

152.328  
EX-FR

204748



17

F. C. 8-6-1976

|           |        |
|-----------|--------|
| Int. Cl.: | A 21 C |
|           |        |
|           |        |

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,  
sus territorios y plazas de soberanía, a  
favor de:

HENRI PONS

de nacionalidad francesa, domiciliado en  
114 rue Regnault, 75013 París, Francia,  
relativo a:

"LECHO DE PANIFICACION"

=====



204748

17

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. En los procedimientos modernos de panificación sobre lechos, las porciones de pasta son primeramente dispuestas, a la salida de la conformadora, sobre unos soportes de tela que están interpuestos en unas cámaras de fermentación, después colocados sobre las máquinas de cargar al horno que las introducen en el mismo; después de cocción, los panes son extraídos del horno por unos dispositivos apropiados. Este proceso necesita numerosas manipulaciones perjudiciales para la conservación de la porción de pasta; así como un material pesado, voluminoso, y oneroso. Además, cuando tiene lugar la cocción llamada "sobre placas", la corteza de la parte inferior del pan, que está en contacto con la placa, es dura, gruesa, de un color mate y sin gran sabor.-
- 10.
15. Se ha buscado reducir estas manipulaciones colocando las porciones de pasta, a la salida de la conformadora, en unos moldes metálicos utilizados para la fermentación y para la cocción; desgraciadamente, los panes llamados "moldeados" no parecen gozar de los favores del público, tanto en razón de su menor conservación y de su gusto particular, como en razón del aspecto de su corteza en contacto con el fondo y los bordes de los moldes. - - - - -
- 20.

Para evitar estos inconvenientes, el inventor pro



204748

17 JUN

pone un procedimiento de panificación que permite obtener fácilmente, con pocas manipulaciones y material, unos panes que presentan en todas sus caras una corteza fina, brillante, crujiente y agradablemente dorada, caracterizado porque las porciones de pasta se disponen, a la salida de la conformadora, sobre un lecho constituido por un tejido de mallas anchas, siendo introducido este lecho a continuación en una cámara de fermentación o, preferiblemente, en una estufa a fin de acelerar el proceso de fermentación, y después se introduce directamente en el horno. - - - - -

La cocción por este procedimiento es muy homogénea, puesto que todas las caras del pan son uniformemente sometidas a la acción del vapor de agua que ha sido inyectado en el horno. - - - - -

La invención tiene por objeto el lecho utilizado para la realización de este procedimiento que se caracteriza por estar constituido por un marco de metal convenientemente rigidizado, sobre el cual está extendida una tela realizada en un tejido de mallas anchas de material ignífugo que puede presentar unas marcas en hueco para las porciones de pasta. - - - - -

Para que el panadero pueda utilizar estos lechos indiferentemente para todas las clases de panes, estos lechos están caracterizados, según una primera variante de realización, porque comprenden unos medios que permiten modificar el número, el emplazamiento y el tamaño de las mar-

204748



cas en las cuales se disponen las porciones de pasta; a este efecto, las traviesas del marco que llevan la tela son móviles y pueden ser desplazadas a lo largo de los costados longitudinales del marco, o incluso retiradas. - - - - -

5. Según otra característica de la invención, la tela está constituida por un tejido de hilo de vidrio siliconado de mallas anchas, que suprime cualquier riesgo de adhesión de las porciones de pasta cuando tiene lugar la cocción. - - - - -

10. Según una segunda variante de realización, el marco de este lecho está rigidizado por unas riostras fijas, y la tela, realizada en un tejido de vidrio siliconado, presenta unos pliegues transversales permanentes, que delimitan las marcas, y que descansan sobre las riostras del marco. Estos pliegues pueden estar realizados por cualesquiera medios mecánicos o térmicos apropiados, y están preferiblemente reforzados y rigidizados por un recubrimiento de un material plástico. Los bordes longitudinales de la tela llevan cada uno un tirante susceptible de ser mantenido elásticamente en unos ganchos dispuestos en los ángulos del marco; esta disposición permite retirar fácilmente la tela asegurándole, al mismo tiempo, una fijación eficaz. - - - - -

15. Otros pliegues pueden estar realizados por cualesquiera medios mecánicos o térmicos apropiados, y están preferiblemente reforzados y rigidizados por un recubrimiento de un material plástico. Los bordes longitudinales de la tela llevan cada uno un tirante susceptible de ser mantenido elásticamente en unos ganchos dispuestos en los ángulos del marco; esta disposición permite retirar fácilmente la tela asegurándole, al mismo tiempo, una fijación eficaz. - - - - -

20. Otras características de esta invención se describirán más en detalle a continuación, a título indicativo y en modo alguno limitativo, con referencia al plano anexo, en el cual: - - - - -

25. - - - - -

204748

17



La figura 1 es una vista en planta con arrancado parcial de este lecho. - - - - -

La figura 2 es una vista en sección transversal realizada según la línea II-II de la figura 1. - - - - -

5. La figura 3 es una vista en planta de una variante de realización de esta capa. - - - - -

La figura 4 es una vista en sección longitudinal realizada según la línea IV-IV de la figura 3. - - - - -

10. La figura 5 es una vista en sección transversal realizada según la línea V-V de la figura 3. - - - - -

Las figuras 6 a 9 muestran en perspectiva, y a mayor escala, cuatro ejemplos de realización de estas traviesas. - - - - -

15. Las figuras 10 y 11 muestran, respectivamente en planta y en alzado, el marco de una segunda variante de realización de este lecho. - - - - -

Las figuras 12 y 13 muestran, respectivamente en planta y lateralmente, una tela destinada a ser montada sobre el marco de las figuras 10 y 11. - - - - -

20. La figura 14 muestra, en planta, la tela sobre el marco. - - - - -

La figura 15 es una vista, en sección transversal,



realizada según la línea XV-XV de la figura 14. - - - - -

La figura 16 muestra, lateralmente, una variante de realización de la tela susceptible de ser montada sobre un marco sin riostra. - - - - -

5. Este lecho está constituido por un marco 1 de varillas redondas sobre el cual está tendido un enrejado 2; el marco está rigidizado por unas varillas redondas longitudinales 3 que dejan unas marcas en hueco 4 para las porciones de pasta 5. - - - - -

10. Estos lechos pueden eventualmente comprender unos medios apropiados que permitan apilarlos. - - - - -

La variante de realización de este lecho, descrita con referencia a las figuras 3 a 9, está constituida por un marco 6 cuyos costados longitudinales 7 están arriostrados por unas traviesas 8, que llevan la tela 9, susceptibles de ser desplazadas a lo largo de dichos costados longitudinales 7. - - - - -

20. A este efecto, los extremos de las traviesas llevan unas pinzas 10 que aprietan elásticamente dichos costados 7. - - - - -

Las traviesas 8 deben sostener suficientemente la tela 9 para evitar que resbale accidentalmente bajo el peso de las porciones de pasta después de la formación de las marcas, conservando al mismo tiempo la facultad de deslizar



17

sobre ésta cuando se desplazan a lo largo de los costados longitudinales 7. Las traviesas 8 están, a este efecto, formadas por tres tirantes fijados por sus extremos sobre las dos pinzas 10, llevando los dos tirantes extremos 11 la tela y extendiéndose por consiguiente bajo la misma, mientras que el tirante central 12 pinza la tela 9 y está, pues, dispuesto por encima de ella (fig. 6). - - - - -

Una disposición de este tipo de las traviesas hace, sin embargo, su regulación difícil, y en particular cuando el panadero las desea retirar o añadir para modificar el número de marcas del lecho. Su manipulación está facilitada sí, conforme a una variante de realización, a los dos tirantes extremos 11 están asociados dos elementos de tirante central 12a fijados cada uno a una de las pinzas 10, extendiéndose por encima de los bordes longitudinales de la tela y pinzándolos sobre los tirantes extremos 11 (fig. 7). - - - - -

Los dos tirantes extremos 11 de las figuras 6 y 7 podrían eventualmente ser remplazados por un tirante único 11a (figs. 8 y 9), mientras que el elemento de tirantes superior 12a de la figura 7 podría ser remplazado por el extremo 12b, doblado hacia arriba, del tirante inferior 11a.-

Queda desde luego entendido que las pinzas 10 podrían ser remplazadas por cualquier otro dispositivo de apriete amovible de los extremos de las traviesas sobre los costados longitudinales del marco. - - - - -



204748

El marco 13 de la segunda variante de realización de este lecho, descrita con referencia a las figuras 10 a 16, está rigidizado por unas riostras fijas 14 y presenta en sus vértices unos ganchos 15 abiertos hacia el exterior.

5. La tela 16, destinada a ser montada sobre el marco, lleva a lo largo de cada uno de sus bordes longitudinales un tirante 17 destinado a engancharse con los ganchos 15 del marco, y presenta unos pliegues transversales permanentes 18 que cooperan, cada uno, con una de las traviesas 14 del marco, delimitando las marcas en el interior de las cuales se disponen las porciones de pasta. - - - - -

Los pliegues de la tela están preferiblemente reforzados y rigidizados por un recubrimiento de material plástico. - - - - -

15. El número y la disposición de los pliegues de la tela y, por consiguiente, de las traviesas del marco, dependen de los tipos de pan que el panadero desea confeccionar y, en el límite, una tela sin pliegue, tal como la representada en la figura 16, podría convenir, asociada a un marco sin riostras, para la confección de "bolas" de gran tamaño.

N O T A

Se declaran de novedad, propiedad y utilidad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -



17 JUN

REIVINDICACIONES

5. 1.- Lecho de panificación, destinado a recibir las porciones de pasta a la salida de la conformadora y dirigirlas a la estufa y al horno de panificación, caracterizado porque está constituido por un marco de metal convenientemente rigidizado, sobre el cual está extendida una tela realizada en un tejido de mallas anchas de material ignífugo que puede presentar unas marcas en hueco para las porciones de pasta. - - - - -

10. 2.- Lecho según la reivindicación 1, caracterizado porque comprende unos medios que permiten modificar el número, el emplazamiento y el tamaño de las marcas en las cuales se disponen las porciones de pasta. - - - - -

15. 3.- Lecho según la reivindicación 2, caracterizado porque está constituido por un marco de metal y las traviesas sobre las cuales descansa la tela son móviles y pueden ser desplazadas a lo largo de los costados longitudinales del marco, o incluso ser retiradas. - - - - -

20. 4.- Lecho según la reivindicación 3, caracterizado porque los extremos de las traviesas llevan unas pinzas que aprietan elásticamente los costados longitudinales del marco. - - - - -

5.- Lecho según la reivindicación 4, caracterizado porque las traviesas están formadas por tres tirantes fi



jados por sus extremos sobre las dos pinzas, llevando los dos tirantes extremos la tela y extendiéndose por consiguiente bajo ella, mientras que el tirante central pinza la tela y está pues dispuesto por encima de la misma. - - - -

5.                   6.- Lecho según la reivindicación 4, caracterizado porque a los dos tirantes extremos están asociados dos elementos de tirante central fijados cada uno a una de las pinzas, extendiéndose por encima de los bordes longitudinales de la tela y pinzándolos sobre los tirantes extremos. -

10,                   7.- Lecho según la reivindicación 5, caracterizado porque los dos tirantes extremos que se extienden bajo la tela están remplazados por un tirante único. - - - - -

15.                   8.- Lecho según las reivindicaciones 6 y 7, caracterizado porque el elemento de tirante superior está remplazado por el extremo doblado hacia arriba del tirante inferior. - - - - -

20.                   9.- Lecho según la reivindicación 1, caracterizado porque el marco está rigidizado por unas riostras fijas, y la tela presenta unos pliegues transversales permanentes que delimitan las marcas, y que descansan sobre las riostras del marco. - - - - -

25.                   10.- Lecho según la reivindicación 9, caracterizado porque los pliegues de la tela están realizados por cualesquiera medios mecánicos o térmicos apropiados, y están preferiblemente rigidizados y reforzados por un recubrimien

204748

17



to de un material plástico. - - - - -

5. 11.- Lecho según la reivindicación 10, caracterizado porque los bordes longitudinales de la tela llevan, cada uno, un tirante susceptible de ser mantenido elásticamente en los ganchos dispuestos en los ángulos del marco. - -

12.- Lecho según las reivindicaciones 1, 3 y 9, caracterizado porque la tela está constituida por un tejido de fibras de vidrio siliconado. - - - - -

13.- "LECHO DE PANIFICACION". - - - - -

10. Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de once hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de cinco láminas de dibujos que la ilustran.

MADRID, 17 JUL 1974

P. A. M. CURELL SUÑOL

*M. Curell Suñol*

maf.



Fig.1.

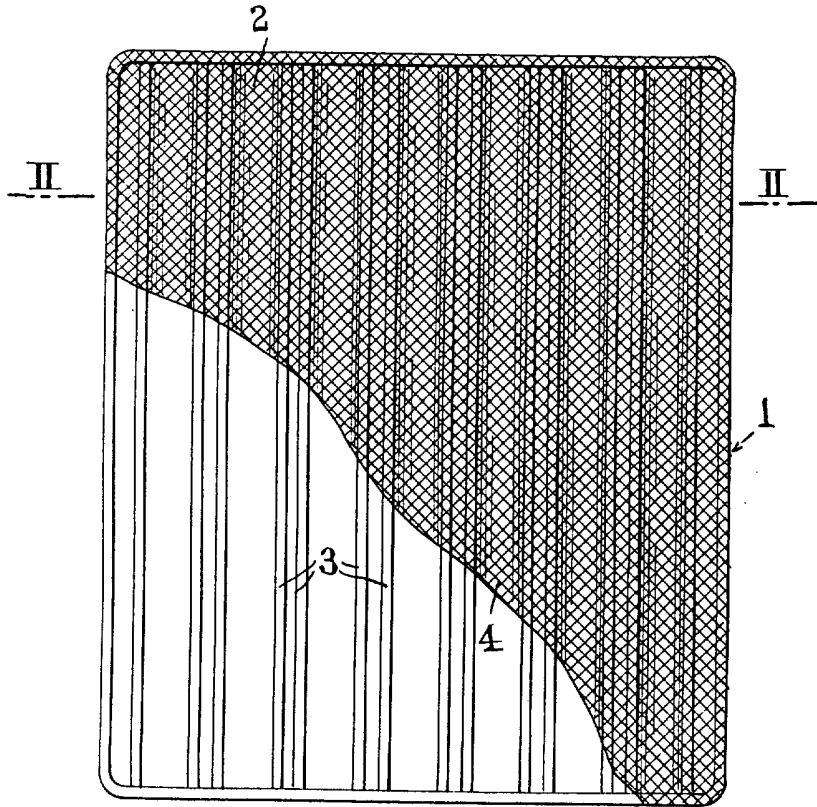
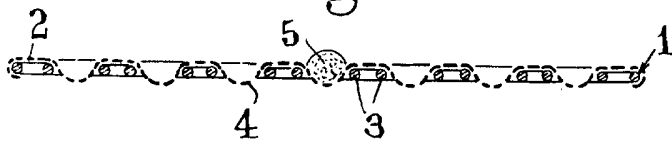


Fig.2.



MADRID, 17 JUL. 1971

P. A. M. CURELL SUÑOI

*V. V. V.*



Fig. 3.

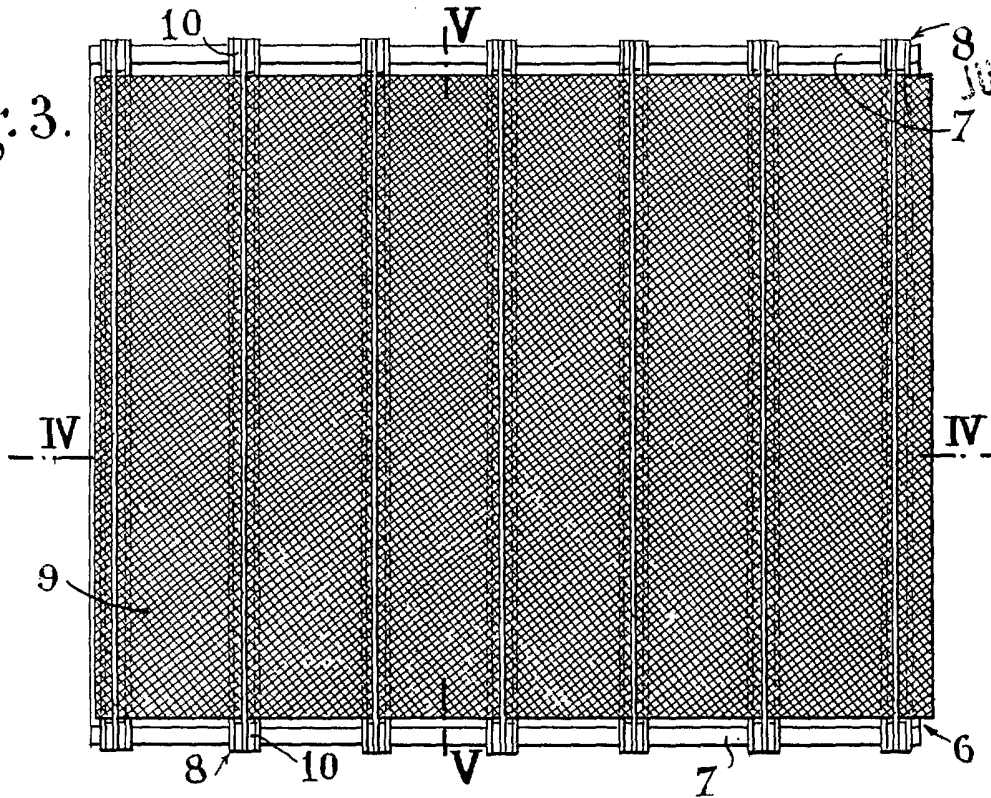


Fig. 4.

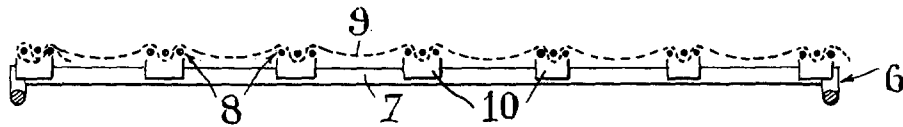


Fig. 5.

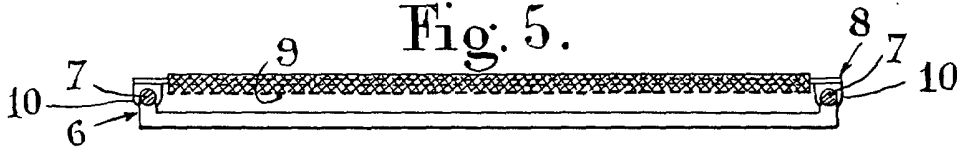


Fig. 6.

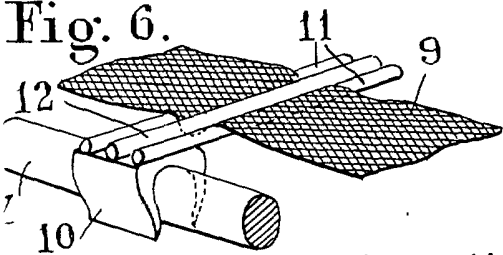


Fig. 7.

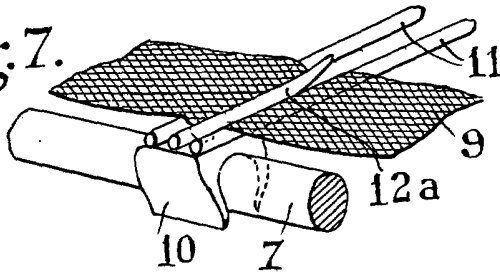


Fig. 9.

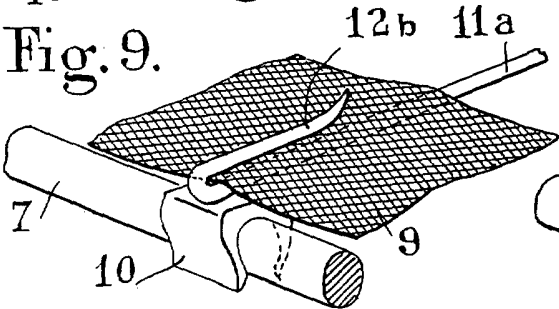
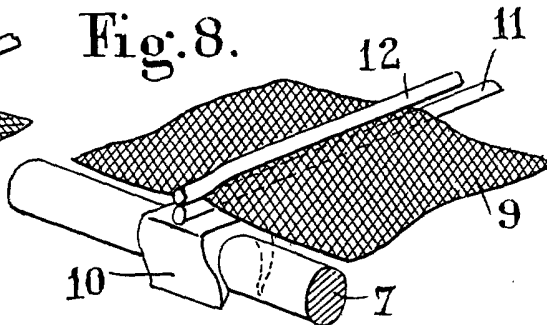


Fig. 8.



MADRID, 17 JUL 1974

P. A. M. CURELL SUJOL

*Handwritten signature or mark.*

Fig.10

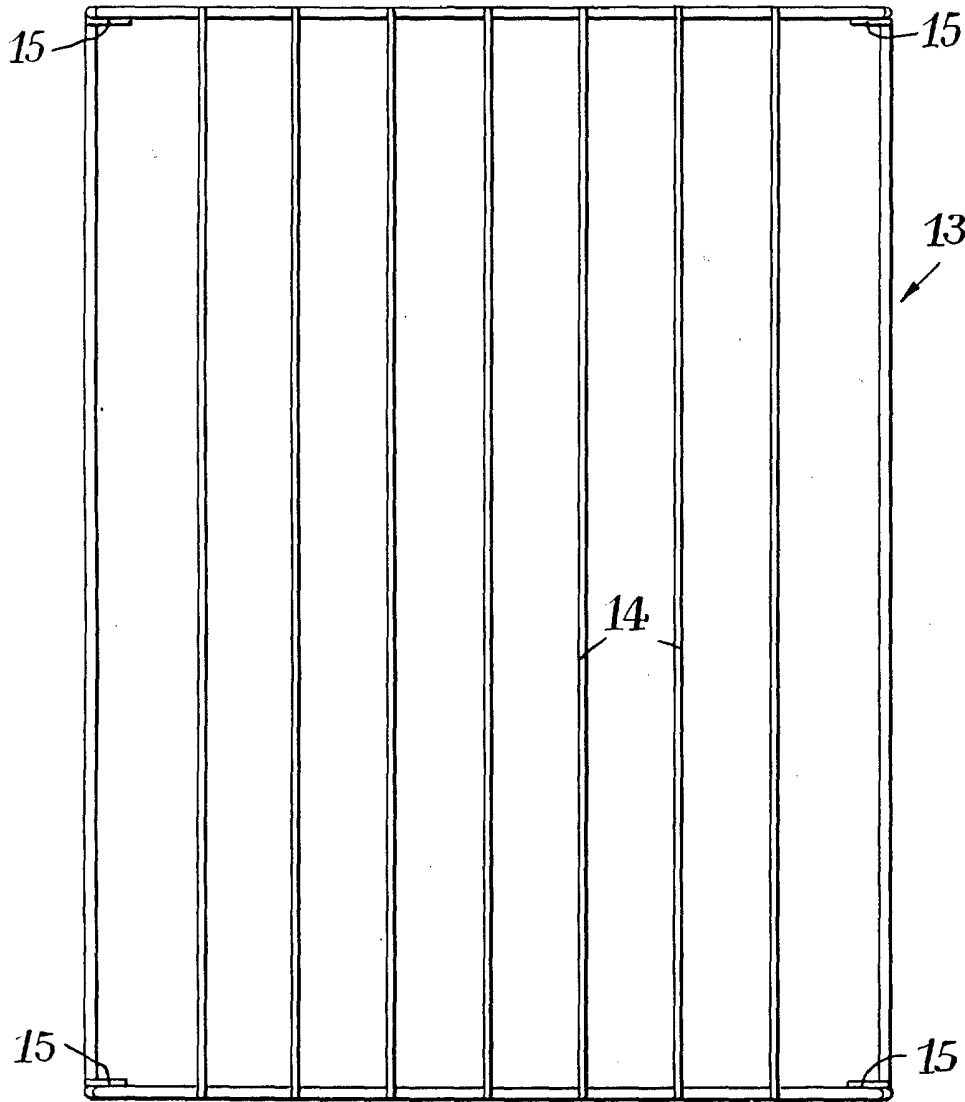
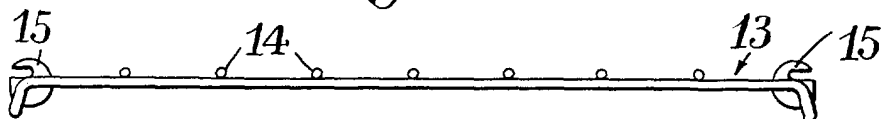
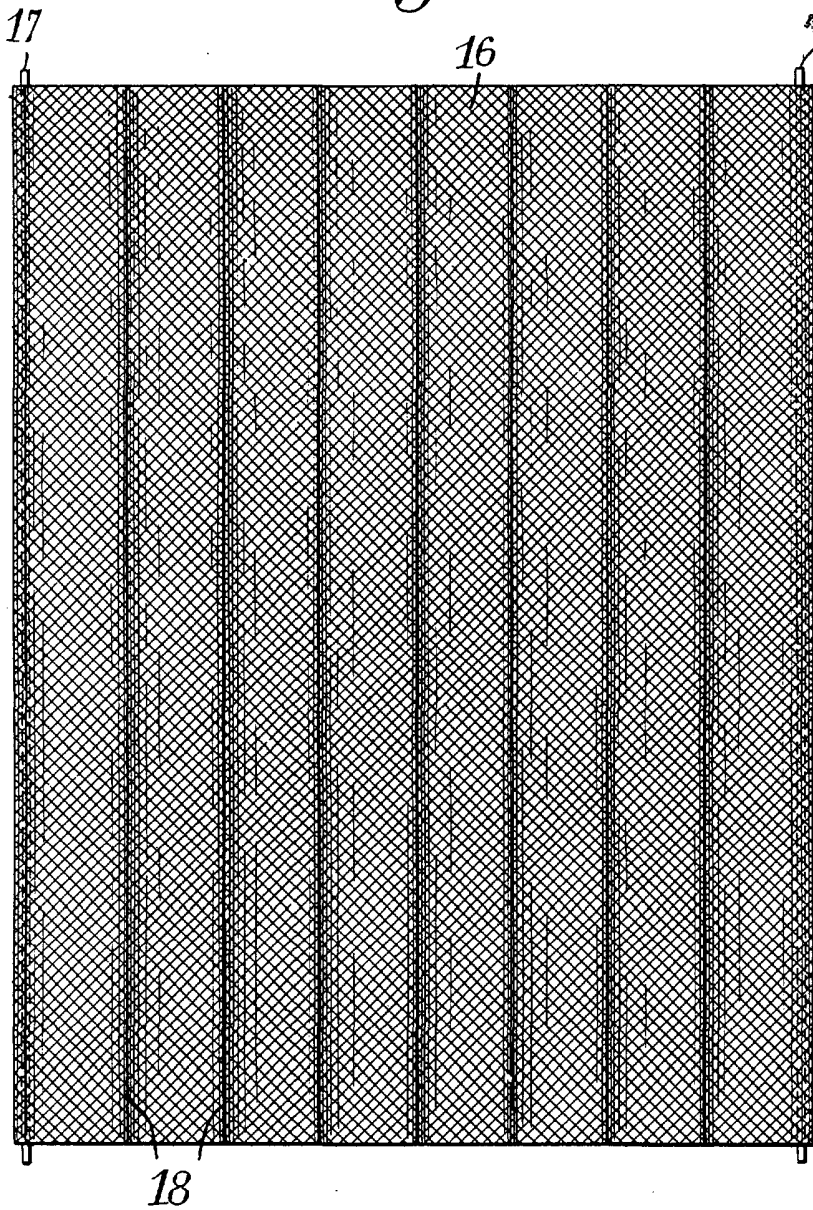


Fig.11



EXPOSICION  
P. A. ...  
Valencia

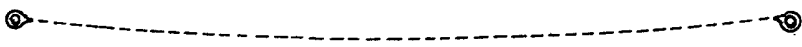
*Fig.12*



*Fig.13*



*Fig.16*



MADRID, 17 JUL 1974

P. A. ...

*Henri*

Fig. 14

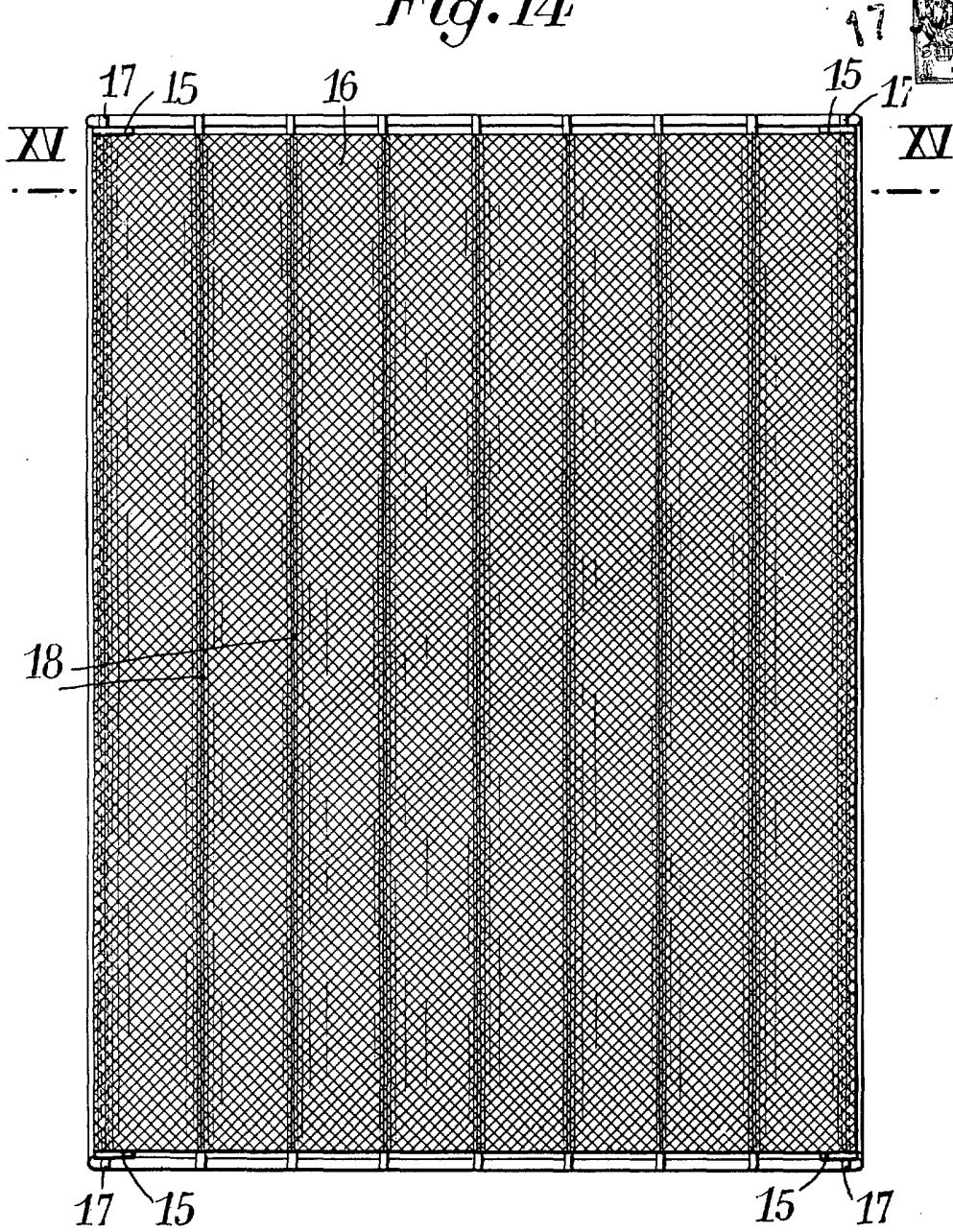


Fig. 15



MADRID, 17 JUL 1974

R. A. 114. OSEMI SURCO  
[Signature]