



ne la fuente de información consistente en los catálogos de la Casa «La Mecanique Meridional», Boulevard de la Gare, 10, Toulouse.

10 Consiste el sistema de que se trata en un dispositivo doble de cinta sin fin, en combinación con un mecanismo de arrastre transversal del dispositivo de cuchillas, todo ello accionado simultáneamente y solidariamente con movimientos de velocidades preestablecidas provenientes de una polea
15 receptora que es accionada por correa que transmite la fuerza motriz.

En el plano adjunto se ha representado la organización esquemática del sistema, lo cual se da a título de ejemplo y sin caracter limitativo alguno
20 y a los fines de facilitar la descripción.

El sistema consta de dos mecanismos ; uno de arrastre y tendido de la pasta, y el otro, cortador de la misma.

En la figura 1, se ha representado una vista lateral esquemática del sistema; en la figura 2, una
25 vista de frente, y en la figura 3 una vista según sección A B.

Como puede apreciarse, el sistema consta de dos mecanismos de cinta sin fin, -1- y -2- accionados por medio de las ruedas -3- y -4- desde las
30 ruedas -5- coaxiales de la rueda -6- que toma contacto con el tornillo sin fin -7- engranando con él. La pasta cae sobre la cinta -2- guiada por la pantalla -8- y después cae sobre bandejas que se van colocando en la cinta -1-. Estas cintas avanzan en el
35



13

sentido de las flechas.

40 La rueda -6- es accionada por el tornillo sin fin -7- montado en el árbol -9- que, por un extremo, lleva montada la polea de accionamiento -10- y por el otro la rueda dentada -11- que manda al dispositivo de corte.

45 Las transmisiones de la rueda -5- a las ruedas -3- y -4- se efectúan por medio de las cadenas Galle -12- y -13-, a cuyo efecto dichas ruedas poseen corona dentada adecuada.

50 El dispositivo de corte consiste en dos transmisiones de cadena integradas por cuatro ruedas agrupadas en dos pares paralelos ligados por ejes tales como el -14-. Cada par de ruedas -15- y -16- está ligado por una cadena -17- y arriostrando eslabones correspondientes de las dos cadenas paralelas va una varilla -18- sobre la que van montadas de modo que pueden girar libremente, pero no deslizar longitudinalmente, las cuchillas -19- situadas a distancias fijas correspondientes a la longitud que se quiera dar a la pasta cortada.

55 La regulación del corte en profundidad se efectúa por medio de la guía -20- que es doble, una en cada par de poleas, la cual es susceptible, por accionamiento a mano, de acercar mas o menos las
60 cuchillas -19- al plano de la cinta -1-.

La traslación de las cuchillas en el momento oportuno se determina por medio de un embrague
-21- accionable a mano por medio del manipulador
65 -22-. La varilla portadora de las cuchillas -18- se

201928



prolonga de modo que al llegar a la posición de
partida acciona al manipulador -23- deteniendo la
marcha del dispositivo de corte, debido a que desem-
braga el embregue -21-.

70 De esta manera se logra un tendido uniforme
y un cortado rigurosamente igual, rápido y cómodo,
cayendo la pasta cortada por el extremo de la cinta
-1- al recipiente que se desee.

75 Descrito suficientemente el objeto de la so-
licitud, así como la manera de realizarlo practica-
mente, debe hacerse constar que es susceptible de
cualquiera modificaciones de detalle, siempre que
estas no alteren su fundamento.

N O T A

80 Los puntos esenciales que se reivindicán,
no propios ni nuevos, pero no conocidos en España,
para que sean objeto de esta patente de Introducción
por diez años, son los siguientes:

85 1.- Sistema de tendido y cortado de macarro-
nes y pastas para sopa, caracterizado por que se
compone de dos mecanismos, uno de arrastre por medio
de dos cintas sin fin y otro transversal de corte
compuesto por cuchillas circulares montadas girato-
rias, pero no deslizantes, sobre un eje fijado a un
90 dispositivo de dos pares de ruedas ligadas por cade-
na sin fin, regulable por guías deslizantes modifi-
cadoras de la profundidad de corte.

95 2.- Sistema de tendido y cortado de macarro-
nes y pastas para sopa, caracterizado por que el
mecanismo de arrastre está formado por dos cintas

201928



sin fin, una horizontal y de mayor longitud que la otra, que es inclinada y cubre parcialmente a la primera.

100 3.- Sistema de tendido y cortado de macarrones y pastas para sopa, caracterizado por que los mecanismos de cinta sin fin son accionados por medio de transmisión de cadena proveniente de ruedas montadas coaxiales con una rueda dentada que engrana en un tornillo sin fin fijo al eje motor.

105 4.- Sistema de tendido y cortado de macarrones y pastas para sopa, caracterizado por que el mecanismo de corte constituido por las cuchillas montadas giratorias, pero no deslizantes, en el eje fijo por cada extremo a una de las dos cadenas paralelas, es accionado simultanea y solidariamente por medio de una transmisión de cadena que, proveniente de una rueda montada en el extremo del eje único motor, engrana en una rueda montada en el extremo de uno de los ejes portantes de dos ruedas paralelas constitutivas cada una de cabecera de uno de los pares de arrastre de las cadenas.

115 5.- Sistema de tendido y cortado de macarrones y pastas para sopa, caracterizado por que un dispositivo de guías deslizantes permite acercar mas o menos las cuchillas al plano de la cinta portante.

120 6.- Sistema de tendido y cortado de macarrones y pastas para sopa, caracterizado por un mecanismo de embrague que se determina a mano a voluntad para el arrastre del sistema de corte, y que se

201928



desembraga automaticamente por medio de la misma varilla portadora de las cuchillas, cuando vuelve a su posición primitiva, parando el dispositivo de arrastre.

130 7.- SISTEMA DE TENDIDO Y CORTADO DE MACARRO-
NES Y PASTAS PARA SOPA.

Todo ello tal y como queda descrito en la Memoria que antecede y representado en el plano que se acompaña y a los fines expresados.

135 Consta la presente Memoria de seis hojas,
escritas a máquina por una sola de sus caras y de una hoja de dibujos.

Madrid, 13 de Febrero de 1952

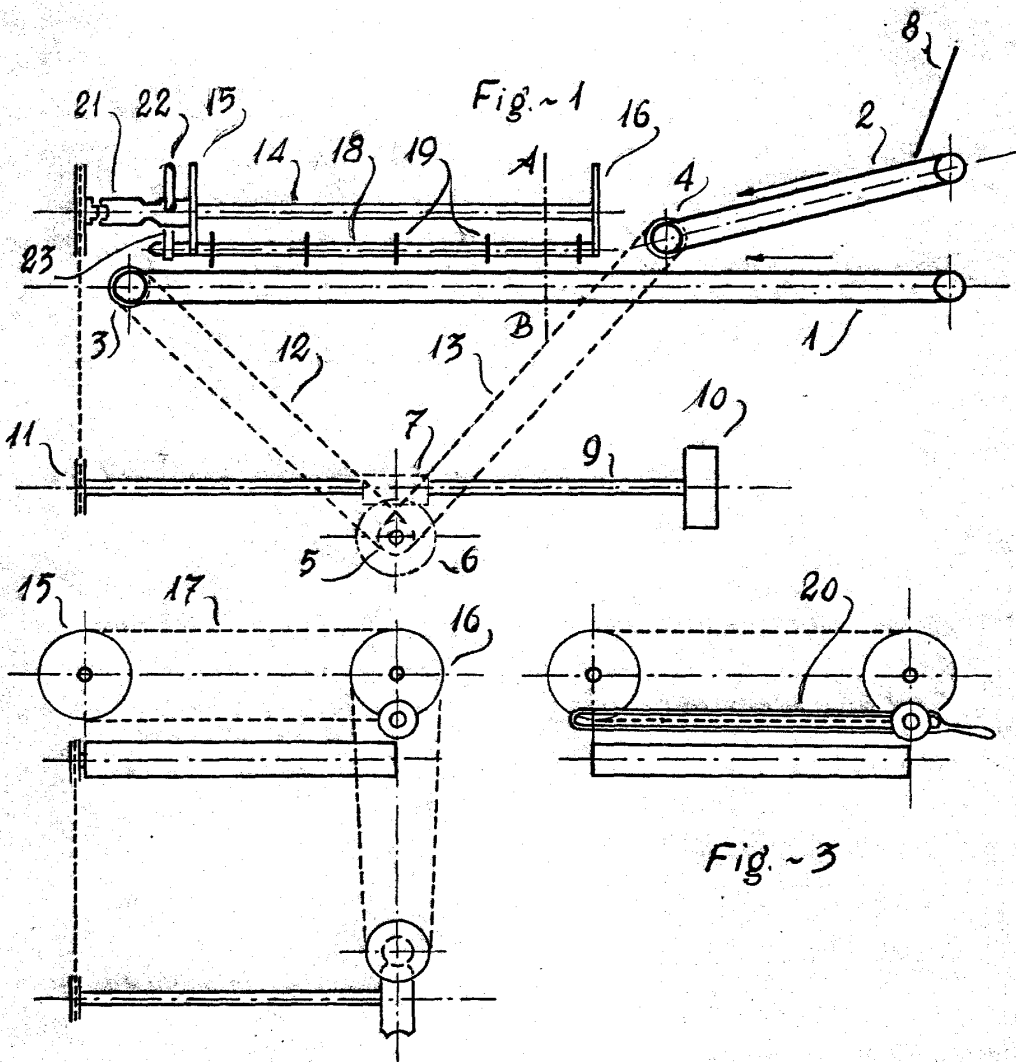


Fig. ~ 1

Fig. ~ 2

Fig. ~ 3

E. Saenz de Miera