

SE.



174505

174505

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años en España, por: "Mejoras en la construcción de aparatos para fabricar fideos, macarrones y similares", a favor de D. Modesto Fernández Ortiz, y D. Juan Antuñano, residentes en Sestao (Vizcaya), Campa S. Pedro, 46.-

.....

La presente patente de invención se refiere a mejoras en la construcción de aparatos destinados a la fabricación de fideos, macarrones y similares, mediante las cuales se consigue un aparato compuesto de varias piezas independientes, pero que se acoplan entre sí con toda sencillez y seguridad (lo cual facilita grandemente la limpieza más perfecta cada vez que se utiliza el aparato) dando lugar a un aparato cerrado que evita caiga polvo o materias extrañas en la masa que se utiliza, lo que supone una ventaja para el producto fabricado. Además también las placas destinadas a moldear los fideos o similares están constituidas por dos piezas, que pueden separarse fácilmente, y permiten la cómoda limpieza de tal dispositivo, que en los actuales aparatos son de engorroso cuidado.

Para concretar con mayor claridad las mejoras y sus ventajas

174505²-



las describiremos con referencia a las adjuntas figuras correspondientes a una forma de ejecución; pero sin que esta tenga carácter alguno limitativo ya que las mejoras pueden aplicarse a todos los tamaños y formas de máquinas y modificarse unas y otras en cuantos detalles que no afecten a la esencialidad reivindicada se desee, dando lugar a aparatos mejorados igualmente comprendidos y protegidos por el presente registro.

La figura 1^a representa esquemáticamente el aspecto exterior de conjunto de un aparato mejorado.

La figura 2^a es su sección de conjunto.

La figura 3^a detalla en perspectiva y separados los dos cuerpos del aparato.

La figura 4^a corresponde al corte de un disco perforado para la fabricación de fideos.

La figura 5^a, en sus partes A y B corresponde respectivamente al corte de las dos piezas que constituyen el disco para la fabricación de macarrones. En la parte C muestra las dos piezas acopladas.

Con referencia a dichas figuras y a los números que sobre ellas designan las distintas partes y elementos del aparato mejorado su descripción y funcionamiento es como sigue:

El cuerpo o cilindro 9 es el depósito de la pasta o masa con que se hacen los fideos o similares y tiene en la parte superior los resaltes 7 que se corresponden con las 6 (figura 3^a) del cuerpo superior 3 del aparato, de modo que para unir o separar ambos cuerpos basta una fracción de giro. Ese cuerpo superior 3 lleva la tuerca recambiable de bronce 2 para el husillo 8, que se gira mediante la manilla 1 de accionamiento, y lleva en su otro extremo el pistón 13 de impulsión de la masa a través del disco con orificios, para formar los fideos, que se coloca en 14.

174505

-3-



El cuerpo 3 se sujeta a la mesa, banco o lugar oportuno por una disposición de agarre 4 con tornillo de presión 5.

En la parte inferior del cuerpo 9 y protegida del exterior en la envuelta o defensa 10 va una resistencia eléctrica 11 para la calefacción de la pasta y que tenga el grado debido de fluidez para pasar por los orificios del disco colocado en 14. En 12 se indica el enchufe de conexión de la resistencia a la red.

La placa representada en la figura 4^a es la destinada a la fabricación de fideos finos y es similar a la de otros aparatos, pero la representada en la figura 5^a está formada por dos piezas A y B; la A consta de la placa 17, con pitones 19 para la fabricación de macarrones huecos, y el taladro guía 18 para el pitón 20 de la pieza B. Esta consta además del cuerpo principal 21 y los orificios 22 de salida de la pasta en la que entran los pitones 19 que dan lugar a la forma tubular de los macarrones.

El funcionamiento se comprende fácilmente después de cuanto se ha dicho: Se llena el cilindro o cuerpo 9 de masa. Se acopla la tapa o cuerpo superior 3 y una vez efectuado el cierre hermético se va presionando suavemente el husillo 8 que por medio de su émbolo 13 empujará la masa para su salida atravesando las placas y saliendo de ellas convertido en fideo fino o macarrón hueco y grueso según se utilicen unas u otras placas como se ha indicado.

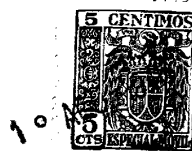
N O T A
=====

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Mejoras en la construcción de aparatos para fabricar fideos, macarrones y similares, caracterizadas porque el aparato está constituido por dos cuerpos que se unen hermeticamente entre sí por unos encajes 6 y 7 formados por sectores salientes y entrantes alternados de modo que un pequeño giro basta para unir y

174505

-4-



separar ambos cuerpos.

2.- Mejoras según lo reivindicado en el punto 1, caracterizadas porque el cuerpo inferior es el depósito de la pasta y lleva: en un extremo el disco perforado, para la salida de fideos o similares (con la calefacción que asegura la fluidez de la pasta), y en el otro se une al otro cuerpo que cierra completamente el aparato; llevando ese cuerpo superior la tuerca recambiable, para el husillo del pistón de impulsión de la pasta, y un dispositivo de pinza de agarre con tornillo de presión para la sujeción del aparato a un banco, mesa o similar.

3.- Mejoras según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizadas porque el disco perforado para la fabricación de macarrones se compone de dos piezas que encajan entre sí por pitones de una y taladros guías de la otra, y mientras una lleva los orificios para la salida de la pasta la otra tiene unos pitones que entran en ellos para dar la forma tubular a los macarrones.

4.- " Mejoras en la construcción de aparatos para fabricar fideos, macarrones y similares ".

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los planos que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 1º de Agosto de 1.946.

174805

174805

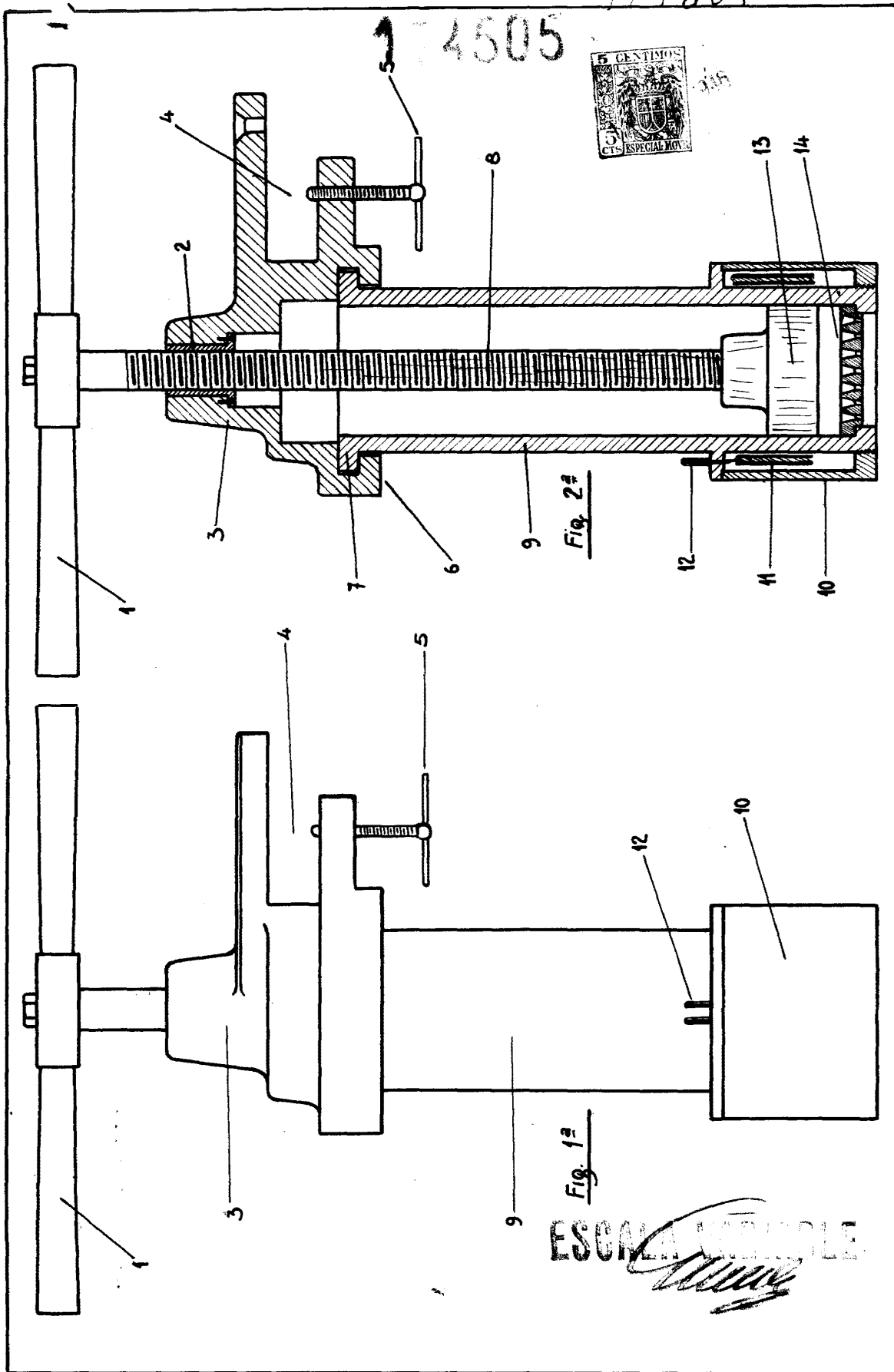


Fig. 2^a

Fig. 1^a

ESCALA VARIABLE

[Handwritten signature]

174505

174505

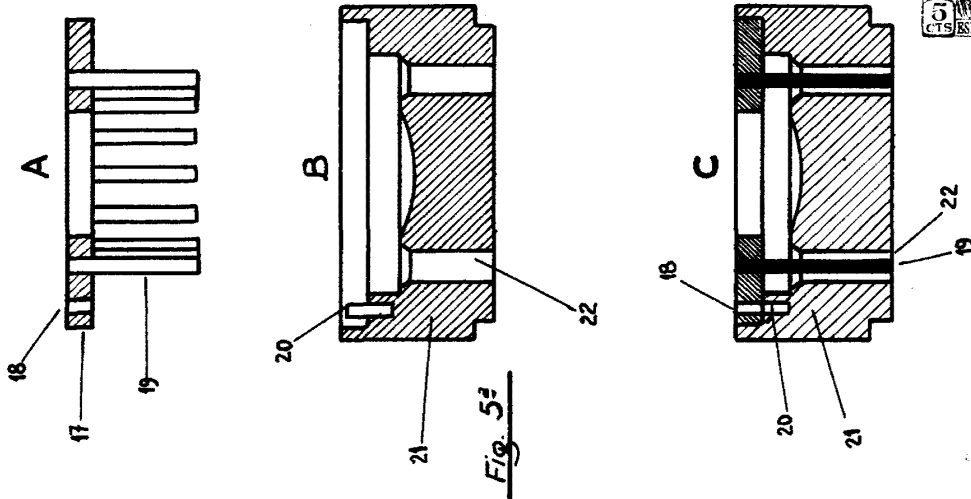


Fig. 5ª

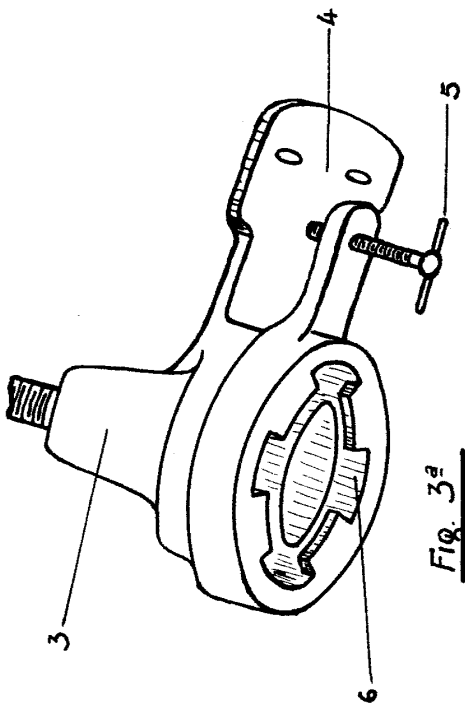


Fig. 3ª

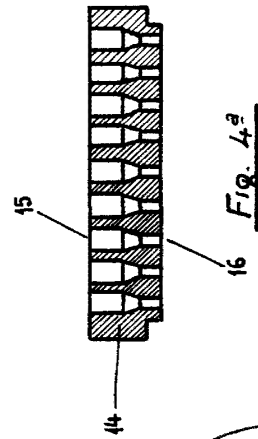


Fig. 4ª

ESCALA VARIABLE

