

AÑO 1959

Expediente núm.



248738'

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE DE INVENCIÓN

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** INVENCIÓN por 20 años, en España

a favor de

D. Mariano Martinez Molina, de nacionalidad
española domiciliado en Madrid
calle de Dr. Salgado núm. 6

por:

“MAQUINA PARA LA ELABORACION DE PALOMILLAS DE MAIZ, DE CARGA
REGULADA”

Nº 145873

Agente Sr.

248736

248736

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a una Patente de Invencion, cuyo registro se solicita por veinte años, a favor de D. Mariano Martinez Molina, de nacionalidad española.

Con domicilio en MADRID.-Dr. Salgado, 6

p o r :

"Maquina para la elaboracion de palomitas de maiz, de carga regulada".

-o-o-o-o-o-o-o-



248736

- La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusiva en el territorio nacional de una Patente de Invención, conforme a
- 5.- la legislación vigente en materia de Propiedad Industrial que, según, expresa el enunciado, trata de "una maquina perfeccionada para obtener rosetas o palomitas de maiz mediante el tostado del mismo con cargado automatico del recipiente tostador".
- 10.- Actualmente existen en el mercado diversos tipos de aparatos para producir rosetas o "palomitas" del grano de maiz, previo tostado del mismo, debido a la gran aceptación publica de esta golosina, si bien todos ellos adolecen del inconveniente de que se ha de cargar el recipiente tostador con independencia de cada uno de los ingredientes necesarios, teniendo para cada caso una medida apropiada y que ha de llenarse manualmente y echarse sobre el recipiente tostador; procedimiento este altamente deficiente en cuanto a perfeccion se refiere.
- 15.-
- 20.- Para subsanar estos inconvenientes se ha creado el objeto motivo del presente registro, ya que va provisto de unos tolvinos dosificadores y medidores para el cargado simultaneo de sus elementos, maiz, aceite y sal, de una forma automática. Otra ventaja es la de que puede funcionar aun cuando no exista fluido electrico, ya que lleva un dispositivo de removido del maiz en el recipiente tostador el cual se puede manejar manualmente.
- 25.-
- 30.- Con el fin de facilitar la interpretación mas exacta del objeto sobre que ha de recaer el presente privilegio, en el plano adjunto complementario de la presente exposi-

248736



ción, se representa una forma práctica para la realización industrial y únicamente a título de ejemplo y, por consiguiente, sin carácter exhaustivo sino meramente informativo.

5.- En este plano:

La Fig. 1 presenta una vista frontal en semisección del conjunto del sistema.

La fig. 2.-Una vista lateral en sección y la

Fig. 3.-Un detalle orientativo de los tolvinos dosificadores en sección.

En las expresadas figuras, las referencias corresponden:

- (1).-Camara.
- (2).-Recipiente tostador.
- 15.- (3).-Cilindro hueco envolvente de (2).
- (4).-Cámara de calentamiento.
- (5).-Soportes verticales.
- (6).-Bulones de giro de (2)-(3).
- (7).-Palanqueta.
- 20.- (8).-Puente diametral.
- (9).-Tapas.
- (10).-Eje removedor.
- (11).-Aspas removedoras.
- (12).-Piñón.
- 25.- (13).-Piñón conductor.
- (14).-Corona.
- (15).-Carcasa protectora de (12) y (13).
- (16).-Abertura de (15).
- (17).-Cadena.
- 30.- (18).-Piñón.



248736

- (19).-Eje conductor.
- (20).-Parte inferior de (19).
- (21).-Depósito.
- (22)-(23) y (24).-Tolvinos de maiz, sal y aceite
- 5.- respectivamente.
- (25).-Elementos medidores.
- (26).-Piñones.
- (27).-Cadena.
- (28).-Palanca de accionamiento.
- 10.- Como se desprende de la detenida observación del referido plano, el invento que nos ocupa, consta principalmente de una cámara (1) en cuyo interior lleva el recipiente tostador (2) el cual va alojado en un cilindro hueco (3) que en su parte inferior deja un espacio (4) que constituye la cámara de calentamiento, en cuyo interior se puede acoplar cualquier sistema generador de calor, particularmente a base de gases, distribuyendo convenientemente los mecheros para producir un mejor reparto del calor. El conjunto descrito va montado sobre dos soportes (5) verticales y fijados en el techo de la cámara (1), sobre la que gira el sistema tostador, para el volcado de "palomitas" una vez tostado el maiz. Por medio de unos bulones (6), para lo que en uno de ellos (el anterior) lleva adaptada una palanqueta (7).
- 15.-
- 20.-
- 25.- En la parte superior del conjunto tostador tiene un puente diametral (8), sobre el que giran dos tapas (9) semicirculares, por medio de sus correspondientes bisagras o charnelas. Por el centro de dicho puente (8) pasa un eje (10) removedor del maiz que llega hasta el fondo
- 30.- de (2), con unas aspas removedoras (11) en su parte in-



ferior; y en la superior, que llega hasta el techo de la cámara (1), tiene un piñón (12) que engrana en otro conductor (13), el cual va montado sobre un eje fijo a la corona (14) en la parte superior del techo de la cámara (1). Los piñones (12) y (13) van alojados en una pequeña carcasa (15) abierta por uno de sus lados (16) para permitir la salida del piñón (12) ya que al girar el recipiente tostador para vaciarle gira también el eje (10).

La corona (14) es movida por una cadena (17) la cual engrana en un piñón (18) fijado a un eje vertical (19) que atraviesa a la cámara (1) y en cuya parte inferior (20) se acopla el elemento productor de movimiento o motor, si bien es susceptible de acoplarse una manivela que permite girarlo manualmente con lo que no es preciso ninguna clase de energía. El eje (19) está convenientemente desplazado con el fin de permitir libremente el girado del elemento tostador y sus accesorios.

En la parte superior de la cámara (1) lleva un depósito (21) en cuyo interior van tres tolvinos (22) de maiz, (23) de sal y (24) de aceite, en cuyas bocas lleva unos elementos dosificadores medidores, que de forma orientativa se ha dispuesto en el plano adjunto, como unas esferas huecas (25), o de capacidad variable, según la dosificación correspondiente a cada elemento; estas esferas están fijadas por medio de unos ejes en cuya parte exterior lleva unos piñones (26) a los cuales engrana una cadena (27), y en uno de estos piñones tiene fijada una palanca de accionamiento (28).

Descrita que ha sido la constitución del invento que nos ocupa, su funcionamiento es el siguiente:



248736

Actuando sobre la palanca (28) hacia abajo hace girar los tres elementos medidores (25) de una manera simultanea, que vuelcan su contenido sobre el recipiente tostador, y que al volver a su posicion primitiva vuelven a llenarse; cuando estan volcados, la parte opuesta cierra la salida de los tolvines (22), (23) y (24). En-
5.- cendida la cámara de calentamiento, se produce el tueste del maiz, mientras que por medio del eje conductor (19), que puede moverse a mano, transmite su giro al eje y
10.- aspas removedoras (10) y (11) respectivamente para conseguir un tueste regular, a continuación ségira el recipiente tostador (2) por medio de la palanqueta (7) para volcar la s rosetas o palomitas conseguidas sobre la cámara (1).

15.- R E I V I N D I C A C I O N E S

1.-"Maquina para la elaboracion de palomitas de maiz, de carga regulada" que se caracteriza porque en el interior de una camara es acoplado un recipiente tostador, sobre foco calorico, con cierre de aletas montadas sobre
20.- puente diametral, que atraviesa un eje removedor que desciende hasta el fondo del recipiente; cuyo conjunto gira sobre unos soportes verticales de sustentacion del recipiente; acoplándose al eje removedor unas paletas y en el terminal superior un sistema de transmision que es accionado
25.- mecánicamente.

2.-"Máquina para la elaboracion de palomitas de maiz, de carga regulada" que se caracteriza porque sobre la parte superior de la camara de la primera reivindicacion va montado un deposito dividido en tolvines que descargan
30.- en el interior del recipiente tostador.



240730

- 3.-"Máquina para la elaboración de palomitas de maiz, de carga regulada" que se caracteriza porque el sistema de transmisión de la primera reivindicación se compone de un eje que atraviesa la cámara principal, en cuya parte inferior se acopla una manivela o motor, y en la superior lleva un piñón en el que engrana una cadena que transmite el movimiento a una corona.
- 5.-
- 4.-"máquina para la elaboración de palomitas de maiz, de carga regulada" que se caracteriza porque sobre la corona de la anterior reivindicación va acoplado un eje el cual a su vez lleva un piñón que engrana directamente sobre otro del eje removedor.
- 10.-
- 5.-"Máquina para la elaboración de palomitas de maiz, de carga regulada" que se caracteriza porque según la 2ª reivindicación el depósito es dividido en tolvinas que contienen los productos necesarios para producir las rosetas o "palomitas", y en las desembocaduras de éstos llevan unos elementos medidores, de capacidad variable según las proporciones de los productos.
- 15.-
- 6.-"Maquina para la elaboración de palomitas de maiz, de carga regulada" que se caracteriza porque los elementos medidores de la anterior reivindicación llevan acoplados unos ejes de movimiento de giro, que accionan simultáneamente por medio de una transmisión acoplada vertiendo el contenido en el tostador al mismo tiempo que cierran el paso del contenido en los tolvinas.
- 20.-
- 7.-"MAQUINA PARA LA ELABORACION DE PALOMITAS DE MAIZ, DE CARGA REGULADA".
- 25.-

La presente memoria descriptiva consta de ocho folios escritos por una sola cara, componiendo un total de



248736

ciento ochenta y una lineas con las presentes.

Madrid, 17 de Abril de 1959