

266869

15



266869

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

por "UNA MAQUINA CONTINUA PARA LA FABRICACION DE CHOCOLATE MOLDEADO Y SIMILARES", a favor de D. Martín Lloveras Rodó, de nacionalidad española, domiciliado en Tarrasa (Barcelona), Baldrich, 42-48.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta Patente de introducción se refiere a una máquina continua para la fabricación de chocolate moldeado y similares, que el solicitante dá a conocer en nuestro país, acogiéndose a la protección que dispensa la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial.

Las principales características de esta máquina estriban en su gran producción horaria y en la gran reduc-



ción de la mano de obra necesaria para atender a la misma, efectuando todo el ciclo de moldeo, enfriamiento y desmoldeo, de un modo automático, existiendo además, órganos para la recogida de las tabletas producidas, de modo que la máquina funciona de una manera completamente autónoma, no precisando más colaboración manual que la necesaria para extraer las tabletas terminadas, de una cadena transportadora dispuesta al efecto.

Esta máquina es especialmente aplicable a la fabricación de chocolate en tabletas de diferentes dimensiones, precisando solamente para llevar a cabo la adaptación de unos a otros tamaños, cambiar los moldes que normalmente se disponen en los marcos porta-moldes que al efecto están montados sobre la cadena transportadora principal.

Esencialmente, consiste esta máquina en una unidad de dosificación, la cual dispone de una tolva receptora y de un mecanismo de pesada, graduable, el cual vierte la cantidad deseada de chocolate en estado pastoso, sobre los moldes. Los moldes están montados sobre una cadena transportadora principal por medio de unos marcos dispuestos al efecto, cada uno de los cuales puede girar alrededor de un eje, siendo introducidos primeramente en las mesas batidoras, en las cuales quedan sometidos los moldes a una determinada vibración, pasando a continuación a la cámara frigorífica, en la que tiene lugar el enfriamiento de la masa depositada en los moldes, con lo que se consigue su solidificación.

La cámara frigorífica es de dimensiones convenientemente calculadas para permitir el paso de la cadena transportadora principal formando un recorrido de



múltiples ramas paralelas, para que los moldes permanezcan en el interior de la cámara el tiempo necesario para la solidificación de la masa. A continuación los moldes son invertidos, provocando el desprendimiento de las tabletas formadas, las cuales son recogidas en una cadena transportadora de salida, la cual las traslada al exterior, pudiendo ser recogidas manualmente para su empaquetado.

5. La cadena transportadora principal pasa antes de recibir la masa del chocolate de la unidad dosificadora, por una cámara de precalentamiento, en la cual los moldes adquieren una temperatura similar a la de dicha masa, con objeto de evitar su enfriamiento prematuro.

10. Para su mejor comprensión, se adjuntan, a título de ejemplo, unos dibujos representativos de una máquina realizada de acuerdo con la presente Patente de introducción.

15. La figura 1 es una vista completa en alzado de la máquina y la figura 2 es una vista en planta de la misma.

20. Según tales dibujos, esta máquina se compone esencialmente de una unidad dosificadora dotada de una cuba de recepción -1-, para la masa de chocolate, unos órganos de regulación -2- y una boquilla de descarga -3- para la salida de la masa del chocolate, en las dosis deseadas. En la parte superior de la cuba -1- queda dispuesto un espejo -4- para la inspección ocular cómoda de dicha cuba, apreciando en cada momento la masa de chocolate existente en la misma.

25. Las dosis de chocolate vertidas por la boquilla -3- son recogidas en los moldes dispuestos en la cadena

30.



transportadora principal -5-, la cual los introduce en el interior de las cámaras -6-, en las que existen unas mesas batidoras con objeto de someter dichos moldes a una vibración que produce la compactación de la masa.

5. El número de cámaras -6- será variable de acuerdo con las características de la masa a tratar por la máquina.

A continuación de las cámaras -6-, está dispuesta la cámara frigorífica -7-, la cual es de dimensiones apropiadas para permitir la disposición en su interior de múltiples rodillos de guía -8-, lo cual se traduce en la constitución de varios ramales paralelos -9- de la cadena transportadora, permitiendo el completo enfriamiento de la masa.

10. A la salida de la cámara frigorífica -7- los moldes son invertidos de modo que se produzca el desprendimiento por gravedad, en la parte inferior de las tabletas formadas, para ser recogidas por una segunda cadena transportadora -10-, la cual extrae dichas tabletas de la cámara frigorífica, permitiendo que las mismas sean recogidas manualmente para su empaquetado.

15. La cadena transportadora -10- es guiada por un rodillo extremo -11- y por un segundo rodillo -12- de tipo motriz, constituyendo un ramal inferior -13-, que después de ser guiado por los rodillos -14-, -15- y -16-, dispuestos en la parte inferior de la bancada de la máquina, establece contacto con el rodillo -17-, que invierte su dirección, dejando nuevamente preparada la cadena para la recogida de las tabletas.

20. A la salida de la cámara frigorífica -7- pueden disponerse asimismo, unas mesas batidoras para que tenga

15 ABR



- 5 - 266869

lugar el desprendimiento fácil de las tabletas formadas.

5. La cadena principal -5-, después de salir de la cámara frigorífica, vuelve otra vez a la unidad dosificadora, pasando antes por una cámara -18-, de precalentamiento, preferentemente por rayos infrarrojos, con lo que se consigue el calentamiento de los moldes a una temperatura similar a la de la masa de chocolate que están destinados a recibir.

10. La impulsión de la máquina se lleva a cabo a través de una unidad motriz única alojada en la base de la unidad dosificadora, quedando los mandos y controles de la máquina, centralizados en un tablero o cuadro de mandos -19-.

15. Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de la máquina anteriormente descrita, será variable a los efectos de la presente Patente.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de introducción.

20. 1.- Una máquina continua para la fabricación de chocolate moldeado y similares, caracterizada esencialmente por disponer en un conjunto único, una unidad dosificadora que vierte su contenido según dosis regulables sobre los moldes de una cadena transportadora principal que los introduce en unas cámaras dotadas de mesas batidoras para la compactación de la masa, pasando a continuación dicha cadena principal, a una cámara frigorífica en la que quedan dispuestos varios ramales paralelos de la misma, siendo invertidos los moldes a la salida de dicha cadena de la cámara frigorífica, recogándose las tabletas en una segunda cadena transportadora que extrae a las
- 25.
- 30

266869

15



mismas de la máquina, permitiendo su recogida manual y empaquetado.

5. 2.- La propia máquina de la reivindicación anterior, caracterizada esencialmente porque la cadena transportadora principal, pasa por una cámara de precalentamiento dispuesta previamente a la unidad dosificadora, en la que los moldes son llevados a una temperatura similar a la de la masa de chocolate a verter.

10. 3.- La propia máquina de las reivindicaciones anteriores, caracterizada esencialmente porque la unidad motriz de la misma queda unificada formando conjunto con la unidad dosificadora, impulsándose todos los órganos de la máquina, a partir de aquella unidad y disponiéndose asimismo en el propio conjunto, un cuadro de mandos de tipo unificado para todos los controles de la máquina.

15. Sean cuales fueren las circunstancias que concurran en la esencialidad de la Patente definida en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

20. 4.- "UNA MAQUINA CONTINUA PARA LA FABRICACION DE CHOCOLATE MOLDEADO Y SIMILARES".

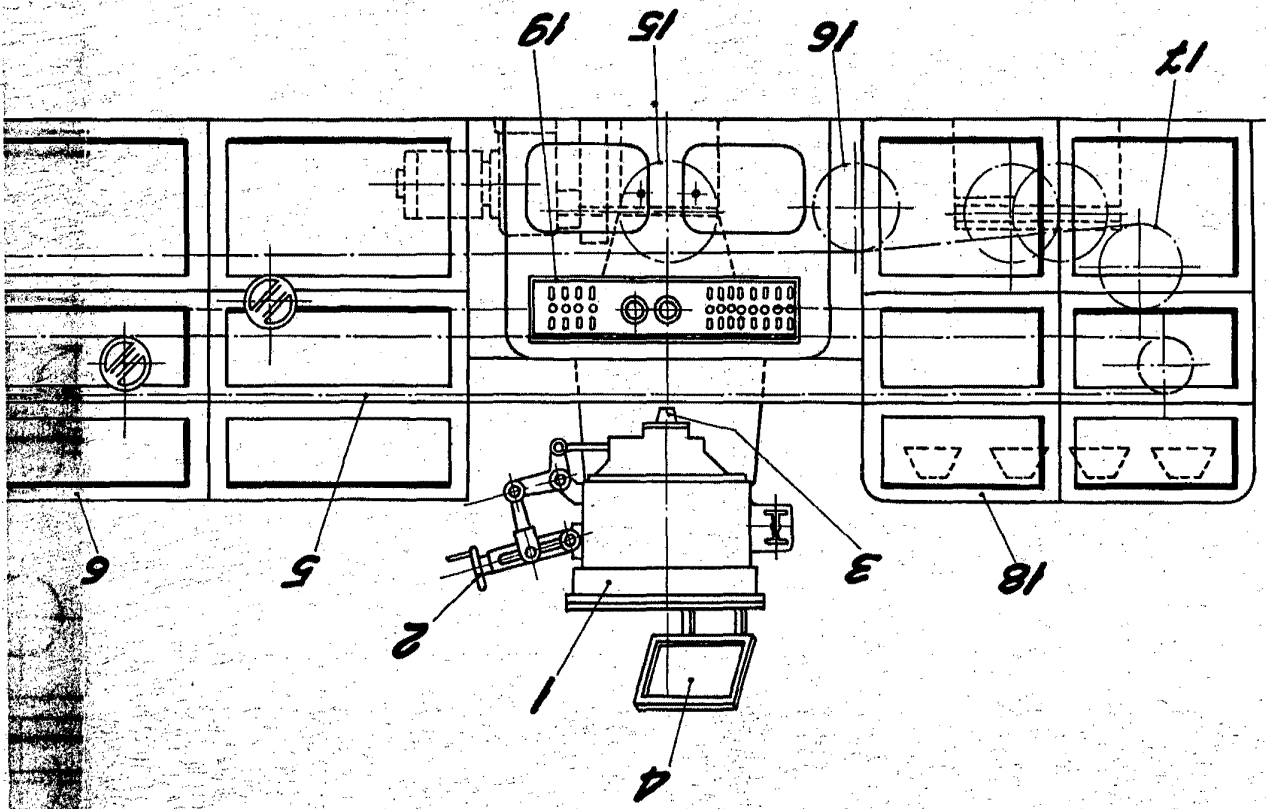
Consta la presente memoria de seis hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos adjuntos.

25. Barcelona, quince de abril de mil novecientos sesenta y uno.

P.A. de D. Martín Lloveras Rodó,

L. DURAN
P. P.

ESCALA VARIABLE



266869

D. MARTIN LLOVERAS RODÓ

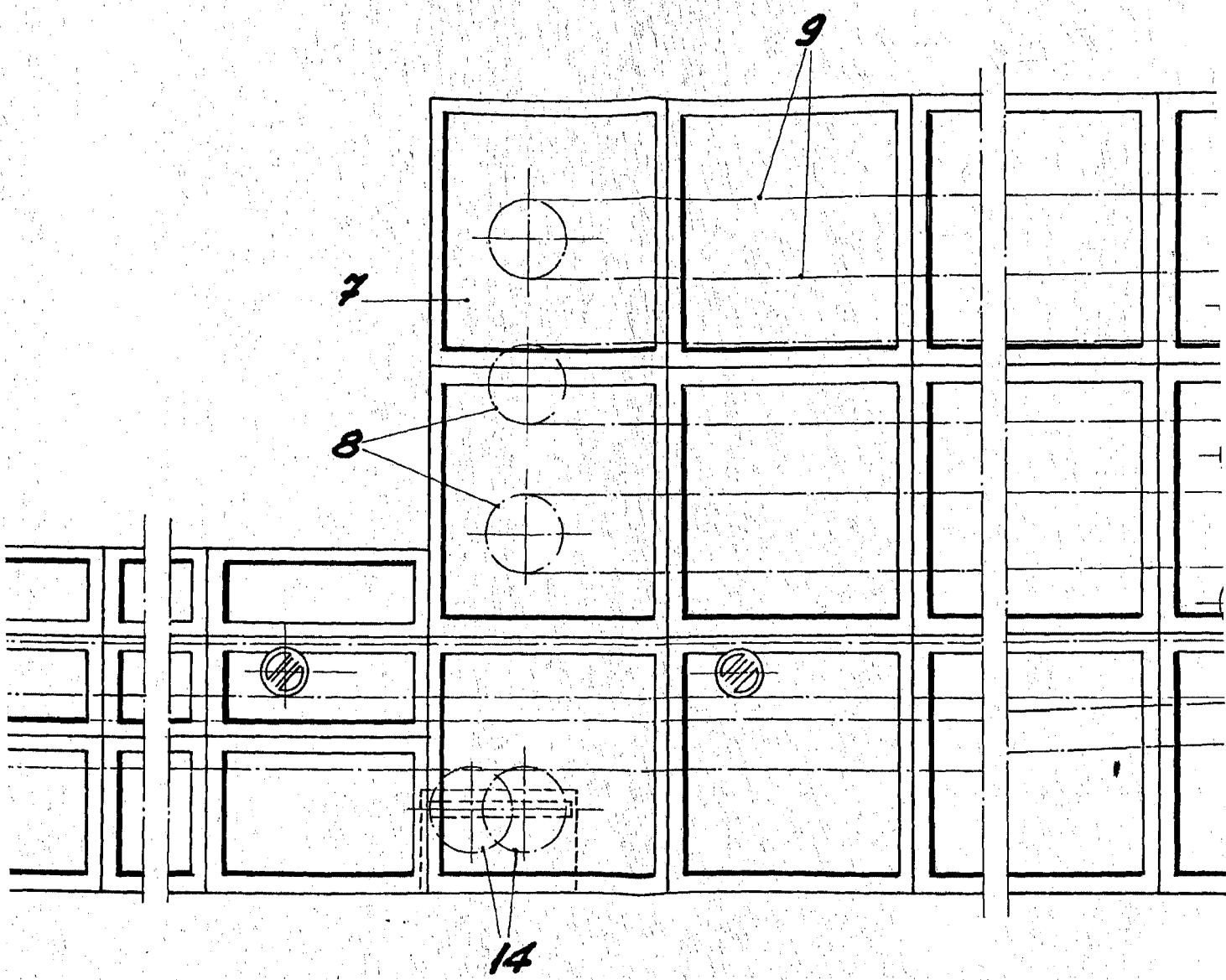
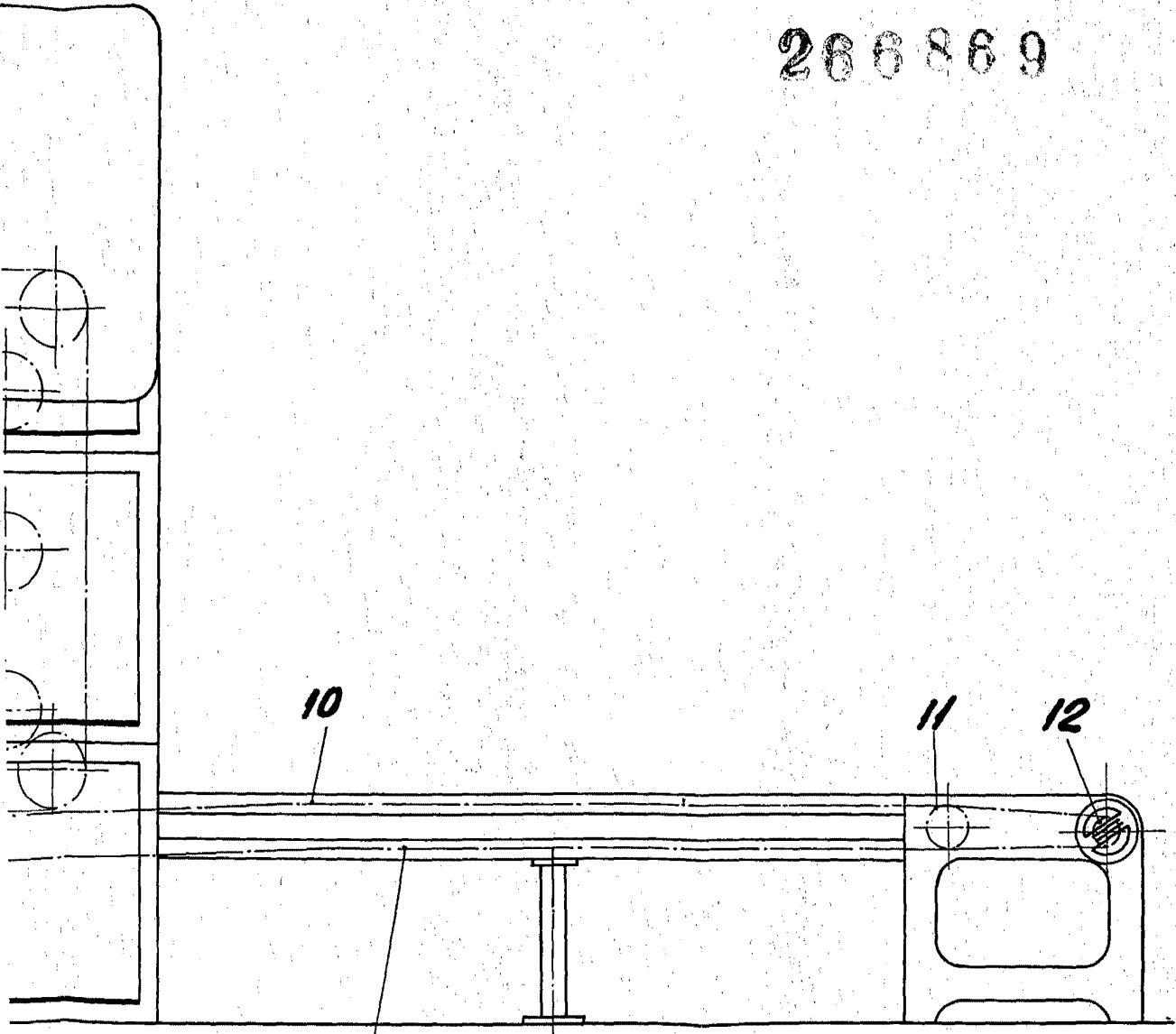


Fig. 1

2 HOJAS. HOJA Nº 1



266 869



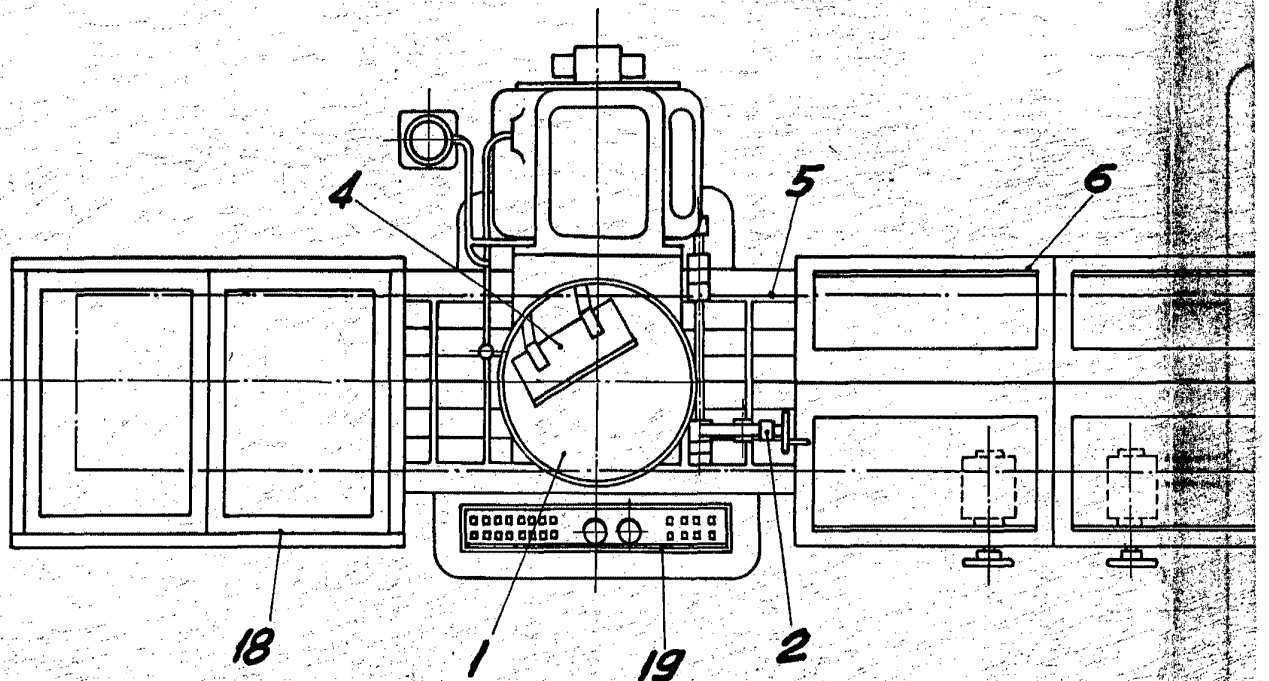
BARCELONA, 15 ABRIL DE 1961

L. DURAN

P.P.

D. MARTIN LLOVERAS RODÓ

266869



ESCALA VARIABLE

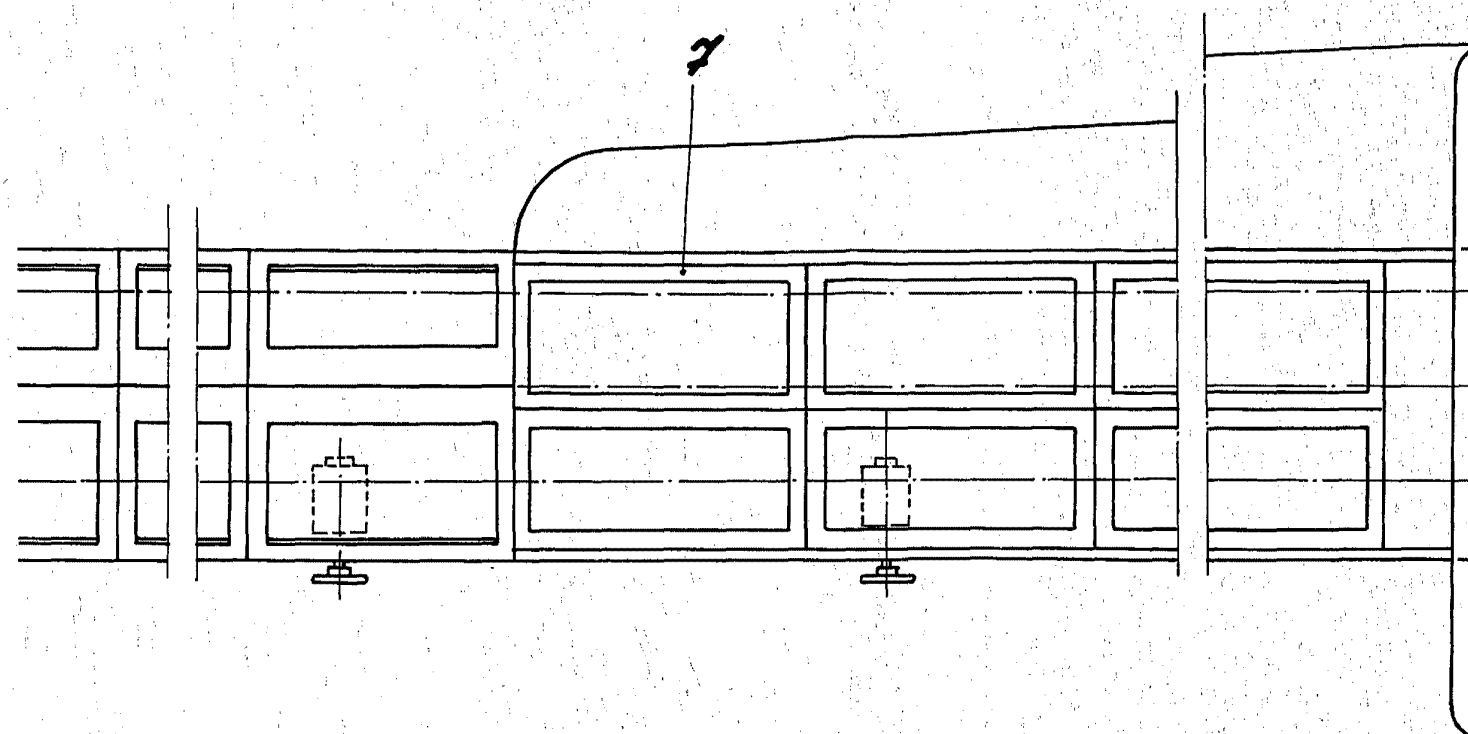
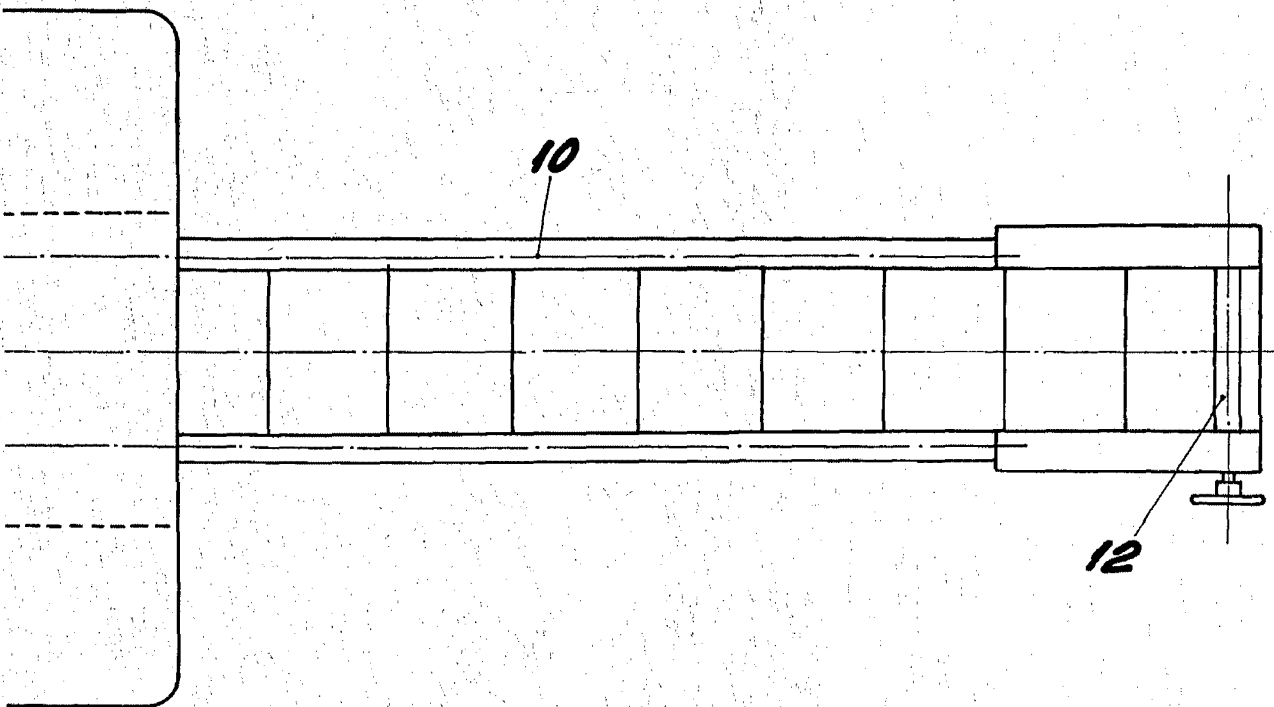


Fig. 2



286860



BARCELONA, 15 ABRIL DE 1961

L. DURAN

P.P.V.