



ESPAÑA

19 ES	11	NUMERO	10 Y
	21	221009	
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		13 MAY. 1976	

MODELO DE UTILIDAD



30 PRIORIDADES:	32 FECHA	39 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 21 C

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

"BANDEJA PARA LA FERMENTACIÓN DE PIEZAS DE MASA PANIFICABLE".

71 SOLICITANTE (S)

CONSTRUCCIONES BALART, S. A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Castellar del Vallés (Barcelona), calle de Barcelona, sin número

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

Don Ignacio PONTI GRAU

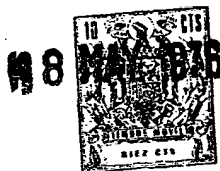


En la práctica de la panificación se ha demostrado como conveniente llevar a cabo la fermentación de las piezas de masa panificable sosteniéndolas en lechos o soportes de tela flexible, y para ello ya se viene utilizando diversas realizaciones para cámaras de reposo o de prefermentación u otros aparatos usuales en el ramo.

Estos dispositivos, no obstante, excluyen la posibilidad de efectuar operaciones de transferencia automatizada de las piezas, por ejemplo la carga automática de barras de masa en los hornos de cochura, lo que implica traslados intermedios, que generalmente son realizados a mano con el consiguiente empleo de mano de obra y pérdida de tiempo de fabricación.

La invención trata de eliminar este inconveniente conocido, proporcionando para ello una bandeja para la fermentación de piezas de masa panificable, especialmente barras, que puede ser utilizada en la forma indicada anteriormente para la óptima fermentación de la masa, pero que puede ser puesta en un estado adecuado para hacer posible la actuación de los medios automáticos para trasladar las piezas a la operación siguiente en el proceso de panificación.

Para ello la bandeja de acuerdo con la presente invención se caracteriza por el hecho de estar formada por una lámina flexible, apta para formar lechos para la fermentación de piezas de masa, montada en un soporte de manera que es susceptible de plegarse formando los indicados lechos para sostener suspendidas las referidas piezas y de ser tensada para adoptar una posición horizontal, de la que



sobresalen superiormente dichas piezas para el accionamiento de las mismas por los medios de transferencia automatizados.

Una forma preferida de la invención reside en el hecho de que la bandeja está formada por un marco rígido, dos de cuyos lados opuestos son paralelos y foran guías de deslizamiento para los extremos de varillas transversales, a las que van fijados puntos intermedios de la longitud de la lámina flexible, estando uno de los extremos de la lámina flexible fijado a uno de los lados del marco adyacentes a las guías, en tanto que el otro extremo es susceptible de ser tirado hacia el otro lado adyacente del marco, tensando la lámina y desplazando en forma correspondiente las varillas transversales de soporte de la misma.

Los dibujos adjuntos muestran, a título de ejemplo no limitativo del alcance de la presente invención y en representaciones esquemáticas, una forma preferida de llevarla a la práctica.

En dichos dibujos, la figura 1 es una vista lateral alzada de una bandeja de acuerdo con la invención, representada en la posición de fermentación de barras; la figura 2 es una vista equivalente a la figura anterior, en la que la bandeja está representada en posición de transferencia, y la figura 3 es una vista en planta superior, correspondiente a la figura precedente.

En las figuras se aprecia que el marco de la bandeja está formado por dos perfiles en U extremos -1- y -2-, a cuyos dos extremos se hallan unidas dos barras cilíndricas y paralelas -3-, fijadas a ellos mediante tuercas y contra-

18



tuercas -4- y -5-, de manera que forman un conjunto rígido.

Sobre las dos barras -3- son libremente deslizantes una serie de casquillos -6-, en número igual en ambos lados de la bandeja, los cuales están unidos transversalmente a pares por las varillas -7- cuyos extremos van soldados a la parte superior de aquéllos.

Los dos pares de casquillos extremos, indicados por las referencias -6a- y -6b- klevan unidos, mediante dobladillos -8-, los extremos respectivos de una banda de tela -9-, de anchura esencialmente igual a la separación entre las barras -3- y cuya longitud es algo menor que la separación entre los perfiles terminales -1- y -2-. La banda de tela -9- pasa por encima de las varillas transversales y está unida a ellas mediante puentes -10-.

La longitud de tela entre cada dos varillas transversales -7- es la suficiente para suspender adecuadamente las barras de masa panificable -11- en la posición de fermentación indicada en la figura 1. Por otra parte, los dos pares de casquillos extremos -6a- y -6b- son susceptibles de ser fijados a las barras guía -3-, por medios convencionales no representados, en la posición de máxima extensión de la tela -9-, tal como se representa en las figuras 2 y 3.

El funcionamiento de la bandeja descrito se deduce claramente de la anterior descripción.

Las barras -1- pueden ser cargadas en la bandeja, encima de la tela extendida como en las figuras 2 y 3, que actúa como si se tratase de una plancha rígida debido a su tensión. Una vez cargadas las barras en la posición correc-



ta como se aprecia en los dibujos, uno de los pares de casquillos -6a- o -6b- es soltado y los casquillos son acercados hacia el extremo opuesto del marco para alcanzar la posición de fermentación de la figura 1.

5 Mediante las maniobras inversas se llega nuevamente a la posición de las figuras 2 y 3, en la cual las barras fermentadas pueden ser retiradas por los medios automáticos usuales, como si la bandeja fuera un tablero rígido.

10 Resalta, por otra parte, la extremada sencillez del dispositivo descrito que, además, puede ser fabricado a partir de materiales comerciales baratos y por mecanizaciones sencillas.

15 Serán independientes del objeto de la presente invención los detalles accesorios y demás características constructivas no esenciales, empleados en su puesta en práctica, por quedar todo ello comprendido dentro del alcance de las siguientes reivindicaciones.

- . -



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

1. Bandeja para la fermentación de piezas de ma
sa panificable, en las que dichas piezas son sostenidas por
un lecho laminar flexible, caracterizada esencialmente por
el hecho de estar formada por una pieza laminar flexible y
5 apta para formar una pluralidad de lechos para sostener sus
pendidas piezas de masa durante el proceso de fermentación,
montada en un soporte de manera que es susceptible de ple-
garse formando los indicados lechos, y de ser tensada para
adoptar una posición horizontal, de la que sobresalen supe-
riormente las piezas en posición apta para su accionamiento
10 por medios de transferencia mecánicos.

2. Bandeja para la fermentación de piezas de ma
sa panificable, de acuerdo con la reivindicación 1, caracte-
rizada esencialmente por el hecho de que la bandeja está
15 formada por un marco rígido, dos de cuyos lados opuestos
son paralelos y forman guías de deslizamiento para los ex-
tremos de varillas transversales, a las que van fijados pun
tos intermedios de la longitud de la lámina flexible, estan-
do uno de los extremos de esta última fijado en posición in
20 mediata a uno de los lados del marco adyacente a las guías,
en tanto que el otro extremo es susceptible de ser tirado
hacia el lado opuesto del marco y ser fijado respecto a las
guías en una posición en la que mantiene tensa la lámina y
desplaza en forma correspondiente las varillas transversales.

3. Bandeja para la fermentación de piezas de ma
sa panificable.



La presente memoria descriptiva consta de siete
hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 18 de mayo de 1976

CONSTRUCCIONES BALART, S. A.

P.a.

FIG. 1

18

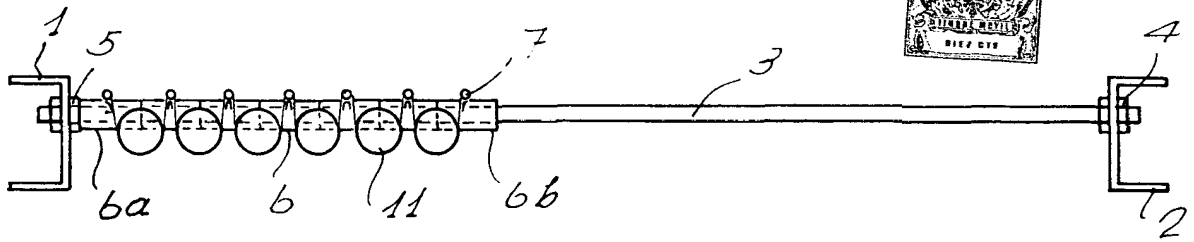


FIG. 2

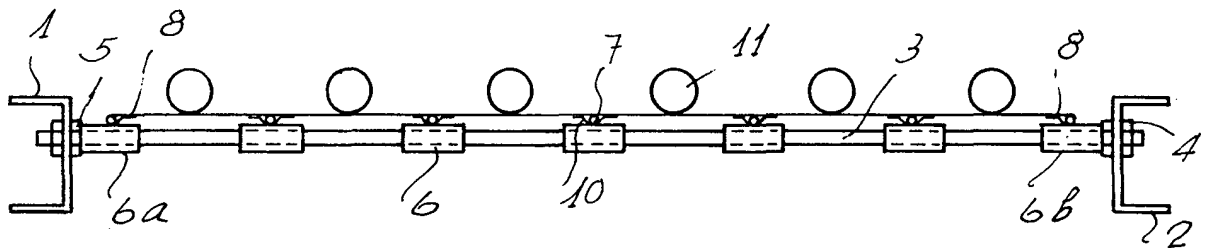
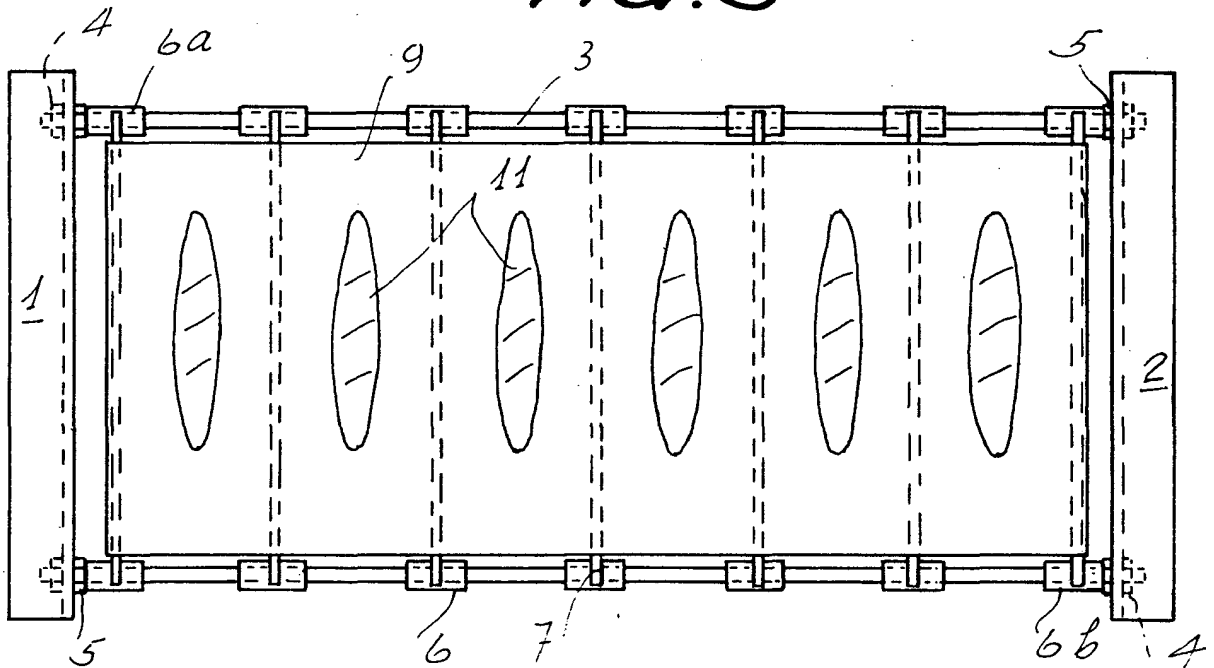


FIG. 3



Barcelona, 18 de mayo de 1976
P.a.

26.748/1