

24-3-76

N/ref: 28.358-Jul.

Int. Cl.²: A47J



MODELO DE UTILIDAD

===== 207099 =====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FRITOS EN EL MOMENTO".

Solicitante: La Compagnia italiana O.M.S. OFFICINA MECCANICA
SANMACARESE DI SCIUCCATI RINA MARIA, con domi-
cilio en Via G. Pascoli, 43 - SAN MACARIO (Va-
rese) Italia.



El presente Modelo de Utilidad se relaciona con un distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento, por ejemplo productos a base de fécula, harina de patatas y similares.

5. Se conocen y actualmente se hallan en uso máquinas para la distribución automática (mediante una moneda o una - ficha) de productos alimenticios conservados.

10. Un objeto de la presente invención es el de realizar una máquina que distribuya productos fritos al instante, o sea, una máquina que, previa introducción de una moneda o ficha, - proceda a freir inmediatamente y a distribuir una dosis pre- establecida de producto.

15. Otro objeto de la invención es el de realizar una máquina del género expuesto utilizable en varios lugares, de manera que sea accesible a un vasto público y, prácticamente, en cualquier momento.

Otro objeto de la invención es el de realizar una máquina del citado género que sea de constitución particularmente sencilla y por consiguiente relativamente económica.

20. El distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento se caracteriza esencialmente porque comprende un recipiente que contiene el producto a freir y del que un dispositivo retira una determinada cantidad de producto para cargarla en una vasija dispuesta en una cubeta que contiene el aceite, cuya vasija, una vez realizada la cocción, se aleja de la cubeta para descargar el producto alimenticio frito.

25. Se comprenderá mejor el Modelo de Utilidad mediante la siguiente descripción ofrecida con referencia a la única figura del dibujo, que muestra esquemáticamente el distribuidor.

30.



El distribuidor automático comprende una envoltura o cuerpo AB que incluye en el interior un recipiente indicado por 1. En el cuerpo A se dispone una cavidad 28 a la que se lleva un vaso 23 para la recogida del producto frito.

5. El citado vaso es llevado a la posición de recogida automáticamente por medios conocidos y no representados. El distribuidor automático funciona por monedas o fichas para la distribución de productos que se frien en su interior antes de su distribución.

10. Dicho recipiente 1 aloja el producto (por ejemplo patatas y otro), todavía por freir.

Debajo del recipiente 1 se dispone una tolva 2 y el recipiente 1 está abierto por abajo al objeto de comunicar directamente con dicha tolva; se prevé además un canal 3 solidario de la tolva 2, formando el grupo tolva-canal sustancialmente un solo cuerpo que puede moverse libremente respecto al recipiente 1.

20. Se dispone además un vibrador eléctrico 4, sostenido a su vez por el armazón de la máquina; dicho grupo tolva 2 - canal 3, está fijado a dicho vibrador 4, por lo que cuando éste último se halla en funcionamiento vibra en canal 3.

Se prevé asimismo una palanca 6 articulada en un soporte 9 fijado al armazón de la máquina, por lo que la palanca 6 puede girar alrededor de un eje horizontal P_0 .

25. La palanca 6 lleva en un extremo una cubeta 5 que se encuentra debajo del extremo 10 del canal 3.

30. La misma palanca 6 sostiene en correspondencia con su otro extremo una masa 7, o sea, sustancialmente un contrapeso regulable a lo largo del vástago 6; mediante un tornillo o elemento similar, el cuerpo 7 puede fijarse al vástago 6 en



la posición deseada.

El extremo del vástago 6, cerca del cual se encuentra dicho contrapeso 7, está destinado a colaborar con un microinterruptor 8 del que se hablará seguidamente.

5. El funcionamiento del dispositivo es en sustancia el siguiente:

El usuario, o sea, el consumidor, introduce una moneda (o una ficha adecuada) en el distribuidor, con lo que entra en funcionamiento el vibrador 4.

10. Vibra así el grupo tolva 2 - canal 3 y éste último vibra en la práctica de manera que el producto, que por gravedad desciende desde el recipiente 1 al canal, se desplaza a lo largo del mismo en el sentido de la flecha F hacia el extremo 10; mientras dura el funcionamiento del vibrador 4, el producto cae justamente desde el extremo 10 en la cubeta 5.

15. En un punto determinado, el peso del producto introducido en la cubeta es tal que vence la acción del contrapeso 7, por lo que la palanca 6 gira en el sentido de la flecha F1 y de este modo la cubeta 5 se desplaza a la posición indicada con trazado discontinuo en 5/A.

20. De este modo es evidente que el producto alojado en la cubeta 5 desciende por gravedad, cayendo así en un recipiente 17 que se encuentra en ese momento en una cubeta 18 que contiene aceite a una determinada temperatura capaz de freír tal producto. La temperatura del aceite es controlada por un termostato que actúa sobre las resistencias de calentamiento dispuestas en la cubeta. El recipiente 17 está formado por ejemplo por una malla que no deja salir el producto a través de la misma, pero que permite al aceite penetrar en

25.

30.



tal recipiente. Este último se articula en A y presenta un canal de prolongación y descarga 21.

5. Después de un tiempo preestablecido (mediante un temporizador), entra en acción un motor que hace girar la manivela 19 y por consiguiente, mediante la biela 20, se hace girar al recipiente 17; en un momento determinado, cuando una muesca 26 de la manivela 19 coincide con el microinterruptor 24, la manivela 19 se detiene con el recipiente 17 en la posición 17a, en la que éste queda fuera del aceite pero se encuentra todavía encima de la cubeta 18.

10. Durante tal pausa, el aceite puede gotear, es decir, descender desde el producto y, a través de los orificios del recipiente 17, volver a caer en la cubeta 18.

15. Después de cierto tiempo, establecido también por el temporizador, la manivela 19 vuelve a girar y el recipiente 17 llega a la posición 17B, en la que se detiene de nuevo merced a una segunda muesca 26 que coincide con el microinterruptor 24.

20. Cuando el recipiente 17 alcanza la citada posición 17B, es evidente que a través del canal 21 el producto desciende sobre el canal de descarga 22 y desde éste desciende al vaso 23.

25. Después de un tiempo preestablecido por dicho temporizador, el recipiente 17 vuelve nuevamente a la cubeta 18, quedando por tanto preparado para el próximo ciclo.

30. Considerando de nuevo la palanca 6 en el momento en que empieza a girar en el sentido de la flecha F1, es evidente que el extremo de tal palanca que se encuentra en correspondencia con el microinterruptor 8 se separa de éste, produciéndose así la detención del vibrador 4.



Cuando el producto ha caído en la cubeta 5 que ha pasado a la posición 5/A, la palanca 6 gira automáticamente a la posición inicial a causa de la acción del contrapeso 7.

5. Si por cualquier razón (particularmente a causa de fricciones) la palanca 6 permaneciese en la posición indicada con trazado discontinuo, el recipiente 17, girando hacia arriba para alcanzar la posición 17/B, actuaría sobre la cubeta en la posición indicada por 5/A, dándole un impulso hacia arriba para facilitar el retorno de la palanca 6 a la citada posición inicial.
- 10.

Con 25 se indica un cajón que contiene un aspirador depurador adecuado para filtrar el aire de los vapores de cocción del producto.

N O T A

15. El Modelo de Utilidad que se solicita por veinte años para España, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FRITOS EN EL MOMENTO", según las características esenciales de las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

20.

1ª.- Distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento, caracterizado porque comprende un depósito que contiene el producto a freír, del cual un dispositivo retira una determinada cantidad de producto para cargarlo en un recipiente dispuesto en una vasija que contiene el aceite, cuyo recipiente, una vez efectuada la cocción, se aleja de la vasija para descargar el producto alimenticio frito.

25.

2ª.- Distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque el recipiente está articulado en soportes fijos, es por

30.



lo menos en parte permeable al aceite y su movimiento es controlado por un motor a través de una transmisión.

5. 3a.- Distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque con un órgano de la transmisión coopera un microinterruptor para detener temporalmente el recipiente en posición preestablecida.

10. 4a.- Distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque el recipiente está provisto de una prolongación que hace de canal de descarga del producto frito.

15. 5a.- Distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque comprende un distribuidor de vasos que en cada ciclo envía uno de éstos a una cavidad accesible al usuario, en cuyo vaso se descarga el producto frito procedente del recipiente girado a la posición de descarga.

20. 6a.- Distribuidor de productos alimenticios fritos en el momento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque el dispositivo de retirada del producto comprende un vibrador que pone en vibración un conducto de descarga conectado al depósito y un órgano de recogida del producto alimentado por el vibrador, cuyo órgano es sostenido por una palanca contrapesada que gira siempre que en el órgano de recogida se recibe la cantidad deseada de producto, deteniéndose el vibrador.

25. 7a.- "DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FRITOS EN EL MOMENTO".

30. Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva, que consta de ocho hojas, escritas

24-3-74

- 8 -

201099

12



a máquina por una sola cara y acompañada de dibujos.

Madrid, 12 MAR. 1974

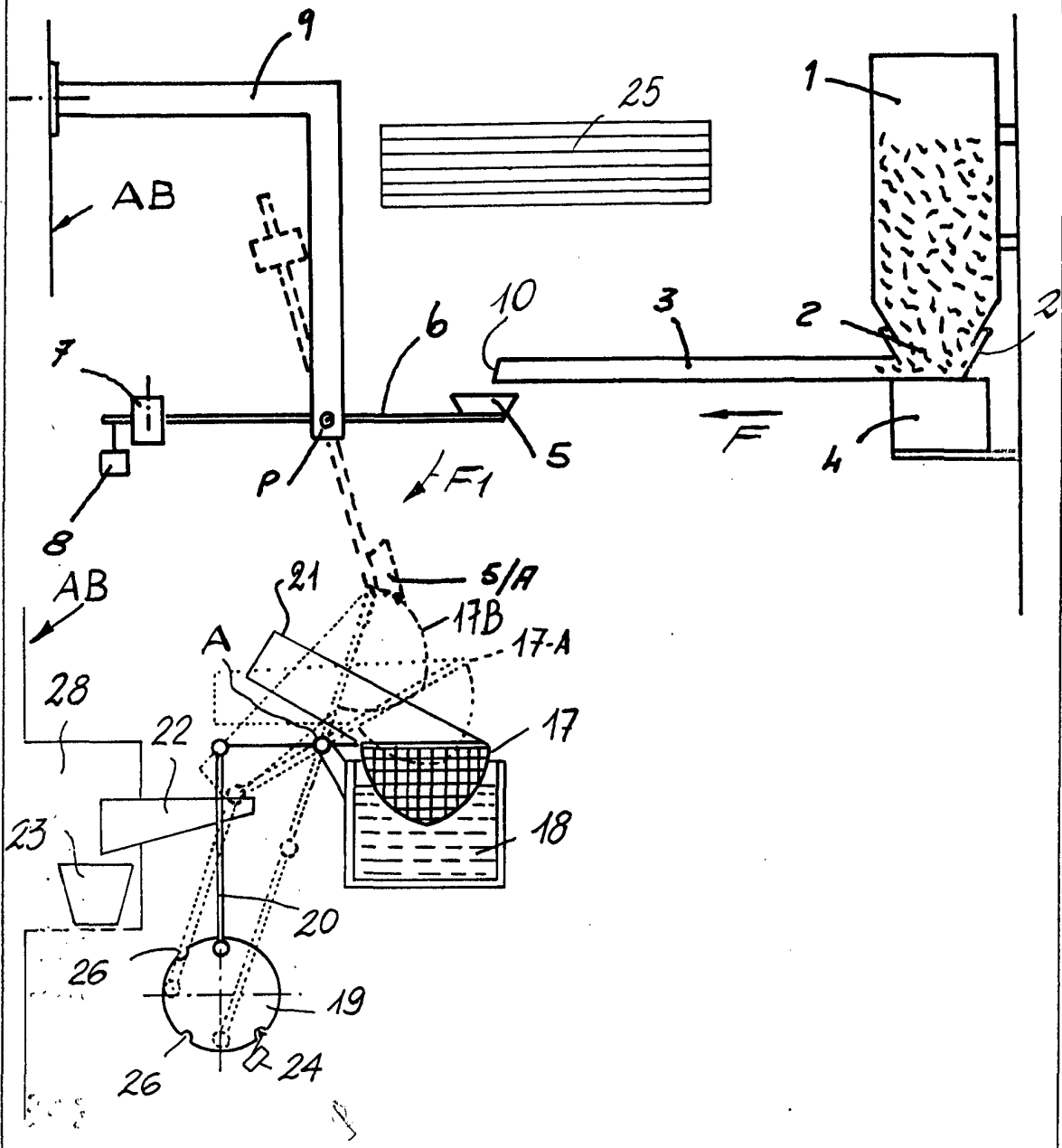
O.M.S. OFFICINA MECCANICA
SANMACARESE DI SCIUCCATI
RINA MARIA.

P.P.

FRANCISCO GARCIA CABRERO

Financiero de la empresa

12 11



M.A. 1374

Madrid,
O.M.S. OFFICINA MECCANICA SANMACARESE DI
SCIUCCATI RINA MARIA,
P. P.

FRANCESCO GEMELLI CALABRIZO
Francisco Gemelli Calabrizo

Escala variable