

253552



253552

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Don Joaquín MONTOLIU SANZ

de nacionalidad española

residente en Barcelona, Avda. José Antonio nº 458

por:

"PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS EMULSIONADORAS
CENTRIFUGAS PARA CHOCOLATE"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Invención tiene como objeto unos perfeccionamientos en las máquinas emulsionadoras centrífugas para chocolate, mediante cuya aplicación se consiguen dichas máquinas con una mayor capacidad horaria de producción a la par que se simplifica notablemente su construcción.

- 5.
 - 10.
- Concurriendo a tales finalidades, los perfeccionamientos que motivan este registro determinan la construcción de cada máquina formando una unidad compacta en la que queda incluido también su motor de accionamiento, suprimiendo así las engorrosas transmisiones e instalaciones aparte de los motores de accionamiento que, hasta la fecha, se ha considerado como normal en las

- 2 253552



emulsionadoras centrifugas destinadas a fines similares.

Por otra parte, en los perfeccionamientos que se describen se incluyen asimismo determinadas disposiciones de la misma cuba, las cuales contribuyen en sumo grado a alcanzar el

5. mayor rendimiento de la máquina, consistiendo esencialmente dichas mejoras, en adaptar unas cuchillas verticales debidamente dirigidas para desterronar la masa que se elabora, y en colocar unos collarines que, combinados con las hélices agitadoras, permiten variar la altura que separa a éstas, con objeto de que la
10. agitación y centrifugación de dicha masa se realice, en cada caso, en las condiciones más convenientes.

- Las particularidades sucintamente indicadas como características fundamentales de los perfeccionamientos a que se refiere la presente Patente de Invención, se describen con mayor detalle según un ejemplo práctico de realización que, sin carácter
15. limitativo, se remite repetidamente a una hoja de dibujos que se acompaña adjunta y en los que:

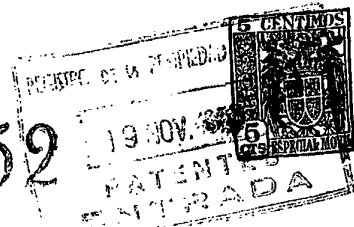
- La Fig. 1 representa una vista en alzado, seccionada convencionalmente, del conjunto de una máquina emulsionadora centrífuga, construída de conformidad con los perfeccionamientos de la
20. invención.

La Fig. 2 es una vista en planta de la misma máquina, seccionada según un corte practicado por la línea II-II de la Fig. 1.

25. La Fig. 3 manifiesta, según un detalle parcial, la posibilidad de aumentar o disminuir la altura entre hélices agitadoras por intercalación o separación de los collarines entre ambas.

- La aplicación de los perfeccionamientos de la invención en la construcción de máquinas emulsionadoras centrífugas para
30. chocolate determina la disposición, debajo de la cuba de trabajo

- 3 - 25 35 52

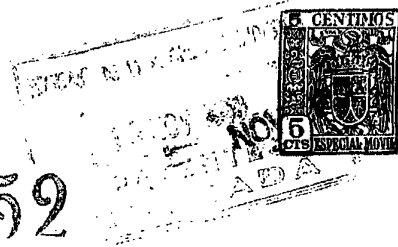


- (1), de una base preferiblemente cilíndrica (2), que se acopla a dicha cuba (1) por ajuste de una corona anular dispuesta en la base de ésta y a través de tornillos de presión u otros elementos similares, alojándose en el interior de esta base (2)
5. una polea (3), que recibe su movimiento de rotación, mediante elementos de transmisión adecuados (4), desde la polea (5) de un motor (5') que queda fijado a la propia máquina, disponiéndose al efecto una plataforma vertical (6), a la que se fija la base (7) del motor (5') citado, mediante unos elementos tensores (8) que permiten variar la posición de dicho motor (5'), en
10. tre ciertos límites, a los efectos de sentar una alineación correcta de las canales (9) y (9') cuando la transmisión se realice a través de correas de sección trapecial, a la par que para mantener un valor constante de la tensión de los propios elementos transmisores (4).
- 15.

- El eje (10) de la polea (3) figura alojado parcialmente en el interior de un soporte tubular inferior (11) que se acopla, por ajuste de una valona de que está provisto y fijación con elementos adecuados, en la base (13) de la cuba (1), previniéndose en el interior de éste soporte (11) un rodamiento axil (14),
20. de bolas o de rodillos, sobre el cual se apoya la valona (15) del eje (10), además de otro u otros rodamientos radiales (16) que coadyuvan con el axil (14) a facilitar la rotación del eje (10) y de su polea (9') con un mínimo de rozamientos, quedando
25. protegidos dichos cojinetes por sendas juntas de cierre hermético.

- La parte superior (17) del mismo eje (10) va provista de una fuerte chaveta radial (18) sobre la que se solidarizan al mismo una hélice de cuatro paletas (19) y otra de dos paletas
30. (20), además de una cantidad variable de collares (21) que, en

25 35 52



- conjunto, se sujetan sobre el eje (17) mediante una pletina (22), sobre la que presiona debidamente una tuerca (23), que se atornilla sobre una mecha roscada prevista al efecto en el extremo superior del propio eje (17), realizándose indistintamente esta fijación con cualquiera de las combinaciones posibles que pueden efectuarse con dichas hélices (19) y (20) y sus collarines de separación (21), estableciéndose un mínimo acercamiento de dichas hélices por supresión entre ambas de dichos collares, así como una separación máxima entre hélices por la interposición entre ambas de todos los collares (21) disponibles (véase Figs. 1 y 3).
5. 10.

- El conjunto del eje (10) - (17), con su polea (9') y las hélices (19) y (20), así como sus collares (21) solidarizados con el mismo pueden girar, con velocidad angular conveniente, en el interior del cazo (1), agitando la masa circunstancialmente contenida en el mismo y proyectándola contra la pared interna del propio recipiente (1) y contra el filo de unas cuchillas verticales (24), que contribuyen en sumo grado a impedir el apelmazamiento de dicha masa en curso de elaboración, a la par que a desterronarla en el comienzo del tratamiento.
15. 20.

- Completan la máquina emulsionadora centrífuga provista de los perfeccionamientos de la invención, una tapa circular que se halla dividida en dos partes (25), estando ambas articuladas sobre un travesaño diametral (26) con objeto de que puedan elevarse o abatirse, una por una o ambas simultáneamente, sobre la boca del referido recipiente (1), determinada por un elemento troncocónico (26') desmontable. Asimismo, la máquina en que figuren aplicados los perfeccionamientos de la invención, queda provista de una boca de vaciado (27), por la que puede retirarse, total o parcialmente, la masa contenida en el propio
25. 30.

25 35 52



cazo (1) precitado, facilitándose la maniobra de la válvula o trampilla de descarga por manipulación directa de un volante (28) que queda situado en el exterior de dicho cazo (1).

5. La descripción expuesta se refiere únicamente a una forma preferida de aplicación de los perfeccionamientos a que se contrae la presente Patente de Invención y se comprenderá que en la máquina pueden introducirse todas cuantas variaciones de detalle y características mecánicas no alteren la esencialidad de la invención.

10.

N O T A

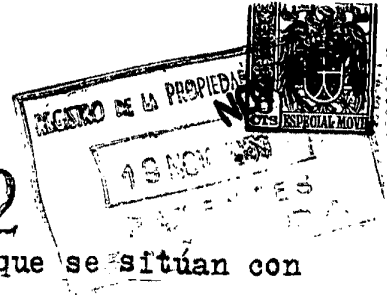
REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Invención:

15. 1^a.- Perfeccionamientos en las máquinas emulsionadoras centrífugas para chocolate, que se caracterizan esencialmente por disponerse, sobre uno de los lados de la misma máquina, un motor de accionamiento cuya polea ataca directamente, a través de medios de transmisión adecuados, a la polea receptora solidarizada con el eje vertical agitador de la materia, fijándose
20. dicho motor sobre una plataforma dotada de elementos que permiten establecer y regular la tensión conveniente de dicha transmisión, constituida preferiblemente por múltiples correas de sección trapezoidal, hallándose el eje de la aludida polea receptora sólidamente conjugado con rodamientos adecuados alojados
25. en el interior de un soporte tubular independiente de la base del recipiente de la máquina, el cual, a su vez, es también desmontable sobre su soporte de sustentación, en cuyo interior queda alojada la citada polea vinculada al eje agitador.

30. 2^a.- Perfeccionamientos en las máquinas emulsionadoras centrífugas para chocolate, según la anterior reivindicación,

253552



5. caracterizados por montarse dos cuchillas que se sitúan con sus filos debidamente dirigidos hacia la trayectoria incidente de las palas agitadoras de la masa, la cual es proyectada contra dichos filos cortantes que impiden el apelmazamiento de la misma y mantienen a la máquina en óptimas condiciones emulsoras, sujetándose dichas cuchillas en la posición prevista merced a sendos elementos de fijación dispuestos en sus extremos, a través de los que se sujetan al fondo del recipiente de trabajo y a su parte superior, respectivamente, definida esta última por un elemento troncocónico que es desmontable y que se halla provisto de un travesaño diametral al que se articulan dos tapas abatibles.

15. 3^a.- Perfeccionamientos en las máquinas emulsionadoras centrífugas para chocolate, según las anteriores reivindicaciones, que se caracterizan por el hecho de que el mecanismo agitador de la masa está compuesto por un mínimo de dos juegos de paletas superpuestos, los cuales son independientes sobre su eje impulsor común y están complementadas con unos collares retenedores susceptibles de intercalarse y determinar mayor o menor separación entre tales paletas agitadoras, a los efectos de poder variar la zona de removido de la masa.

20. 4^a.- PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS EMULSIONADORAS CENTRIFUGAS PARA CHOCOLATE.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de una hoja de dibujos aclarativos.

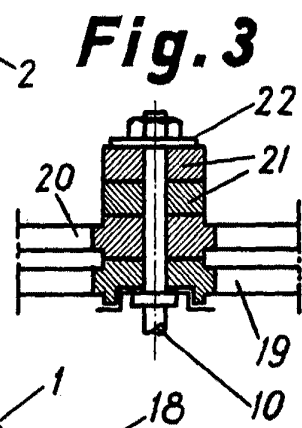
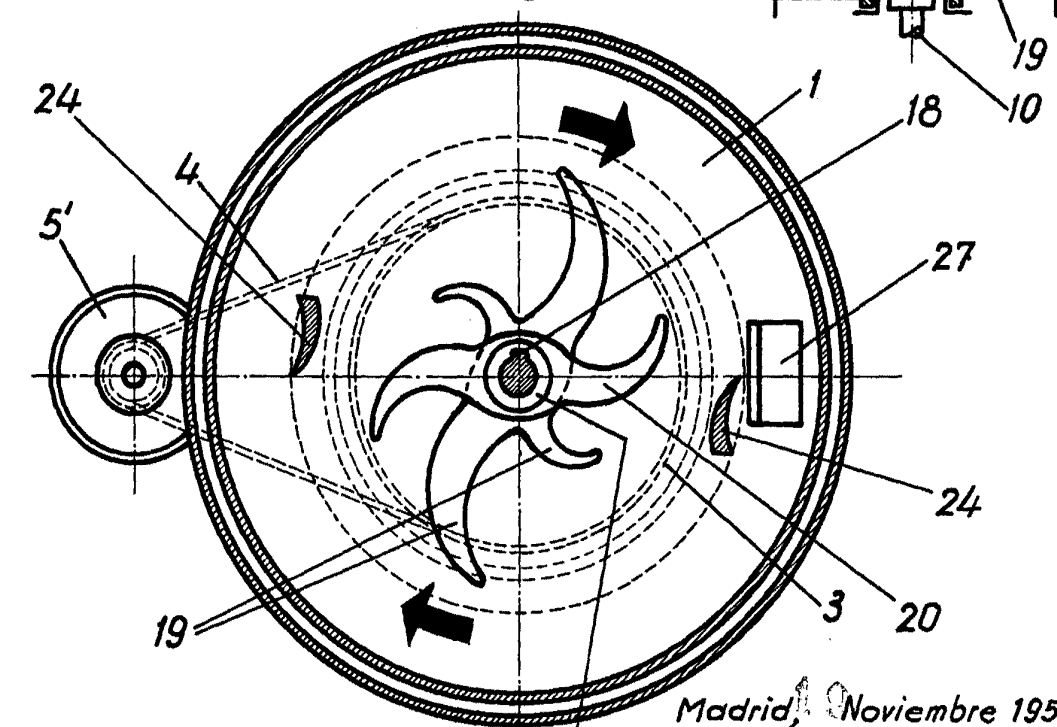
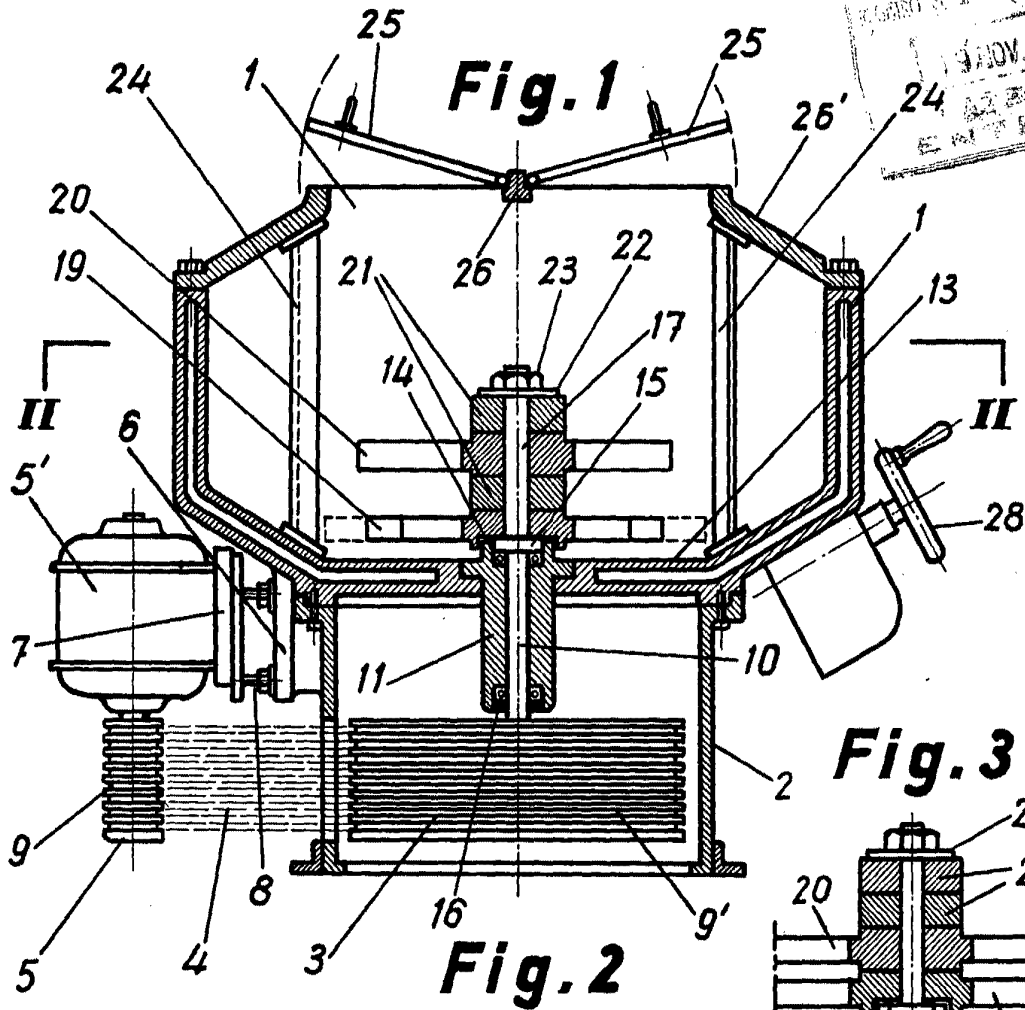
Madrid, 19 Noviembre de 1959

P. A.

A handwritten signature or set of initials in dark ink, appearing to be 'P. A.' with a flourish.



REGISTRO DE LA PATENTE
MADRID, 1959
OFICINA ESPECIAL
1959
ANTES
ENTRADA



Escala variable.

Madrid, Noviembre 1959

p.a.