



1333

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UNAS MEJORAS EN LAS MAQUINAS PARA REFINAR CHOCOLATE",
a favor de D. Martín Lloveras Rodó, de nacionalidad espa-
ñola, domiciliado en Tarrasa (Barcelona), Baldrich, 48.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Las máquinas para refinar chocolate que se conocen en la actualidad, adolecen del defecto de que sus órganos rotativos con los que se bate el chocolate son de una complicación tan extraordinaria que encarece notablemente su

5. coste y dificulta la limpieza e inspección ulterior de las palas con que se bate la masa y de la cavidad interna del perol o caja donde se efectúa.

El recurrente ha ideado y puesto en ejecución práctica unas mejoras en estas máquinas, que al simplificar

10. estos mecanismos reducen el coste y facilitan su uso.

Siendo nuevas y de su propia invención las indicadas mejoras, el recurrente solicita que se le garantice en su propiedad y explotación exclusiva, mediante la concesión de la Patente de invención a que se refiere la presente

15. memoria descriptiva.

En los dibujos que a título de ejemplo se adjuntan a esta memoria están representados el conjunto y los detalles de una máquina construida según las mejoras que nos ocupan.

20. En dichos dibujos, la figura I, se representa una sección del conjunto de la máquina. La figura II, representa el detalle de las paletas o conjunto rotativo que gira obligado por el motor. Las figuras III y IV, dan detalles de dos secciones de estas paletas. La figura V, es una perspectiva para mostrar el aspecto exterior.

25. Esencialmente, según las mejoras ideadas, la máquina constará de una caja cilíndrica -1-2- de eje vertical, a doble envolvente o pared para la circulación intermedia por -3- de vapor, gas o agua caliente. El tape -4- ajustado a la base superior presenta una tolva -5- para cargar la mezcla necesaria para la fabricación del chocolate. En la base inferior -6- existe un orificio de salida -7- que se cierra con la tapadera -8- accionada por el piñón -9- y cremallera -10-. El conjunto rotor, directamente unido al eje motor -11- queda integrado por las dos paletas -12- con las que se roza a la base circular -6- y se levanta la masa, se la conduce centrípedamente hacia el eje de giro -11- y se la obliga a ascender por el interior de un cilindro hueco -13- rotativo y solidario con las mismas paletas -12-. A tal fin se ajusta al eje de rotación un plano o superficie inclinado -14-. La masa al sobrepasar la base superior de -13- se vierte por el espacio anular comprendido entre -13- y las paredes interiores -2- de la caja fija. Con el objeto de desprender mejor la masa de las paredes exteriores del cilindro -13- e interiores de la caja -2- se sitúan otras dos o más paletas o cuchillas -15- y -16- una de las cuales roza a la pared -2- y otra a la superficie exterior del



50. cilindro rotativo -13-. Este último grupo de paletas -15-
-16- se une al eje vertical -17- que se suspende del tape
-4- pudiendo girar loco según el empuje de la masa que se
bate, pero que por estar provisto de un freno de tambor -18-
la presión de cuya cinta o zapata -19- se gradua desde el ex-
terior por la palanca -20-. Puede retardarse o frenarse pa-
55. ra conseguir un movimiento o desplazamiento relativo entre
el giro de las paletas -15-16- respecto al giro del grupo
inferior dependiente del eje -11-.

A los efectos legales de la Patente que se solicita,
serán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren,
60. cambien o modifiquen la esencia de las mejoras descritas.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de inven-
ción:

1.- Unas mejoras en las máquinas para refinar chocolate, ca-
65. racterizadas por el hecho de que los elementos rotativos
situados en el interior de la caja cilíndrica de eje ver-
tical, se agrupan en dos categorías, a saber: una inferior
solidaria con el eje motor, y otra superior solidaria con
un eje loco suspendido del tape de la caja, que si bien gi-
70. raría por el arrastre provocado por la misma masa que se
bata, podrá retardarse en su rotación respecto a la del
grupo primero por la acción de un freno graduable desde el
exterior.

2.- Las propias mejoras de la reivindicación anterior, carac-
75. terizadas por el hecho de que el grupo rotor solidario del
eje motor quede integrado por dos o más paletas y un cilin-
dro hueco fijo a estas; funcionando como sigue: las dos pa-
letas curvadas que rozan a la superficie de la base infe-
rior de la caja, obligan a la masa a moverse en sentido
80. centrípedo hasta penetrar por la base el interior del ci-
lindro hueco también rotativo, en donde por la presencia
de un plano o superficie inclinada se obliga a la masa pri-



85. mero a ascender, y luego, al rebasar el borde superior de dicho cilindro rotativo, a verterse por la pared exterior de este en el espacio anular comprendido entre dicho cilindro y la pared interior de la caja; para caer de nuevo al fondo o base inferior de la caja y renovar el ciclo descrito.

90. 3.- Las propias mejoras de las reivindicaciones anteriores, caracterizadas por el hecho de que el grupo rotor loco y retardado, quede constituido por uno o más pares de aletas, una de las cuales roza precisamente la superficie interior de la caja envolvente, y la otra la superficie exterior del cilindro hueco giratorio del grupo rotor solidario con el motor.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la Patente de invención definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

100. 4.- "UNAS MEJORAS EN LAS MAQUINAS PARA REFINAR CHOCOLATE" Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y del dibujo unido a la misma.

Barcelona veintiseis de noviembre de mil novecientos cuarenta y siete.

P. A. de D. Martín Lloveras Rodó,

L. DURAN
P. P.



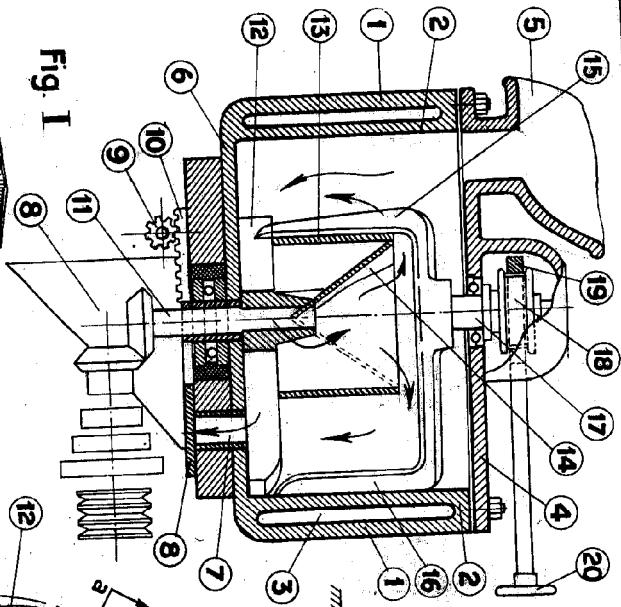


Fig. I

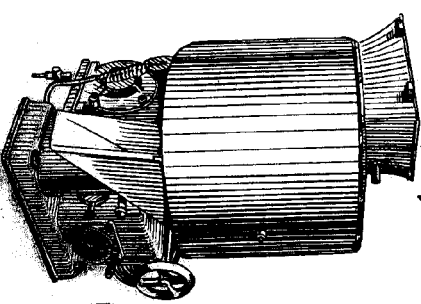


Fig. V

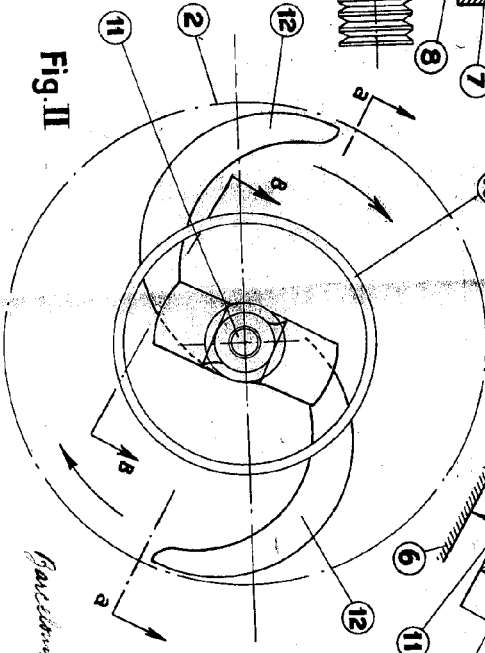


Fig. II

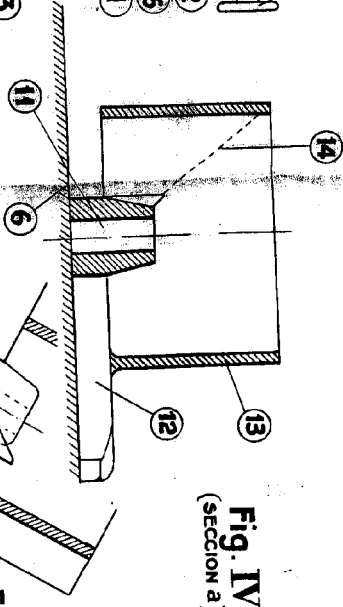


Fig. IV
(SECTION a)

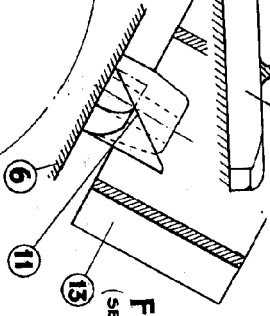


Fig. III
(SECTION b)



Boletín de patentes
 P. P. L. DURAN

[Handwritten signature]