



ESPAÑA

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO 269167 (10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 2 DIC. 1982

MODELO DE UTILIDAD

16 JUN. 1983

(30) PRIORIDADES:

(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J 43/04
--------------------------	------------------------------------------------

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"Aparato elaborador de pasta alimenticia".

(71) SOLICITANTE (S)

RUDH IBERICA, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Provenza, 388, BARCELONA, 25.

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

RUDH IBERICA, S.A.

(74) REPRESENTANTE

Don Carlos BONET SOLER.-

La presente memoria descriptiva se refiere a un modelo de utilidad por un aparato elaborador de pasta alimenticia destinado a ser utilizado en el hogar para la elaboración casera, con masa de harina, de espaguetis, macarrones, bizcochos planos, grissini, entre otras pastas alimenticias de diversa figura, concebido para ser manejado y accionado de manera fácil y segura.

Consiste el aparato elaborador de pasta alimenticia objeto del modelo, en un recipiente abierto por su parte superior y provisto en su parte inferior frontal de un conducto de salida con una arandela exteriormente rosca-  
 10 cada en su boca, en el que hay un tornillo sin fin, y en su interior de un batidor de masa constituido por un eje, con un orificio axial en el que está colocado un pasador, que lleva unidas unas paletas batidoras y está  
 15 dispuesto descansando, horizontalmente, sobre sendos apoyos enfrentados situados en caras opuestas del recipiente, el cual batidor forma junto con el tornillo sin fin un mecanismo agitador-impulsor de la masa a elaborar,  
 20 y convertir en pasta alimenticia, que es accionado por un mecanismo accionador mandado por un motor que se encuentran alojados en el interior de una caja a la que se adjunta el recipiente.

El recipiente va provisto en su parte superior abierta de una tapa provista de un embudo que permite adicionar líquido a la pasta contenida en él cuando se considera necesario y de medios para el montaje y desmontaje del batidor y del tornillo sin fin.

En el dibujo adjunto se representa, a título de ejemplo, un caso de ejecución práctica de un aparato elaborador de pasta alimenticia, según el modelo, dado sin  
 30 caracter alguno limitativo y solo para hacerse perfec-

to cargo de como está esencialmente constituido el mismo y como funciona.

En la figura 1 del dibujo se representa el aparato en una vista exterior de su conjunto, la figura 2 representa el recipiente visto abierto mostrando el batidor, y la figura 2 representa una parte del aparato correspondiente al conducto de salida del recipiente mostrando el tornillo sin fin por su extremo de cabeza, así como dos representaciones de discos modeladores de pasta alimenticia.

Como queda de manifiesto en el dibujo, el aparato elaborador de pasta alimenticia está estructurado de forma que comprende un recipiente 1 abierto por su parte superior y provisto de una tapa 2, que tapa la abertura dicha, retenida por medio de un listón 3, dicha tapa estando provista de un embudo 4 por el que puede ser alimentado líquido dentro del recipiente, y una abertura 5, de salida, de la pasta elaborada, en la parte inferior que está rebordeada por una arandela fileteada 6 en la que se enrosca un aro 7 de sujeción, estando el recipiente interiormente provisto de un mecanismo agitador-impulsor de la masa, constituido por un eje 8 con palas 9 provisto de un orificio axial 10 y terminado con una arandela 11, el cual se une, girable, a las paredes internas del recipiente apoyado en sendas partes salientes enfrentadas 12 y ajustándose en su orificio axial 10, a través de un orificio de la pared 13, el pasador 14, y un tornillo sin fin que se introduce por su extremidad de cabeza en el orificio con abertura axialmente a ésta. Dicho recipiente estando colocado sostenido por una caja-soporte hueca 16 en cuyo interior hay un motor y el mecanismo que acciona

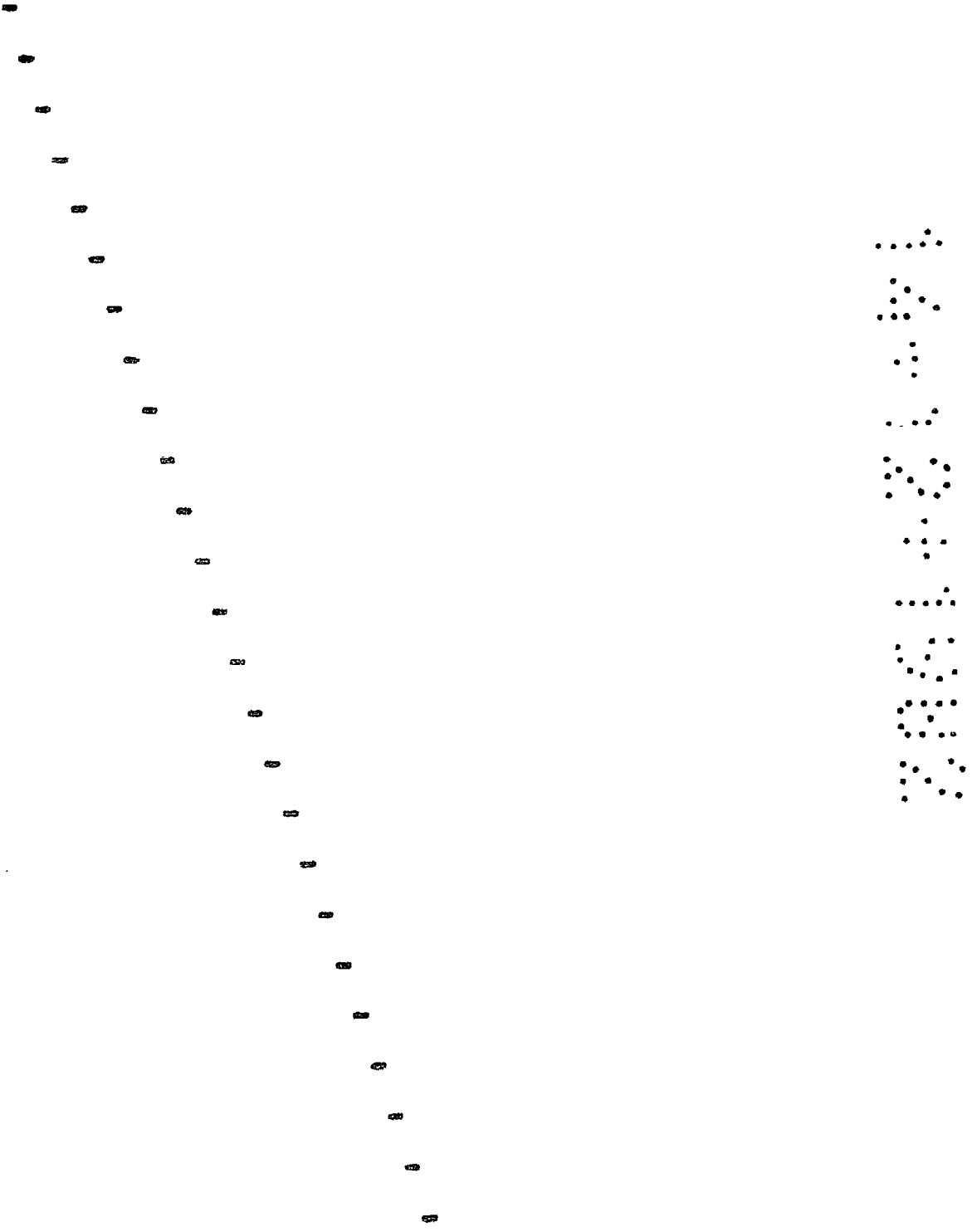
aquel mecanismo agitador-impulsor.

Los moldes para la pasta alimenticia a obtener están constituidos por discos 17 provistos de ranuras o agujeros pasantes que tienen determinadas formas.

- 5 Para elaborar una pasta alimenticia se procede a colocar el disco agujereado correspondiente al molde de la forma de la pasta a obtener en la abertura de salida fijándolo por medio de la entalladura a 18 delante de la cabeza del tornillo sin fin 15 y reteniéndolo con el aro 7 de
- 10 sujeción enroscando este en la arandela fileteada 6 de la boca de la abertura - Se saca la tapa 2 del recipiente 1, apartando el listón 3 de seguro, y se echa la harina al mismo, en cantidad según las medidas de la receta, y se pesan en un vaso de medida ingredientes tales como
- 15 huevos, salsa, espinacas, etc. y se mezcla bien para que se haga una masa fluida uniforme - Se coloca la tapa 2 y se fija al recipiente con el listón 3 de seguro - Se pone en funcionamiento el motor apretando la tecla 19, encendiéndose la luz 20 de control - Se inicia el programa
- 20 apretando la tecla 21 y se añaden inmediatamente los ingredientes puestos en el vaso de medida vertiéndolos por el embudo 4 - Se produce el amasamiento por medio de las paletas 9 del batidor o agitador durante un poco tiempo, parándose el motor automáticamente antes de expulsarse la marca a través del disco molde colocado impulsada
- 25 por el tornillo sin fin 15 - La masa alimenticia que sale moldeada se corta con un cuchillo afilado a la altura del disco y en la medida deseada - Al terminar el programa el motor se para automáticamente.
- 30 Como se comprende, manteniendo la estructuración esencial descrita puede darse a cada caso de ejecución del aparato formas, dimensiones y proporciones distintas,

así como pueden emplearse en la constitución de los mismos cualquier clase de materiales apropiados al caso.

5 Igualmente podrán variar las prácticas manuales o mecánicas empleadas para fabricar los aparatos y cuantas circunstancias puedan concurrir en la producción de los mismos, siempre que por ser de carácter secundario, accidental o accesorio respecto a la esencialidad del mismo no causen alteración de ésta.



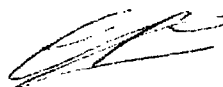
## REIVINDICACIONES

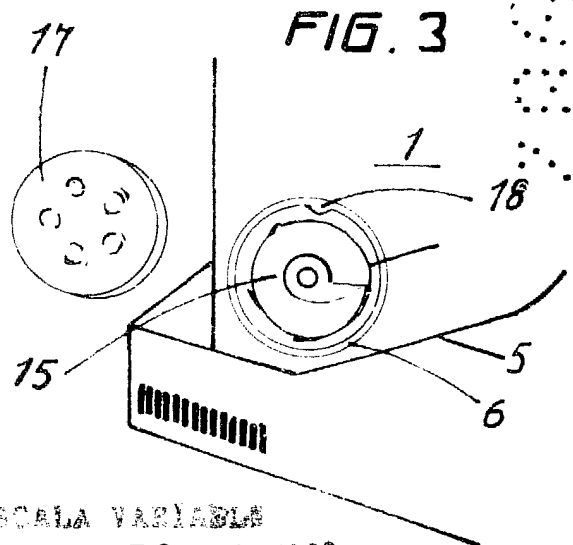
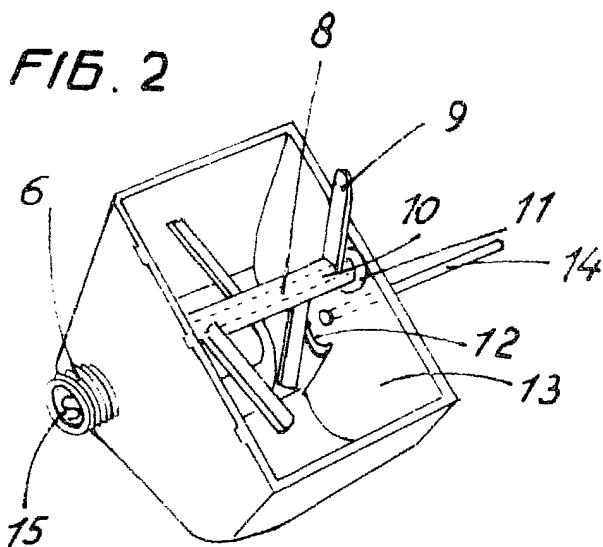
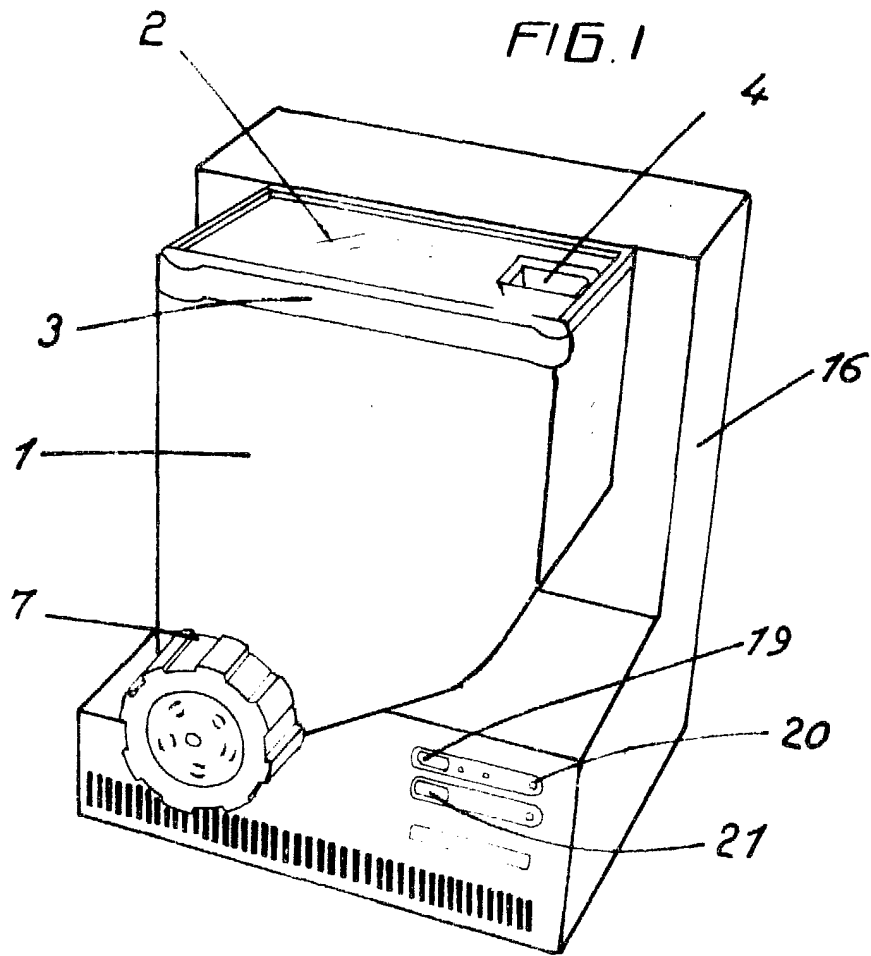
1.- Aparato elaborador de pasta alimenticia, destinado a ser utilizado en el hogar, esencialmente caracterizado por el hecho de estar constituido por un recipiente abierto por su parte superior y provisto de una tapa, que tapa la abertura dicha, retenida por medio de un listón, dicha tapa estando provista de un embudo por el que puede ser alimentado líquido dentro del recipiente, y una abertura de salida de pasta elaborada en la parte inferior que está rebordeada por una arandela fileteada en la que enrosca un aro de sujeción, estando el recipiente interiormente provisto de un mecanismo agitador-impulsor de la masa, constituido por un eje con palas provisto de un orificio axial y terminado con una arandela, el cual se une, giratoriamente, a las paredes internas del recipiente apoyándose en sendas partes salientes enfrentadas y ajustándose en su orificio axial, a través de un orificio de la pared del recipiente, un pasador, y un tornillo sin fin, que se introduce por su cabeza en la abertura de salida de la pasta, dicho recipiente estando colocado sostenido por una caja-soporte hueca en cuyo interior hay un motor y el mecanismo que acciona aquel mecanismo agitador-impulsor.

2.- "Aparato elaborador de pasta alimenticia".

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

Barcelona, 2 de Diciembre de 1982.





ESCALA VARIABLE  
Pat. 17 2 DIC. 1952

