

223077

223077



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

por diez años,

para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS DIVISORAS-FORMADORAS" cuyo privilegio se solicita a favor de la entidad española CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A., residente en Barcelona, calle Viladomat, 52 bis.

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

La presente patente se refiere, como su nombre indica, a unos perfeccionamientos introducidos en las máquinas divisoras-formadoras que en la industria de panificación se denominan "panimétricas".

5

Como es sabido, dichas máquinas sirven para racionar en partes iguales una determinada cantidad de masa o pasta con el fin de formar unas porciones que luego se utilizan para formar unas bolitas de pasta destinadas a la confección de panecillos. Estas máquinas comprenden un pla-

223077



to inferior que sirve para que sobre el mismo se deposi-  
te una determinada cantidad de pasta, existiendo encima  
de dicho plato inferior un plato prensa que tiene un mo-  
vimiento de traslación con respecto al plato inferior, man-  
5 teniéndose paralelo a este último en su movimiento de des-  
censo, con el fin de prensar la pasta contenida o deposi-  
tada sobre dicho plato inferior. Con el plato prensa su-  
perior y el plato inferior colaboran unas cuchillas que  
tienen igualmente un movimiento de traslación en sentido  
10 descendente. Estas cuchillas sirven para que la pasta,  
una vez prensada entre los dos platos antes mencionados,  
pueda someterse a la acción de las cuchillas que se hacen  
descender y debido a la posición relativa ocupada por la  
multiplicidad de cuchillas existentes en cada máquina, pue-  
15 da dividirse la pasta prensada en múltiples porciones, ca-  
da una de ellas de un volumen y peso aproximadamente igua-  
les. Normalmente, cuando se divide la pasta se retiran las  
porciones formadas y el oficial panadero, manualmente, va  
cogiendo cada una de ellas y mediante movimientos circula-  
20 res de mayor o menor amplitud las va redondeando indivi-  
dualmente, con el fin de heñir las bolas que luego se  
transformarán en panes individuales.

Los presentes perfeccionamientos tienen por objeto evi-  
tar las operaciones manuales posteriores a la acción divi-  
25 sora de las cuchillas, es decir, tiene por objeto evitar  
el heñido manual redondeador de cada una de las porciones  
divididas.

Aplicando estos perfeccionamientos se consigue para to-  
das las porciones, una acción simultánea de redondeo, que

223077



evita los inconvenientes de una manipulación individual de cada una de las porciones, puesto que con los mismos se efectúa el hofido de un modo automático sobre la propia máquina por medio de una acción simultánea que afecta a la totalidad de las porciones divididas en cada operación. Por lo tanto, los presentes perfeccionamientos tienen las siguientes ventajas:

1ª - Evitan las pérdidas de tiempo que son consecuencia de las manipulaciones sucesivas por parte del operario.

2ª - Se evita la falta de uniformidad en las porciones o bolas redondeadas manualmente, consiguiéndose por el contrario una uniformidad total por efectuarse dicha acción de redondeo de un modo mecánico y automático.

3ª - Se aumentan las condiciones higiénicas de obtención de las porciones o bolitas de pasta, como consecuencia de la supresión de las múltiples manipulaciones de las sucesivas porciones de pasta.

Los presentes perfeccionamientos consisten esencialmente en dotar la máquina divisora-formadora denominada "Panímetro" de un plato inferior que se relaciona con un dispositivo redondeador que le proporciona al indicado plato movimientos curvos de amplitud ajustable y regulable, estableciendo entre el plato y el dispositivo antes indicado un conector-desconector para iniciar estos movimientos curvos redondeadores solo una vez el plato prensa superior y las cuchillas divisoras han bajado, es decir, después del prensado y división de la pasta depositada sobre el plato inferior, para el redondeado simultáneo de las

223077



porciones de pasta ya divididas existentes sobre el plato inferior.

5 Para conseguir lo anterior, se monta el plato inferior en forma oscilante, preferentemente interponiendo topes laterales elásticos entre la periferie de dicho plato y las partes fijas del bastidor de la máquina. Uno de los puntos del plato se conecta a un dispositivo oscilante de amplitud variable, lo que se logra preferentemente varián  
10 do la excentricidad de una biela a la que un plato girato rio le comunica movimientos circulares, cuya amplitud variará de acuerdo con la situación de la articulación entre el plato y la indicada biela.

15 Para facilitar la comprensión de la presente patente, se adjunta, a título enunciativo y sin caracter restrictivo, un plano esquemático en el que se muestra un modo de aplicación preferente de estos perfeccionamientos a una máquina divisora-formadora llamada "Panimetra".

20 La figura 1 representa una vista global y esquemática de la máquina dotada de estos perfeccionamientos, de acuerdo con su modo de aplicación antes señalado.

La figura 2 muestra una vista más detallada de la parte inferior de la máquina.

25 Según puede apreciarse, la máquina comprende en su parte superior un puente 10, sobre el cual van montados los distintos órganos móviles de su parte superior, de un modo particular la palanca de accionamiento 10', el plato prensa 11, las cuchillas divisoras 12 y la caja lateral de retención 13 que facilita y permite la operación de prensado de la masa depositada sobre el plato inferior 14,

223077



5 impidiendo su desbordamiento lateral. A este plato inferior 14 se le comunican unos movimientos curvos de amplitud ajustable a través de una transmisión accionada por un motor 15 y su correspondiente juego de transmisión 16 que acciona un eje 17, el cual mediante un acoplamiento 18 existente entre el citado eje y el plato 14, obtenido a base de un orificio acolisado practicado en el plato y asimismo mediante una pieza excéntrica 19 cuya posición sobre el eje 17 es ajustable en su altura y dependiente de la posición angular de una palanca 20 articulada en 21, permite que los movimientos de giro del indicado eje 17 se transformen en movimientos curvos de amplitud ajustable del plato 14, según la excentricidad que en cada momento se produzca entre el eje 17 y el plato correspondiente 14, todo ello de acuerdo con la posición ocupada por el excéntrico 19 y la palanca 20. Según es de observar en estos mismos dibujos, el plato 14 va dotado con preferencia en su superficie superior de unas cavidades 14' que facilitan el asentamiento de las bolas de pasta obtenidas por efecto del prensado, la división y heñido de la pasta.

20 De todos modos, para aumentar el efecto de rodamiento de las piezas divididas situadas entre ambos platos, el superior o plato prensa y el inferior, resulta por lo menos conveniente dotar uno de estos platos e incluso los dos, de unas ranuras concéntricas que se sitúan en los lugares del plato que corresponden a la situación ocupada por cada porción dividida o bola. Lo anterior aumenta la estabilidad de las bolas en sus respectivos sitios de rodadura al aumentar el rozamiento entre las mismas y los

223077



platos.

Se comprende fácilmente que podrán introducirse en la presente patente cualesquiera modificaciones de detalle se estimen convenientes, siempre que no alteren su esencialidad, a cuyo fin se declaran no divulgadas, practica-  
5 das ni puestas en ejecución en España las siguientes reivindicaciones que constituyen la

NOTA REIVINDICATORIA

10 1ª - "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS DIVISORAS-FORMADORAS", caracterizados por dotar estas máquinas de un plato inferior que se relaciona con un dispositivo redondeador que le proporciona al indicado plato movimientos curvos de amplitud ajustable, estableciendo entre el plato y el dispositivo antes indicados un conector-desconector para iniciar estos movimientos curvos redondeadores solo una vez el plato prensa superior y las cuchillas divisoras han bajado, es decir después del prensado  
15 y división de la pasta depositada sobre el plato inferior, para el redondeado simultáneo de las porciones de pasta formadas con la máquina.  
20

2ª - "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS DIVISORAS-FORMADORAS".

25 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 de sus caras y dos planos que la ilustran.

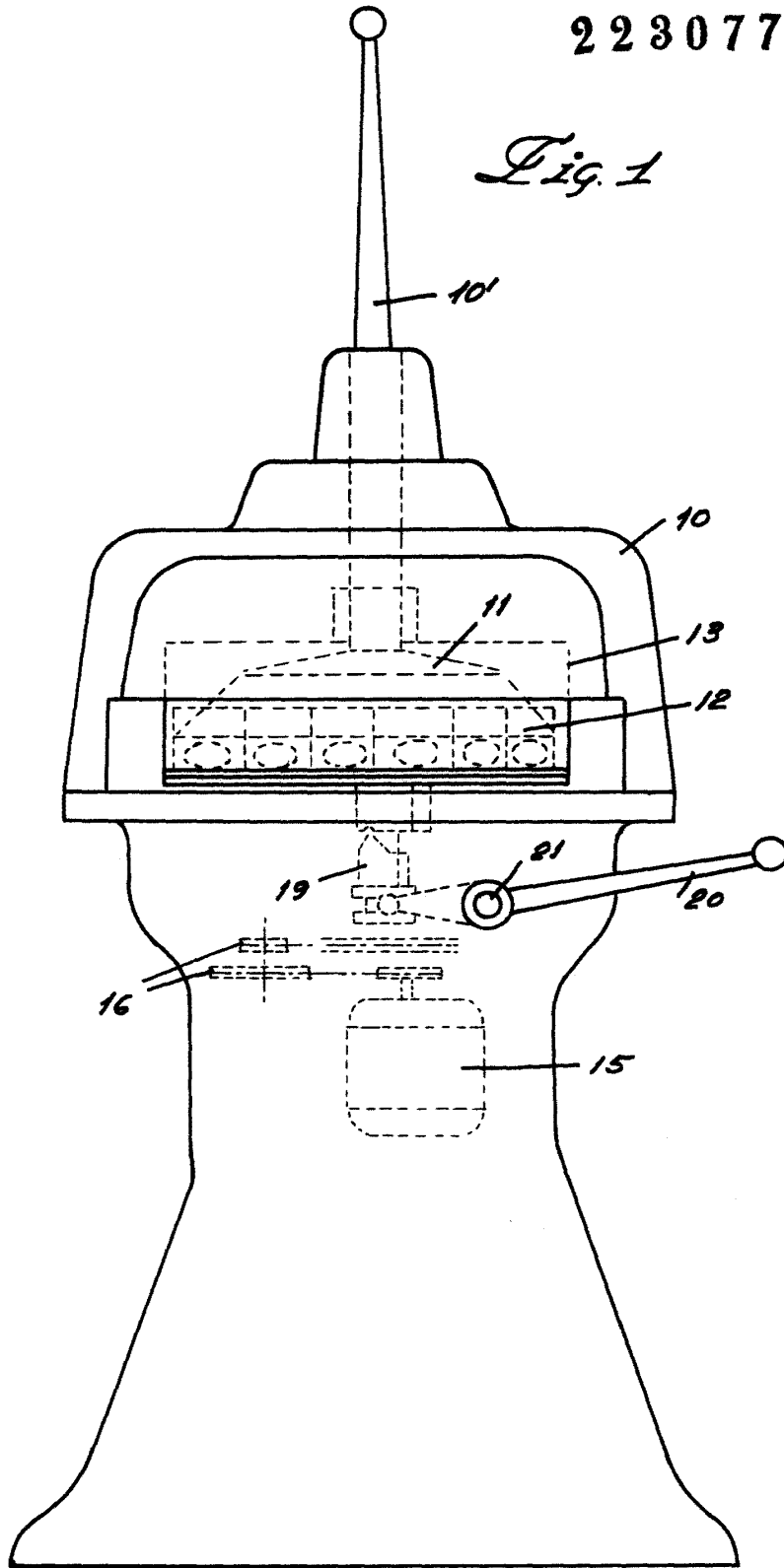
MADRID, 21 JULIO 1956

CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A.  
P.A.

*Morgades*

223077

Fig. 1



01

Madrid, 21 JUL 1955  
r. a. J. L. Margales Graner

*J. L. Margales Graner*

Escala variable

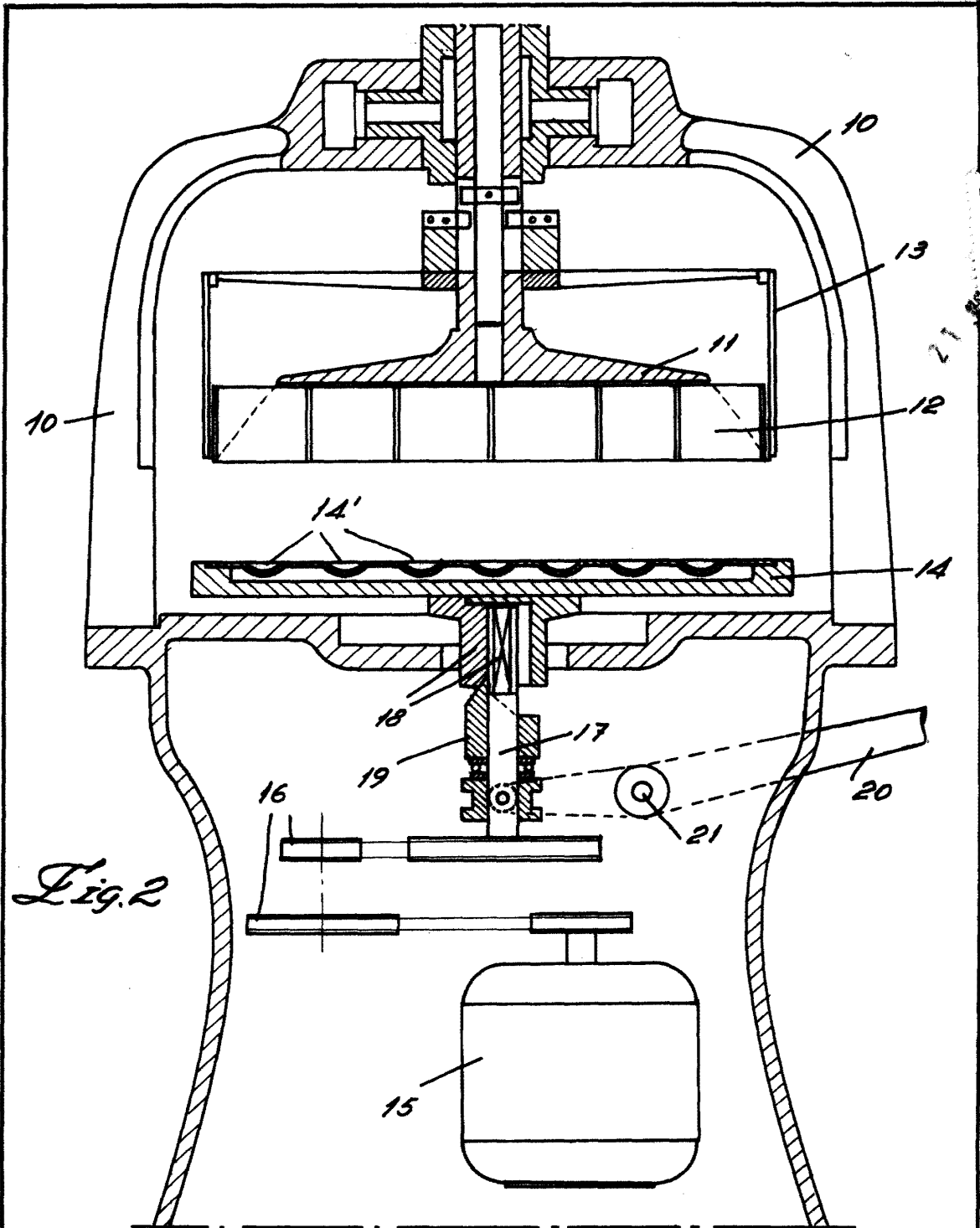


Fig. 2

Escala variable

Madrid, 21 JUL 1955

p.a. J. J. Mangados Girona

p.p.

*J. Mangados Girona*

