

251337

19 ES	11 21	NUMERO	10 Y
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		10 JUN. 1980	



ESPAÑA

1 ENE. 1981

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES:	31 NÚMERO	32 FECHA	33 PAIS
-----------------	-----------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23 G 3102

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

" MAQUINA NEUMATICA PARA ELABORAR PASTELES BORRACHOS "

71 SOLICITANTE (S)

Don Francisco CABEZAS RIVAS y
Don Raimundo SUAREZ MORA.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

PUENTE GENIL (CORDOBA), PIO XII, nº 16.

72 INVENTOR (ES)

solicitantes.

73 TITULAR (ES)

solicitantes.

74 REPRESENTANTE

ARMOGASTO POLO PLAZA; Agente Oficial 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 NEUMATICA PARA ELABORAR PASTELES BARRACHOS, tal y como se describe a continuación y queda representado en las hojas de dibujos que se acompañan.

5

La operación de confeccionar pasteles barrachos, es una operación... delicada y costosa que, hasta la fecha se realiza a mano, lo que trae consigo una falta de perfección y uniformidad.

Al objeto de resolver el problema anteriormente enunciado, los inventores que suscriben, han ideado una máquina neumática para elaborar pasteles barrachos que permite alcanzar no sólo una gran producción, que para igualarla requeriría gran número de personas, sino además que aquella alcance niveles de perfección y uniformidad difícilmente accesibles.

10

A fin de describir clara y suficientemente la máquina neumática, objeto del presente MODELO DE UTILIDAD, se acompañan a la presente Memoria, dos hojas de dibujos, de tamaño y forma reglamentarios, en las que se han representado las diferentes Figuras que muestran los diversos elementos de la máquina que nos ocupa.

15

DESCRIPCION

Los elementos o partes constitutivas de la máquina neumática para elaborar pasteles barrachos, objeto del presente MODELO DE UTILIDAD son los siguientes :

20

Se compone de una parte eléctrica (transporte por bandas y laminado) y otra neumática (movimiento rotativo a impulsos). Las cintas van movidas por un motorreductor. La parte neumática, que trabaja a una determinada presión, está controlada mediante un detector de

25

proximidad (7), de forma que al ir pasando las piezas, va poniendo en marcha el plato divisor (2).

30

Las piezas proceden de una balanza y son recogidas por una cinta que las introduce en los rodillos de laminado y estriado (8). Otra cinta las conduce al detector de proximidad (7), el cual pone en marcha el plato divisor (2), conduciéndolas al rodillo de lanzado (10) que las deposita en el molde de formado (3). Una vez que una pieza ha caído, se pone en marcha el plato divisor (2), cambiando a la siguiente posición en donde, a través de la boquilla-valvula (5) de la tolva (6), recibe el relleno.

35

Seguidamente durante el trayecto de cambio a otra posición, se cierra el molde que da forma a cada pieza y se abre a continuación. Al llegar a la siguiente posición, avanza el carro de corte de recortes (4), bajando una cuchilla y cortando el recorte. El carro (4) retrocede, depositando el recorte en un cajón. Al cambiar de nuevo el plato de posición la pieza queda libre para su extracción, comenzando de nuevo el ciclo.

40

En las Figuras representadas en las hojas de dibujos que se acompañan, se muestran para una mejor descripción, los diversos elementos.

45

Figura 1.- Es una representación de la máquina neumática para elaborar pasteles borrechos, en la que podemos apreciar la unidad de mantenimiento (1), el plato divisor (2), el molde de formado (3), el carro (4), la boquilla dosificadora (5), la tolva (6), el detector de proximidad (7), los rulos de laminado (8), la lona transportadora (9) el rulo de lanzado (10) y la transmisión (11).

50

La Figura 2.- Es el esquema del circuito neumático para la confección de las piezas rellenas, apreciándose el repartidor de presión (12), las válvulas de mando de cierre y apertura (13) de los moldes y los pistones (14) que efectúan dichos cierres y aperturas.

55

La Figura 3.- Se han representado los esquemas correspondientes a tres circuitos : en el esquema superior el de mantenimiento (1), de-

60 tector con su mando (2) y plato divisor (3); en el esquema central
el de extracción del recorte y de la pieza y en el inferior el de
inyección de sidra, con su pistón dosificador y el de corte del
recorte, asimismo con su pistón.

V A R I O S

65 Tanto los materiales, formas y disposiciones de los elementos, co-
mo 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.

70 Los términos en que queda redactada esta Memoria, son ciertos y fiel
reflejo de lo que se pretiene registrar como MODELO DE UTILIDAD.
Dichos términos habrán de ser tomados en sentido bien expli-
ca limitativo.

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 inven-
to puedan aconsejarles en el futuro.

NOTA DE REIVINDICACIONES

75 El presente MODELO DE UTILIDAD, cuyo registro se solicita por vein-
te años en España, a favor de Don Francisco CAREZAS RIVAS y Don
Reimundo SUAREZ MORA, de nacionalidad española, y domiciliados en
PUENTE GENIL (CORDOBA), Pto XII, nº 16, por : "MAQUINA NEUMATICA
80 PARA ELABORAR PASTELES BORRACHOS", recaerá sobre las particulari-
dades características de las siguientes REIVINDICACIONES :

85 1ª.- Máquina neumática para elaborar pasteles borrachos, esencial-
mente caracterizada por encontrarse constituida por una parte eléc-
trica que mediante un motorreductor realiza el transporte por lan-
das y laminado y por otra neumática que proporciona el movimiento
rotativo e impulsos.

90 2ª.- Máquina neumática para elaborar pasteles borrachos, según la
reivindicación anterior e igualmente caracterizada porque la parte
neumática está controlada mediante un detector de proximidad.
Una primera cinta transportadora une un peso-balanza con unos ro-
cillos de laminado y estriado. Una segunda cinta une éstos con el
95 detector de proximidad, el cual pone en marcha un plato divisor,
que comunica con un rodillo de lanzado y a continuación con un
molde de formado.

96 3ª.- Máquina neumática para elaborar pasteles borrachos, según las
reivindicaciones anteriores e igualmente caracterizada por llevar
una tolva que, a través de una boquilla-dosificadora, proporciona
el relleno, una vez la pieza ha pasado por el molde de formado.
Un dispositivo neumático permite, mediante válvulas apropiadas, el
100 cierre y apertura del molde que contiene la pieza rellena y seguida-
mente el avance de un carro, accionamiento de una cuchilla y retroce-
so del carro, momento en que termina un ciclo.

4ª.- " MAQUINA NEUMATICA PARA ELABORAR PASTELES BORRACHOS ".

105

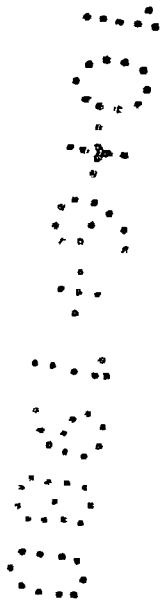
Todo conforme a lo descrito, en la precedente Memoria, que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara, representándose a título de ejemplo, no limitativo, en las hojas de dibujos que se acompañan.

MADRID, 10 JUN. 1980

ARMOCASO POLO

D. P.

Fdo. M. Polo



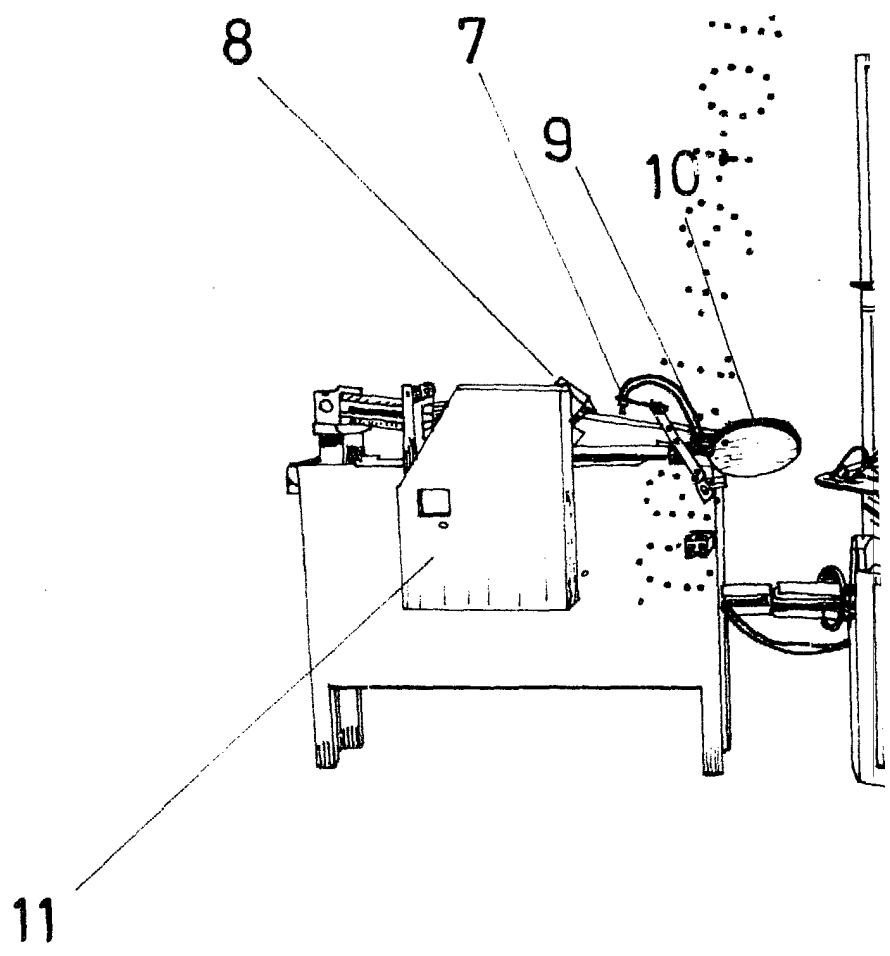
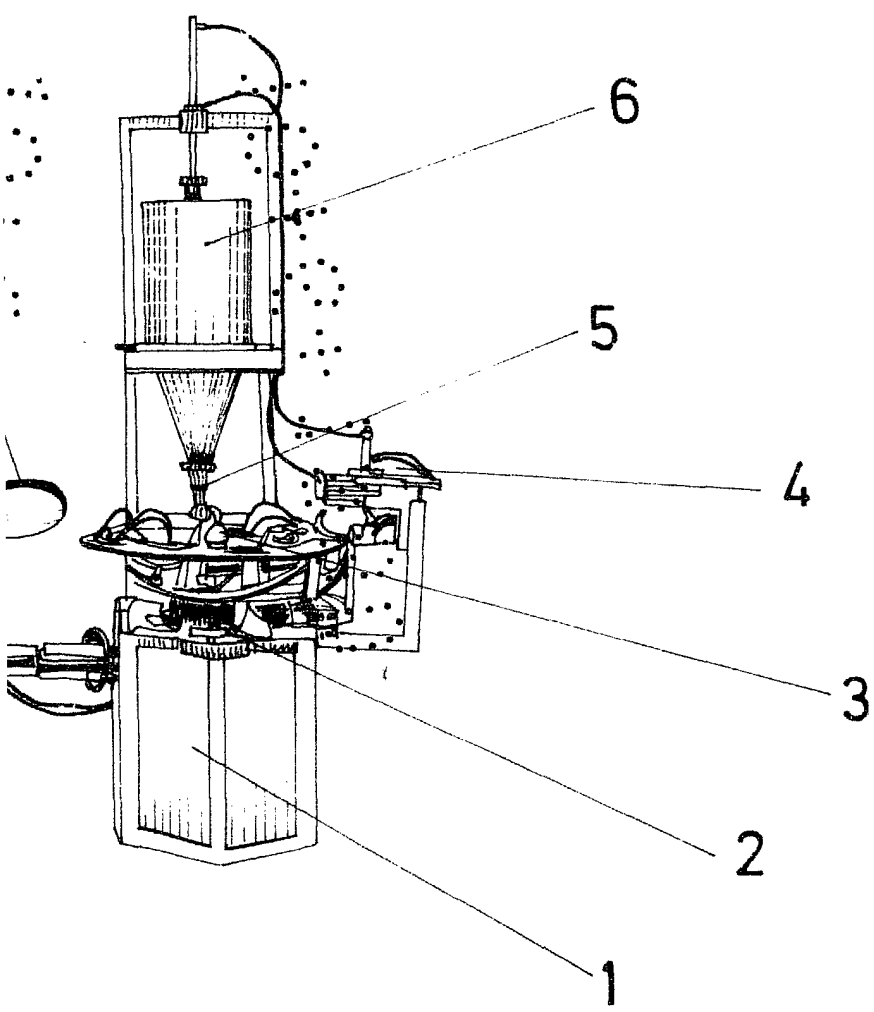


FIG. 1



.1

10 JUN 1980

ARMOGASTO POLO
P. P.
Fds. M. Polo

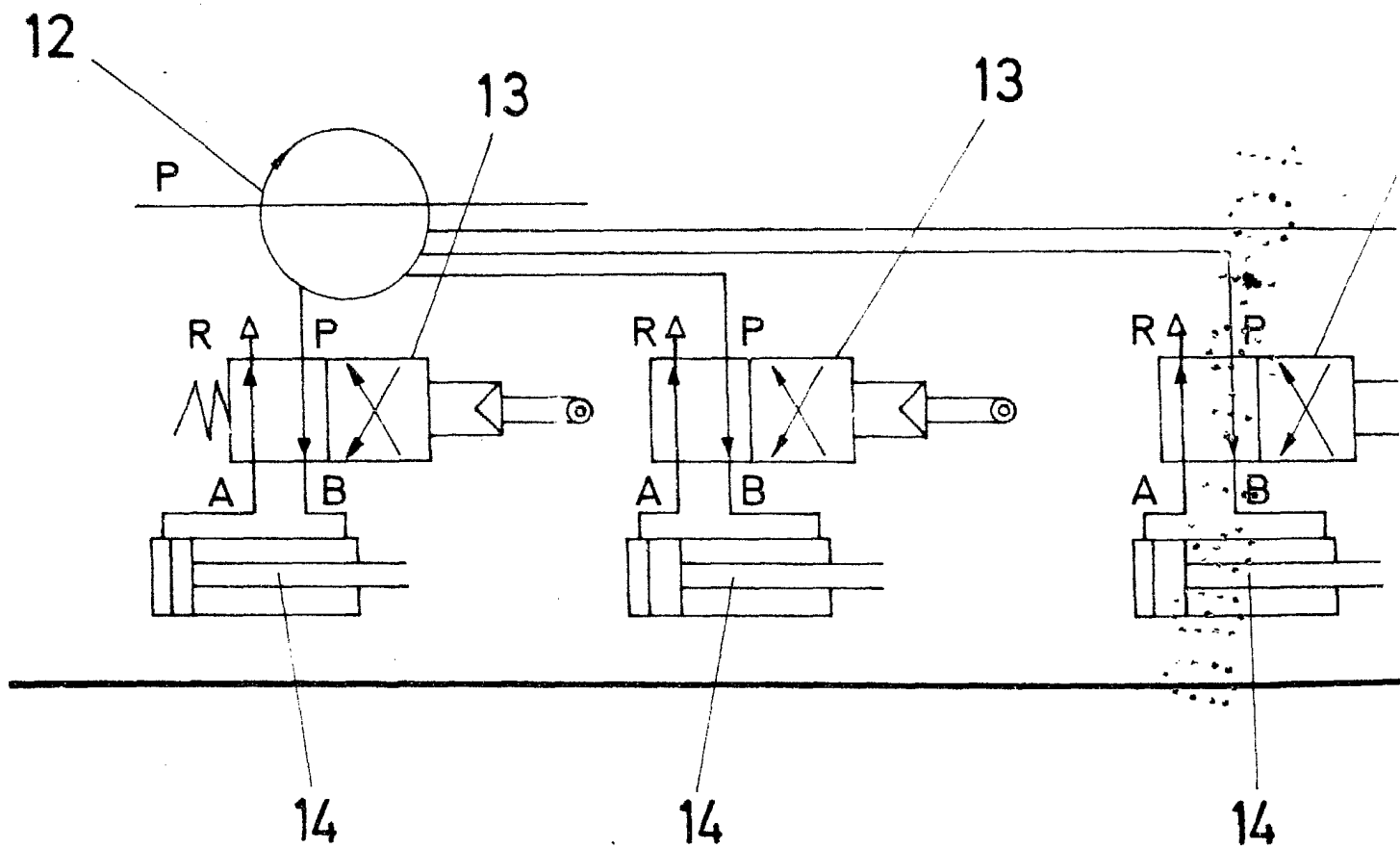
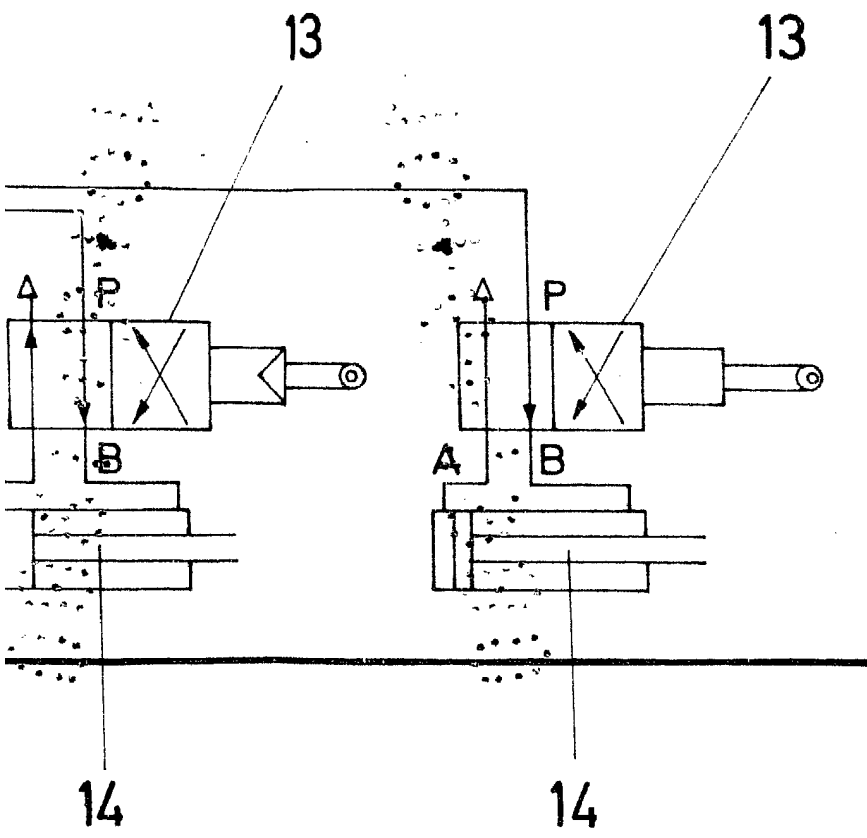
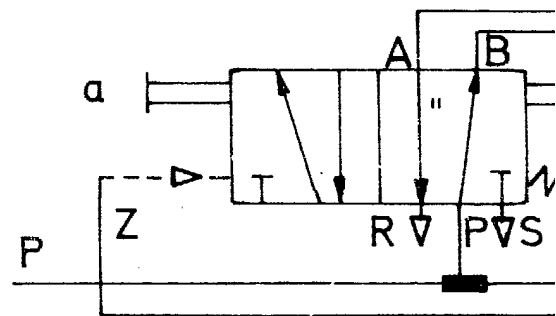
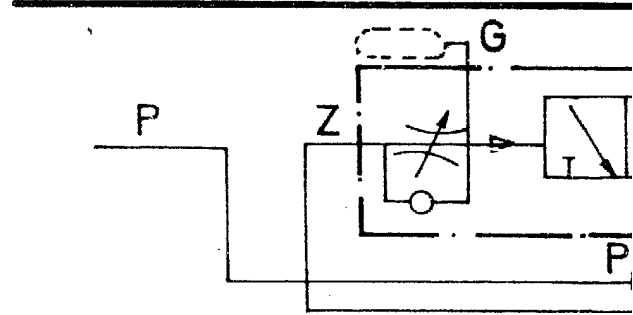
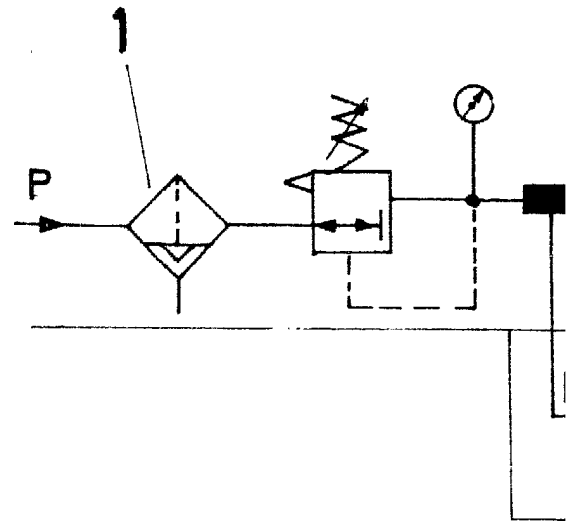


FIG. 2



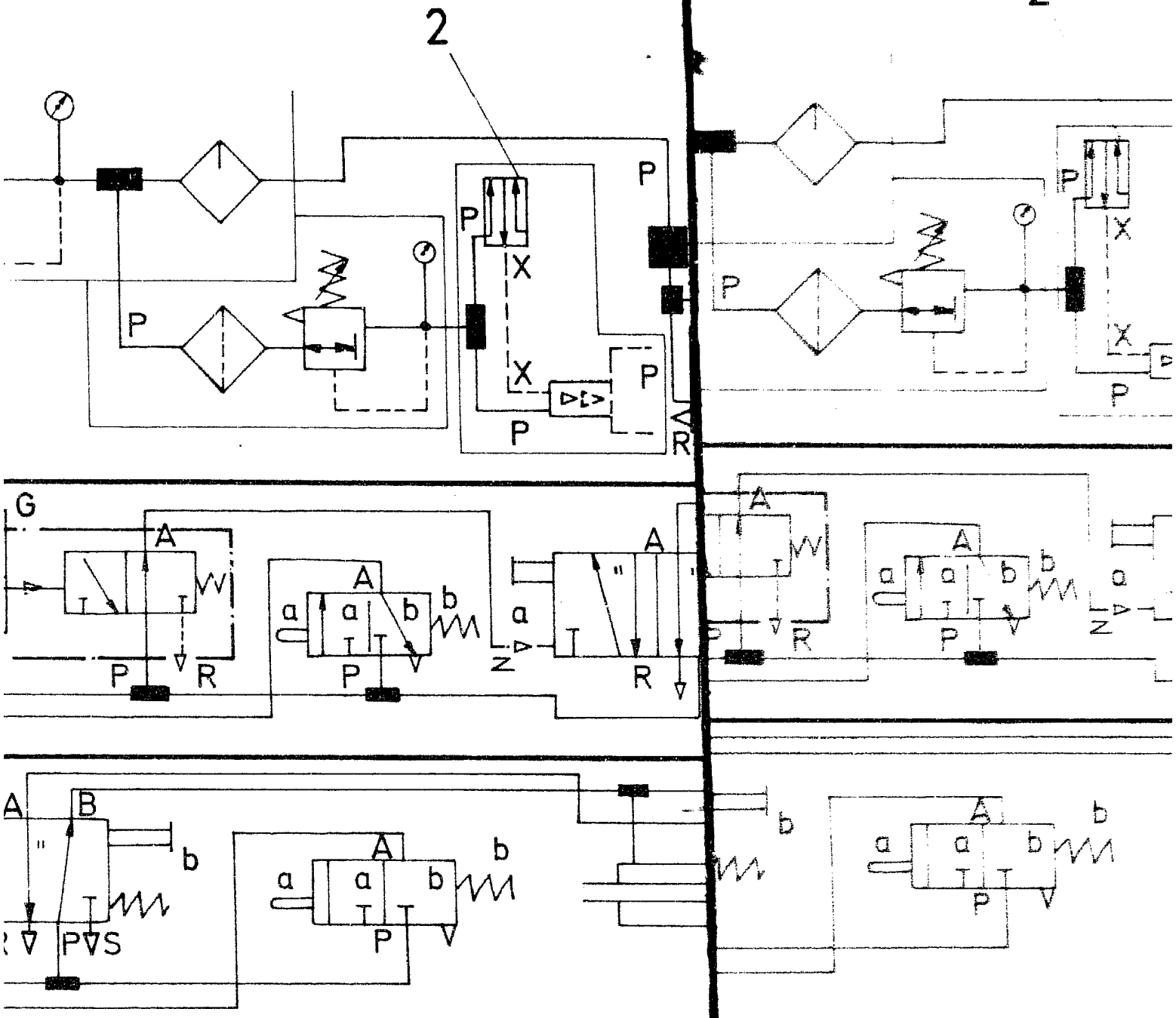
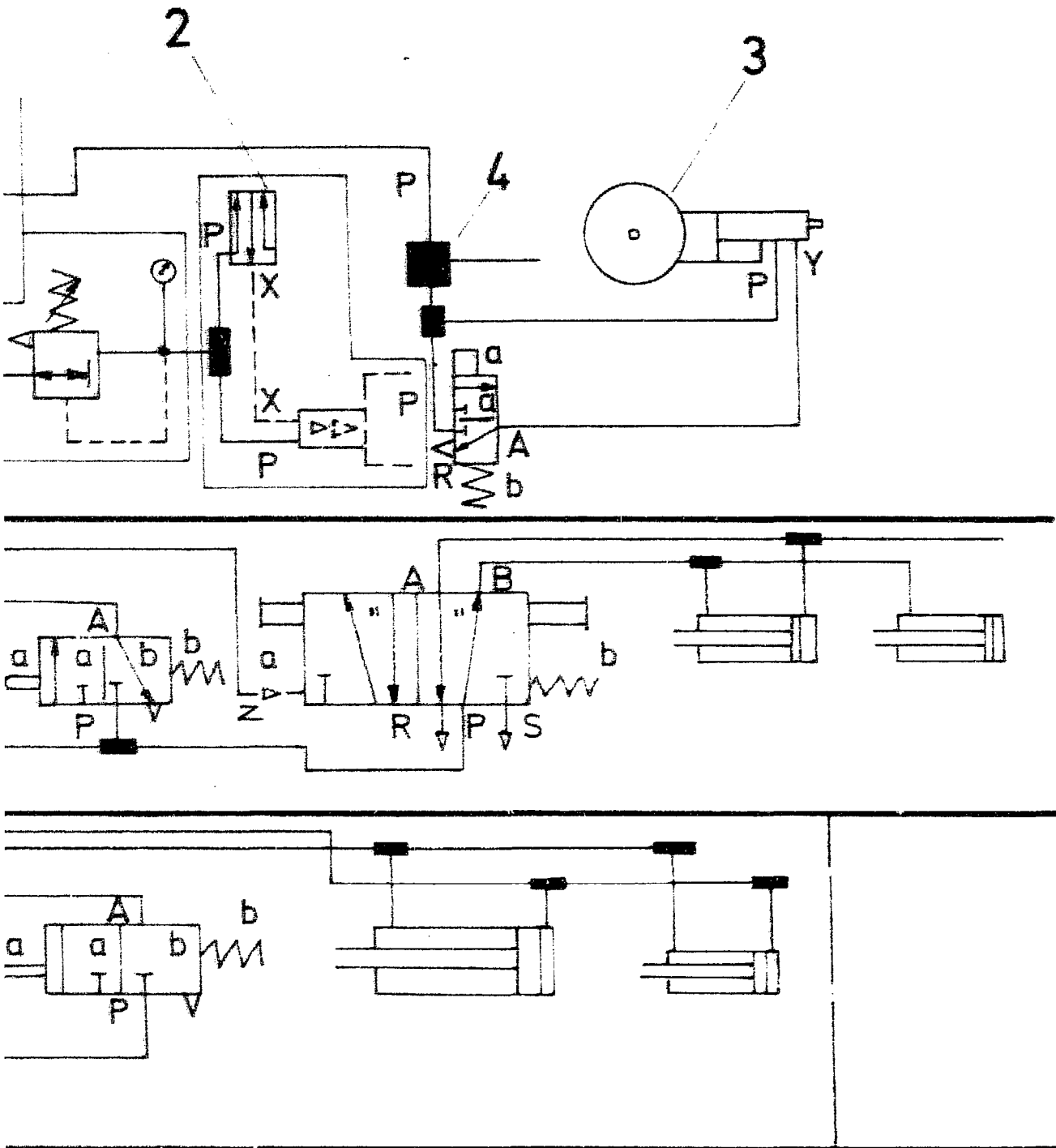


FIG. 3

FIG. 3



G. 3

10 JUN 1980

ARMANDO POLO
 P. P.
 Fdo. M. Polo