

191150

MEMORIA DESCRIPTIVA Y DIBUJOS
que acompañan a la solicitud
de PATENTE DE INVENCION de Don
Santiago BLANCH Y VERDAQUER,
residente en Badalona, (Barce-
lona).



191150

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por "UNA MAQUINA PARA FABRICAR GALLITAS TIPO CUBANO, VASOS PARA HELADOS, CORNETS, Y SIMILARES", a favor de Don Santiago BLANCH Y VERDAGUER, de nacionalidad cubana, residente en Badalona (Barcelona). calle Prim, nº 28.-----

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva de una máquina para fabricar, por moldeo, galletas tipo cubano, vasos para helados, cornets y similares es decir, de los afectan, al igual que los barquillos conocidos con la referida denominación, la forma tubular de corta longitud y de diámetro relativamente grande en relación con aquella,

5.-

Con la máquina de que se trata, se consigue una producción extraordinaria en las máximas condiciones de seguridad para quien la utilice, y sin que precise para su accionamiento, personal especializado de ninguna especie,

10.-

En el dibujo de la hoja adjunta, se representa, en forma un tanto esquemática, la máquina de referencia,

La Fig. 1. es una vista de frente de la máquina abierta, y en la figura 2, se representa en vista de lado,

15.-



5.- Sobre una bancada, zócalo o basamento -1-, cuya construcción puede ser variable, existe una caja calefactora -2-, sobre la que va establecido el medio molde inferior -3-, en la que figuran, en el caso concreto del dibujo, dos filas de cavidades correspondientes cada una a la mitad inferior de una galleta. Dichas cavidades quedan establecidas paralelamente entre sí, y transversalmente al frente de la máquina.

10.- La caja -2-, lleva articulado por la charnela -4-, con eje de giro -5-, la caja calefactora -6-, a la que va fijado el medio molde superior -7-, cuyas cavidades al rebatir el conjunto del mismo en la caja -6-, sobre la caja -2-, y medio molde -3-, coincide con los de éste último. Un medio adecuado cualquiera, asegura la posición de cierre o rebatida de lo que puede considerarse tapa del molde. Los medios de calefacción de las cajas -2- y -6- y por tanto de los moldes -3- y -7-, podrán ser variables, si bien preferentemente se emplearán resistencias eléctricas en cualquier forma y disposición.

15.- El medio molde inferior -3-, presenta en ambos extremos laterales, un saliente -3'- que sirve de soporte y guía de unos vástagos -9-, uno para cada cavidad del propio molde con la que queda establecida concéntricamente, en sentido transversal. Los vástagos -9- quedan a la vez guiados por el soporte -11-, común a todos los de un lado, y por un punto intermedio, quedan colectivamente articulados por -12- a una palanca -13-, que por una biela -14- lo ésta a una palanca -15-, en cuyo eje de giro -16- va solidaria la palanca de maniobra -17-.

20.- Al accionar la palanca -17- en uno y otro sentido, se conseguirá la entrada simultánea de todos los vástagos -9-,

25.-

30.-



a la cavidad correspondiente del molde -3-7-, y la salida también simultánea de los mismos.

El funcionamiento de la máquina tiene lugar en la forma siguiente: una vez calentados los moldes -3- y -7- y levantado éste último, se introducen los núcleos -9-, mediante el saccionamiento de la palanca -17-, y se vierte en el molde inferior la cantidad necesaria de pasta que en la operación se requiere. Rápidamente se baja el molde -7-, con su caja calefactora -6-. Transcurrido el tiempo necesario para la cocción de aquella, se obra sobre la palanca -17-, con lo que se dá salida a los núcleos -9- del interior de las galletas formadas, y se levanta la tapa -6-7-, retirándose del medio molde inferior el conjunto de galletas fabricadas que quedan unidas entre si por una placa plana, de la que, mediante una sierra circular, se separan, con lo que quedan listas y terminadas para su acondicionamiento y embalaje.

Como es consiguiente, el número de galletas que pueda fabricar a la vez esta máquina, será variable; podrá, pues, presentar una sola fila de cavidades, y en caso conveniente, se fabricarán con dos o más elementos -3-7-, con accionamiento individual de los vástagos -9- o con medios para que tal accionamiento sea simultáneo en todos ellos. Asimismo, la maniobra del eje -16- podrá obtenerse por medios mecánicos a motor o por pedal.

En todos los casos será variable cuanto se refiere a dimensiones, materiales, detalles de orden constructivo, y en general en cuanto no altere, cambie o modifique, la esencialidad del objeto de la patente descrita.

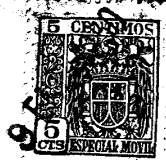
- 4 - 191150



N O T A

Se reivindica como objeto de ésta Patente:

- 5.- 1ª.- Una máquina para fabricar galletas, tipo cubano, vasos para helados, cornets, y similares, esencialmente constituida por dos medios moldes articulados entre sí, con medios de calefacción cada uno de ellos, en los que van practicadas las cavidades de forma cilíndrica correspondiente al exterior de las galletas que se quieran fabricar, y un vástago para cada una de tales cavidades con medios de guía y accionamiento que, por un extremo, penetra en la cavidad respectiva a modo de noyo o macho, quedando establecida concéntricamente con relación a la superficie de la cavidad en que va alojado, dando lugar a un espacio anular que ocupa la pasta que luego, por cocción, se endurece, formándose así la galleta deseada, y quedando todas las que se obtienen en cada molde, unidas entre sí por una delgada placa del propio material comestible que luego se separa con la sierra.
- 10.- 2ª.- La propia máquina en la que, las cavidades de los medios moldes, quedan establecidas paralelamente entre sí formando dos filas, asimismo paralelas.
- 15.- 3ª.- La propia máquina en la que, el calentamiento de los moldes se consigue por medio de la electricidad o en otra forma cualquiera.
- 20.- 4ª.- La propia máquina en la que figura un sistema de palancas y bielas para el accionamiento simultáneo de los dos grupos de vástagos que obran de macho.
- 25.-



5º.-"UNA MAQUINA PARA FABRICAR GALLETAS TIPO CUBA-
NO, VASOS PARA HELADOS, CORNETS, Y SIMILARES"

Madrid, 9 de Enero de 1958

FERNANDO PERAIRE

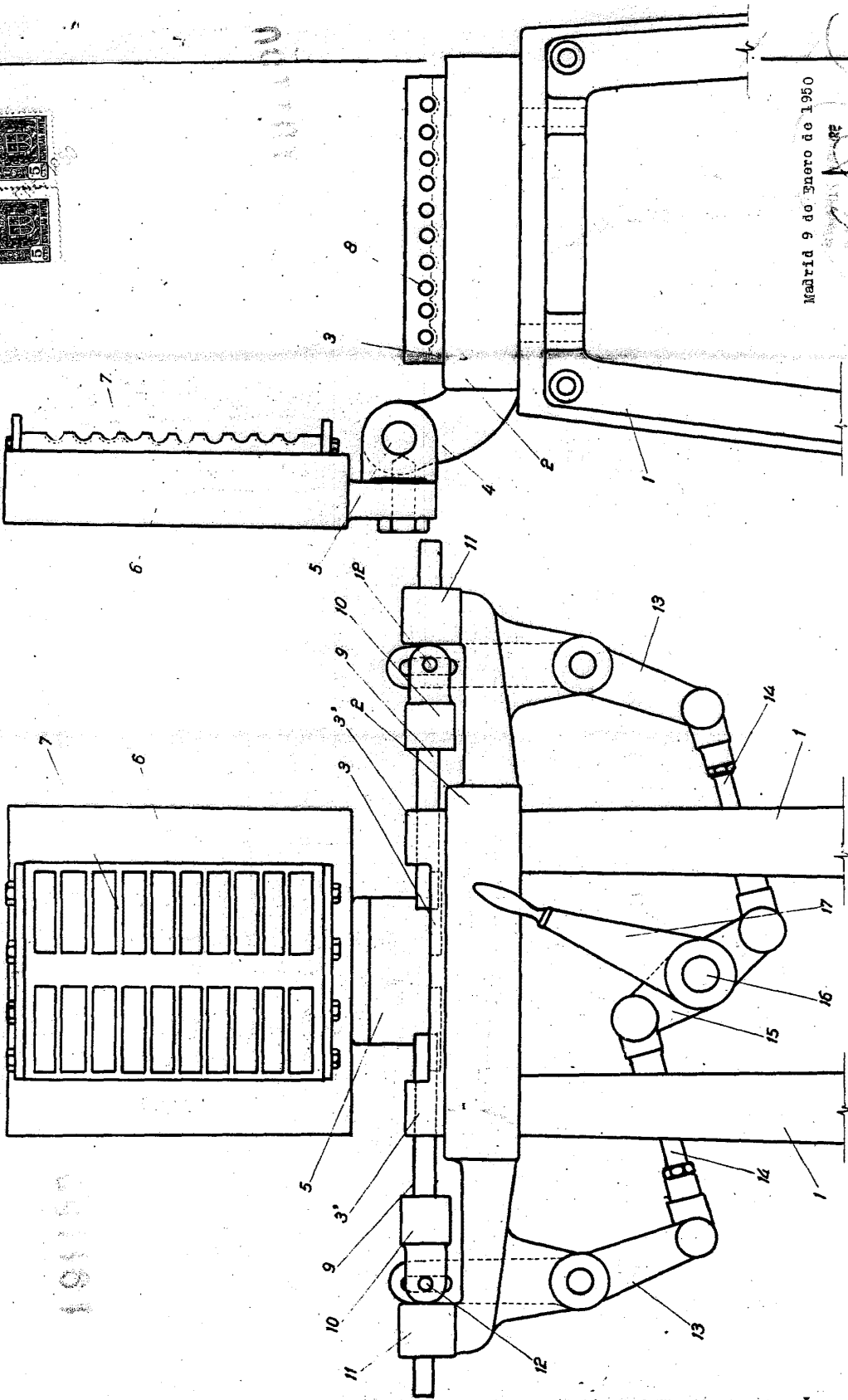
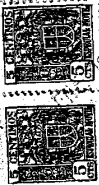
p. p.

191150

D. SANTIAGO BLANCH

191150

19074



ESCALA VARIABLE

Madrid 9 de Enero de 1950

C. Guzmán