



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO 246438	(10) Y
	(21)	
	(22) FECHA DE PRESENTACION 25 OCT. 1979	

1980

MODELO DE UTILIDAD

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A21D 13/08
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCION "MAQUINA FORMADORA-CORTADORA DE MASAS HOJALDRADAS Y SIMILARES PARA PASTERERIA "

(71) SOLICITANTE (S) Don Francisco CABEZAS RIVAS y Don Raimundo SUAREZ MORA.
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE PUENTE GENIL (CORDOBA) Pio XII, nº 16 y Clavel, nº 13.
--

(72) INVENTOR (ES) los solicitantes.

(73) TITULAR (ES) los solicitantes.
--

(74) REPRESENTANTE ARMOGASTO POLO PLAZA.- Agente Oficial de la Propiedad Industrial.-
--

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente MODELO DE UTILIDAD, cuyo registro se solicita, tiene por objeto garantizar la fabricación y explotación exclusiva, en todo el Territorio Nacional, de una MAQUINA FORMADORA-CORTADORA DE MASAS HOJALDRADAS Y SIMILARES PARA PASTERERIA, tal y como se describe a continuación y queda representado en la hoja de dibujos que se acompaña.

La referida MAQUINA FORMADORA-CORTADORA DE MASAS HOJALDRADAS Y SIMILARES PARA PASTERERIA, ofrece características propias tales, en cuanto a su construcción, originalidad, seguridad y facilidad de manejo se refiere, que la hacen de notable utilización para los fines a que se encuentra destinada. Así 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 ello se solicita, premiando así los méritos de quien aporta a la industria del país una mejora efectiva y precisamente comprendida entre las enunciadas por la Ley como patentables.

DESCRIPCION

Los elementos o partes constitutivas de la máquina formadora-cortadora de masas hojaldradas y similares para pastelería, objeto del presente MODELO DE UTILIDAD, son los siguientes :

Un soporte-guía (5) del plastón de masa, de mecanismo regulable, conduce ésta a unos rulos de laminado (3) que van provistos de unos rascadores. Sobre dichos rulos (3) va situada una tolva (4) que almacena la harina con la que ha de rociarse la masa. Los rulos de laminado (3) van situados de mayor a menor altura con relación a la banda (6) para las masas.

Mas adelante y en el sentido de avance de la banda para las masas (6) va situado un rulo de corte longitudinal (2) al que sigue un rulo de corte transversal (1). Todos los rulos (1), (2) y (3) están convenientemente situados a lo largo de la banda (6), en el orden citado. Debajo del rulo de corte transversal (2) va situado un cajón de recogida de recortes (11).

El movimiento para los rulos de laminado (3) y el rociado de harina, es suministrado por el motorreductor (13) transmitido por unas cadenas (14).

Asímismo, el motorreductor (12) proporciona, mediante las cadenas de transmisión (14), el movimiento a las bandas (6), (8) y (9) y a los rulos de corte (1) y (2).

El rulo de corte transversal (1) lleva en su interior una resistencia eléctrica que lo mantiene a una temperatura apropiada para que las piezas de masa no se adhieran a las cuchillas.

A continuación de la banda de arrastre (6) van situadas una serie de bandas (8) paralelas que progresivamente se van separando hasta ocupar el ancho de la lata. Debajo de esta serie de bandas, va otra (9) cuya misión es la de recoger las piezas que vienen por las bandas superiores (8). Entre las bandas (6) y (8) va un puente de traslado (7).

F U N C I O N A M I E N T O

Los plastones de masa, debidamente colocados, van guiados por el soporte regulable (5) a los rulos de laminado (3). Una vez que la masa ha pasado por los referidos rulos (3) pasa al rulo de corte longitudinal (2) que va cortando la lámina en un determinado número N de tiras. Los recortes de los extremos son conducidos, automáticamente, a un cajón de recogida de recortes (11).

Seguidamente las N tiras avanzan por la banda de arrastre (6) hasta el rulo de corte transversal (1) que está dividido en M partes, por lo que cada periodo saca $M \times N$ piezas. Este rulo (1) posee la particularidad de alojar en su interior una resistencia eléctrica que lo mantiene a una temperatura apropiada para que las piezas no se adhieran a las cuchillas. La $M \times N$ piezas son trasladadas por una serie de bandas (8) que se van separando progresivamente hasta ocupar el ancho de la lata. Por debajo de estas bandas va otra (9) en la que van cayendo las piezas que vienen por las bandas superiores (8).

Para describir clara y suficientemente la máquina formadora-cortadora de masas hojaldradas y similares para pastelería, objeto del presente MODELO DE UTILIDAD, se acompaña a la presente Memoria una hoja de dibujos, de tamaño y forma reglamentarios, en la que se ha representado la siguiente figura :

Figura 1.- Es una representación esquemática, en alzado, de la máquina, en la que podemos apreciar los motorreductores (12) y (13), las cadenas de transmisión (14), las bandas (6), (8) y (9),... el puente de traslado (7), el soporte-guía (5) y los rulos (1), (2) y (3).

V A R I O S

Tanto los materiales, formas y disposiciones de los elementos, como del conjunto, del objeto que constituye el presente MODELO DE UTILIDAD, son susceptibles de variación, siempre que este cambio no altere la esencialidad del objeto a que nos referimos y sobre el cual ha de recaer el presente registro.

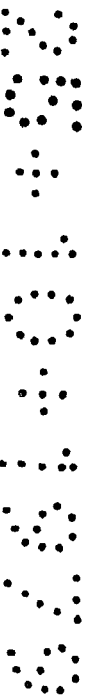
Los términos en que queda redactada esta Memoria, son cierto y fiel reflejo de lo que se pretende registrar como MODELO DE UTILIDAD.

Dichos términos habrán de ser tomados en sentido bien amplio, nunca limitativo.

80

Los peticionarios se reservan el derecho a obtener los oportunos registros complementarios al presente (Certificados de Adición), por los perfeccionamientos que la práctica y explotación del invento puedan aconsejarles en el futuro.

=====



NOTA DE REIVINDICACIONES

85 El presente MODELO DE UTILIDAD, cuyo registro se solicita por vein-
te años en España, a favor de Don Francisco CABEZAS RIVAS y Don
Raimundo SUAREZ MORA, ambos de nacionalidad española, y domicilia-
dos en PUENTE GENIL (Córdoba), Pfo XII, nº 16, y Clavel nº 13, por:
90 "MAQUINA FORMADORA-CORTADORA DE MASAS HOJALDRADAS Y SIMILARES PARA
PASTELERIA", recaerá sobre las particularidades características
de las siguientes REIVINDICACIONES :

1ª.- Máquina formadora-cortadora de masas hojaldradas y similares
para pastelería, esencialmente caracterizada por encontrarse cons-
tituida por una serie de tres rulos con funciones específicas. En
95 primer lugar van unos rulos de laminado, provistos de unos rasca-
dores y situados de mayor a menor altura con relación a la banda
que transporta la masa. Seguidamente va situado un rulo de corte
longitudinal al que sigue un rulo de corte transversal. Este lle-
va en su interior una resistencia eléctrica que lo mantiene a una
100 temperatura apropiada para que las piezas de masa no se adhieran
a las cuchillas de corte.

2ª.- Máquina formadora-cortadora de masas hojaldradas y similares.
para pastelería, según la reivindicación anterior, e igualmente
105 caracterizada porque las bandas y rulos de corte son movidas, a
través de unas cadenas de transmisión, por un motorreductor.
Asimismo, los rulos de laminado son accionados por un segundo mo-
torreductor. Un sistema de bandas transportadoras conducen la masa
y las piezas terminadas hasta el final del ciclo.

3ª.- "MAQUINA FORMADORA-CORTADORA DE MASAS HOJALDRADAS Y SIMILARES
110 PARA PASTELERIA".

Todo conforme a lo descrito en la precedente Memoria, que consta

de siete hojas, foliadas y mecanografiadas, por una sola cara, representándose a título de ejemplo, no limitativo, en la hoja de dibujos que se acompaña.

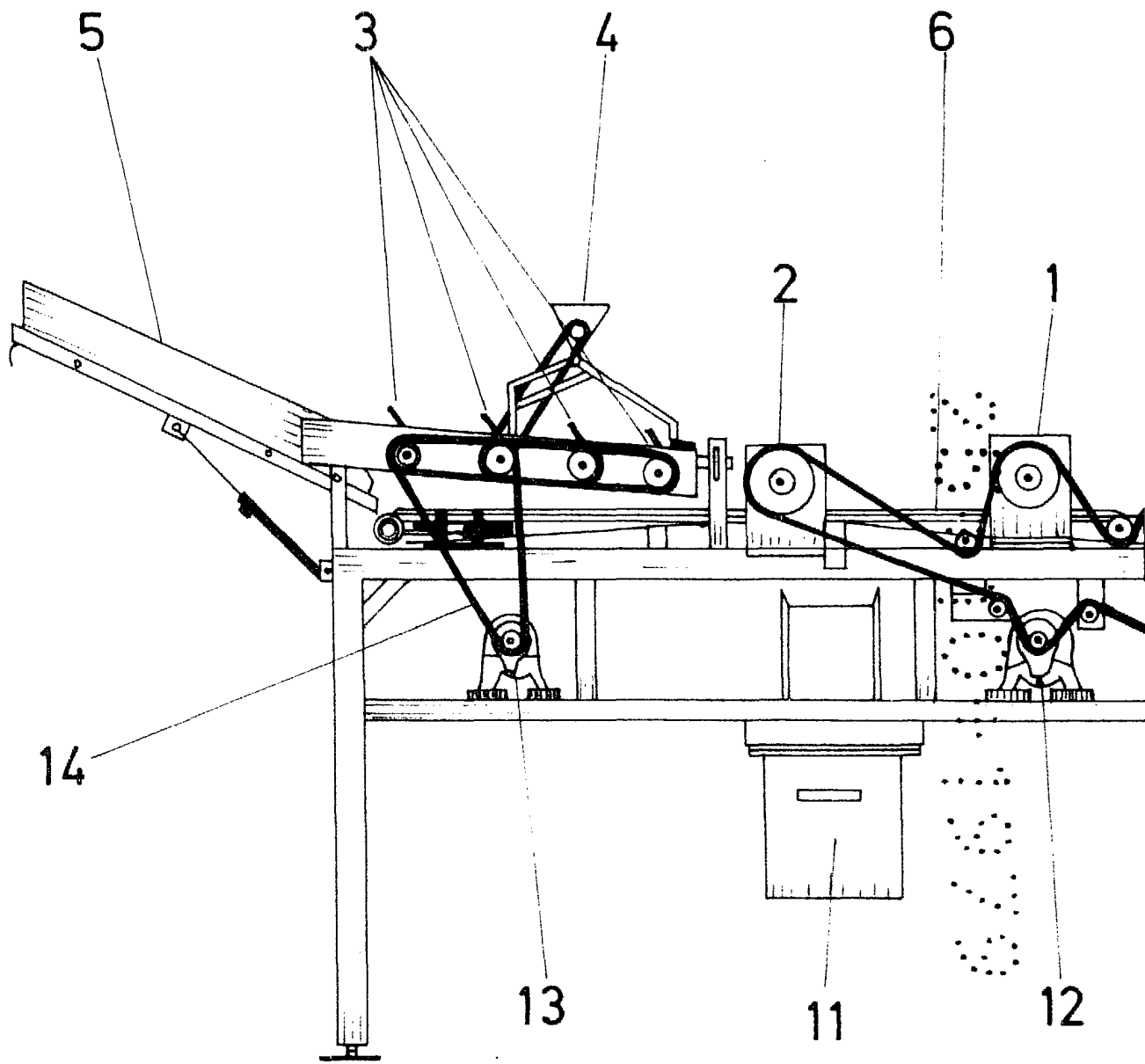
MADRID, 25 de OCTUBRE de 1.979.-

MEMORIAS P.O.C.
P. P.
Fde. M. Polo

MEMORIAS P.O.C.
P. P.
Fde. M. Polo

D. FRANCISCO CABEZAS RIVAS Y

D. RAIMUNDO SUAREZ MORA



F

ESCALA VARIABLE

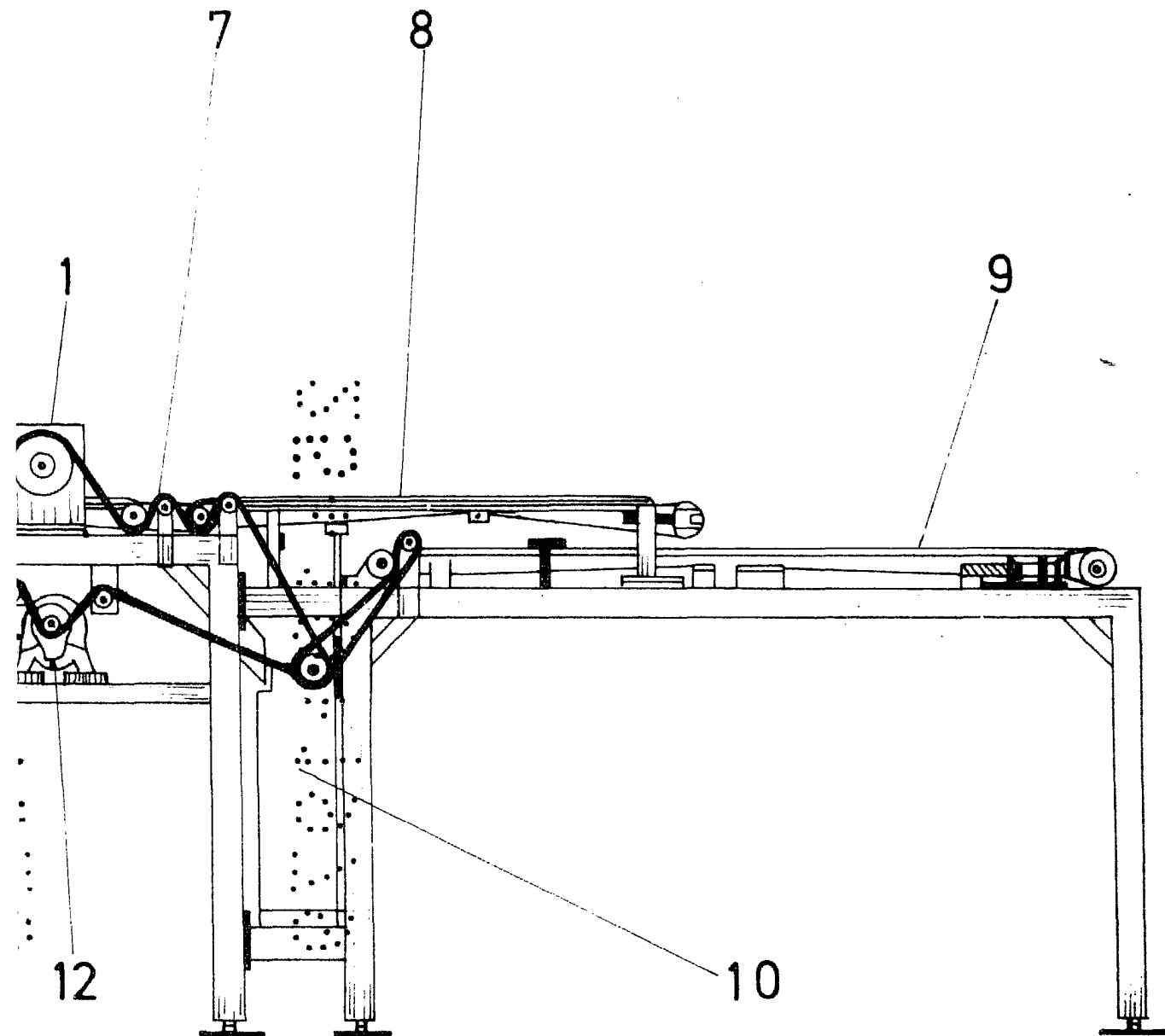


FIG.1

2 5 OCT. 1979

ARMANDO POLO

F. P.

Fde. M. Polo