

200695

MALA FERPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

200695

MEMORIA DESCRIPTIVA Y DIBUJOS
que acompañan a la solicitud
de PATENTE DE INVENCION DE D.
Antonino REIG GISPERT, resi-
dente en Barcelona. -----

200695



200695

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

por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LAS MAQUINAS CONTINUAS PARA MOL-
DEAR CARAMELOS", a favor de Don Antonino REIG GISPERT, de na-
cionalidad española, residente en Barcelona, calle Siglo XX,
nº 79. - - - - -

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

Se refieren las mejoras que se preconizan en esta patente,
a la inclusión de una platina giratoria y una distinta coloca-
ción de la correa colectora, mediante dispositivos que le per-
mitan adoptar la dirección del sentido requerido en cada caso.

5 Tienden estas mejoras al perfeccionamiento de la produc-
ción, corrigiendo principalmente, el defecto de deformación del
cuerpo del caramelo formado, tan frecuente y generalizado en
máquinas en las que, el desprendimiento del bloque de su res-
pectivo alveolo, se efectua bruscamente en un punto alto del
10 recorrido circular del cilindro moldeador y, por contacto di-
recto de este con la plataforma colectora, lo que, por su pro-
ximidad excesiva, causa siempre deformidades en los bloques lo-
grados. Siendo una de las mejoras introducidas, situar el pun-
to de recogida más distante, o sea, en la parte inferior del
15 cilindro moldeador, precisamente en el extremo del diámetro ver-
tical, mediante la colocación, en esta parte baja, de una pla-
tina donde se van recogiendo los caramelos que, por su propio



peso, se desprenden de los alveolos del cilindro precisamente en este lugar que es donde la fuerza de la gravedad vence siempre la resistencia a salir, dado su perfecto acoplamiento o su poder adherente.

5 Otra de las mejoras introducidas en las referidas máquinas, consiste en la inclusión de un dispositivo de seguridad para cualquier caso en que se produjera el hecho de quedar pegado un caramelo en su casilla y sobrepasar el punto de recogida. Este seguro lo forma un tope metálico situado por debajo
10 de la plataforma de guía de la masa de azúcar y en un lugar del último cuarto de círculo de recorrido, dispuesto de modo que, al tropezar con el caramelo retenido, se establezca el contacto de un cable inserto en este tope, con un "relais" que inmediatamente interrumpiría la corriente dando lugar al paro de la
15 máquina y su corrección.

Después de lo expuesto, detallaremos estas mejoras auxiliándonos y citando los gráficos de la hoja adjunta. En ellos, se representa, a título de ejemplo de realización práctica de estas mejoras, en la Fig. 1, una visión esquemática lateral de
20 la localización de estos elementos; y, en la Fig. 2, los mismos elementos observados superiormente.

Como en todas las máquinas moldeadoras conocidas, la masa o vena de azúcar -1-, se desliza sobre una platina hasta llegar al cilindro moldeador -2-, cuyas aristas elevan la vena hasta
25 que, en su punto alto la acción del contra molde -3-, con su compresión, le da al caramelo su forma total. Estos caramelos siguen empotrados cada uno en su correspondiente alveolo o muesca durante todo el recorrido del semicírculo opuesto del cilindro, hasta que al llegar a la parte inferior, por efecto del
30 enfriamiento, endurecimiento o consolidación del caramelo, ha perdido ya toda posibilidad de adherencia y, a causa de su propio peso, se desprende, siendo recogido en una platina o disco giratorio situado inmediatamente debajo de este punto. De es-



ta platina -4-, que está provista en su sector anterior de una barandilla de contención -5-, pasa cayendo por fuera de su borde a una cadena sin fin -6-, que puede acoplarse indistintamente de modo que realice la conducción, lo mismo hacia adelante que hacia atrás de la máquina.

En la misma Fig. 1, podemos apreciar la colocación del dispositivo de paro -7-, que puede fijarse a la máquina por cualquier medio de sustentación, consistente en un tope cuadrangular prolongado posteriormente por una varilla metálica a la que se enlaza el cable de conexión con el sistema motriz de la máquina. Presenta este seguro la doble posibilidad de desprender el caramelo sin dejar que llegue a la zona superior entorpeciendo la marcha del trabajo, o bien efectuando el paro para dicha operación, la efectue el operario al mando de la máquina.

La forma, tamaño o característica de los elementos complementarios descritos, será variable según necesidades de fabricación, siempre que no altere ni modifique la esencialidad descrita del objeto de esta patente.

- N O T A -

Se reivindica como objeto de esta Patente:

1º.- Mejoras introducidas en las máquinas continuas para moldear caramelos, caracterizadas por la acomodación de una platina giratoria receptora de los caramelos, en la parte baja del cilindro de moldear, en substitución de la conexión con la correa colectora, dando así lugar a un mayor tiempo de estancia de cada caramelo en los moldes del cilindro, a causa de su mayor recorrido, otorgándole al propio tiempo mayor dureza y consolidación, y cayendo por su propio peso sobre la platina, que a su vez, los deposita en la correa sin fin que se halla orientada según la necesidad de cada caso para salir por la cara anterior o posterior de la máquina.

2º.- Las propias mejoras introducidas en las máquinas continuas para moldear caramelos, de la reivindicación anterior,



mediante las cuales el disco colector se halla colocado a una distancia del cilindro equivalente al doble de la altura del caramelo, con lo que este, no sufre ni choque ni torsiones que puedan deformarlo.

5 3º.- Las propias mejoras introducidas en las máquinas con-
tínuas para moldear caramelos, de las reivindicaciones anterior-
res, en las que existe un dispositivo de seguridad para los ca-
sos anormales de quedar pegado un caramelo en su alveolo, con-
sistente en un tope situado en el curso último del cilindro,
10 que al tropezar con el caramelo retenido, pone en contacto una
conexión de interrupción de la corriente de fuerza motriz de la
máquina, lo cual produce, automáticamente, el paro de la misma.

4º.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN LAS MÁQUINAS CONTINUAS PARA
MOLDEAR CARAMELOS.

Madrid, 20 NOV 1951

BERNARDO PERALTE
P. P.



2910

Fig. 1

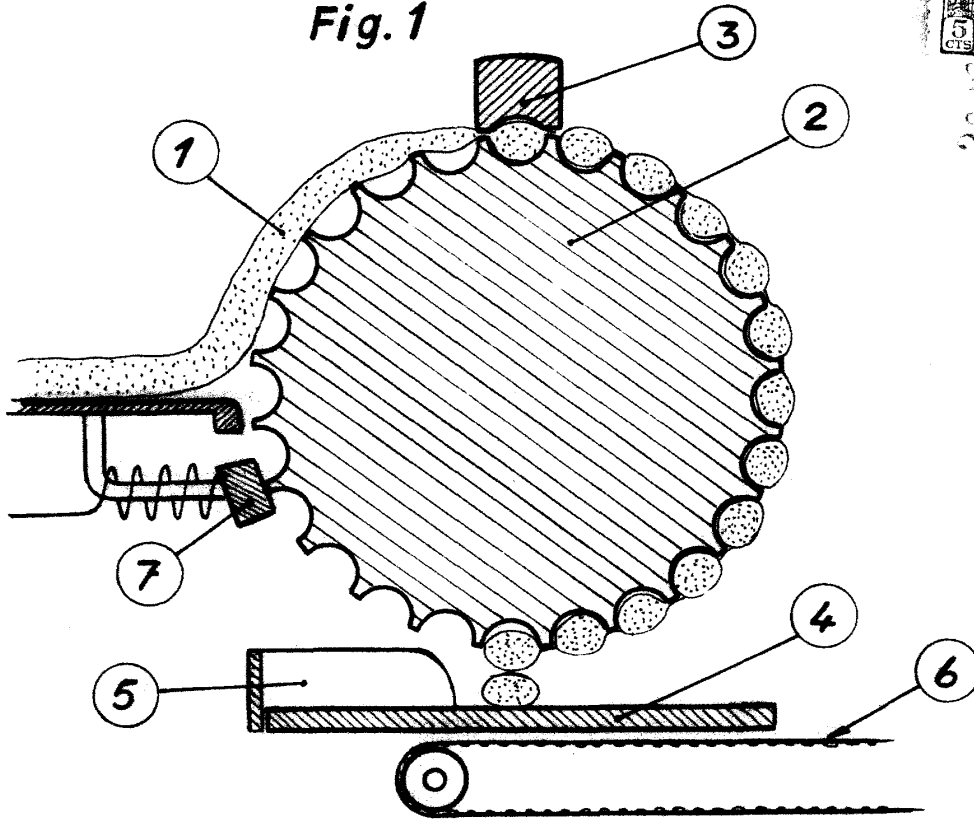
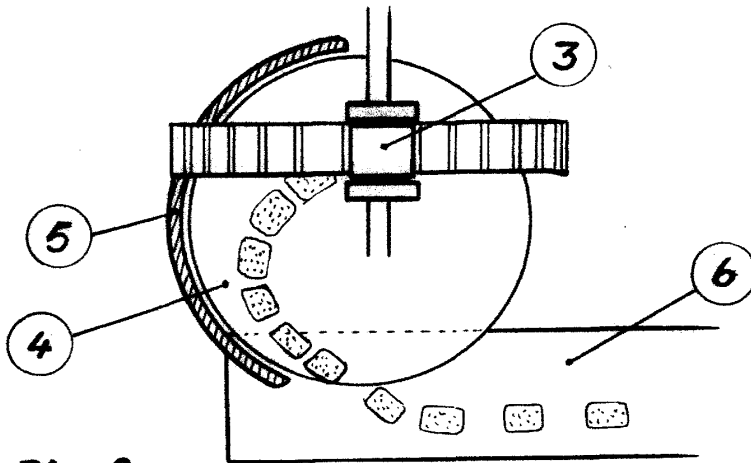


Fig. 2



Escala variable.

29 NOV 1951
p.º Fernando Peraire
P.P.