

mc/

192174



11 MAR

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

a favor de

D. Juan MARGARIT BOADA - de nacionalidad española - domiciliado
en SABADELL, General Zumalacarreghi, nº 75,

por:

" Máquina para la fabricación de fondant ".

-----:oOo:-----

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

En las industrias de confitería y de fabricación de bombones y de turrónes, se emplea mucho el llamado "fondant" que es una masa blanca y suave obtenida batiendo enérgicamente un jarabe o decocción de azúcar. La obtención de

1921741 1 MAR



este fondant por medio de las batidoras usuales resulta pesada e inconveniente, porque ha de hacerse de un modo intermitente y además no resulta absolutamente uniforme.

5 La presente patente tiene por objeto una máquina que prepara el fondant de un modo continuo y con absoluta uniformidad, de manera que no existen diferencias de calidad ni de intensidad de batido entre diferentes partidas o entre diferentes porciones de una misma partida.

10 Esta máquina resulta además muy fácil de manejar y su trabajo es completamente automático, sin requerir otro cuidado que el de reponer de cuando en cuando la cantidad de jarabe que vá alimentando la máquina de manera continua.

15 La máquina para la fabricación de fondant objeto de esta patente, está constituida esencialmente por un eje horizontal, provisto de una serie de paletas batidoras, que gira en el interior de un cilindro al cual se hace llegar el azúcar cocido que es enérgicamente batido por dichas paletas para formar el fondant.

20 Sobre este cilindro vá dispuesto un depósito que contiene la masa de azúcar cocido, la cual vá entrando de manera continua en el cilindro por uno de los extremos del mismo, mientras el fondant ya formado sale por el otro extremo del cilindro.

25 Con objeto de que el azúcar durante su batido se refrigerere convenientemente, este cilindro presenta una doble pared que forma una camisa por la que circula una corriente de agua fría.

30 El conjunto del cilindro y del depósito vá montado sobre una columna de soporte, la cual sostiene además un motor eléctrico que acciona el eje de las paletas.

El plano adjunto representa, parte en sección, la

1 9 2 1 7 4 1 1 MA



máquina para la fabricación de fondant objeto de la presente patente.

La máquina comprende un pié o columna de soporte
-1- sobre la que vá montado en posición horizontal un cilin-
5 dro -2-, provisto de una doble pared -3-, en cuyo interior gi-
ra, apoyado por sus extremos en los cojinetes -4- y -5- dis-
puestos en los extremos del cilindro, un eje -6- que presenta
en toda su longitud una serie de paletas batidoras -7- hechas
de un bronce especial que no tenga acción sobre el azúcar para
10 evitar que se oscurezca la masa del fondant. Estas paletas es-
tán inclinadas respecto al eje -6- y distribuidas preferible-
mente según varias hélices de paso muy grande, y están dispues-
tas de manera que su borde quede muy próximo a la cara interior
de la doble pared -3- del cilindro -2-. Sobre este cilindro
15 -2- vá dispuesto un depósito -8- que contiene el azúcar cocido,
el cual vá saliendo por una espita -9-, que permite re-
gular la salida, y vá pasando al interior del cilindro por un
conducto de entrada -10- dispuesto en uno de los extremos de
dicho cilindro.

20 El azúcar es batido enérgicamente en el interior
del cilindro por las paletas -7- mientras vá avanzando a lo
largo del cilindro, hasta llegar al otro extremo en forma ya
de fondant, saliendo al exterior de un modo continuo por el
conducto -11-.

25 El cilindro está provisto de una camisa -12-, for-
mada por la pared exterior -2- del cilindro y la doble pared
-3-, por la que se hace circular una corriente de agua fría
para refrigerar el azúcar durante el enérgico batido a que es-
tá sometido y mantenerlo así a la temperatura conveniente.

30 El eje -6- de las paletas lleva montada en uno de
sus extremos una polea -13- que, por medio de la correa -14-,



recibe el movimiento de un motor eléctrico -15- sostenido por una mensula -16- fijada a la misma columna de soporte -1- de la máquina. El conjunto de esta transmisión está protegido por una cubierta -17- fijada al cilindro -2-, que cubre también el cojinete -4- del extremo correspondiente del eje -6-. El cojinete -5- del otro extremo del eje -6- va protegido por otra cubierta -18- fijada así mismo al cilindro -2-.

Esta máquina puede limpiarse con suma facilidad y rapidez sin más que llenar el depósito -8- de agua caliente y abrir la espita -9- después de poner en marcha la máquina, es decir, substituir en el funcionamiento de la máquina el jarabe de azúcar por agua caliente la cual, por la misma acción de las paletas -7-, limpia perfectamente estas paletas y las demás partes de la máquina que han estado en contacto con el azúcar.

-----: N O T A :-----

Se reivindica como objeto de esta patente:

1.- Máquina para la fabricación de fondant, caracterizada por comprender un eje provisto de una serie de paletas, que gira en el interior de un cilindro por uno de cuyos extremos entra de manera continua un jarabe o decocción de azúcar, que después de ser enérgicamente batido por dichas paletas sale en forma de fondant por el otro extremo del cilindro.

2.- Máquina según la reivindicación anterior caracterizada por que el cilindro presenta en uno de sus extremos una abertura en la que va cayendo en forma continua el azúcar cocido procedente de un depósito dispuesto sobre el cilindro y provisto de una espita para regular la salida del azúcar.

1 9 2 1 7 4

- 5 -

1 1 MAR



3.- Máquina según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el cilindro está rodeado por una camisa por la que circula una corriente de agua fría para refrigerar el azúcar durante su batido.

5 4.- Máquina según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el conjunto de la máquina está soportado por un pie o columna de soporte la cual sostiene además un motor eléctrico que acciona el eje de las paletas.

5.- Máquina para la fabricación de fondant.

10 Esta memoria consta de cinco páginas, escritas por una sola cara.

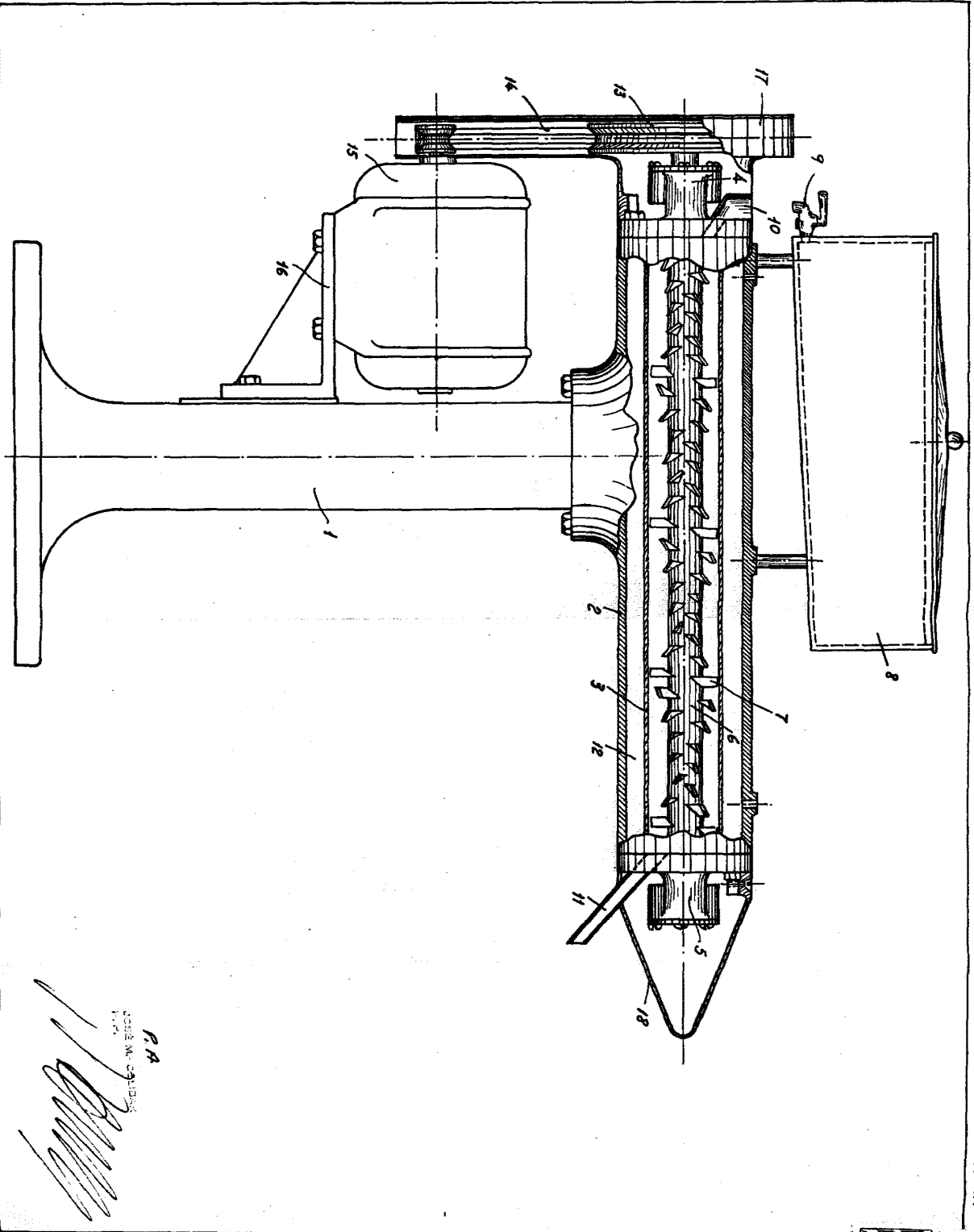
BARCELONA, 1 MAR. 1950

P.A.

JOSÉ MAR SOLIBAR
E.I.P.

JUAN MARGARIT

192174
HOLA UNICA



R.A.
JUAN MARGARIT
DISEÑADOR
INDUSTRIAL

