

223026

16 J



1

223026

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION

DURACION: VEINTE AÑOS

PAIS: ESPAÑA

OBJETO: "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS
BATIDORAS Y TRITURADORAS"

A favor de: Don Armando Diaz Otero

Domiciliado en: Madrid

Nacionalidad: Española

223026



16

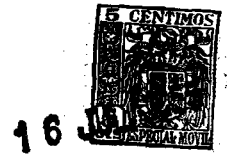
- 1 -

Las máquinas batidoras electricas empleadas en bares, cafeterias y uso domésticos, para batir, mezclar y emulsionar liquidos y triturar sólidos tales como verduras, legumbres, frutas y semillas, consisten, en los modelos hasta ahora conocidos en un motor suspendido verticalmente de una columna cuyo eje sobresale aproximadamente de tres a cuatro centímetros del escudo o tapa inferior, ajustándose en el extremo un casquillo o pinza para su unión a un vástago de la longitud suficiente para que las aletas o cuchillas lleguen muy cerca del fondo del vaso que contiene el producto a tratar.

Estos tipos de batidora presentan varios inconvenientes de los que merecen destacarse como principales el que el casquillo se afloje, produciendo holguras, seguidas de vibraciones al girar el motor, las cuales sobre ser sumamente desagradables acaban por inutilizar el aparato; las aletas para los batidos y las cuchillas para triturar estan montadas juntamente y trabajan para ambas cosas; y no es posible efectuar determinadas emulsiones, como la necesaria para la salsa mahonesa.

Para evitar estos inconvenientes se han estudiado los perfeccionamientos de la nueva batidora, objeto de la presente Memoria descriptiva, y que se representan como ejemplo no limitativo en una de sus posibles formas de realización.

223026



- 2 -

La Fig. 1ª de los dibujos representa el conjunto de la batidora, visto en perspectiva.

La Fig. 2ª muestra el rotor del motor con su eje.

30 Y la Fig. 3ª los dos juegos de aleta de batido y cuchillas trituradoras.

Como puede apreciarse en los mismos el eje (A) del inducido se prolonga, sin piezas intermedias o de alargamiento, lo suficiente para alcanzar las proximidades del vaso, formando un todo monopieza.

35 La parte inferior de la pieza (A) tiene un rebaje (B) en el que se introducen los tubos (C), sujetándose mediante la tuerca (D) lo que posibilita el empleo de las aletas batidoras (C₁) o de las cuchillas trituradoras (C₂) segun el empleo que haya de darse al aparato.

40 Las aletas agitadoras o batidoras (C₁) están constituidas por un tubo al que van unidos dos discos de chapa ondulada, por orden decreciente de diametros, es decir, de mayor tamaño el superior que el inferior, originando un fuerte torbellino a causa de las diferencias de velocidad periferica entre los dos discos.

45 Las cuchillas trituradoras (C₂) van montadas asimismo en un tubo y estan inclinadas hacia arriba las superiores y hacia abajo las inferiores, estas últimas de menor diametro que el disco engendrado al girar.

50

223026



- 3 -

55 En la parte lateral superior de la columna de soporte, va acoplado un pequeño depósito (E) de aceite comestible, cuya salida, regulada por una llave (F), vierte en el vaso, lo que permite hacer salsas, como la mahonesa, perfectamente emulsionadas.

Como puede apreciarse se consigue perfectamente el fin propuesto, sin que la batidora descrita presente los inconvenientes anteriormente apuntados, lográndose un funcionamiento perfecto del aparato.

60 Como es natural, el ejemplo descrito y representado podrá ser variado en detalles de materia, forma y dimensiones, así como ser utilizados, en conjunto o en parte, los perfeccionamientos descritos, sin que ello suponga abandono de sus principios fundamentales, según queda descrito en la presente memoria y de acuerdo con las siguientes:

REIVINDICACIONES

70 1ª "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS BATIDORAS Y TRITURADORAS" caracterizado porque el eje del motor y la varilla portadora de las aletas o cuchillas es una sola pieza prolongada lo necesario.

75 2ª "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS BATIDORAS Y TRITURADORAS", según la reivindicación 1ª, caracterizado porque el eje tiene un rebaje en la parte inferior en el que se introduce, sujetándose con una tuerca, un tubo al que van unidas las aletas de agitación o las cuchillas



- 4 -

tritadoras, permitiendo tal disposición al montar el tubo correspondiente al trabajo a efectuar.

80 3ª "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS BATIDORAS Y TRITURADORAS", según las reivindicaciones anteriores, caracterizados además porque tanto las aletas de batido como las cuchillas de trituración son dobles, uniéndose el tubo portador en sus extremos y teniendo mayor diámetro la chapa ondulada o la cuchilla situada en la parte superior, para aumentar el torbellino por la diferencia de velocidad periférica entre los dos elementos de cada juego.

85 4ª "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS BATIDORAS Y TRITURADORAS", según las reivindicaciones anteriores y caracterizados también porque la columna soporte va acoplada con un depósito de aceite comestible, que vierte en el vaso, regulada la salida por una llave, para efectuar perfectas emulsiones.

90 5ª "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS BATIDORAS Y TRITURADORAS".-

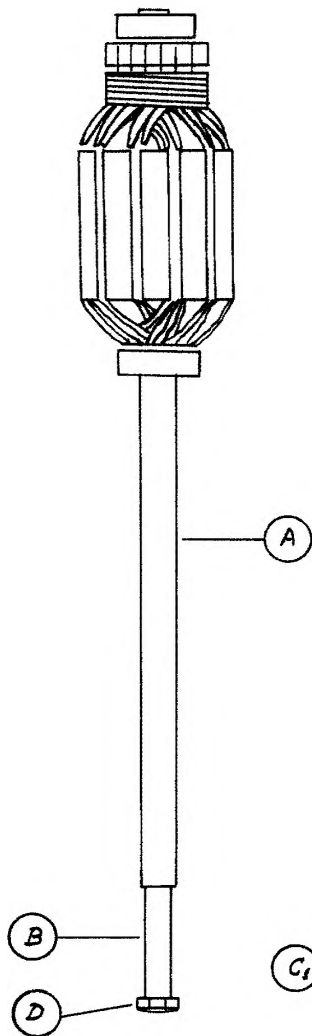
95 Tal y como queda amplia y suficientemente descrito en la presente Memoria Descriptiva que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y en los planos adjuntos.

Madrid, 16 julio 1955.

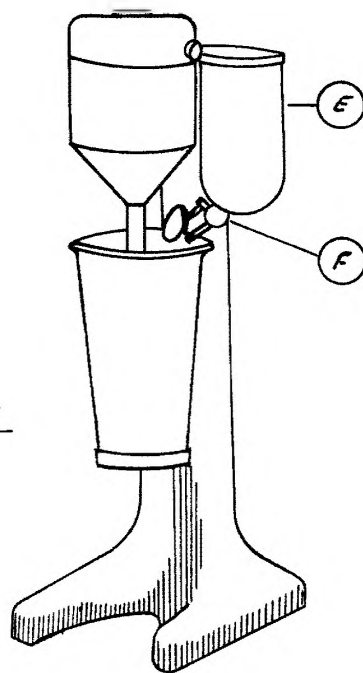
LUIS M.º DE ZUNZUNEGUI
Por Poder

229 26

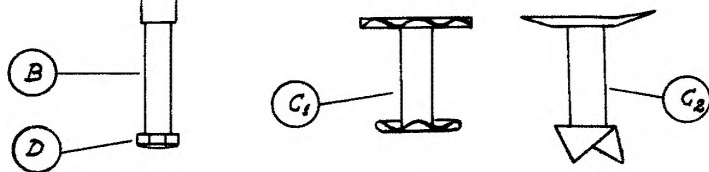
- FIG. 2 -



- FIG. 1 -



- FIG. 3 -



Escala: VARIABLE.

MADRID, JULIO 1955.

LUIS MIT. DE ZUNIGUA
Por Enc.

Armando Saez

