



29

**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

199885

199 885

PATENTE DE INTRODUCCION

por "Una máquina para envolver caramelos y bombones".
a favor de Don Manuel MAURI BRAVO, domiciliado en Barcelona,
calle Molins de Rey, nº 3-C.



5

MEMORIA DESCRIPTIVA

La máquina a que se refiere la presente patente,
cuya función es envolver de manera continua y automática
caramelos y bombones de cualquier clase así como también
otros artículos adecuados de confitería, tiene particular
10 aplicación en aquellos casos en que dichos caramelos y bom-
bones deben quedar envueltos cubriéndose la envoltura a su
forma sin formación de flecos.

199885

29



Tal máquina viene representada esquemáticamente en la adjunta hoja de dibujos mostrando sus elementos esenciales respectivamente en alzado y en planta sus Figs. 1 y 2. La Fig. 3 representa un caramelo o bombón ya envuelto, tal como sale de la máquina.

Su constitución es como sigue: Un zócalo adecuado (no representado en los dibujos) sostiene a un disco horizontal recambiable 1 que gira con intermitencias regulares; dicho disco 1 presenta cerca de su periferia una sucesión de agujeros 2 iguales y separados entre sí de manera regular, cuyo perfil se adapta a la forma del caramelo o bombón a envolver.

Por debajo del referido disco va montado un dispositivo elevador de caramelos 3 propiamente para que en el intervalo de paro del disco, un espárrago 4 se introduzca en el agujero 2 que le está enfrentado y levante extrayéndole de éste el caramelo o bombón 5 que contenía.

Por encima del disco 1 va montada una rueda horizontal 6 que sostiene a cinco pinzas 7 radiales regularmente distribuidas, siendo la situación de dicha rueda y el perfil y longitud de las pinzas apropiado para que los extremos de agarre de éstas vengán sucesivamente a enfrentarse verticalmente bajo apropiada separación, al estar parada la rueda que las soporta, con el agujero del disco 1 en que puede actuar el elevador 3; la referida rueda 6 gira sincronizada con el disco 1 o sea también a intermitencias regulares, de manera que el caramelo o bombón elevado por el espárrago 4, convenientemente acompañado por el sujetador móvil 8 susceptible de desplazarse en sentido vertical al mismo tiempo que el mencionado espárrago elevador, penetre en la pinza y quede retenido por ésta.

199885

29 54



Entre el extremo de la pinza 7 que ha de recibir el caramelo o bombón y el agujero 2 del disco 1 sujeto a la acción del elevador 3, pasa una o más tiras de papel de envolver 9 proveniente de la o las bobinas de alimentación 10; dicha tira o tiras de papel, convenientemente guiadas, son desplazadas a intermitencias regulares mediante una pinza 11 que abriéndose y cerrándose automáticamente en momento oportuno, está animada de un movimiento de vaiven sincronizado con el del disco 1. En el momento de actuar el elevador de caramelos 3-4, la cuchilla 12 corta la porción necesaria, gradualmente, de tira o tiras de papel, y abriéndose la pinza 11, tal porción es arrastrada por el caramelo 5 de manera que éste penetra y queda retenido en la pinza 7 teniendo cubiertas sus caras superior y laterales debido a que unas adecuadas guías doblan el papel hacia abajo manteniéndole en esta forma el sujetador 8. Seguidamente de haber penetrado el caramelo o bombón 5 parcialmente envuelto, en la pinza 7, y estando ésta parada en la posición A, actúa por debajo de aquel el doblador móvil 13 cuya punta forma un ángulo conveniente y puede encajar con una muesca 14 de perfil correspondiente practicada a tal efecto en una pieza fija o móvil 15 situada o situándose apropósitamente para que el papel que sobresale hacia abajo por los lados del caramelo, sujeto a la acción del doblador 13 se adapte sobre aquel y el resto se pliegue formando un ángulo diedro, luego de lo cual gira la rueda 6 parándose cuando la pinza 7 sucesiva se sitúa en el lugar de la anterior, quedando en la posición B la que sostiene al caramelo o bombón parcialmente envuelto. En esta posición B actúa otro doblador móvil 16 también terminado en punta o con borde inclinado, encajable con una muesca 17 de perfil

199885 29



correspondiente practicada a tal efecto en una pieza fija o móvil 18 situada y situándose apropiadamente para que una de las caras del diedro de papel que sobresale hacia abajo se pliegue sobre el caramelo o bombón por la acción del doblador 16 y se mantenga más o menos tesa hacia abajo la otra cara del diedro. Pasa luego la pinza 7 que sostiene al caramelo o bombón a la posición C en la cual actúa otro plegador móvil 19 que pliega sobre el caramelo o bombón la última cara del diedro quedando aquel con ello totalmente envuelto. Al pararse la pinza 7 en la posición D actúa sobre el caramelo o bombón ya envuelto un dispositivo de pegado de los pliegues formados en la cara inferior de aquel obrado ya sea por calor mediante una plancha calentada 20 que se desplaza intermitentemente, ya sea por pincel de engomar. Finalmente al pararse la pinza 7 en la posición E actúa un dispositivo extractor 21 que obliga a que el caramelo o bombón 5 se desprenda de la pinza y caiga por la canal 22 al depósito receptor. El caramelo o bombón queda así envuelto según muestra la Fig. 3.

20 Se comprende que para cada tipo de caramelo o bombón a envolver, deberá disponerse en la máquina un disco 1 cuyos agujeros se correspondan más o menos con el perfil de aquel.

25 En la máquina según se ha descrito, podrán ser cualesquiera los sistemas o medios utilizados para transmitir el conveniente movimiento a sus diversas piezas bajo la necesaria sincronización, ya que ellos pueden ser muy variados según técnicas. También podrán variar los materiales de los elementos o piezas que componen la máquina y los medios utilizados para su mutuo acoplamiento y montaje. Del mismo mo-

30

199885



do la máquina podrá llevar tantos dispositivos anexos y de control como sean necesarios tales como indicador mediante ojo mágico del centraje del papel de envolver con paro automático por la acción de célula fotoeléctrica, etcétera.

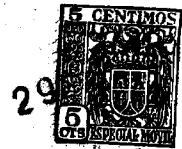
5

N O T A.

Se reivindica como objeto de la presente patente de introducción:

10 12.- Una máquina para envolver caramelos y bombones, que conteniendo: a) un disco horizontal recambiable que gira con intermitencias regulares y presenta cerca de su periferia una sucesión de agujeros iguales regularmente separados entre sí cuyo perfil se adapta al del caramelo o bombón a envolver, que en los mismos se deposita, y b) un dispositivo elevador de caramelos montado por debajo del referido disco apropiada-
15 mente para que en el intervalo de paro del disco, un espárrago o varilla se introduzca en el agujero que le está enfrentado y levante extrayéndole de éste, el caramelo o bombón que contenía, se caracteriza por el hecho de que por encima del disco (1) va montada una rueda o tambor horizontal (6) que
20 sostiene a un determinado número de pinzas radiales (7), preferentemente cinco, regularmente distribuidas, siendo la situación de dicha rueda y el perfil y longitud de las pinzas apropiado para que los extremos de agarre de éstas vengán sucesivamente a enfrentarse verticalmente y bajo apropiada separación al estar parada la rueda que las soporta, con el agujero (2) del disco (1) en que puede actuar el elevador (3),
25

199885



5 cual rueda (6) gira sincronizada con el disco (1) o sea tam-
bien a intermitencias regulares, todo ello apropósitamente
para que el caramelo o bombón (5) elevado por el espárrago
(4) del elevador (3), convenientemente acompañado por un su-
10 jetador móvil (8) susceptible de desplazarse en sentido ver-
tical al mismo tiempo que el espárrago elevador, penetre en
la pinza y quede retenido por ésta junto con la porción de
tira o tiras de papel de envolver que de manera conocida es-
tá interpuesto entre el extremo de la pinza que ha de reci-
15 bir el caramelo o bombón y el agujero (2) del disco (1) su-
jeto a la acción del elevador, cual papel de envolver arras-
trado por el caramelo cubre a éste al quedar retenido por
la pinza, por sus caras superior y laterales debido a que unas
guías doblan el papel hacia abajo.

15 22.- Una máquina para envolver caramelos y bombones,
según 1) caracterizada por el hecho de que junto a la pinza
que ha cogido el caramelo o bombón y estando aún parada ante
el agujero que contenía a aquel, actúa un doblador móvil (13)
que obrando por debajo de la pinza, tiene su punta formando
20 un ángulo conveniente (preferentemente de 120°) pudiendo en-
cajar en una muesca (14) de perfil correspondiente practicada
a tal efecto en una pieza fija o móvil (15) que se sitúa apro-
pósito para que el papel que sobresale hacia abajo por los
lados del caramelo sujeto a la acción del doblador (13) se
25 adapte sobre aquel, y el resto se pliegue formando un ángulo
diedro, luego de lo cual, gira la rueda (6) en magnitud angu-
lar dependiente del número de pinzas que sostiene, o sea de
un quinto de circunferencia si contiene cinco.

30 32.- Una máquina para envolver caramelos y bombones,
según 1) y 2) caracterizada por el hecho de que en la segunda

199885²⁹



posición del ciclo que sigue cada pinza (7) de la rueda (6),
actúa también por debajo de aquella, otro doblador móvil (16)
también terminado en punta o con borde inclinado encajable con
una muesca (17) de perfil correspondiente practicada a tal efecto
5 to en una pieza fija o móvil (18) que se sitúa a propósito
para que una de las caras del diedro de papel que sobresale ha-
cia abajo, formado según se reivindica en 2), se pliegue sobre
el caramelo o bombón por la acción de dicho doblador (16) y se
mantenga más o menos tiesa hacia abajo la otra cara del diedro.

10 42.- Una máquina para envolver caramelos y bombones,
según 1) a 3) caracterizada por el hecho de que en la tercera
posición del ciclo que sigue la pinza que sostiene al caramelo
o bombón, actúa otro doblador móvil (19) que pliega sobre aque-
la última cara del diedro que se formó según se reivindica en 2)
15 quedando con ello totalmente envuelto, luego de lo cual y al pa-
sar la pinza que le sostiene a las últimas posiciones del ciclo,
actúa respectivamente un dispositivo de pegado en los pliegues
que se han formado sobre la cara inferior del caramelo y un dis-
positivo extractor que le obliga a desprenderse de la pinza,
20 según es ya conocido.

52.- UNA MAQUINA PARA ENVOLVER CARAMELOS Y BOMBONES.

25 Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo mostrado
en los adjuntos dibujos y descrito en la presente memoria que
consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola
cara.

Barcelona, 29 septiembre 1951.
MANUEL MAURI BRAVO

p/a

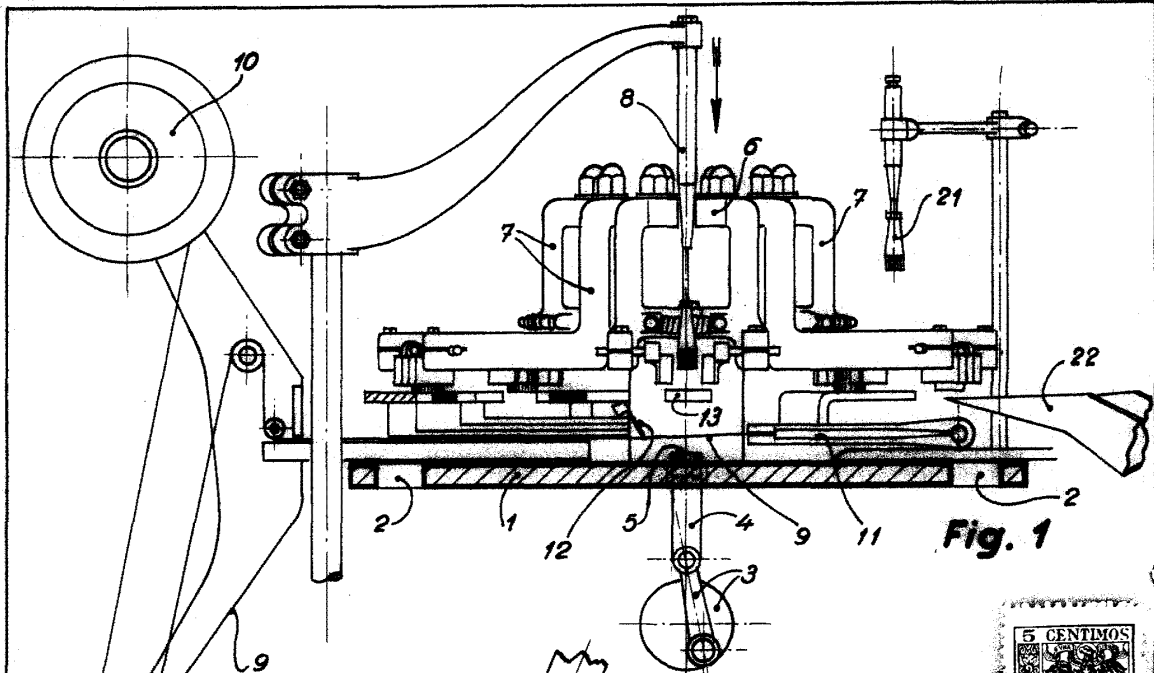


Fig. 1

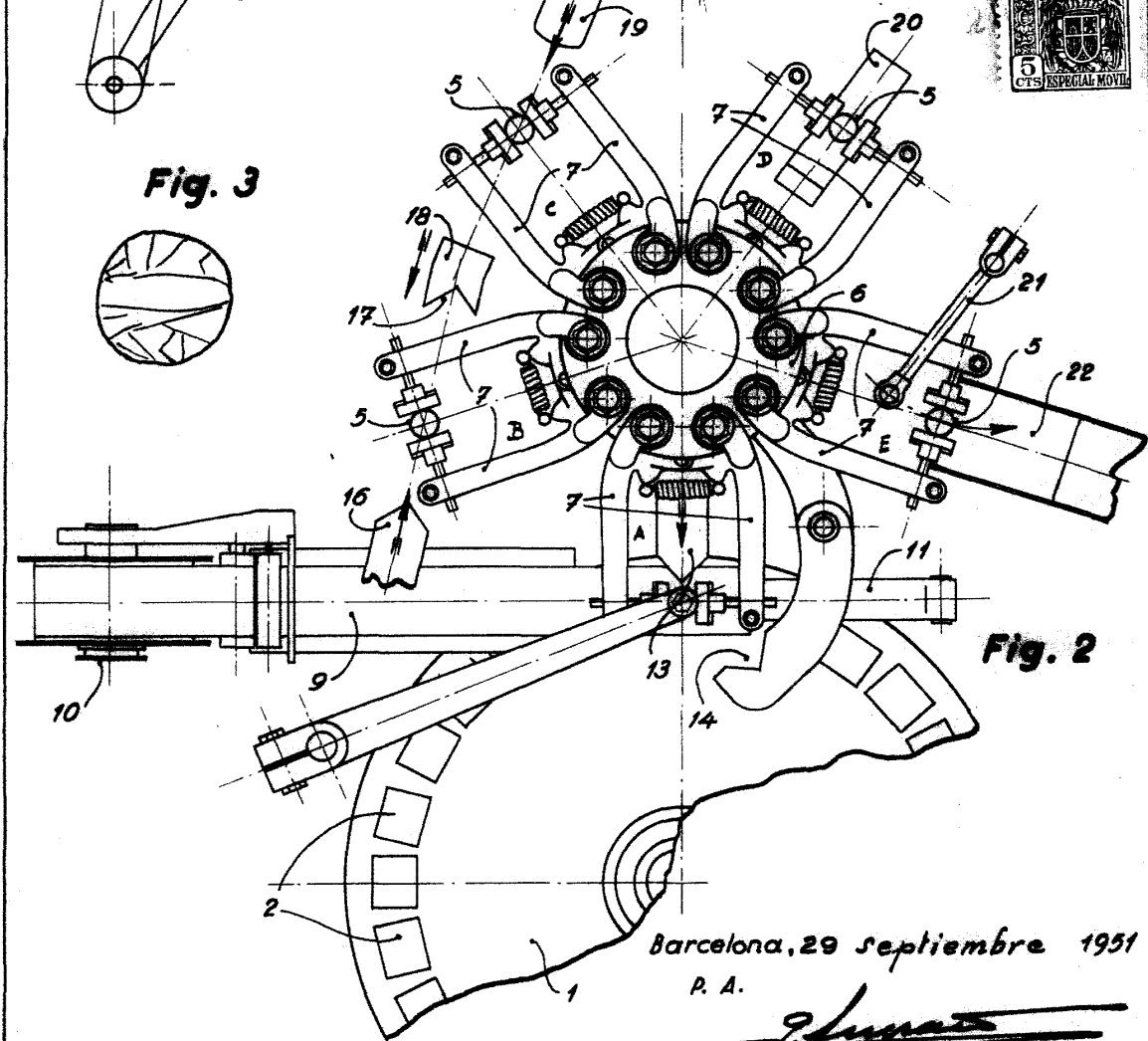
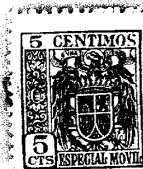
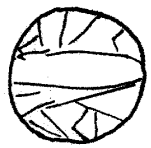


Fig. 2

Fig. 3



Barcelona, 29 septiembre 1951

P. A.

[Handwritten signature]

ESCALA VARIABLE