

227452



227452

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 "UNA INSTALACION PARA LA FABRICACION CONTINUA DE PASTAS ALIMENTICIAS", cuyo privilegio se solicita a favor de Don NARCISO RENOM BAGUÑA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Monach, nº 17.

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

La presente patente de introducción se refiere, como su nombre indica, a una instalación que reúne todas las ventajas derivadas de la posibilidad de seguir un tratamiento continuo a través de la instalación, sin que en ningún momento quede interrumpido el proceso de fabricación por cualquier tipo de manipulación que intercepte la buena marcha continua, y a un ritmo determinado, de la obtención del tipo de pasta alimenticia que se desea obtener.

227452



Además de la mejora que esta instalación supone en la calidad de los productos obtenidos se suprime una gran cantidad de mano de obra que resulta completamente innecesaria y además el rendimiento de producción queda considerablemente aumentado, con lo cual puede decirse que esta instalación da lugar, combinadamente, a tres ventajas simultaneas, así como a las correspondientes ventajas secundarias que de las primeras se derivan.

El objeto de la presente patente es conocido y se aplica usualmente en el extranjero aún cuando en nuestro país no sea conocido, practicado ni haya sido puesto en ejecución hasta la fecha, por lo cual el solicitante recaba para sí el privilegio de explotación exclusiva a su favor, todo ello de acuerdo con lo que previene la vigente legislación española en la materia. Esta instalación comprende esencialmente un tren continuo de máquinas consistente en una máquina dosificadora a la que sigue una prensa de extrusión de las pastas alimenticias cuya prensa está alimentada por la máquina dosificadora y a continuación de la prensa anterior sigue una máquina extendedora de las pastas que salen de la prensa y a esta máquina extendedora sigue un secador continuo de las pastas húmedas que han atravesado la máquina extendedora.

Para facilitar la comprensión de la presente patente se adjunta, a título ilustrativo y sin carácter restrictivo, un plano que muestra un modo de ejecución esquemático de una instalación de este tipo.

Como puede observarse de todo lo dicho anteriormente

227452



esta instalación comprende, de acuerdo con el modo de
realización representado en el plano anexo, un tren con-
tinuo de máquinas consistente en una máquina dosifica-
dora 10-11 a la que sigue una prensa de extrusión 13 de
5 las pastas alimenticias cuya prensa está alimentada por
la máquina dosificadora 10-11 y a continuación de la
prensa 13 anterior sigue una máquina 14-15 extendedora de
las pastas que salen de la prensa y a esta máquina exten-
dedora 14-15 sigue un secador continuo 16-17 de las pas-
10 tas húmedas que han atravesado la máquina extendedora
14-15. La máquina dosificadora consiste ventajosamente
en un primer dosificador de harina 10 dotado de un trans-
portador neumático 11 y de un segundo dosificador de
15 agua (no representado en el plano), los cuales, simulta-
neamente, van a parar a una amasadora 12 y formadora de
pasta que acaba a su vez en una prensa de extrusión 13
formadora de las pastas alimenticias obtenidas a partir
de la masa húmeda de harina y agua convenientemente do-
sificadas, mezcladas y amasadas. En el plano, la máqui-
20 na extendedora consta de dos secciones 14-15 en donde
van circulando unos barrotes, varillas ó bastidores que
van a parar al secador continuo consistente en un horno
de túnel 16 por el que circulan las pastas alimenticias
húmedas después de haber sido extendidas a la salida de
25 la prensa de extrusión. El horno túnel tiene preferente-
mente una sección final 17 de climatización y a la sali-
da de la misma queda instalada una deshiladora 18.

Descrita suficientemente la presente instalación en
correspondencia con el plano esquemático que se acompa-

227452



5
fia, se comprende que podrán introducirse en esta patente cualesquiera modificaciones de detalle se estimen convenientes, siempre que no alteren su esencialidad, a cuyo fin se declaran no divulgadas, practicadas, ni puestas en ejecución en España las siguientes reivindicaciones que constituyen la

NOTA REIVINDICATORIA

10
15
1ª - UNA INSTALACION PARA LA FABRICACION CONTINUA DE PASTAS ALIMENTICIAS, caracterizada porque comprende esencialmente un tren continuo de máquinas consistente en una máquina dosificadora a la que sigue una prensa de extrusión de las pastas alimenticias cuya prensa está alimentada por la máquina dosificadora y a continuación de la prensa anterior sigue una máquina extendedora de las pastas que salen de la prensa y a esta máquina extendedora sigue un secador continuo de las pastas húmedas que han atravesado la máquina extendedora.

20
25
2ª - Una instalación, según la anterior reivindicación, en la que la máquina dosificadora consiste ventajosamente en un primer dosificador de harina dotado de un transportador neumático y de un segundo dosificador de agua los cuales, simultaneamente, van a parar a una amasadora y formadora de pasta que acaba a su vez en una prensa de extrusión formadora de las pastas alimenticias obtenidas a partir de la masa húmeda de harina y agua dosificadas mezcladas y amasadas.

3ª - Una instalación, según cualquiera de las anteriores reivindicaciones, en la que el secador continuo consiste en un horno de túnel por el que circulan las pas-



227452

tas alimenticias húmedas después de haber sido extendidas a la salida de la prensa de extrusión.

4ª - UNA INSTALACION PARA LA FABRICACION CONTINUA DE PASTAS ALIMENTICIAS.

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

MADRID, 7 marzo 1956

NARCISO RENOM BAGUÑA

P.A.

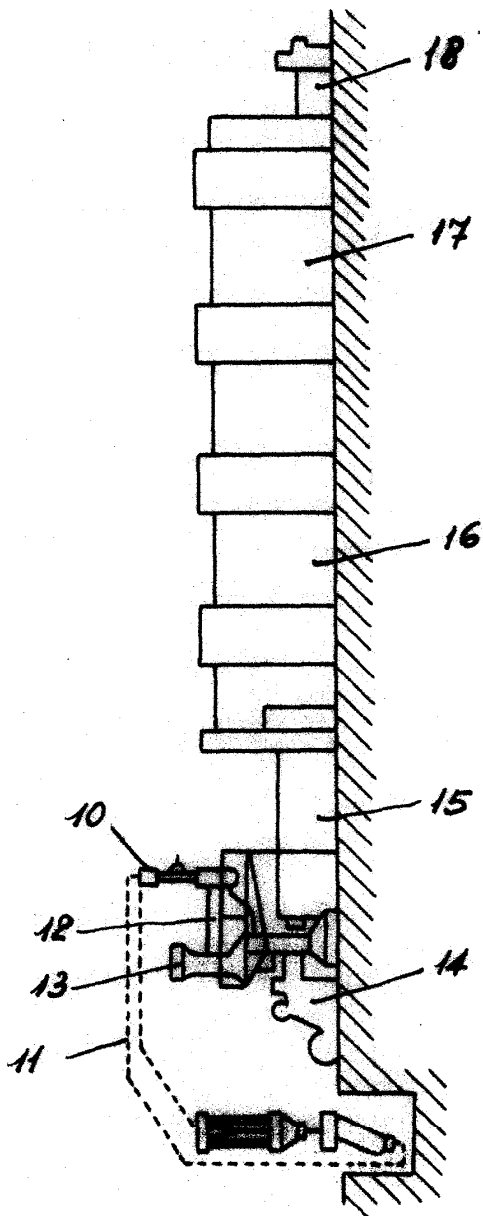
Morgades

Narciso Benom Baquía

20



227452



Madrid, 20 MAR. 1956
J. J. Morgades Graner
p.a.

Escala variable