



248222

C E R T I F I C A D O
D E
A D I C I O N

por "MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL No 238 398,
por "PERFECCIONAMIENTOS EN LOS HORNOS DE TUNEL PARA PANIFICA
CION Y OTROS USOS", a favor de Don JUAN LLOPIS VILALTELLA",
de nacionalidad española, residente en BARCELONA, calle de
Castilla, núm, 46.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

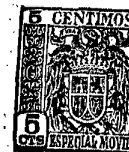
El presente certificado de adición se refiere a unas mejoras en el objeto de la patente principal No 238 398, por perfeccionamientos en los hornos de túnel para panificación y otros usos.

5. En la patente principal se había reivindicado el hecho de comprender una organización combinada entre sus elementos que les hace ser autocontínuos, siendo elementos a base de esta organización el hecho de que la malla o cadena que forma la solera móvil se mantiene sin pérdida de calor en



248222

- mara de combustión forma al propio tiempo cámara de aire caliente inferior, y por comprender un paso de esta cámara de aire caliente inferior hacia la zona superior del techo o bóveda de la cámara de cocción, saliendo los gases, sea al exterior, sea en ciclo cerrado para conducirlos al hogar en recuperación por ciclo térmico.
- 5.
- La invención, como es de ver, ha previsto un túnel con cadena transportadora, el cual en su parte inferior y superior percibe las radiaciones caloríficas del foco térmico, recibiendo la cadena todo el calor del horno.
- 10.
- Este sistema, como es de suponer, resulta muy práctico por la rapidez de la cocción, sin embargo, la fabricación puede resultar mucho más rápida si se puede provocar una fermentación untrarápida de la masa.
- 15.
- Para ello se ha previsto adicionar sobre el techo del túnel en toda su amplitud, total o parcial una cámara auxiliar para fermentación de masa, en la que la entrada de masa se efectúa por el lado contrario de la entrada del horno, de forma que la masa a fermentar efectúa un recorrido sobre cintas adecuadas, con ruedas de arrastre y tensoras en uno de sus extremos, percibiendo la masa el calor del techo del horno, aprovechándolo para la fermentación, siendo la velocidad de transporte de la cinta graduada de acuerdo con el tiempo que deba ser sometida la masa al precalentamiento que la fermenta.
- 20.
- 25.
- En los elementos que mandan la cinta o cintas de esta segunda cámara, pues la fermentación puede efectuarse en varios pisos, se prevén los medios necesarios para que las cintas permanezcan estacionadas todo el tiempo que sea necesario para poder completar todo el proceso de fermentación.
- 30.

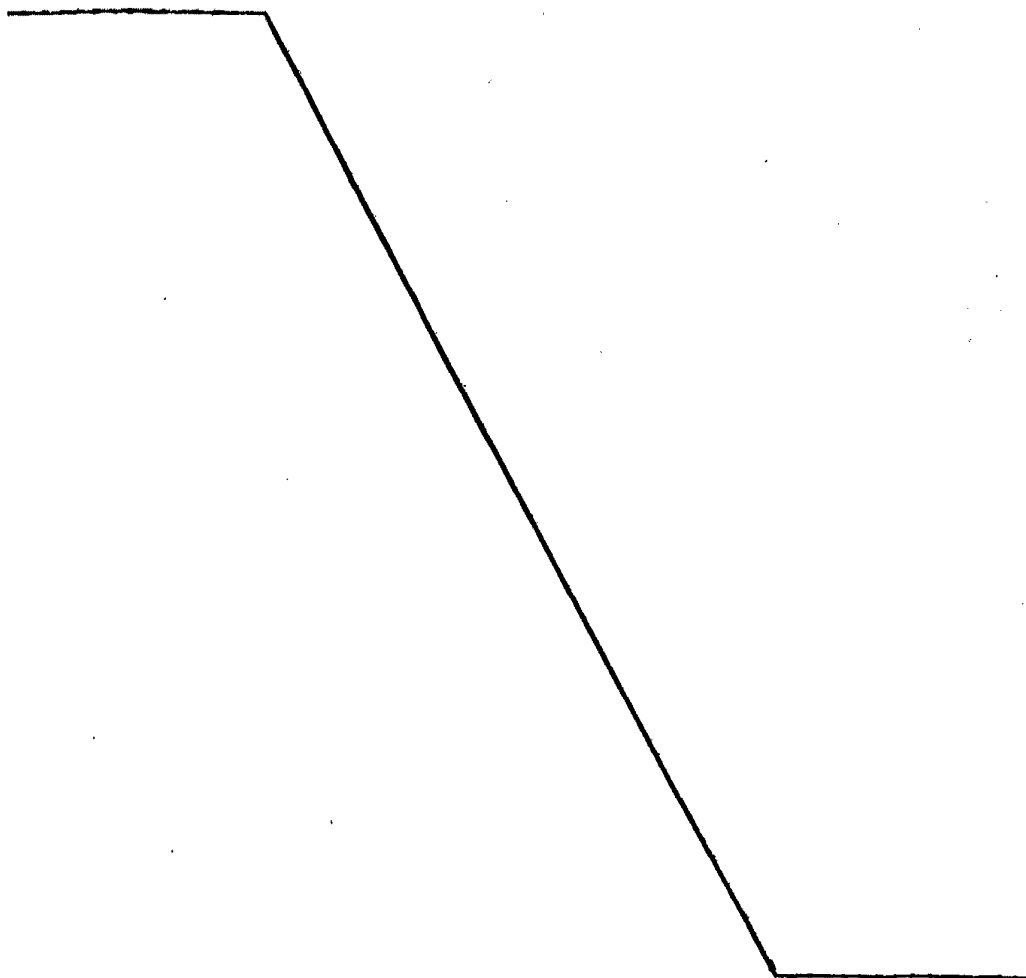


248222

Esta segunda cámara de fermentación se ha previsto que se encuentre sobre del techo de la cámara, o sea encima de la conducción de calor de la cámara.

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo para la descripción, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los medios más adecuados, por quedar todo comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

= . =





248222

N O T A

Hecha la descripción del presente invento lo que se declara como nuevo y de propia invención, comprende las siguientes reivindicaciones :

5. 1. Mejoras en el objeto de la patente principal No 258 398 por perfeccionamientos en los hornos de túnel para panificación y otros usos", caracterizadas esencialmente por el hecho de disponer sobre el techo del horno de túnel, en su amplitud total o parcial, una cámara auxiliar para fermentación de masa, en la que la entrada de masa es por el lado contrario
10. de la del horno o sea por la parte posterior realizando la masa a fermentar un recorrido sobre una o varias cintas o cadenas transportadoras en uno o varios pisos, en sentido opuesto al recorrido de panificación, que se verifica en el horno propiamente dicho, comprendiendo medios graduadores de velocidad y
15. medios que permitan aprovechar en todo o en parte el calor del horno túnel principal.
20. 2. Mejoras según la reivindicación anterior en las que la cámara de fermentación presenta una o más bocas de carga y salida, de acuerdo con las cintas transportadoras.
25. 3. Mejoras según las reivindicaciones 1 y 2 en que el curso de la cinta o cadena transportadora se detiene automáticamente al llegar a la boca o bocas de salida, a fin de poder completar el proceso de fermentación, si éste no hubiera tenido lugar.
4. Mejoras según las reivindicaciones 1 a 3 en que

248222



la temperatura en la cámara de fermentación es regulada, y puede ser directa o proceder del foco térmico del horno o de los gases, sea éste alimentado por combustibles diversos o por calefacción eléctrica.

5. Mejoras en el objeto de la patente principal nº 238.398 por perfeccionamientos en los hornos de tunel para panificación y otros usos.

10. Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de 5 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de una lámina de dibujos.

Barcelona para Madrid, a 12 de Marzo de 1959.

JUAN LLOPIS VILALTELLA.

p. a.

JUAN LLOPIS VILALTELLA

R/rm.