

22 6402



MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

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

en

E S P A Ñ A

por DIEZ Años

por: "PERFECCIONAMIENTOS EN LOS SISTEMAS

MECANICOS DE MOLER CACAO Y PRODUCTOS OLEICOS"

a nombre de:

Don Martín Lloveras Rodo, de nacionalidad espa-  
ñola,

domiciliado en :

TARRASA (Barcelona), Baldrich, 44

-o-

El objeto de la presente solicitud de Patente de  
Introducción, se refiere a perfeccionamientos en los siste-  
mas mecánicos de moler cacao y productos oleicos, no cono-  
cido ni practicado en España, pero sí en los Estados Unidos

226402



5 de América del Norte, de donde proviene la fuente de información consistente en datos y folletos de la casa "Warehouse Industries", de Los Angeles.

Los perfeccionamientos de que se trata significan modificaciones esenciales en los sistemas en cuestión y proporcionan máquinas molidoras dotadas, sobre sus similares, de las siguientes ventajas:

- a.-Gran velocidad en las muelas.
- b.-Mayor rendimiento.
- c.-Reducción del espacio ocupado.
- 15 d.-Menor coste.
- e.-Fácil acceso.
- f.-Mayor facilidad de traslado y colocación.
- g.-Menor consumo de energía.
- h.-Mejor calidad del producto triturado

20 En el adjunto plano se ha representado una forma de ejecución de una máquina molidora construida de acuerdo con los perfeccionamientos que se preconizan, la cual forma de ejecución se representa en sección vertical y se da únicamente a título de ejemplo, para facilidad de la descripción, y sin carácter limitativo alguno.

25 Como puede apreciarse, la máquina perfeccionada consta de una cámara capsular (1) dotada de un canal de salida (2) y de una guía para que sirva de chumacera al eje (3) sobre el que se monta una muela, solidaria en giro con él (4) y una rueda de paletas distribuidoras (5) que guían el producto proveniente de una tolva (6) hacia el espacio determinado entre la muela móvil descrita (4) y una muela fija (7), dependiendo la finura de molturación de la separación relativa graduable de estas dos muelas.

226402 31 EN



35 El trabajo se efectúa a temperatura variable según el grado de afino y material que se desea moler.

Descrito suficientemente el objeto de la solicitud, así como la manera de realizarlo prácticamente, debe hacerse constar que el mismo es susceptible de cualesquiera modificaciones  
40 de detalle que no alteren su fundamento.

--- N O T A ---

Los puntos de invención no propia ni nueva, pero no conocidos ni practicados en España, que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Introducción por diez años,  
45 son los siguientes:

1º.-Perfeccionamientos en los sistemas mecánicos de moler cacao y productos oleícos, caracterizados por la disposición a distancia regulable, de dos muelas con encaje parcial en tronco de cono, de las que la superior va fija al ar-  
50 mazón en tanto que la inferior se acopla a un eje vertical giratorio, yendo ambas muelaa colocadas en el interior de una cámara de protección y recogida del producto triturado que sale a través de una canal de evacuación.

2º.-Perfeccionamientos en los sistemas mecánicos de mo-  
55 ler cacao y productos oleícos, caracterizados porque el producto entra en la cámara de molturación proveniente de una tolva y con mediación de una rueda distribuidora de paletas, montada sobre el eje vertical central, que conduce las semillas hacia el espacio libre intermolar.

60 3º.-PERFECCIONAMIENTOS EN LOS SISTEMAS MECANICOS DE MO-  
LER CACAO Y PRODUCTOS OLEICOS.

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede representado en el plano que se acompaña, y para los fines que se han especificado.

Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas

22 6402

escritas a máquina por una sola carta

31 ENE.

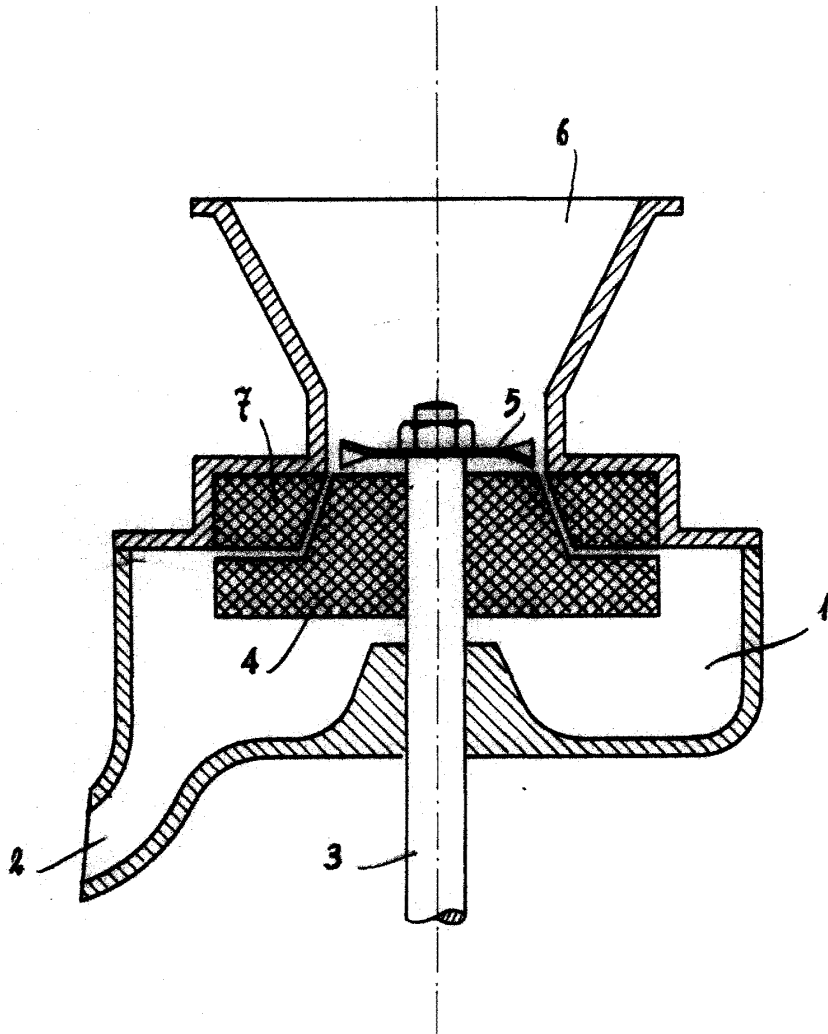


Madrid, 31 de enero de 1956

*R. J. Barrio*



*Escala variable.*



*P.P. Lloveras*