



228848

228848

PATENTE DE INTRODUCCION

por "Una máquina automática para la fabricación de pastas alimenticias"

a favor de Don Silvio Piscaglia, de nacionalidad francesa,
5 domiciliado en París (Francia) Rue Alphonse Penaud, 31.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere la presente patente de introducción a una máquina automática para la fabricación de pastas alimenticias, que por su particular constitución aporta notables perfeccionamientos y ventajas prácticas respecto a las
10 conocidas de este tipo.

En la hoja de dibujos anexa a la presente memoria aparece esquemáticamente representada la máquina que nos ocupa, siendo en ellos: Fig. 1, un corte longitudinal; Fig.
15 2, una vista parcial en planta, poniendo de manifiesto la forma de fijación del brazo de extendido que lleva los agujeros de salida continua de la pasta; Fig. 3, un corte trans-

228848

25



versal del mezclador; y Fig. 4, un corte longitudinal parcial mostrando la desviación de la pasta hacia un molde al que generalmente sigue un cortador no representado.

5 Constituye la máquina de referencia, un armazón general en cuya parte superior va montado un dosificador-
tamizador de la harina, del que forman parte una tolva 1 montada sobre amortiguadores de caucho, 2, llevando un pequeño motor 3 que mediante dos excéntricos previstos en los correspondientes extremos de su árbol, le imprime vibraciones que
10 producen un descenso continuo de la harina la cual a la salida de la tolva es repartida en capa uniforme sobre una bandeja vibrante 4 sostenida por ballenas 5, lográndose la dosificación de la harina necesaria, por variación del espesor de dicha capa mediante una compuerta desplazable 6. La
15 harina así dosificada, cae en un chasis vibratorio y sostenido por ballenas 8 fijadas en travesaños 9 del armazón, lográndose su mando por los excéntricos de los extremos del árbol del motor 3 intermediando bielas 10 sobre las que asimismo va fijado el chasis 4; este chasis lleva dos tamices
20 de tela metálica 11 de distinta finura, siendo el superior de malla más ancha que el inferior al objeto de producir un doble tamizado. Las impurezas o cuerpos extraños son evacuados por un vertedero 12 montado en el extremo del chasis
25 y; por su parte, la harina tamizada cae en un vertedero 13 que la conduce al mezclador de la máquina.

30 El mezclador está constituido por una cuba 14 de acero inoxidable y dos árboles 15 de paletas amasadoras 16, cuales árboles con sus correspondientes paletas son fácilmente desmontables para llevar a cabo eficientemente la limpieza de la cuba. El giro de los referidos árboles se logra por acoplamiento amovible de uno de sus extremos con
árboles
otros 17 que salen de un reductor 18 de velocidades, tenien-



228848

do su extremo opuesto sostenido por enchufamiento con un eje 19 montado en un tornillo-funda 20 que rosca en un manguito 21 fijado a la cuba. Para el amasado, el agua necesaria entra en la cuba por el pulverizador 23.

5 Para manipular el desmontaje de cada uno de los árboles amasadores 15-16, se desenrosca el tornillo 20 con arrastre del eje 19 que enchufa con aquél, produciéndose en consecuencia su desacoplamiento y también su retirada del orificio central de la aleta de extremidad 22; se
10 saca dicha aleta 22 y se desplaza el árbol amasador de su encajamiento con el eje de mando 17 que proviene del reductor, quedando libre para ser extraído por la parte superior de la cuba.

15 La pasta amasada cae sobre la extremidad de un tornillo-presor de arrastre 24 que le obliga a avanzar por el cilindro 25 que soporta a un manguito interno 26 giratorio por cuya intercambiabilidad es posible, que la pasta salga por un brazo 27 con perforaciones alineadas 28 al objeto de producir pastas largas, o por un molde circular 29 para pastas cortadas.
20

El brazo 27 está montado sobre un soporte 30 con articulación 35 y tirante de cierre 31, formando parte del armazón de la máquina, la parte fija 32.

25 La corona del soporte 30 del brazo 27, se apoya sobre una arandela 33 y ésta con junta esférica 36, contra el manguito interno 26 montado en el cilindro 25 de la máquina.

Apretando el tirante de cierre 31, se logra un ajuste completo entre el soporte 30, la arandela 33 y

228848

25 MAY



el manguito 26.

Para la salida de pasta por el molde circular 29, el manguito 26 lleva una derivación interna 34 que la conduce hacia tal salida.

5 En la ejecución práctica de la máquina según queda descrita, podrán variar siendo cualesquiera apropiados los materiales constitutivos de sus diversas partes, y también todos aquellos detalles constructivos y configurativos que por su índole no afecten a la forma de llevar a cabo aquellas su función conforme ha sido prevista.

10

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de introducción:

15 1.- Una máquina automática para la fabricación de pastas alimenticias, caracterizada por el hecho de constituirse un armazón general en cuya parte superior va montado un dosificador-tamizador de la harina del que forman parte una tolva montada sobre amortiguadores, a la que, mediante un motor que mueve a unos excéntricos, se imprime un movimiento vibratorio, existiendo en la salida de la citada tolva una bandeja, asimismo vibratoria sostenida por ballenas, sobre la que se deposita la harina, dosificándose su salida por una compuerta desplazable; dándose la circunstancia además, de llevar montado debajo del dosificador apropiado para que la harina caiga sobre él, un chasis también vibratorio que lleva dos tamices de distinta finura, siendo el superior de malla más ancha que el inferior, evacuándose las impurezas por un vertedero montado en el extremo del chasis y la harina por otro vertedero que la

20

25

228848²⁵ MAY



conduce al recinto de amasado.

5 2ª.- Una máquina automática para la fabricación de pastas alimenticias, según 1) caracterizada por el hecho de presentar situado debajo del dosificador-tamizador, el
10 dispositivo mezclador constituido por unacuba de acero inoxidable con tapa superior en la que van montados de quita y pon dos árboles con paletas amasadoras, cuyo giro se logra por acoplamiento amovible de uno de sus extremos con otros correspondientes que salen de una caja de reducción de velocidades, teniendo su otro extremo sostenido por enchufamiento con un eje montado en un tornillo que rosca en un soporte tubular fijado en la cara externa de la cuba, apropiadamente para que el desenroscado del referido tornillo dé lugar al desacoplamiento de ambos ejes enchufados permitiendo
15 la retirada de la cuba de los árboles con paletas amasadoras; en el recinto de amasado penetra el agua necesaria por uno o más pulverizadores.

20 3ª.- Una máquina automática para la fabricación de pastas alimenticias, según 1) y 2) en la que la cuba de amasado presenta en su parte inferior un conducto tubular en el que gira un tornillo presor de arrastre que obliga a la pasta a avanzar por dicho conducto, soportando éste un manguito interno giratorio entre límites previstos, por cuya intercambialidad da comunicación para que la pasta salga por
25 un brazo en el que existe practicada una alineación de perforaciones o por un molde circular de quita y pon a cuyo efecto, dicho manguito lleva una derivación interna que obtura un paso al dejar abierto el otro.

4ª.- UNA MAQUINA AUTOMATICA PARA LA FABRICACION

228848 25 MAY



DE PASTAS ALIMENTICIAS.

Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo m
mostrado en el adjunto dibujo y descrito en la presente
memoria que consta de seis hojas foliadas y mecanografia-
das por una solacara.

5

Barcelona, 25 de Mayo de 1.956

SILVIO PISCAGLIA

p/a.



FIG. 2

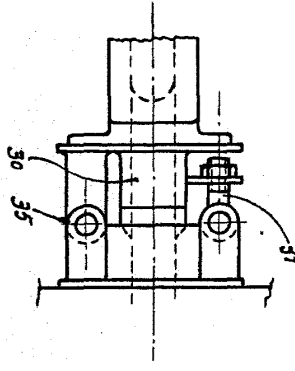


FIG. 1

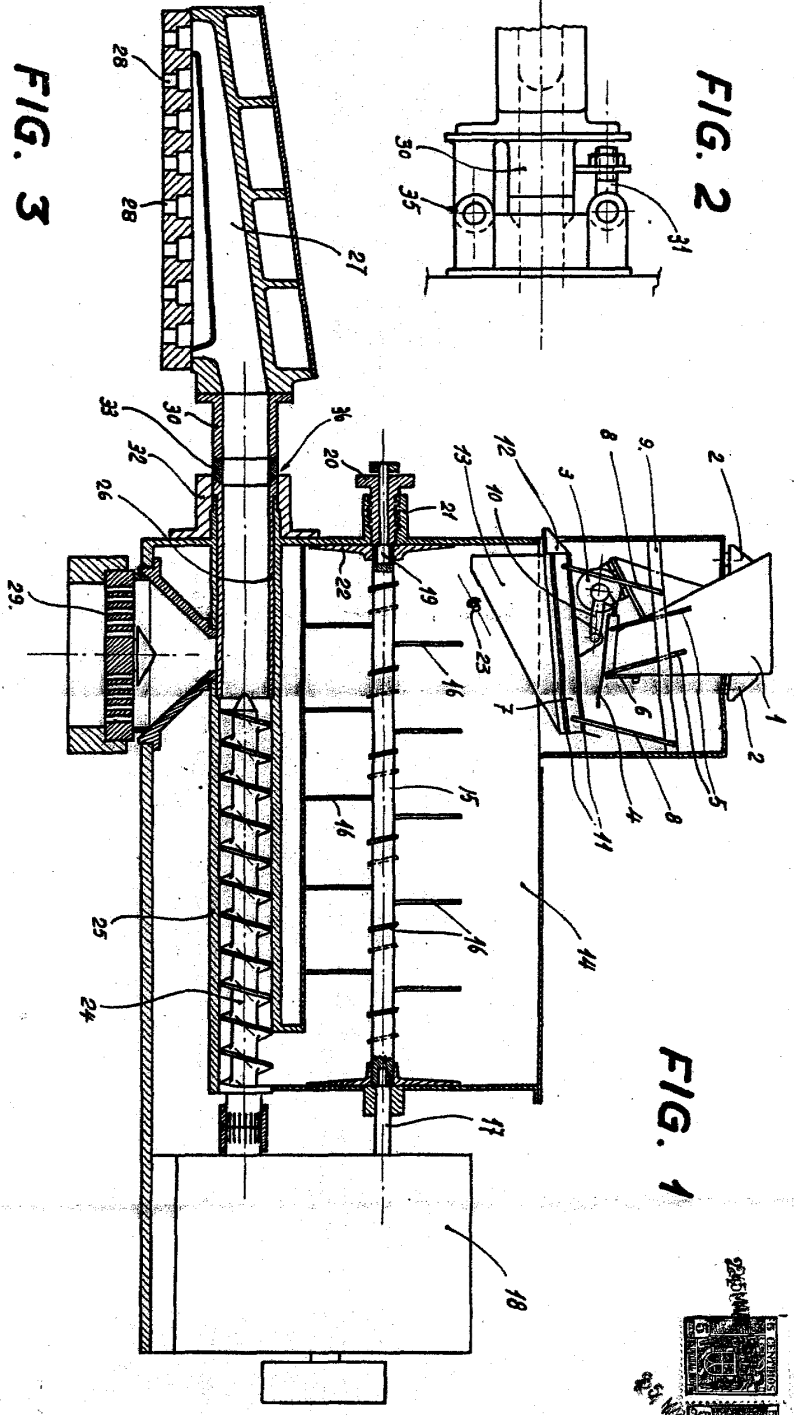


FIG. 3

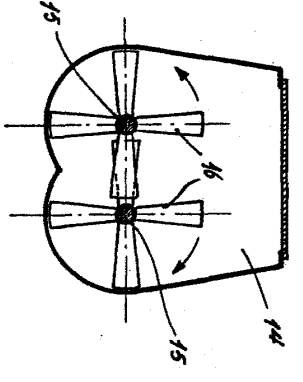
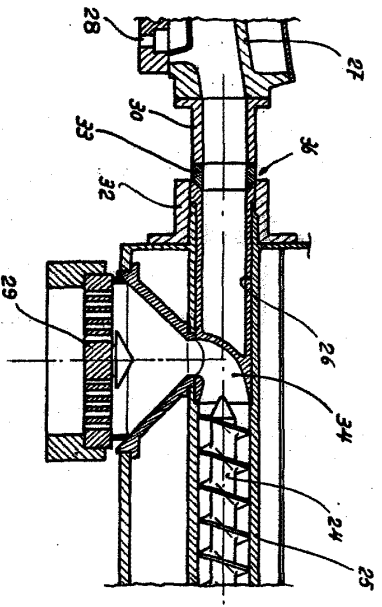


FIG. 4



ESCALA VARIABLE

BARCELONA:
23 DE MAYO DE 1956.
M. M.

S. Pascaglia