

19 ES	11	NUMERO	10 Y
	21	269786	
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		17-1-1983.	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 JUL. 1983

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23 G 1/18

54 TITULO DE LA INVENCION
"UN DISPOSITIVO MANTENEDOR DE MEZCLA FLUIDA DE CHOCOLATE".

71 SOLICITANTE (S)
Dn. Luis Torres Duràn y Dn. Josè Vives Lòpez.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Sabadell (Barcelona) calle Gracia, 72 D 3º 2ª.

72 INVENTOR (ES)
Dn. Luis Torres Duràn y Dn. Josè Vives Lòpez.

73 TITULAR (ES)
Dn. Luis Torres Duràn y Dn. Josè Vives Lòpez.

74 REPRESENTANTE
Dn. Fernando Peraire del Molino.

M O D E L O D E U T I L I D A D

por "UN DISPOSITIVO MANTENEDOR DE MEZCLA FLUIDA DE CHOCOLATE", a favor de Don Luis Torres Durán y Don José Vives López, ambos de nacionalidad española, residentes en Sabadell (Barcelona), calle Gracia, 72 D, 3^o 2^a

=====

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El presente modelo de utilidad hace referencia a un dispositivo mecánico diseñado especialmente para su utilización en los obradores de pastelería y similares y cuya finalidad específica es mantener de forma permanente la mezcla de chocolate en estado fluido y a la temperatura deseada.

5

Sabido es que en los obradores de pastelería se utiliza como materia prima el chocolate en estado pastoso para su colocación en los artículos que el artesano está elaborando. Este trabajo solamente puede efectuarse merced a la fluidez del chocolate en ese estado pastoso, y para mantener esta fluidez es imprescindible que la masa de chocolate

10

esté a una temperatura adecuada, superior a la temperatura ambiente y removida constantemente para evitar apelmazamientos y para que la masa sea totalmente uniforme.

5 El dispositivo mantenedor objeto del presente modelo de utilidad ofrece al industrial pastelero la posibilidad de disponer de forma permanente de este tipo de mezcla de chocolate, con la fluidez y temperatura deseadas, mediante una realización económica y adecuada a producciones de todo tipo.

10 En la lámina adjunta se ha representado, a modo de ejemplo no limitativo, una realización práctica del dispositivo mantenedor objeto del presente modelo de utilidad.

En dicha lámina, la Figura 1 es una vista en alzado y seccionada donde, esquemáticamente se han dibujado los diversos elementos que forman el aparato.

15 En la Figura 2, se dibuja una vista esquemática en planta y la Figura 3, es un detalle del dispositivo de toma de material, utilizado por el operario para extraer de forma cómoda la cantidad de chocolate que precise.

20 Siguiendo los diseños, se observa el dispositivo constituido por un cuerpo cilíndrico -4-, que forma el cuerpo exterior del aparato, apoyado sobre el suelo directamente mediante los pies graduables -5-.

25 En la parte interior queda dispuesta la cubeta -6-, de doble pared y doble fondo, cuyo espacio intermedio -7- queda totalmente lleno de aceite.

Mediante unas resistencias eléctricas -8-, dispuestas en el interior de la parte baja de la cubeta, se logrará calentar el aceite interior y mantener a toda la cubeta a una temperatura deseada y superior a la temperatura ambiente,

con lo que el chocolate situado en la cubeta mantendrá su fluidez por causa de esta temperatura.

5 En el interior de la cubeta queda situada una paleta en forma de escuadra, cuyo brazo horizontal -9-, roza sobre el fondo de la cubeta mientras el brazo vertical -10- roza sobre todo el perímetro interior de la pared de la cubeta.

10 Esta paleta es solidaria del eje -11- que emerge en el centro de la cubeta, eje que gira merced al accionamiento del electromotor -12-, a través del grupo motoreductor -13-, ambos situados bajo la cubeta.

15 El eje irá debidamente montado sobre cojinetes, así como el grupo reductor, de forma que el conjunto, en su aspecto mecánico, quedará perfectamente dispuesto para su movimiento, transmitiéndolo desde el electromotor hasta la paleta removedora.

20 Finalmente se indica que en la parte lateral del fondo de la cubeta hay una zona de fondo único -14-, con un orificio -15-, que cierra con la clapeta -16-, accionada por la palanca -17-. La clapeta va provista de una arandela de caucho -18- que garantiza el perfecto cierre bajo el orificio -15-. Cuando el artesano desea extraer mezcla del interior de la cubeta procederá a separar la clapeta -16- del orificio -15-, con lo que éste quedará libre y el chocolate saldrá hacia el recipiente que al efecto se coloque debajo.

25 El dispositivo descrito irá provisto de los elementos eléctricos de regulación, control y mando para todos sus mecanismos, como son las resistencias y el motoreductor.

Descrito suficientemente el objeto de la presente invención, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica podrán variar las formas, dimensiones, proporción y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que por ello se altere ni modifique su esencialidad.

5

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

1ª .- Un dispositivo mantenedor de mezcla fluida de chocolate, caracterizado por consistir en una cubeta cilíndrica, de doble pared y de doble fondo, lleno de espacio con aceite atemperado merced a unas resistencias eléctricas dispuestas en el fondo de la cubeta, de modo que la mezcla de chocolate situada en la cubeta se mantendrá a la temperatura deseada según la fluidez que se requiere, y caracterizado porque en el interior de la cubeta y giratoria sobre un eje central vertical, se encuentra una paleta en forma de escuadra, cuyo brazo horizontal discurre sobre el fondo y su brazo vertical discurre sobre todo el perímetro interior de la pared de la cubeta.

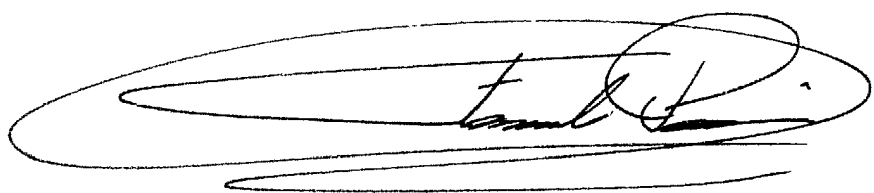
2ª.- Un dispositivo mantenedor de mezcla fluida de chocolate, caracterizado porque el giro de la paleta, accionado el eje por un grupo motoreductor adecuado, garantiza la homogeneidad de la masa y evita el apelmazamiento de ésta contra la pared y fondo de la cubeta.

3ª.- Un dispositivo mantenedor de mezcla fluida de chocolate, caracterizado por poseer en un lateral del fondo de la cubeta, que es de fondo sencillo, un orificio practicable, que cierra con una clapeta accionada por una palanca exterior, para la extracción por gravedad de la cantidad de mezcla que se requiera.

4ª.- UN DISPOSITIVO MANTENEDOR DE MEZCLA FLUIDA DE CHOCOLATE.

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y otra de dibujos que la ilustran.

Madrid, 17 de Enero de 1983 -

A handwritten signature, possibly "Tomás de...", is enclosed within a large, hand-drawn oval. Below the oval, there are several horizontal lines, likely representing a stamp or a signature line.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

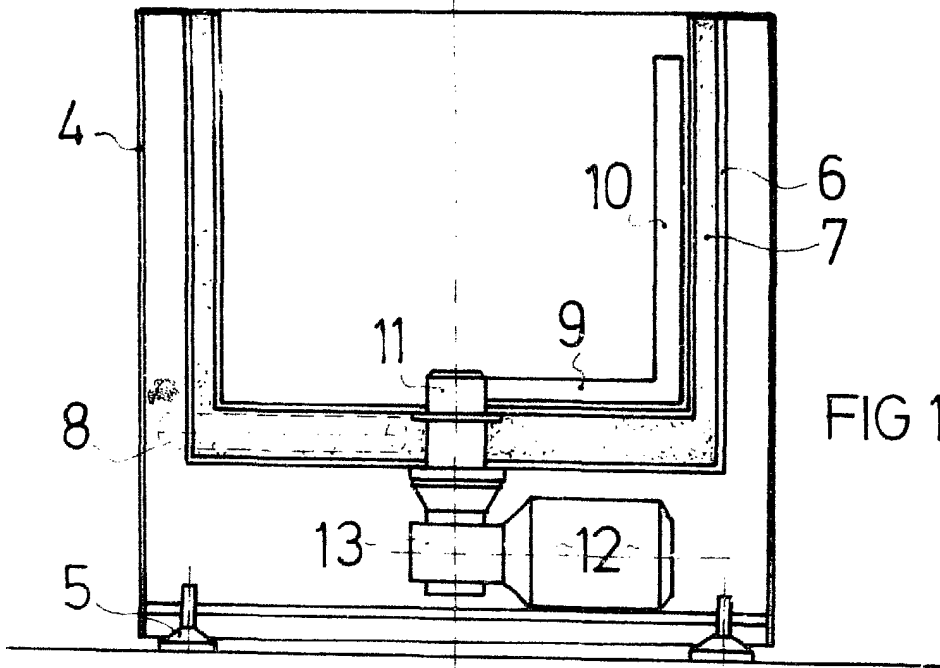


FIG 1

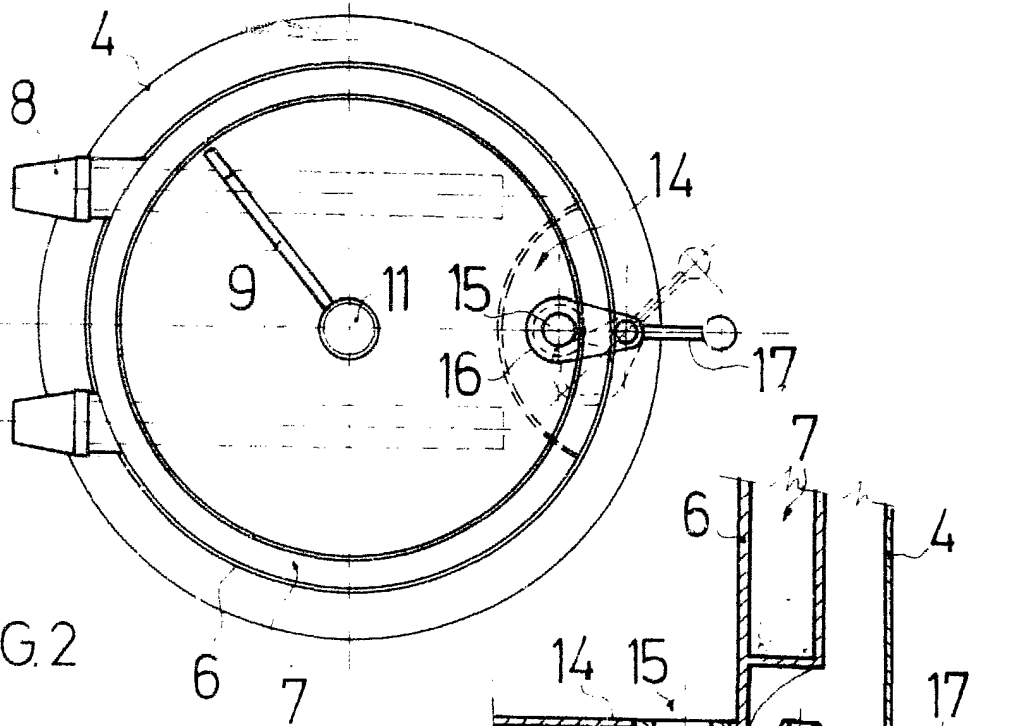


FIG. 2

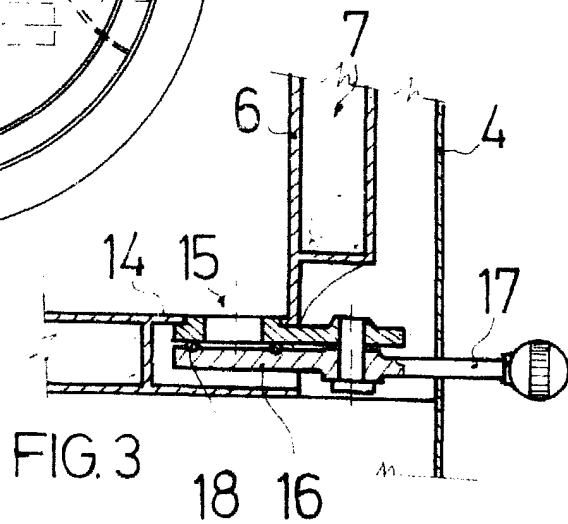


FIG. 3



p.a. Fernando Paraire