



ESPAÑA

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO 265782	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 11 JUN. 1982	

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1983

(30) PRIORIDADES: (31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
----------------------------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A21D 8/04
--------------------------	---

(54)	TITULO DE LA INVENCIÓN "CANGILON PERFECCIONADO APLICABLE A LAS CAMARAS DE FERMENTACION Y PREFERMENTACION DE LA MASA DE PAN".
------	---	----------------------------------

(71)	SOLICITANTE (S) INPALSA-Pionero en Automatización de la Industria Panadera y Alimentación, S.A.
------	--	----------------

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	Avda. de la Cruz nº, 23 MUSEROS (Valencia).-
---------------------------	--

(72)	INVENTOR (ES)
------	---------------

(73)	TITULAR (ES)
------	--------------

(74)	REPRESENTANTE DON JOSE LOPEZ CORTES.-
------	--



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

En la presente memoria descriptiva y en los dibujos complementarios que se acompañan, nos referiremos a un cangilón portador de la masa de pan aplicable a las cámaras de fermentación y prefermentación, cuyos perfeccionamientos constituyen una evidente novedad en el mercado dada su perfecta maniobrabilidad, presentando la ventaja de su costo muy asequible por la simplicidad de su estructura, presentando unas características estructurales y constitutivas que difieren notablemente de los cangilones para estos fines actualmente conocidos, razones todas éstas que unidas a sus cualidades de novedad y utilidad práctica, son las que le prestan fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita, en lo referente a su fabricación y venta por la Empresa titular en España, como consecuencia del presente registro de Modelo de Utilidad.

En líneas generales, el cangilón perfeccionado que nos ocupa, está constituido por un bastidor formado por dos perfiles tubulares de sección cuadrada convenientemente distanciados y unidos entre sí por unas barras o tubos redondos debidamente soldadas cerca de los



extremos de los travesaños de sección cuadrada, llevando aplicado un fieltro envolvente a ambos tubos redondos, montado sin tensar, donde se depositará la masa para su fermentación durante el recorrido.

5 El bastidor que forma éste cangilón, discurrirá en forma colgante, llevando para tal fin los travesaños en su lateral exterior, unos tetones salientes en los extremos para montar unas pletinas a modo de bielas que a su vez por su extremo opuesto, se unen entre sí y asimismo a la cadena de traslación del propio cangilón, llevando en el eje de montaje con la cadena de arrastre, un muelle circundante para evitar el cabeceo del propio cangilón.

10 Los puntos de unión articulada de las pletinas o bielas de suspensión con el bastidor del cangilón, se obtienen por medio de unos orificios alargados practicados en las propias pletinas, por medio de los cuales se permite fácilmente el volteo y cambio de posición del cangilón con la máxima facilidad para la deposición de la masa en la siguiente fase.

15 Para una mejor comprensión de las características generales anteriormente expuestas, se acompañan dos láminas de dibujos que nos muestran gráficamente representado, un caso de realización práctica del cangilón perfeccionado aplicable a las cámaras de fermentación

20

25



y fermentación de la masa de pan objeto del presente registro, haciendo constar, que dada la condición eminentemente informativa de los dibujos en cuestión, las figuras diseñadas en las mencionadas láminas, deberán ser examinadas con el más amplio criterio y sin carácter limitativo alguno.

Las figuras representadas en las dos hojas de dibujos adjuntas, exponen como a continuación se especifica:

Figura 1.- Proyección frontal en alzado de uno de éstos cangilones perfeccionados ofreciendo una sección convencional del mismo, observándose su disposición en forma colgante sobre unas pletinas o bielas montadas superiormente a una cadena de arrastre guiada sobre unos perfiles angulares fijos.

Figura 2.- Detalle en planta de uno de los extremos del cangilón, viéndose su disposición en forma colgante por las pletinas, por un punto central.

Figura 3.- Sección transversal A-B de la figura 2, con la disposición del fieltro envolvente no tensado a las barras redondas del cangilón.

Figura 4.- Alzado lateral de uno de éstos cangilones montado en forma colgante a las cadenas de arrastre a través de dos pletinas provistas de unos orificios alargados o colís para permitir su volteo.



Figura 5.- Detalle lateral en alzado del cangilón, viéndose la forma de articulación para volteo con las pletinas provistas de los orificios alargados, permitiéndose diferentes posiciones sin esfuerzo.

5 Siempre refiriéndonos a los dibujos que se acompañan, hay que hacer constar que en las figuras en ellos representadas, se han incorporado acotaciones numéricas relacionadas con las descripciones que de sus características y funcionamiento se realizan a continuación, facilitando de éste modo su inmediata localización, siendo -1-, los travesaños del cangilón, construidos preferentemente de perfil tubular cuadrangular, quedando dispuestos en forma paralela uno respecto del otro y a la distancia apropiada, quedando unidos por medio de las barras o tubos redondos -2- solidarios por soldadura cerca de los extremos de los mencionados travesaños -1-, llevando montado el fieltro envolvente -3- no tensado para contener las porciones de masa de pan para su fermentación.

20 Los travesaños -1- de cada cangilón por su plano externo, llevarán en forma saliente, los torreones -4- y -5-, uno en cada extremo, quedando solidariamente fijados por soldadura ó por cualquier otro medio, llevando ambos torreones, la punta saliente -6-, en la que se montarán en forma articulada, las pletinas -7-



5

y -8-, de forma que la pletina -7-, queda situada junto al torreón -4-, mientras que la pletina -8-, se dispone junto al torreón -5-, llevando en los respectivos puntos de montaje a las puntas -6-, los orificios alargados -9- en forma colís, para permitir el volteo del cangilón.

.....

10

Las pletinas -7- y -8-, se unen superiormente en forma articulada, al eje horizontal (10) solidario de los eslabones de la cadena de avance (12), disponiéndose del muelle (13) montado en forma circundante al eje (10), para evitar el cabeceo del cangilón en su movimiento de avance portando las porciones de masa, permaneciendo apoyada la cadena (12) de ambos lados al soporte fijo -14- que forma parte del armazón soporte general.

15

Finalmente, los travesaños -1-, llevarán como remate en los dos extremos, las conteras -15- de material sensiblemente elástico para evitar deterioros en caso de golpes, cubriendo de otra parte la cavidad de los mismos.

20

Estimando ampliamente descritas todas y cada una de las partes que constituyen el cangilón perfeccionado aplicable a las cámaras de fermentación y prefermentación de la masa de pan objeto de la invención, solamente nos resta manifestar la posibilidad de

25



5

que sus diferentes partes puedan fabricarse en variedad de materiales, tamaños y formas, pudiendo igualmente introducirse en su constitución, aquellas variaciones de tipo constructivo que la práctica aconseje, siempre y cuando las mismas, no sean capaces de alterar los puntos esenciales de que es objeto el presente Modelo de Utilidad.





R E I V I N D I C A C I O N E S

= = = = =

1ª.- Cangilón perfeccionado aplicable a las cámaras de fermentación y prefermentación de la masa de pan, esencialmente caracterizado porque en los planos exteriores de los travesaños laterales que forman parte del bastidor constitutivo del cangilón; existen en forma saliente, dos torreones solidarios fijados por soldadura o cualquier otro medio, cuyos torreones presentan un eje central saliente, en el que se montan articuladamente por el extremo inferior provisto de un orificio alargado, unas pletinas que actúan a modo de bielas de sustentación del cangilón en forma suspendida, quedando unidas a su vez éstas pletinas de ambos lados por sus extremos superiores, a un eje horizontal con montaje articulado, siendo éste eje, solidario de los eslabones de una cadena de arrastre por los dos lados del cangilón, llevando el eje horizontal que se monta a las pletinas por las que se suspende el cangilón, un muelle circundante provisto para evitar el posible cabeceo del cangilón en su avance portando las porciones de masa de pan para su fermentación.

5

10

15

20

2ª.- Cangilón perfeccionado aplicable a las cámaras de fermentación y prefermentación de la masa



de pan, esencialmente caracterizado porque los orificios alargados o colisos practicados en las pletinas que soportan en suspensión el bastidor del cangilón, disponen de la longitud precisa para permitir cualquier movimiento de las mismas respecto del bastidor al que se montan, de forma que desde el ángulo normal de suspensión, podrán alcanzar las mencionadas pletinas, una alineación entre ambas e incluso pasar a adquirir un ángulo en la parte inferior, todo ello para permitir un fácil y eficaz volteo para la deposición de las porciones de masa en los cargadores para procurar el horneado.

3ª.-"CANGILON PERFECCIONADO APLICABLE A LAS CAMARAS DE FERMENTACION Y PREFERMENTACION DE LA MASA DE PAN".

De conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

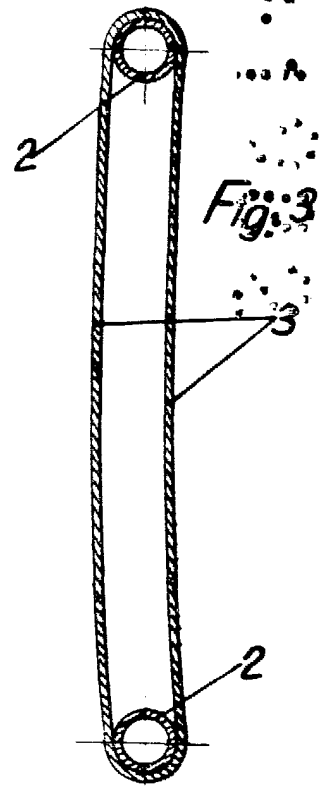
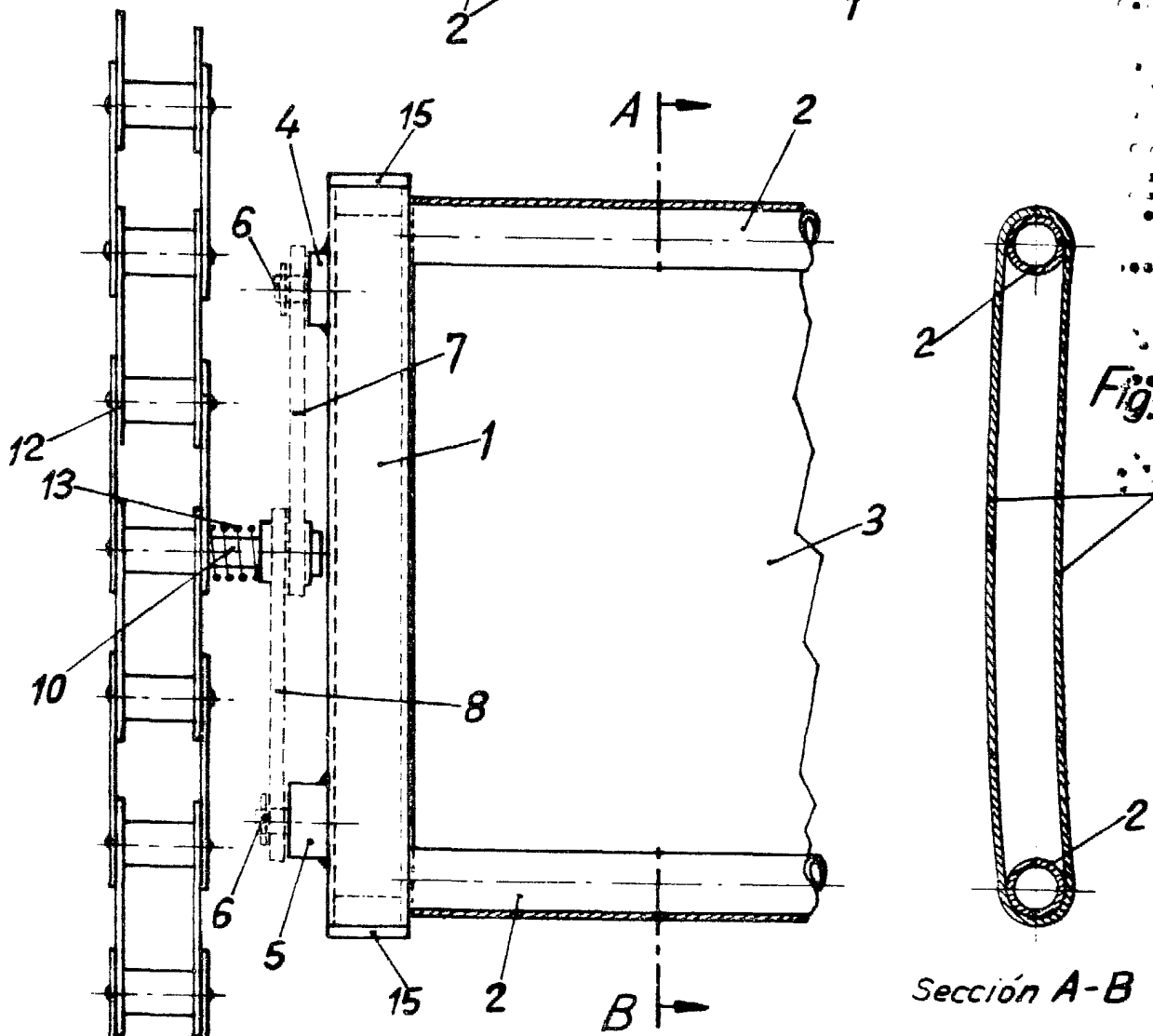
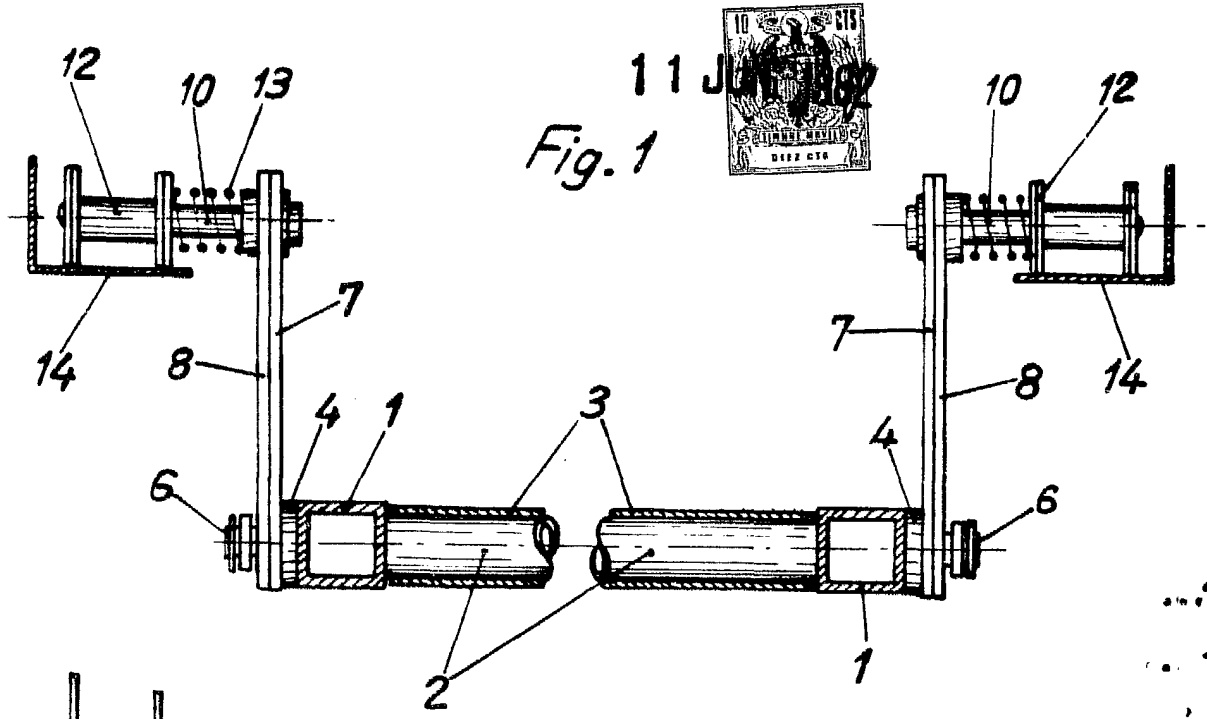
Esta memoria consta de NUEVE hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid, 11 JUN. 1982

Por autorización de la interesada.

11 JUN 1982

Fig. 1

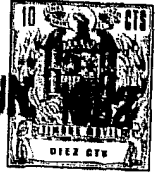


Sección A-B

Fig. 2

Escala variable
MADRID 11 JUN. 1982

[Handwritten signature]



11 JUN 1982

Fig. 4

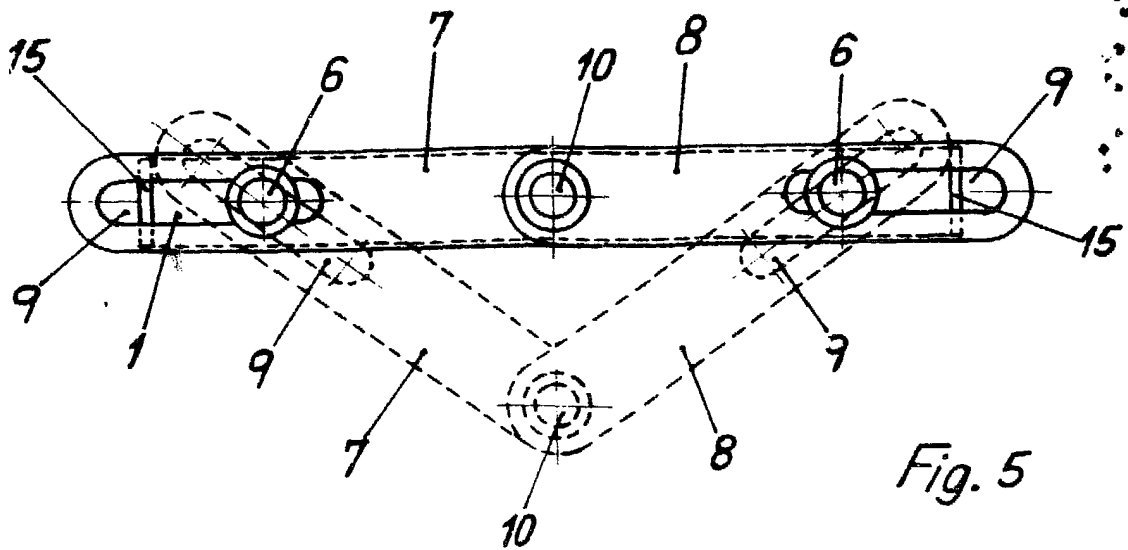
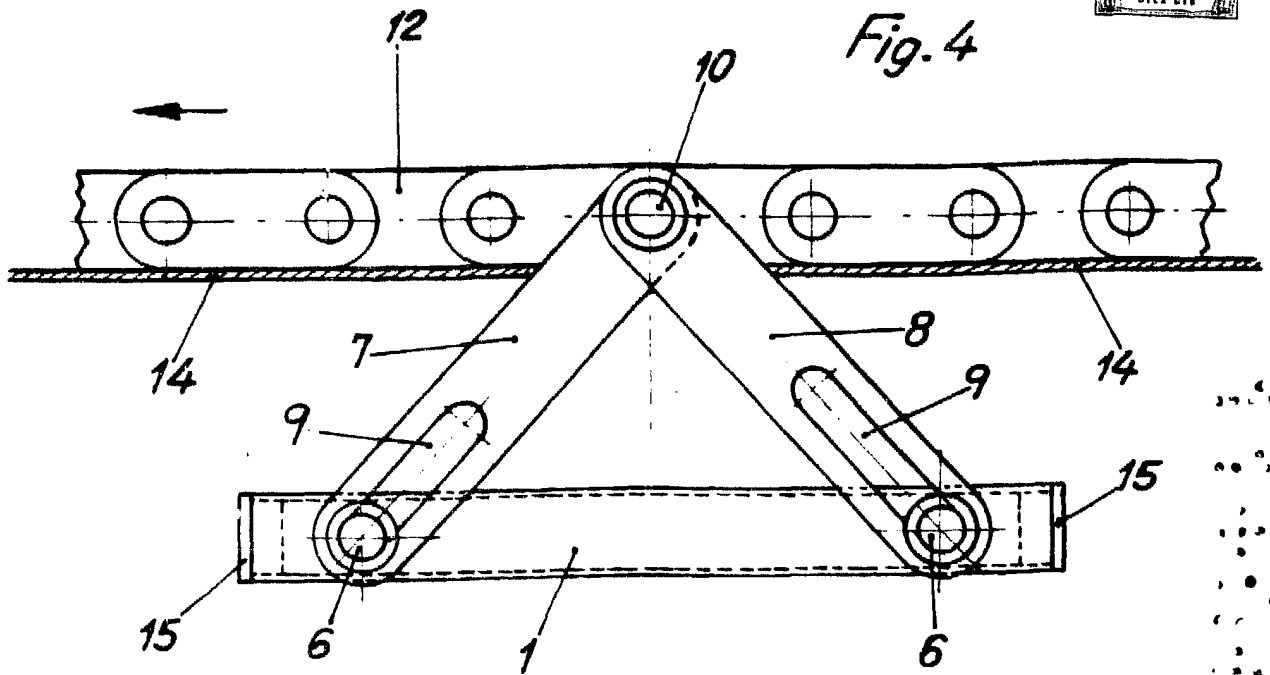


Fig. 5

Escala variable
MADRID 11 JUN 1982