



170563

170563

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de la patente de invencion por veinte años, a favor de D. Aurelio Gonzalez Solis, domiciliado en Madrid, Minas 21-3º. por

DISPOSITIVOS ADAPTABLES A UNA REFINADORA DE CHOCOLATE

Esta invención se refiere a dispositivos adaptables a una refinadora de chocolate, con los cuales, dicha refinadora, muele el cacao, mezcla y refina perfectamente. - - - - -

5 Dicha clase de refinadoras se emplean solo para refinar la masa. - - - - -

10 La presente invención, aparte de otras ventajas tales como evitar el desperdicio y caída del chocolate por medio de dispositivos que tapan los costados de la maquina, ofrece además las siguientes: Merced a Torva en contacto constante en sus lados laterales con los cilindros por medio de tablillas auxiliares que por la superficie que presentan sus caras laterales recogen el cacao que sale de la torva sin moler y lo devuelven, digo, lo vuelven a la misma hasta que sale completamente molido haciendo así las veces del molino de cacao; y merced a cuchilla móvil que permite el movimiento y holgura suficiente para dejar paso a la masa que así va a unirse con la que trae marcha contraria, logra una mezcla perfecta haciendo las veces del mezclador. - - - - -

20 Para mejor comprender esta invención, en los dibujos de la hoja adjunta se representa una forma de ejecución de la misma, a titulo de ejemplo de realización y en los cuales: - - - - -

25 La Figura 1- representa una de las dos tablillas auxiliares que por las superficies que presentan sus caras laterales, recogen el cacao que sale de la torva (a) Figs. 5 y 6, sin moler y lo vuelven a la misma hasta que sale completamente molido. Di

Aurelio Gonzalez Solis

170563



ohas tablillas van acopladas a la referida torva por medio de los tornillos a tuercas (b) Fig.5, que permiten el deslizamiento de aquellas debido a las ranuras (c) Fig. 1, y a la presión del tornillo (d) Fig.5, que convenientemente dispuestos en los brazos de la mencionada torva, empujan las tablillas accionando sobre el dispositivo objeto de la Fig. 2. - - - - -

30

La Figura 2- representa uno de los dos dispositivos intermedios entre la parte superior de las tablillas auxiliares (Fig.1) y el tornillo (d) Fig.5, protegiendo su borde superior al cual se une por un tornillo. Este dispositivo sirve además para que las tablillas al deslizarse conjuntamente con el lo hagan completamente centradas. - - - - -

35

La Figura 3- representa la cuchilla móvil que permite el movimiento y holgura suficientes (g) Fig. 6, para dejar paso a la masa que así va a unirse con la que trae marcha contraria logrando una mezcla perfecta. - - - - -

40

La Figura 4- representa uno de los dos dispositivos que tapan los costados de la maquina (j) Fig. 6, con objeto de que no se desperdicie el chocolate evitando su caída al suelo. - - - - -

45

Consecuente a lo dicho y a tales dibujos, resulta, que dichos dispositivos acoplados a una refinadora de chocolate permiten que esta muele convenientemente el cacao que se le vierta en la torva (a) Figs. 5 y 6, gracias a las tablillas auxiliares Fig.1, y (h) de las Fgs. 5 y 6, accionadas por tornillo y dispositivo de la Fig. 2.; que la masa además se mezcle perfectamente gracias a la cuchilla Fig. 3 y (g) de la Fig. 6, que con su movilidad permite el movimiento y holgura suficientes para dejar paso a la masa que así va a unirse con la que trae marcha contraria; y finalmente se evita el desperdicio y caída del chocolate con los dispositivos de la Fig. 4, y (j) de la Fig. 6, . Todo lo cual puede realizarse en hierro menos las tablillas que lo serán en madera. * * - - - - -

50

55

N O T A

La presente invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Dispositivos adaptables a una refinadora de chocolate des-

Quiero ganar los Galis



60 tinados para que esta pueda ademas de refiner, moler el cacao
 convenientemente, caracterizados porque la torva en contacto
 constante en sus lados laterales con los cilindros por medio
 de tablillas auxiliares que por la superficie que presentan
 sus caras laterales recojen el cacao que sale sin moler de la
 65 torva y lo vuelven a la misma hasta que sale completamente
 molido. - - - - -

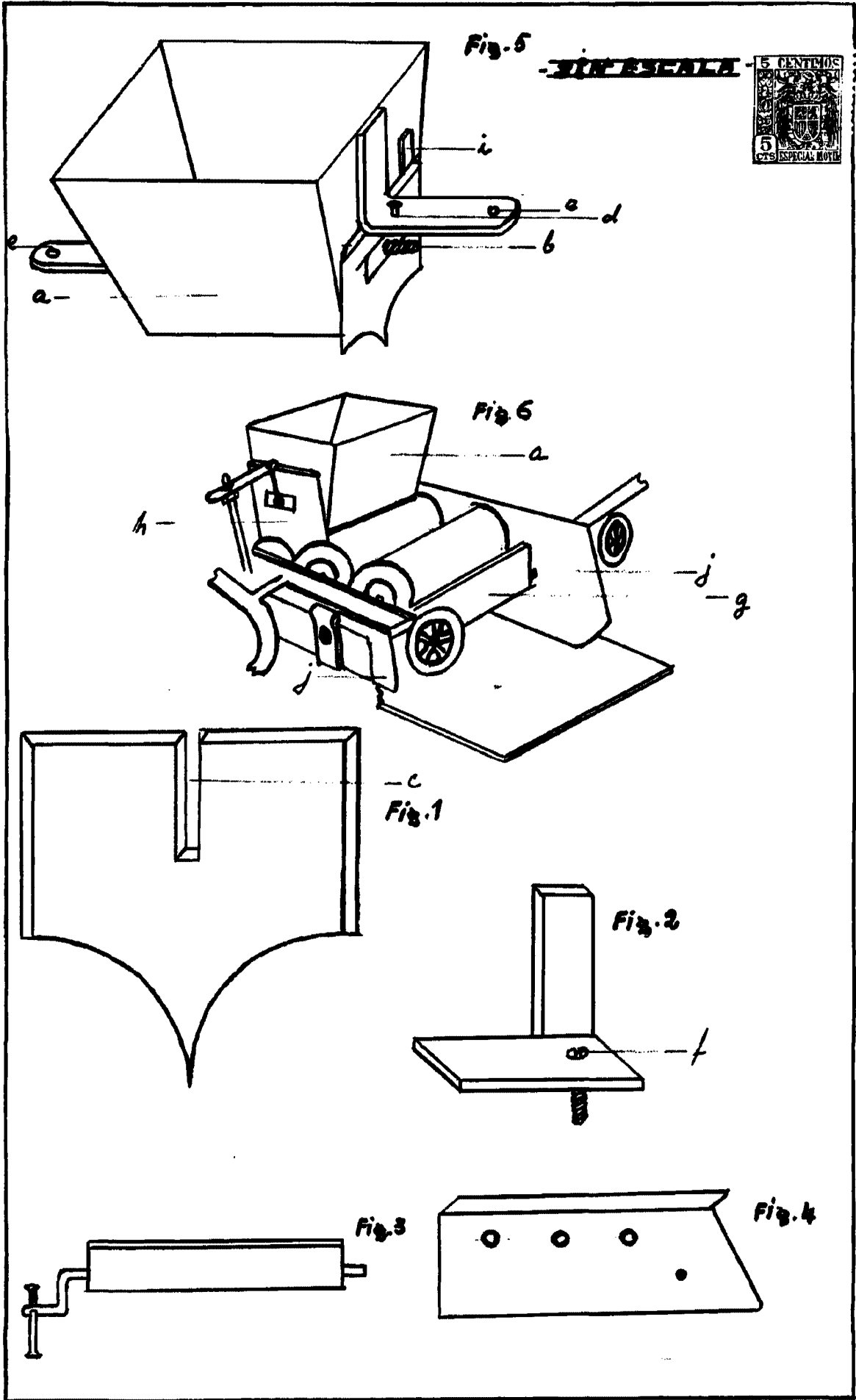
2.- Dispositivo adéptable a una refinadora de chocolate,
 según la reivindicación anterior, caracterizado por ser una
 cuchilla móvil que permite el movimiento y holgura suficiente
 70 para dejar paso a la masa que así va a unirse con la que trae
 marcha contraria mezclandola perfectamente. - - - - -

3.- Dispositivos adéptables a una refinadora de chocolate,
 según las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque
 permiten taper los costados de la mequina impidiendo la caída
 75 al suelo y desperdicio del chocolate. - - - - -

4.- Resumiendo se reivindica, UNOS DISPOSITIVOS ADAPTABLES
 A UNA REFINADORA DE CHOCOLATE, conforme queda descrito en la
 presente memoria que consta de tres hojas escritas e mequina
 por una sola cara y hoja adjunta de dibujos , todo conveniente
 80 mente firmado. - - - - -

Madrid veintitres de Julio de mil novecientos cuarenta y cinco.

Arnelio Gonzalez Gollis



Elaborado en el taller de Ingenieros