



264555

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "Un perfeccionamiento en los hornos de panificación" - - -

a favor de Don Pablo SEBASTIA MARTI, de nacionalidad española,
domiciliado en BARCELONA, calle Enamorados, número 102.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente
de invención destinada a proteger la propiedad y la explota-
ción exclusiva de un perfeccionamiento introducido en los hor-
nos de cocción de pan para poder ir colocando espaciadamente
5 en los mismos las piezas que se han de cocer, así como ir las
retirando ya cocidas a medida que vayan introduciéndose en el
propio horno otras piezas que haya de cocer a continuación de
serlo las anteriores en el grado requerido.

Consiste esencialmente el perfeccionamiento de que se tra-
10 ta en establecer la solera del horno desprendida de la obra del
mismo y montada sobre apoyos que le permitan girar accionandola
ya sea a mano ya sea por la acción de un motor cualquiera de ma-
nera que los panes espaciadamente depositados sobre la propia
solera recorran circularmente la cámara de cocción del horno pa-



ra ir a salir por la propia boca de entrada o por otra a
ella inmediatamente anterior, dando por resultado que ta-
les piezas queden sometidas a la cocción durante el tiempo
que dura una vuelta de la solera que será el que se crea re-
5 querido para lograr un pertinente grado de cochura, lo cual
permite además obtener que esta cochura resulte uniforme
en todas las piezas fabricadas en producción continua.

Está esencialmente caracterizado el perfeccionamiento
objeto de la patente, por el hecho de constituir la solera
10 del horno de forma general circular desprendida de la obra
del horno de modo que pueda girar alrededor de su centro geo-
métrico apoyada sobre órganos de rodamiento tales como bolas
o rodillos, independientes unos de otros, dispuestos establecien-
do uno o más anillos concéntricos de apoyo, estando construí-
15 da la solera de modo que tenga su contorno dotado de medios
anulares de engrane o de rozamiento coaxil con su eje de ro-
tación que le comuniquen un movimiento giratorio continuo
por medio de órganos accionados a mano o por medio del motor
o transmisión que actúe sobre tales órganos circulares de en-
20 grane o de fricción.

La plataforma constituyente de la solera giratoria podrá
presentar en cada caso de ejecución formas y dimensiones parti-
culares ajustadas a las exigencias del caso por lo cual lo re-
presentado en el dibujo adjunto ha de considerarse que no tie-
25 ne el menor carácter limitativo sirviendo tan solo de ejemplo
dado para demostrar lo que es esencial y característico del per-
feccionamiento en los hornos de panificación de que se trata.

La plataforma móvil 1, representada como ejemplo en el di-
bujo, es de forma perfectamente circular, ajustada a la pared ci-



límpida del horno y se halla apoyada en dos series de bolas
2 y 3 dispuestas anularmente según dos circunferencias concén-
tricas coaxiales, respectivamente situadas cerca de la perife-
ria y cerca del centro de la solera. Este doble apoyo tiene por
5 objeto regular la horizontalidad del giro de la solera y repar-
tir la gravitación de su peso y el de su carga en dos líneas
circulares de apoyo. Las bolas se disponen en sus alojamien-
tos 4 y 5 con una discreta holgura que permite su perfecto fun-
cionamiento individual de giro.

10 Cerca del borde circunferencial de la plataforma 1 está
situada en 6, una dentadura accionable por un piñón dentado 7
fijo a un eje 8 que termina en un motor eléctrico de acciona-
do 9 que queda en el exterior del horno cuya pared atraviesa
dicho eje 8 apoyándose en un cojinete 10 establecido en la
15 obra del horno.

Gracias a la disposición de la plataforma de tal modo apo-
yada exclusivamente sobre las bolas 2 y 3, que podrían ser reem-
plazadas sin inconveniente por rodillos, puede moverse aquella
en forma perfectamente circular eficazmente guiada por los pro-
20 pios órganos giratorios de sustentación sin necesidad de em-
plear un eje central de coordinación, lo cual dá a la solera
una notable movilidad de giro fácilmente ejecutado por los me-
dios de articulación y movilización antedichos fácilmente mane-
jables sin gran esfuerzo.

25 La solera giratoria de tal modo establecida estará general-
mente formada por una armazón circular de sustentación completa-
da por piezas de condición refractaria que favorezcan la acción
coocedora del horno.

El motor eléctrico de accionado podrá ser substituido por
un volante, un manubrio u otro órgano semejante accionado a ma-



no o por una transmisión de cualquier género que vaya produciendo seguidamente el giro de la solera que, como se comprende, deberá atemperarse a la duración que deba tener de acuerdo con la perfección de la cochura de las piezas colocadas en el horno, en la mejor distribución repartidas sobre la solera.

Podrán ser como es natural variables las formas y las dimensiones de los elementos constituyentes de las plataformas de que se trata; los materiales que se acuerdo con la función que deban realizar se empleen en la constitución de tales elementos, las prácticas manuales o mecánicas de fabricación de los mismos; la manera de instalar y accionar las plataformas en atención a su giro fácil y perfecto; los órganos rodantes de apoyo que para sostenerlas en plena libertad de giro se empleen; la fuerza motriz empleada en el accionado de la propia solera y en general cuantas otras circunstancias puedan concurrir en la puesta en práctica del perfeccionamiento siempre que, por ser como las que acaban de citarse de carácter secundario, accidental o accesorio respecto a la esencialidad del objeto de la patente no sean determinantes de sensible alteración de la misma.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

1.- Un perfeccionamiento en los hornos de panificación que consiste esencialmente en el hecho de constituir la solera de los mismos desprendida de la obra del horno que la circunde, de modo que pueda girar sostenida por órganos rotativos de apoyo, de giro individual y dispuestos formando anillos circulares sien-



do perfecta la ligereza de su rotación y la regulada gravitación de la solera giratoria y de su carga al ser movida por la aplicación periférica de la acción de un motor o una transmisión de fuerza motriz cualquiera de manera que sea posible producir la traslación en el horno de los panes sobre ella depositados en curso de cochura.

2.- Un perfeccionamiento en los hornos de panificación, tal como el especificado en 1, caracterizado por el hecho de que la plataforma giratoria constituyente de la solera esté provista de un dentado anular por el que sea comunicada a la misma el movimiento de un motor o transmisión de fuerza motriz productora de su accionado.

3.- "Un perfeccionamiento en los hornos de panificación".

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 24 de Enero de 1961.

P. p. de Don Pablo SEBASTIA MARTI,

