



202324

202324

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

por DIEZ años

en España a favor de Don Alejandro MASVIDAL BOTET, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid, calle López de Hoyos nº 133, cuyo objeto recae sobre:

"PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS COMBINADAS PARA FABRICAR GALLETAS".

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

El invento se relaciona, conforme su enunciado, indica con unos perfeccionamientos introducidos en las máquinas combinadas para fabricar galletas.

5.- En la especialidad de la fabricación de galletas es sabido que la creación de una máquina combinada que realice un trabajo completo tropieza con importantes dificultades. En una forma elemental tales máquinas se componen de uno o varios grupos de cilindros calibradores una instalación rotativa, y una troqueladora, alineadas

202324



todas ellas sobre una misma bancada. Actúan indistintamente éstos grupos mecánicos, según el tipo de galletas a obtener, bien sea mediante rotativa o con troqueladora.

- 5.- Las actuales máquinas combinadas, presentan el inconveniente de que aún cuando la misma bancada cuenta con medios para trabajar indistintamente en las dos modalidades indicadas, no es posible operar simultáneamente con ambos grupos mecánicos, no obstante, su acoplamiento sobre la misma bancada presenta una señalada economía y un mejor aprovechamiento del espacio. Mediante los perfeccionamientos que preconiza el invento, se suprime la troqueladora, por cuanto, con solamente la parte rotativa y mediante la adición de un rodillo cortador especial se corta la galleta, que en las máquinas actuales es troquelada.

- 10.- Mediante éste procedimiento de fabricación de galletas planas también se mejora su entrega una vez cortada, al horno. Al cortarlas por la troqueladora y debido a que su marcha es intermitente, mientras que la cinta se mueve en forma continua, no quedan correctamente colocadas, en cambio cortandolas por el rodillo especial que preconiza la patente, su marcha es continua y por ésta circunstancia su colocación resulta perfecta debido a la facilidad de sincronización de una cinta con otra.

- 15.- Este mismo sistema de trabajo permite, para las máquinas acopladas a un horno, poder elaborar galletas muy pequeñas las cuales no se pueden obtener con una troqueladora por causa de las intermitencias con que trabaja.

20.- Son fines principales de ésta patente de introducción:

- 25.- Crear una máquina combinada del tipo que se indica en la que se prescinde totalmente del grupo troquelador;

30.-



- dotar a dicha instalación de medios para que mediante un sólo conjunto mecánico pueda trabajar en fase rotativa con alimentación de masa procedente de los cilindros calibradores; mejorar la entrega, de galletas cortadas, al horno; constituir una instalación del tipo que se indica mejorada en sus características de proyecto y montaje, sin complicaciones de estructura; hacer posible la fabricación racional de pequeñas galletas, no susceptibles de fabricar con las máquinas troqueladoras actuales. Otros objetos y particularidades relacionadas con los detalles y la economía de éstos perfeccionamientos aparecen más adelante.
- 5.-
- 10.-

Los perfeccionamientos objeto de ésta patente, se basan en sustituir uno de los cilindros, que normalmente poseen las instalaciones rotativas, por un rodillo especial que secciona la masa procedente de los cilindros laminadores.

15.-

En los dibujos anexos:

La figura 1ª.- es una vista en perspectiva de la instalación perfeccionada que el invento recomienda.

20.- La figura 2ª.- es un detalle del rodillo cortador especial que la patente incluye, representado en fase de actuación sobre una manta de masa.

La figura 3ª.- es una sección vertical del rodillo cortador.

25.- La figura 4ª.- es una vista, un tanto esquemática, de una rotativa corriente en la que se ha sustituido uno de los rodillos de alimentación por el elemento cortador que recomienda la patente.

30.- Comprende fundamentalmente, un rodillo -5- montado horizontalmente; una serie de moldes cortadores -6-



5.- dispuestos, de manera permanente, sobre dicho rodillo-5-; un rodillo de material blando -12- (preferentemente caucho) que soporta los esfuerzos de dicho rodillo cortador -5-. Toda la superficie de éste rodillo presenta varios moldes cortadores -6- provistos de un borde cortante -8- que forma ángulo agudo, mediante el cual se fracciona la manta de masa formando las galletas ornamentandolas simultáneamente mediante las depresiones y/o abultamientos -7- practicadas en el seno de dicho molde.

10.- El conjunto mecánico concebido mediante ésta patente funciona de la manera siguiente:

15.- Sobre una bancada -1- se encuentran dispuestos los grupos de cilindros calibradores -2- -3- que preparan la manta de masa -11-, situandola entre el rodillo cortador -5- y el cilindro blando -12- para ser fraccionado formando las galletas -10- que pasan, seguidamente, al transportador para introducirlas en el horno.

20.- El número -4- señala la tolva de la instalación rotativa en la cual su rodillo -13- (marcado en líneas de trazos) es sustituido por el rodillo cortador -5- que prec-

25.- nizan estos perfeccionamientos. (Figura 4<sup>a</sup>). Los moldes cortadores -5- presentan un borde -8- en ángulo agudo, para permitir su fácil penetración en la lámina de masa -11- y asimismo, por toda su superficie ofrecen depresiones y/o abultamientos-7- que coinciden con la ornamentación que ha de obtenerse sobre la cara superior de las galletas. El recorte resultante de masa, es recogido por una instalación adecuada para su nuevo laminado.

30.- Esta exposición sirve de base para proporcionar una idea de la patente descrita, sin embargo su realización práctica está sujeta a muy amplias variaciones y modificaciones de detalle y así mismo se hace constar que tales variaciones y modificaciones se considerarán como

202324 16



comprendidas dentro del área de protección de éste registro, siempre que con ellas no se cambie altere o modifique la esencialidad del objeto descrito.

N O T A

5.- Se declaran como de novedad en todo el territorio español el objeto de las siguientes:

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

- 10.- 1ª.- Perfeccionamientos en máquinas combinadas para fabricar galletas, según los cuales se instalán, sobre una misma bancada, una o varias laminadoras y un equipo mecánico para el trabajo en fase de rotativa en el que se incluye un rodillo cortador, montado horizontalmente y en forma amovible, que sustituye a uno de los cilindros de la propia rotativa.
- 15.- 2ª.- Unos perfeccionamientos en máquinas combinadas para fabricar galletas, según los cuales un rodillo cortador especial es instalado en sustitución de un cilindro de la rotativa, cuyo rodillo cortador comporta varios moldes con líneas de corte en realce, cuyos moldes cuentan además con depresiones y/o abultamientos que son reproducidos sobre la cara superior de las fracciones de masa ornamentándolas, caracterizándose además por la disposición de un rodillo de material blando que soporta la presión del rodillo porta-moldes y deposita las fracciones de masa obtenidas, mediante marcha continua, sobre la cinta de introducción al horno.

3ª-PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS COMBINADAS PARA FABRICAR GALLETAS.-

203324



Todo ello conforme se describe y reivindica en la memoria que antecede que consta de seis hojas, mecanografiadas por una sola de sus caras y planos que la ilustran.

Madrid. - 6 MAR 1952

J. J. Morgado  
P.P.  
*[Handwritten signature]*

Escala variable.

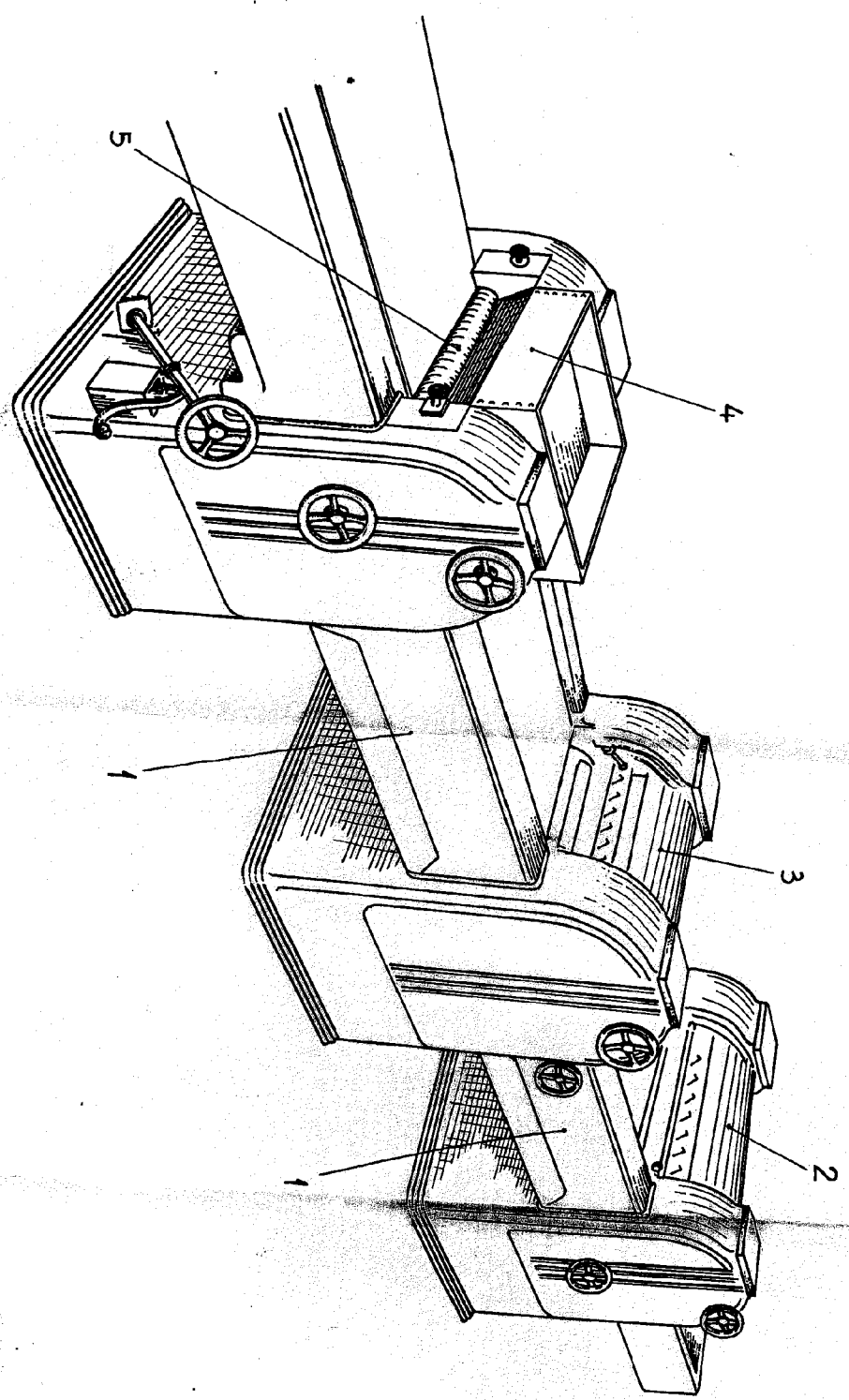


Fig. 1a

202824

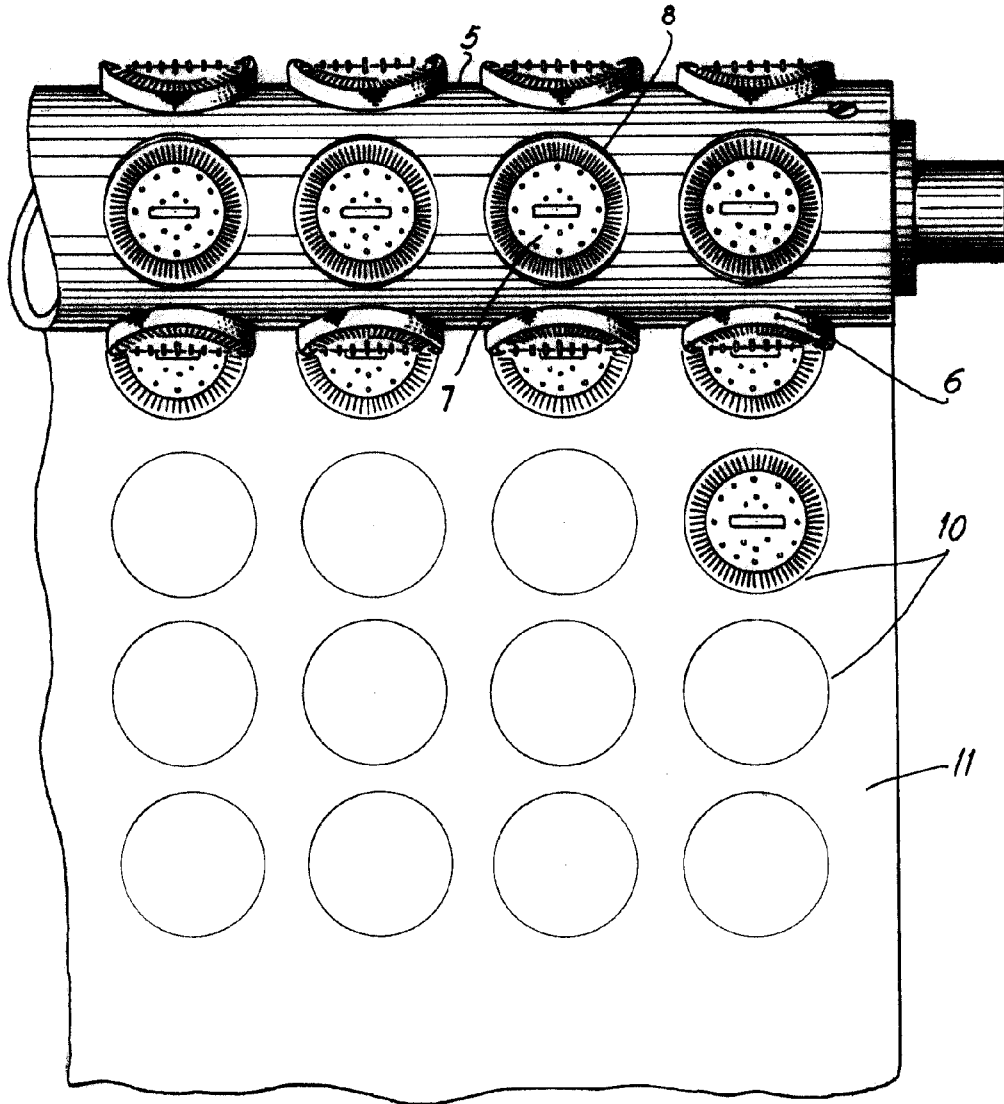
4 hojas, 1a



A handwritten signature in cursive script, reading 'E. H. Williams'.



Fig. 2ª

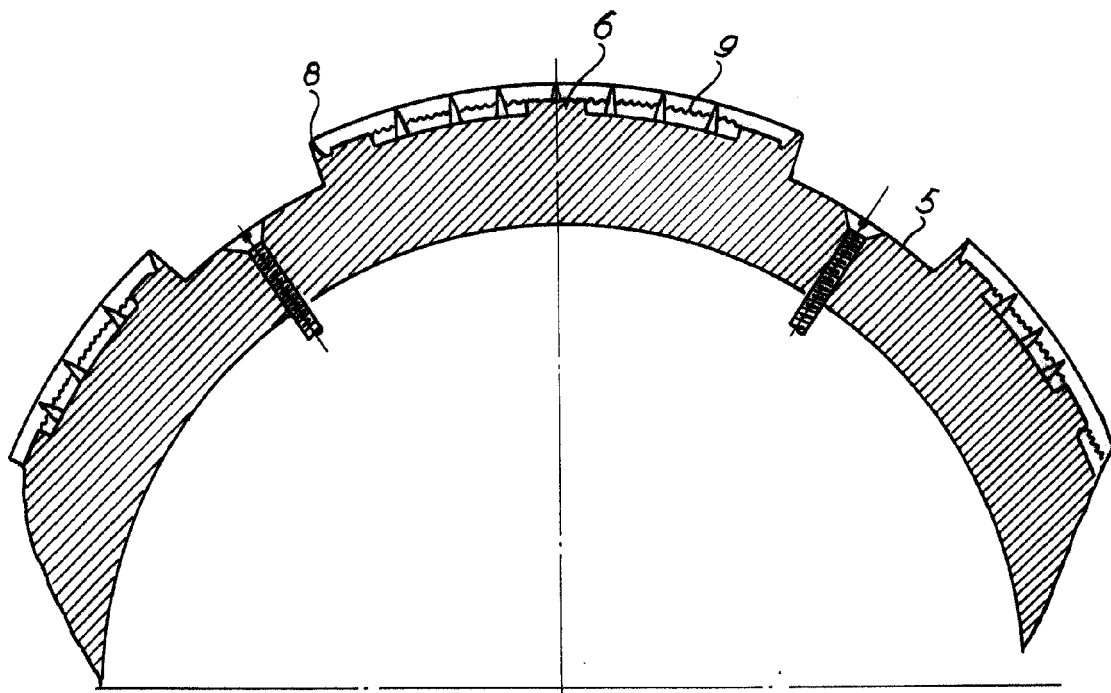


*E. Masvidal*

Escales variable



Fig. 3ª

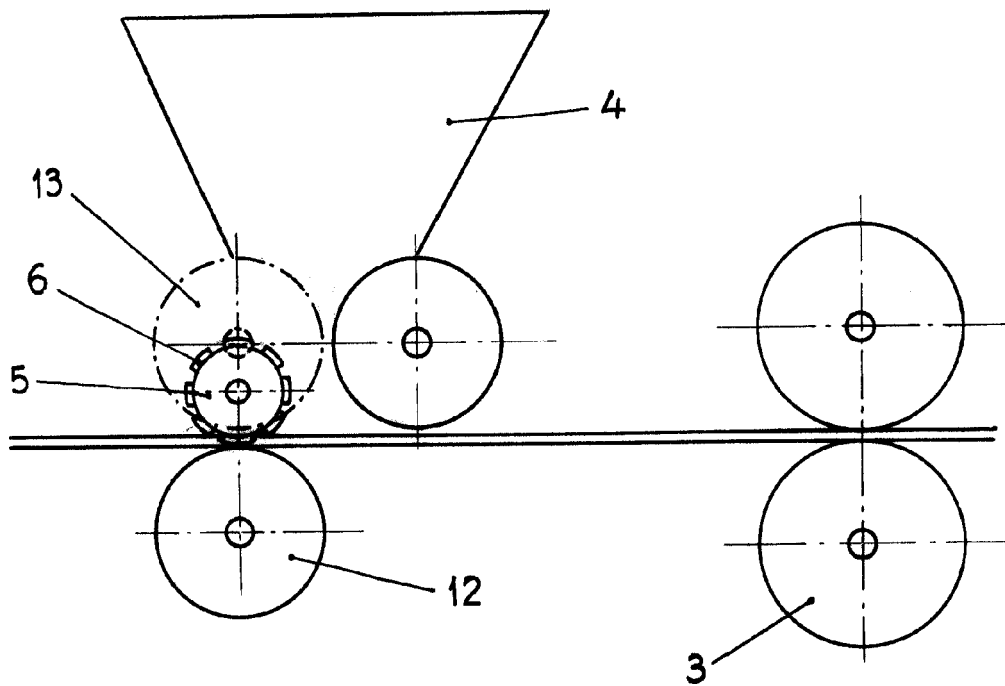


*Alejandro Masvidal Botey*

Escala variable



Fig. 4ª



*Alejandro Masvidal Botey*

Escala variable.