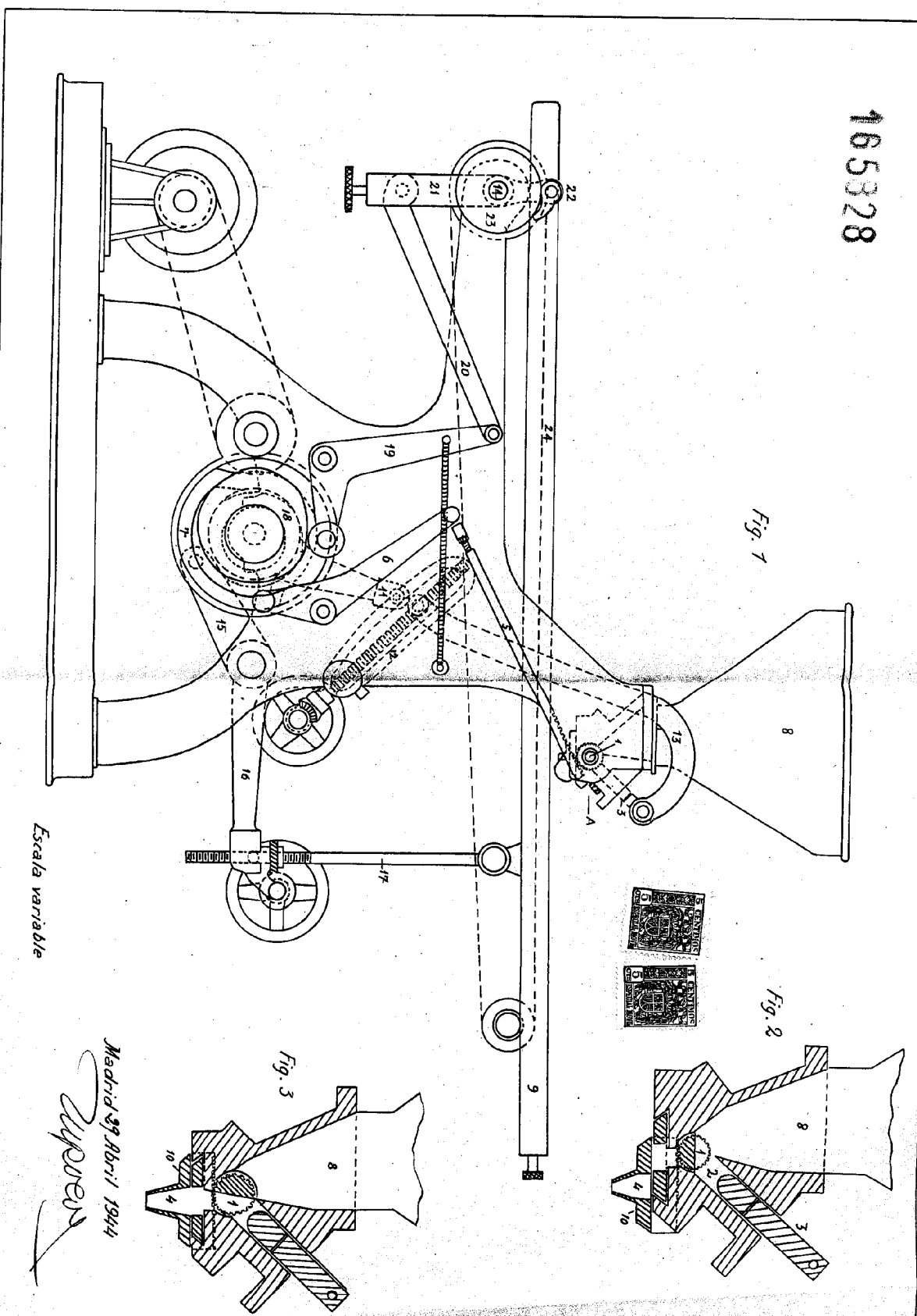
Todo según queda expuesto en la precedente Memoria que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y a título de ejemplo se representa en la doble hoja de dibujos que se acompaña.

Madrid, 29 de abril de 1944.

Por autorización del interesado.

165828

Alejandro Masvidal



Escala variable

Madrid 29 Abril 1944
Masvidal

Hoja única