

220175



220175

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

Por veinte años,

para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LOS HORNOS PARA LA COCCION CONTINUA DE PAN, BOLLERIA Y SIMILARES", cuyo privilegio se solicita a favor de la entidad española CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A., residente en Barcelona, calle Viladomat, 52 bis, y cuyo inventor es Don JUAN BORONAT FERRE.

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

Las presentes mejoras consisten esencialmente en dotar los hornos para la cocción continua de pan, bollería y similares de una solera que se monta giratoria en el interior de la cámara de cocción del horno, realizando
5 dicho montaje giratorio de la solera mediante asiento del eje de giro de la misma sobre una pieza de soporte, la cual a su vez se monta desplazable hacia el interior y exterior de dicha cámara, con el fin de enhornar y desenhornar los objetos a cocer y cocidos depositos so-



220175

bre la solera al ser esta última giratoria sobre su eje y desplazable la pieza que soporta esta última. En el interior de las cámaras de cocción del horno se disponen unas soleras que se montan giratorias sobre sus ejes, los cuales a su vez se apoyan sobre sus correspondientes piezas de soporte que son desplazables en el interior y hacia el exterior de las cámaras para introducirse y extraerse en mayor y menor grado de las mismas.

Las mencionadas plataformas o soleras giratorias se dotan de un dispositivo para hacerlas funcionar a voluntad a motor o manualmente.

Se comprende fácilmente el aumento de rendimiento que las presentes mejoras representan al aplicarlas a un horno, puesto que:

1º - Reducen a un mínimo la manipulación de las materias a cocer y cocidas.

2º - Al propio tiempo regularizan las condiciones en que se efectúa la cocción por efecto del giro imprimido a la solera sustentadora de los objetos a cocer.

Estos dos efectos no solamente se consiguen independientemente, sino que se obtienen combinadamente.

Para facilitar la comprensión de la presente patente, se adjunta a título ilustrativo y sin carácter restrictivo, un plano esquemático en el que se representa un modo de ejecución de un horno mejorado de acuerdo con esta patente.

Las figuras 1 y 2 corresponden a dos cortes longitudinales del horno, en las que se representan dos medios de transmisión para comunicar giro a las respectivas so-

220175



leras.

La figura 3 corresponde a una vista frontal del horno, de las figuras 1 y 2.

5 Según puede apreciarse en estas figuras, las presentes mejoras consisten esencialmente en disponer en el interior del horno 10 una solera giratoria, como la 11, que al propio tiempo se monta desplazable con respecto al horno 10 - con posibilidad de desplazarse hacia el interior y exterior del mismo - todo ello con el fin de
10 introducir la solera y extraerla a voluntad de su correspondiente cámara de cocción 12, facilitando así el enhornado y desenhornado de los objetos a cocer y cocidos que se han depositado y son sustentados por la misma. Este montaje se realiza tanto en los hornos con una sola
15 cámara de cocción 12, como en los hornos provistos de varias cámaras de cocción, en cuyo interior se montan unas plataformas 11, que al propio tiempo son giratorias y desplazables hacia el interior y exterior de sus respectivas cámaras de cocción. En el modo de ejecución
20 representado, existen dos cámaras de cocción 12-12', una superior y otra inferior. En el interior de cada una de ellas va montada una solera giratoria sobre un carro desplazable 13 ó 13'.

25 Cada carro es independiente aunque los dos carros indicados son susceptibles de solidarizarse entre sí. Cada carro 13-13' va provisto de sus correspondientes ruedas inferiores, con el fin de facilitar su desplazamiento relativo con respecto al horno 10 y a sus cámaras de cocción 12-12'. Cada solera 11-11' va accionada (fig. 1)

220175



5 por unas ruedas motoras 14-14' movidas por un motor 15
o valiéndose de cualquier otro medio accionador similar,
como por ejemplo actuando sobre el eje de giro y de mon-
taje de cada solera (fig. 2) mediante el engrane de unas
ruedas dentadas laterales 16-16₁ convenientemente conec-
tadas entre sí para proporcionar un movimiento giratorio
a las soleras, todo ello aprovechando el giro de un mo-
tor o de una polea o de otro sistema accionador mecáni-
co o manual. La figura 3 muestra, al igual que las fi-
10 guras 1 y 2, un modo de realización de las presentes me-
joras aplicadas a un horno, en la que puede verse la par-
te frontal del horno con sus correspondientes tapas de-
lanteras 17-17', la primera de ellas parcialmente levan-
tada, con el carro desplazable 13 parcialmente extraído
15 de su cámara 12, mientras el carro 13' está en la posi-
ción que corresponde a la introducción total de su sole-
ra giratoria en el interior de la cámara de cocción 12'.

Aunque en las figuras adjuntas se representan las so-
20 leras 11-11' montadas sobre unos carros, resulta eviden-
te que pueden suprimirse estos últimos, siempre y cuan-
do se sustituyan por otros medios que permitan al propio
tiempo el giro de cada solera y su desplazamiento hacia
el interior y exterior de su cámara de cocción. Este
efecto se lograría asimismo mediante una estructura re-
25 sistente sustentadora de cada solera giratoria y monta-
da articuladamente respecto a las paredes del horno. El
accionamiento tanto giratorio como desplazable de las
citadas soleras se realiza valiéndose de medios mecáni-
cos accionados por un motor o a mano, cuyo empleo no

220175



afecta, como es natural, la esencialidad de la presente patente.

5 Se comprende que podrán introducirse cualesquiera modificaciones de detalle se estimen convenientes, siempre que no alteren la esencialidad de la presente patente, a cuyo fin se declaran de novedad y propia invención de Don JUAN BORONAT FERRE las siguientes reivindicaciones que constituyen la

NOTA REIVINDICATORIA

10 1ª - MEJORAS INTRODUCIDAS EN LOS HORNOS PARA LA COCCION CONTINUA DE PAN, BOLLERIA Y SIMILARES, caracterizadas porque se dotan dichos hornos de una solera que se monta giratoria en el interior de la cámara de cocción del horno, realizando dicho montaje giratorio de la solera mediante asiento del eje de giro de la misma sobre
15 una pieza de soporte, la cual a su vez se monta desplazable hacia el interior y exterior de dicha cámara, con el fin de enhornar y desenhornar los objetos a cocer y cocidos depositados sobre la solera, al ser esta última
20 giratoria sobre su eje y desplazable la pieza que soporta la solera a través de su eje de giro.

25 2ª - Mejoras, según la anterior reivindicación, en las que en el interior de las cámaras de cocción del horno se disponen unas soleras que se montan giratorias sobre sus ejes, los cuales a su vez se apoyan sobre sus correspondientes piezas de soporte que son desplazables en el interior y hacia el exterior de las cámaras para introducirse y extraerse en mayor y menor grado de las mismas.

220175



3ª - MEJORAS INTRODUCIDAS EN LOS HORNOS PARA LA COCCION CONTINUA DE PAN, BOLLERIA Y SIMILARES.

5 Todo tal y conforme queda descrito y reivindicado en la memoria descriptiva que antecede y que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara y un plano que la ilustra.

MADRID, 17 FEB 1955

CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A.

P.A.

220175

Fig. 1

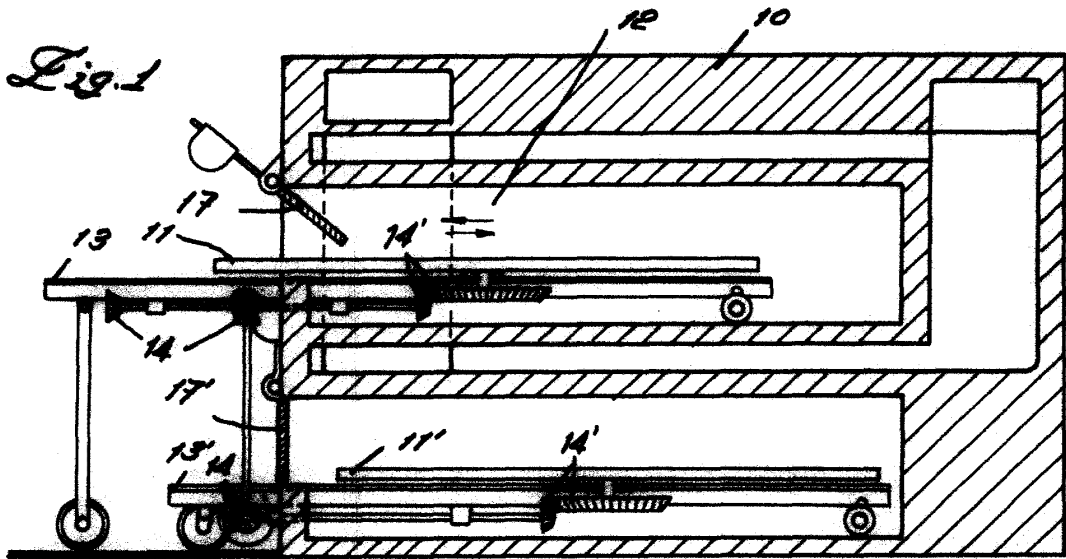


Fig. 2

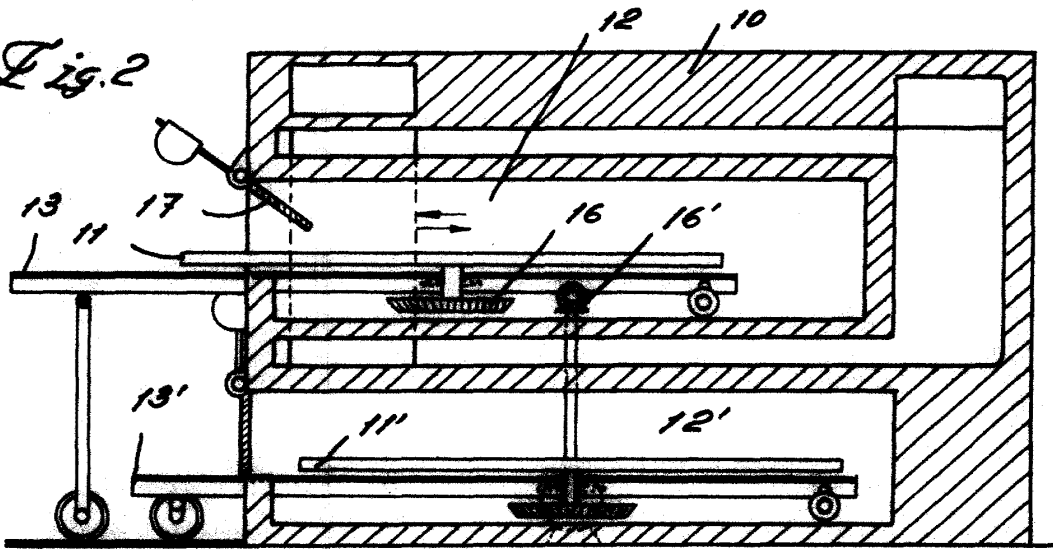
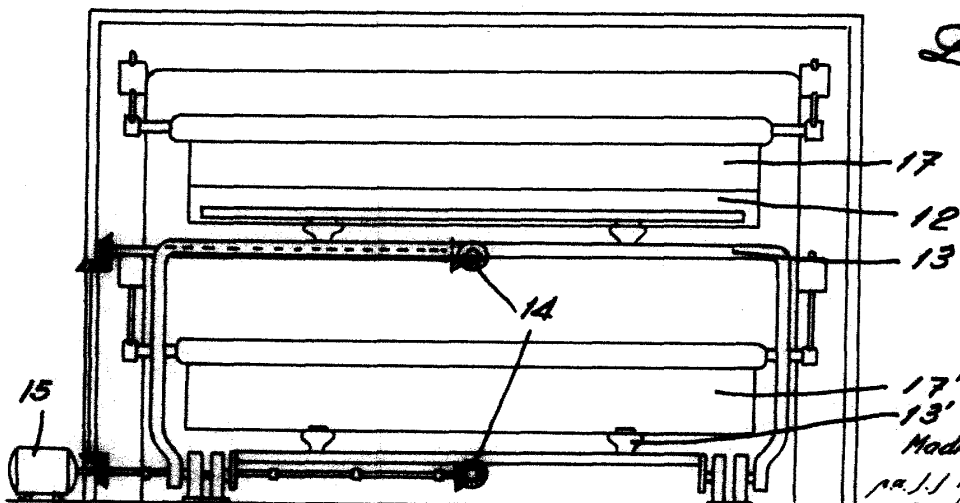


Fig. 3



Escala variable

Madrid FEB 1955
10. J. Margueta Grauer

E. J. Margueta Grauer