



191423

191423

191423

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

por "UNAS MEJORAS EN LA FABRICACION DEL CHOCOLATE", a favor de Don Martín Lloveras Rodó, de nacionalidad española, domiciliado en Tarrasa (Barcelona), Baldrich, 48.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

En Monifieth, Scotland (Inglaterra), la firma LOW & DUFF LTD (Albert Works) ha dado a conocer unas mejoras en la fabricación de chocolate, gracias a las cuales se perfecciona la calidad del chocolate y se abarata tanto su fabricación como el coste de instalación de la correspondiente fábrica.

5.

El recurrente ha estudiado estas mejoras y se propone darlas a conocer en España donde son inéditas. Por ello solicita que se le garantice en su propiedad y exclusiva explotación, mediante la concesión de la Patente de

10.

introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva.

Suscintamente descritas estas mejoras consisten en efectuar en una sola y misma máquina o aparato las operaciones de estrujar o licuar el cacao ya descascarillado y triturado; de mezclarlo con el azúcar y de refinarlo, aireándolo y evacuando los vapores del cacao, que durante estos tratamientos se produzcan sin necesidad de trasladarlo de una máquina a otra ni de interrumpir su tratamiento.

15.

20.

Ello puede ejecutarse con una sola máquina en la que los elementos de agitación y molienda, ya sean paletas, agitadores o cilindros formen un solo equipo o unidad maquina, pero en los cuales la posición relativa de trabajo de sus elementos útiles sea variable; o sea en la que la presión eficaz de sus órganos entre sí o con la envolvente o paredes del recipiente que contenga la masa sea graduable desde el exterior. O bien también mediante una sola máquina con varios equipos útiles cada uno de los cuales sea de distinta eficacia laboral o tecnológica, y en la cual una vez estrujado, en el primer equipo, el cacao, pase su líquido empujado por paletas o por bombas a través del siguiente, una vez añadido el azúcar, y de este segundo equipo por los mismos medios sea transportada la masa al tercero, para su refino.

25.

30.

35.



40.

O sea, en definitiva que conste de un solo recinto cerrado, con doble fondo de calefacción eléctrica, de vapor, o de agua caliente, en el cual se introduzca por una parte el cacao sin cáscara y triturado, y por otra el azúcar, para salir el chocolate ya hecho y refinado; evacuándose por un aspirador los vapores nocivos que desprenda el cacao durante todo el curso de fabricación.

A título de ejemplo pueden citarse las siguientes

soluciones posibles.

45. Una a base de recipiente cilíndrico con doble fondo con aspirador de aire, con paletas articuladas que agitan la masa y la presionan por tensores contra la cara interna del recipiente. La posición de los tensores se gradúa desde el exterior girando un eje macizo central provisto de tornillos sin fin que actúan, a través del eje principal motor que sea tubular, sobre unos piñones tuercas roscados a los tensores.

50. Otra solución similar puede ser a base de cilindros cuyos soportes sean solidarios y giran con el eje tubular mientras que el eje central con los tornillos ya citados actúan sobre los piñones tuercas roscados a los vástagos de empuje que condicionan la presión de los cilindros entre sí y contra la pared interna de la envolvente.

55. Cabe otra solución a base de recipiente único pero con tres equipos maquinales distintos, uno de los cuales sería una calandra para el estrujado, otra para la mezcla y otra para el refino; con tolva de carga para la entrada del cacao, otra para la entrada del azúcar, la válvula de salida del chocolate y el aspirador de vahos; la masa pasaría de una a otra por conductos especiales por la impulsión de sendas bombas formando un circuito cerrado.

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

70.



N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de introducción:

75. 1.- Unas mejoras en la fabricación del chocolate, caracterizadas por el hecho de efectuar en un solo recipiente útil cerrado y provisto de calefacción las operaciones de

80. estrujar y licuar el cacao descascarillado y triturado; de mezclarlo con el azúcar y de refinar la masa resultante; regulando las distintas operaciones desde el exterior; y evacuando durante ellas los vapores o gases desprendidos por el cacao.
85. 2.- Las propias mejoras de la reivindicación anterior, caracterizadas por el hecho de efectuar las operaciones citadas en un solo recipiente útil, cerrado, dotado con calefacción graduable y provisto de un solo equipo maquina para el tratamiento de la masa, en el que se graduan las posiciones relativas de trabajo de sus órganos útiles desde el exterior; pudiendo ser estos órganos paletas móviles o cilindros de presión variable.
90. 3.-Las propias mejoras de las reivindicaciones anteriores, caracterizadas por el hecho de efectuar las operaciones citadas en un solo recipiente útil, cerrado, con calefacción y con aspiración o evacuación de vahos, en el que se hallan instalados tres equipos maquinales distintos pero formando un todo con el recipiente o envolvente general;
95. sirviendo uno de los equipos para estrujar el cacao, otro para mezclarlo con el azúcar y otro para refinar el chocolate; pasando la masa a tratar sucesivamente de uno a otro equipos que forman circuito cerrado reiteradas veces empujada por paletas o bombas.
- 100.

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

4.- "UNAS MEJORAS EN LA FABRICACION DEL CHOCOLATE".

105. Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona diez y nueve de enero de mil novecientos cincuenta.

P. A. de D. Martín Lloveras Rodó,

L. DURAN  
P. P.

