

AÑO 1957

Expediente núm. _____



239110

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE DE INTRODUCCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE INTRODUCCION** por DIEZ años, en España

a favor de

DON GERARDO HIDALGO LOPEZ, de nacionalidad

española domiciliado en Aranjuez (Madrid)

calle de Camellos núm. 25

por:

• "UNA MAQUINA PARA FABRICAR ROSQUILLAS".

Nº 4756

Agente Sr. UNGRIA

13 DIC. 6



289110

39110

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE de INTRODUCCION por DIEZ AÑOS en ESPAÑA

a favor de

DON GERARDO HIDALGO LOPEZ, de nacionalidad española,
residente en Aranjuez (Madrid), calle Camellos, núm.
25,

por

"UNA MAQUINA PARA FABRICAR ROSQUILLAS".

Fuente de origen: Compañía Donmez, de México, S.A., de
C.V., residente en México, D.F.



239110

5 La invención a que se refiere la presente memoria, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial, de 26 de julio de 1929, texto refundido, publicado en 30 de abril de 1930.

10 El objeto de la máquina por la cual se solicita el presente privilegio de patente de introducción, está encaminado a facilitar al mercado una nueva máquina desconocida en España para la fabricación de un tipo determinado de rosquillas, cuyo proceso de fabricación ha sido objeto de una patente por separado.

15 En el dibujo adjunto se ha representado de un modo esquemático la máquina en cuestión, permitiendo ver las piezas fundamentales de su interior que intervienen en el proceso de fabricación.

20 Para poner la máquina en movimiento basta apretar dos botones (fig. 8) y la acción eléctrica y mecánica se coordina tan perfectamente que la máquina entra en acción automáticamente.

25 una bomba de aire (A-fig. 1) situada en el fondo de la máquina, llena el tanque B de aire comprimido el cual va a través del conducto vertical de la derecha hasta un regulador de presión de aire (C) que está situado en la parte superior de la máquina. Este regulador de aire está compuesto (fig. 3) de una esfera que indica la presión y una prominencia que tiene una especie de control, accionando el cual se logra que del regulador de aire salga la cantidad
30 de este que se requiera, en un número determinado de segun



239110

5

10

15

dos (esto permitirá, como luego veremos, que las rosquillas sean más o menos voluminosas). Una vez fijado el regulador, la cantidad de aire que sale cada x segundos es siempre igual. El aire comprimido pasa del regulador al depósito de la masa cruda. Este depósito es una olla cerrada herméticamente por la parte superior por un dispositivo de rosca, abriendo el cual, (fig. 2^a), se deja caer la masa cruda, y antes de ponerse la tapadera, se coloca encima de la masa una plancha circular que se ajusta a la olla y que es móvil. Sobre esta plancha empuja el aire comprimido haciendo que la masa descienda hacia el llamado cortador. Como se ha dicho, según que el regulador de aire permita más o menos aire comprimido entrar en la olla de la masa, más o menos masa pasará a través del cortador y por tanto, las rosquillas serán de mayor o menor peso (y en menor proporción, mayor o menor tamaño);

20

25

El cortador, que viene señalado en la figura 1 con la letra A, desarrolla la triple labor de cortar, hacer la forma de las rosquillas y determinar su tamaño.

Debajo de la olla, hay una gran sartén-cacerola circular, la cual está llena de grasa (aceite, margarina, mantequilla, etc.), y en el interior tiene un artificio de forma de araña que es móvil. Tiene la forma de un sol con sus rayos. Este sol o araña y la sartén-cacerola determinan una serie de celdas (en número de 14 o similar) que van a ser las portadoras de las rosquillas cuando éstas se están friendo.

30

La araña da vueltas dentro de la sartén-cacerola en el sentido contrario a las agujas del reloj. El sistema de calentamiento de la grasa está determinado en la fig. 4, (ser-



pentines de resistencias eléctricas. Un termostato (en el medio) regula la temperatura. En realidad, la corriente solo está funcionando para calentar la grasa un poco de tiempo, después la temperatura se mantiene. El aire encima de la superficie de la grasa está acondicionado también.

La olla que contiene la masa y la sartén-cacerola no forman círculos concéntricos. El centro de la olla, el cortador, cae exactamente en una de las celdas de la araña móvil (F- fig. 1). La inmovilidad de la olla y la absoluta carencia de aire hacen que las rosquillas no se deformen nunca. Por otra parte, el movimiento de la araña y la expulsión de la masa están automáticamente controlados de manera que cuando otra rosquilla caiga, otra celda esté abajo. El hecho de que el aire esté acondicionado ya esponja las rosquillas; por otra parte, la temperatura de la grasa y este esponjamiento (mayor volumen) de que hemos hablado hacen que las rosquillas floten siempre, no sumergiéndose en la grasa, (fig. 6 y 7). El calor continúa esponjando el producto.

La rosquilla está friéndose durante 90 segundos, 45 segundos por un lado y otros 45 segundos por el otro lado exactamente. Por un lado está friéndose hasta llegar al "tornador" (G- fig. 1 y fig. 7), que le da la vuelta automáticamente. Cuando la rosquilla llega a este tornador, ya está completamente frita por un lado y completamente esponjada. Al continuar la araña su movimiento, la rosquilla sube forzosamente. La rampa es un plano en el que la rosquilla se encuentra colocada y este plano al sentir el peso, se levanta por un lado solamente y luego al otro lado, el inferior recibe un pequeño golpe de una de las patas de la araña, haciendo que el plano se vuelva completamente.



Por otros 45 segundos se fríe el otro lado hasta que la rosquilla llega al expulsador (H- fig. 1 y figs. 10 y 11). El mecanismo expulsador es simplemente unos tenedores o dientes que están sumergidos en la grasa dentro de la sartén-cacero-
5 la casi contiguos a la parte donde el cortador deja caer las rosquillas (a fin de que las rosquillas puedan dar una vuelta completa. (Incidentalmente se deja un espacio pequeño entre r y H para que la grasa esté caliente que naturalmente
♦stará más en r que antes).

10 El mecanismo expulsador lanza las rosquillas a una cesta metálica (Fig. 1 - H y figs. 10 y 11). Al momento de caer en la cesta, las rosquillas son doradas, esponjosas, todas de igual tamaño y apetitosas.

15 La máquina tiene un dispositivo para expulsar los humos, olores, etc. Consiste simplemente en un tubo que naciendo en el interior de la máquina sale al exterior por la parte alta de la misma. (Fig. 1 y fig. 5). Con ello se dota a la instalación de mayores condiciones higiénicas y de limpieza. Al principio del tubo hay un pequeño ventilador o fuelle. No se ha
20 olvidado tampoco el dotar a la máquina de un mecanismo de limpieza adecuado, rápido y eficaz. (Fig 9).

Y todo ello se logra con el trabajo de un sólo operario, pues la máquina es automática y una vez que se ha controlado el manómetro, puesto la masa en el interior de la olla y apretados los dos botones, lo único que una persona tiene que hacer
25 es colocar las rosquillas en la cesta según van saliendo y apartar las cestas cuando éstas están llenas.

30 Hecha la descripción que antecede, hemos de añadir que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que



es la que se describe en los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

239110

N O T A

En resumen: La Patente de introducción que se solicita, recae sobre las reivindicaciones que siguen:

1ª.- "Una máquina para fabricar rosquillas", caracterizada porque está constituida esencialmente por un dispositivo en el que se almacena aire comprimido que pasa a través de un conducto a un regulador de este aire, que permite su paso intermitente al interior de un recipiente, en donde se encuentra la masa de las rosquillas, la cual, como consecuencia de la entrada intermitente de este aire a presión, suelta una rosquilla ya formada sobre el lugar en donde se encuentra el aceite hirviendo, calentado por una resistencia, y cuya temperatura es regulada por un termostato, existiendo sobre dicho recipiente que contiene el aceite, unas separaciones radiales, en cada una de las cuales se alberga una rosquilla, de tal manera que al girar estas separaciones, llegan las rosquillas, después de un tiempo aproximado de cuarenta y cinco segundos, a su parte central en donde un dispositivo formado por un plano inclinado, les dá' la vuelta, siguiendo el proceso de la fritura hasta que las rosquillas llegan al final de su recorrido, en donde un dispositivo las arroja sobre una parrilla, desde la que van a una bandeja en donde quedan almacenadas.

2ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de introducción que se solicita: "UNA MAQUINA PARA FABRICAR ROSQUILLAS".

Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de siete páginas escritas a máquina y dibujos



239110

adjuntos.

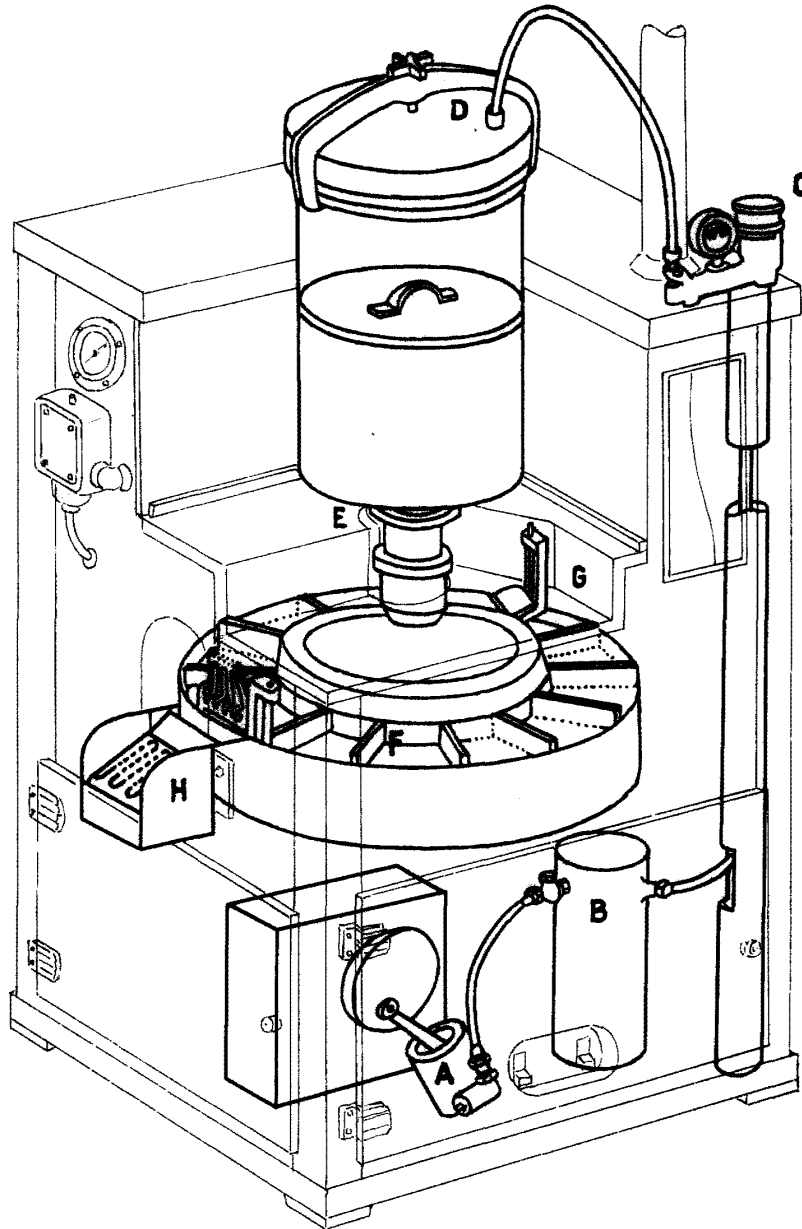
Madrid, 13 diciembre 1957

ALFONSO UNGRIA

RF.
[Handwritten signature]



239110



ESCALA VARIABLE
MADRID, 13 de diciembre de 1957