

19 ES 11 21 22	NUMERO 270312	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION 11 Febrero 1983	



ESPAÑA

(CASE O.Z. 1506/31)
MODELO DE UTILIDAD

16 JUL. 1983

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO 82 02598	32 FECHA 17 de febrero de 1982	33 PAIS Francia
--	-----------------------------------	--------------------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL <i>A21C 11/12</i>
------------------------	---

54 TITULO DE LA INVENCION "APARATO PARA PRACTICAR CORTES EN PRODUCTOS DE PASTELERIA Y PANADERIA"

61 SOLICITANTE FRISCO-FINDUS AG,

DOMICILIO DEL SOLICITANTE RORSCHACH - Suiza.

72 INVENTORES

73 TITULAR RES FRISCO-FINDUS AG,

74 REPRESENTANTE D. JAIME ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial

DESCRIPCION

Este invento se refiere a un aparato para practicar cortes en productos de pastelería y panadería.

5 Se sabe que para un desarrollo de la pasta en la cocción de ciertos productos de panadería y pastelería, principalmente tartas y pasteles y en particular los del tipo de picatostes o pithiviers, es necesario practicar entallas o cortes en la pasta pero sin atravesar ésta por completo. Se aprovecha entonces esta necesidad para dar a tales cortes o entallas un aspecto atractivo.

10

Ahora bien, este invento se propone precisamente un aparato sencillo que permite obtener este resultado en el aspecto industrial.

15 El aparato se caracteriza en esencia por comprender a lo menos una herramienta cortante que sirve para atacar la pasta y que está montada en un dispositivo capaz de recibir un movimiento tal que realice en la pasta uno o varios trazados repetitivos idénticos, pero dislocados con regularidad unos respecto a otros.

20

Para ello, el dispositivo móvil portador de la herramienta cortante está constituido por un satélite, a lo menos, que gira alrededor de una pieza fija en forma de planetario y sustentadora de la herramienta, la cual es a su vez susceptible de ser animada de un lado por un movimiento de rotación y de otro lado por un movimiento ascendente y descendente, con el fin de atacar

25

la pasta a intervalos regulares después de la terminación de un trazado.

Según otras características:

- 5 - la herramienta cortante describe curvas del tipo cicloide, por ejemplo epicicloides o hipocicloides de tal diámetro que el trazado vuelva a cortar el centro del tren planetario;
- 10 - el movimiento ascendente y descendente se obtiene por medio de una leva de realzamiento, montada en el dispositivo móvil portador de la herramienta cortante y la cual actúa directamente sobre esta última;
- 15 - la herramienta cortante está inclinada respecto a la vertical;
- y un resorte actúa sobre dicha herramienta cortante para asegurar la profundidad del corte.

Otras características y ventajas del invento se desprenderán más claramente de la descripción que sigue, hecha con referencia a los dibujos adjuntos, ~~expues-~~tos a título de ejemplo y en los cuales:

- 20 - las figuras 1 y 2 son dos vistas en alzado del aparato del invento,
- 25 - la figura 3 es una vista esquemática que muestra el dispositivo móvil portaherramienta
- y la figura 4 es una vista en planta de un trazado regular en forma de "sol" tal como se obtiene con el aparato.

30 Con referencia a estos dibujos, el aparato

que comprende un zócalo 1, en el cual descansan cuatro columnas, como la 2, que sostienen en su extremo superior una placa 3 sobre la que están montados los diversos elementos esenciales que constituyen el aparato, a saber:

- una placa circular fija 4, atravesada por un árbol 5 portador de un brazo 6, atravesado a su vez por un árbol que lleva en uno de sus extremos una rueda 7, la cual se apoya en la periferia de la placa 4, y en el otro extremo un brazo 8, portador de una herramienta cortante 9, montada basculantemente; y por último una leva 10, para asegurar el realzamiento, a intervalos regulares, de la herramienta cortante, según se explica a continuación.

La manera como se utiliza el aparato es la siguiente:

Actuando por cualquier medio, ya sea a mano, ya sea valiéndose de un motor como el representado en la figura 1 con la referencia 11, de modo que se cause la rotación del árbol 5, se arrastra el brazo 6, calado sobre dicho árbol 5, en el sentido de la flecha f₁ por ejemplo. El movimiento de este brazo se traduce en la rotación de la rueda 7, que se apoya en la franja de la placa fija 4. Como es lógico, esta rueda 7 puede ser una rueda dentada que engrarce con un engranaje correspondiente establecido en la franja de la placa o bien puede ser una rueda hecha de cualquier material apropiado que tenga coeficiente de fricción suficiente para rodar, sin resbalamiento, sobre la franja de la placa 4. Como variante, no

representada, la rueda 7 puede estar apoyada sobre la franja circular interna de una placa 4 en forma, por ejemplo, de corona, y entonces la rueda gira en sentido contrario, el de la flecha f_2 , y la herramienta describe trozos de hipocicloides.

En la modalidad de realización representada, esta rueda 7, arrastrada por el brazo 6 con mediación del árbol 12, gira en el sentido de la flecha f_2 . Está destinada a recorrer toda la circunferencia de la placa 4. Tal rotación se traduce en la rotación correspondiente del dispositivo portacuchilla, o sea del brazo 8, en el sentido de la flecha f_3 . Suponiendo que la cuchilla 9 se hallase en posición baja, o sea en la posición de trabajo, ejerciendo un efecto de corte en la pasta del producto de pastelería o panadería 13 traído por un plato 14 aplicado sobre el zócalo 1, sobre el cual descansa el conjunto del aparato, la cuchilla describiría una porción de epicicloide (por ejemplo, como la 16, ilustrada en la figura 4) que constituye uno de los elementos del trazado general del motivo decorativo deseado. Según cual sea el ángulo de dislocación existente entre el dispositivo portador de la herramienta cortante y la leva 10, dicha cuchilla 9 seguiría ejerciendo su acción sobre la pasta hasta el momento en que la pieza 15 (articulada en 17 al brazo 8) estuviese en contacto con el comienzo de la leva 10 por mediación del dedo 18. Por efecto de esta leva, la pieza 15 quedaría alzada y la cuchilla 9 se alzaría igualmente y dejaría de efectuar cualquier trazado sobre la pasta 13.

Como que el movimiento de rotación del brazo 8 en el sentido de la flecha f_3 prosigue, la pieza 15 continúa su movimiento apoyándose en toda la extensión de la leva 10. Al llegar al final del recorrido, la pieza queda otra vez libre y vuelve a caer libremente para poner a su vez en contacto la herramienta cortante 9 con la pasta 13 y realizar un nuevo trazado, como el 16, a partir del centro 0 del producto que se decora.

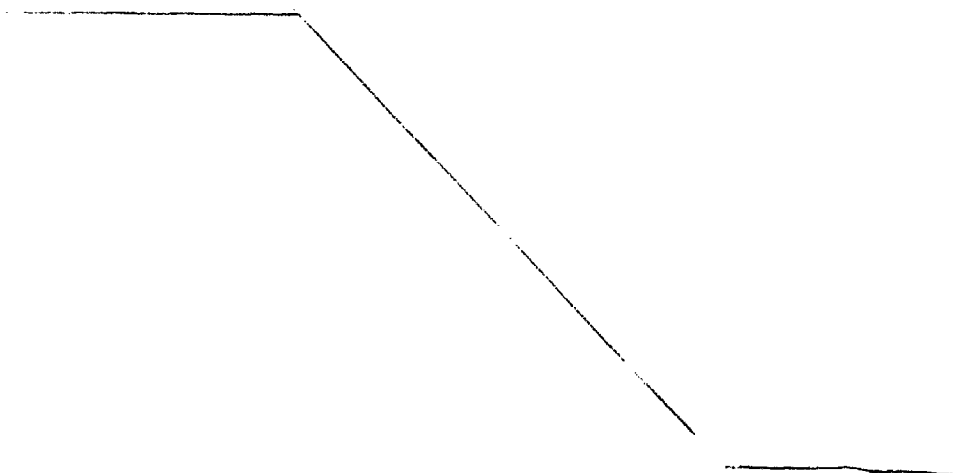
La sucesión de los movimientos que acaban de describirse se traduce en una serie de otras tantas porciones de epicicloides 16, hasta el momento en que la rueda 7, habiendo recorrido la circunferencia del plato 4, se halla otra vez en su punto de partida.

Se produce así un motivo decorativo que afecta la forma de un sol, tal como aparece en la figura 4; este motivo, como se comprende, puede adoptar cualquier otra forma, según cuales sean los diámetros respectivos de los elementos puestos en movimiento relativo unos respecto a otros. En términos generales, este motivo resulta de la repetición de un trazado idéntico a sí mismo, repetido a intervalos regulares en función de la longitud de la leva 10.

Es ventajoso que la cuchilla 9 esté montada en el brazo 15 con la previsión de un resorte intermedio, de tensión regulable (no representado), que coopere con un tope 19. Esto permite regular la profundidad de corte en la masa de la pasta que se ha decorar.

Para facilitar y favorecer un desarrollo mejor de la pasta durante la cocción, es conveniente montar la cuchilla de manera que ataque la pasta en ángulo diferente a un ángulo de ataque ortogonal, sobre todo en el caso de las pastas de pastelería llamadas "de hojaldre". También conviene regular la tensión del resorte de modo que no se corte completamente esta pasta en todo su espesor, para permitir el desarrollo de la pasta de hojaldre durante la cocción pero manteniendo la estanqueidad de la masa frente al jugo de cocción de un farcido que contenga.

Como es lógico, este invento se ha descrito aquí a título puramente explicativo, sin ninguna implicación limitativa, y a él podrán aportarse toda clase de modificaciones útiles sin que ello altere el alcance del invento.



REIVINDICACIONES

Descrito el objeto del presente invento, se declaran nuevas y no divulgadas en España, las siguientes reivindicaciones.

5 1.- Aparato para practicar cortes en productos de pastelería y panadería, caracterizado fundamentalmente por comprender a lo menos una herramienta cortante, que sirve para atacar la pasta y está montada en un dispositivo capaz de ser animado de un movimiento tal que efectúe sobre la pasta uno o varios trazados repetitivos.
10 idénticos, pero dislocados con regularidad unos respecto a otros; y por estar constituido el dispositivo móvil portador de la herramienta cortante por un satélite, a lo menos, que gira alrededor de una pieza fija en forma
15 de planetario y portadora de dicha herramienta, la cual es susceptible de ser animada por un lado de un movimiento de rotación y por otro lado de un movimiento ascendente y descendente, para atacar la pasta a intervalos regulares después de la terminación de un trazado determinado.
20

 2.- Aparato conforme a la reivindicación 1, caracterizado en que la herramienta cortante describe epicicloides de tal diámetro que el trazado vuelve a cortar el centro del tren planetario.

25 3.- Aparato conforme a una de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado en que el movimiento ascendente y descendente se obtiene por medio de una leva de realzamiento montada en el equipo móvil portador de la herramienta cortante y que actúa directamente sobre esta

última.

4.- Aparato conforme a una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado en que la herramienta cortante está inclinada respecto a la vertical.

5.
5.- Aparato conforme a una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado en que la herramienta cortante está montada basculantemente en un brazo solidario del satélite y en que un resorte actúa sobre la herramienta cortante para asegurar la profundidad de corte.

10

6.- Aparato para practicar cortes en productos de pastelería y panadería.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 9 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

15

Madrid, a 11 de febrero de 1983

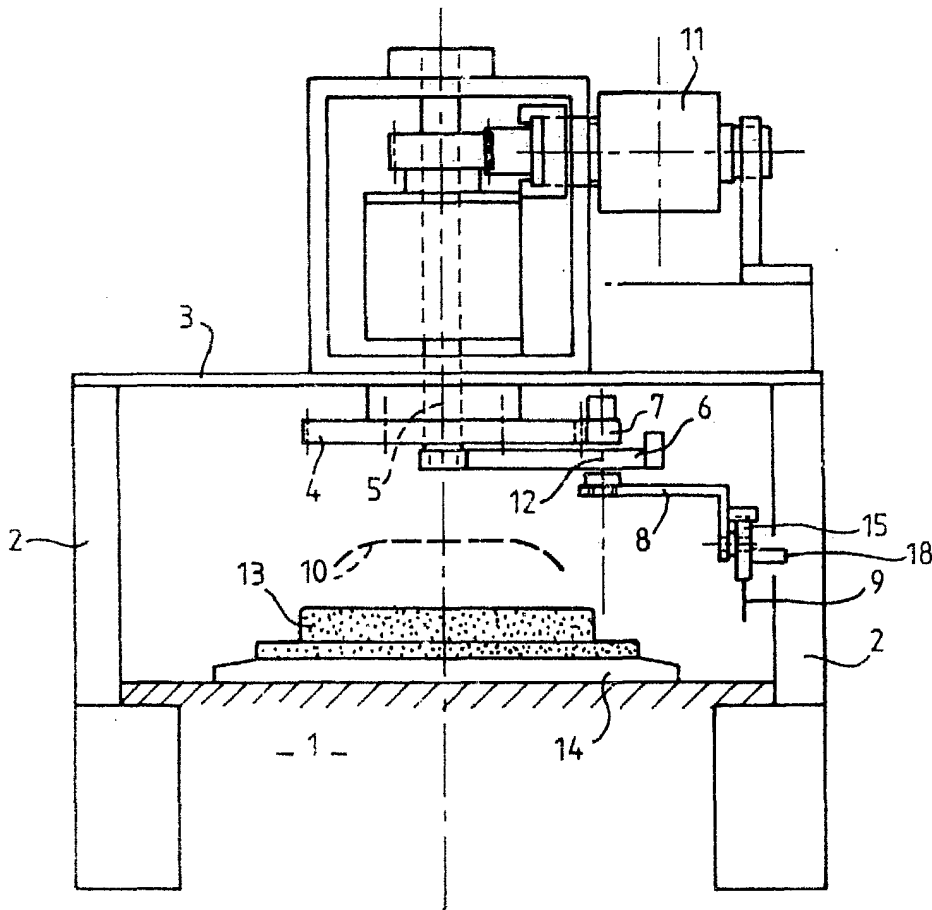
p.a.



/mc.

1/3

FIG.1

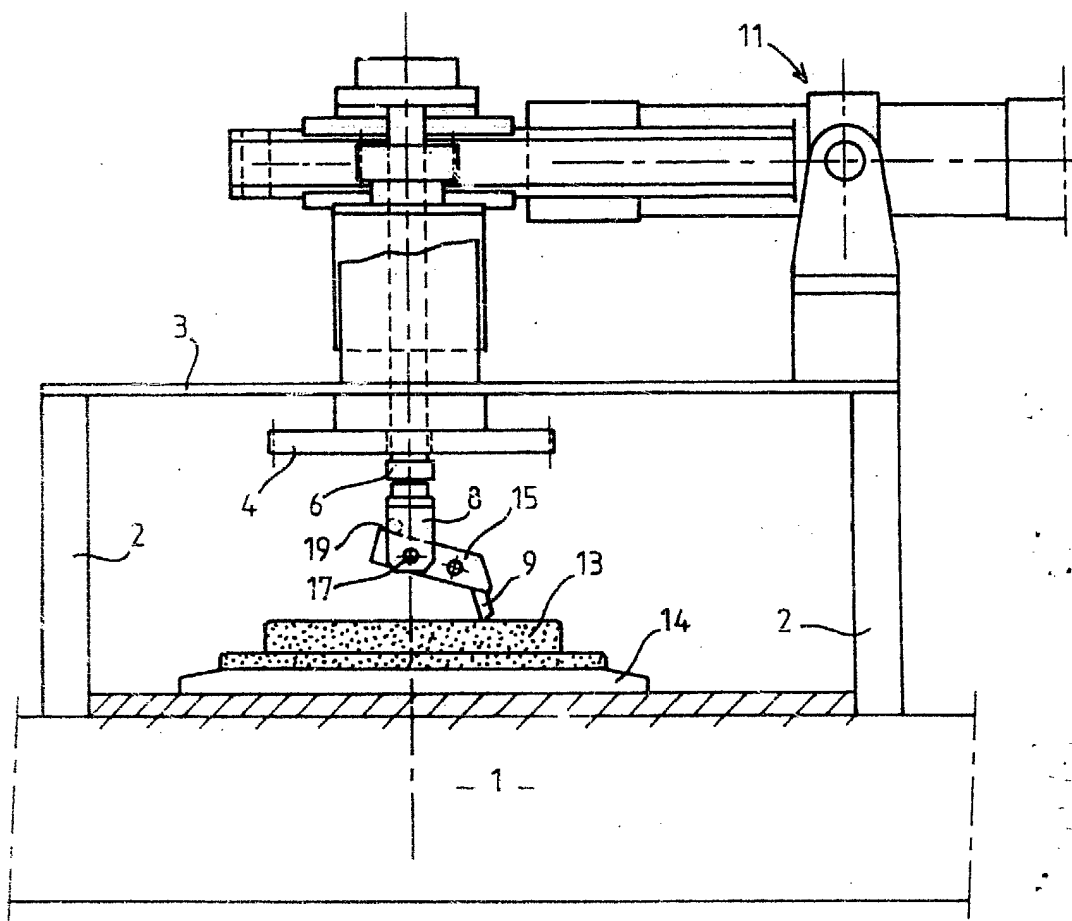


Madrid a 11 FEB. 1983

p.o. *[Handwritten signature]*

2/3

FIG. 2



Madrid, a

p. a.

[Handwritten signature]

3/3

FIG. 3

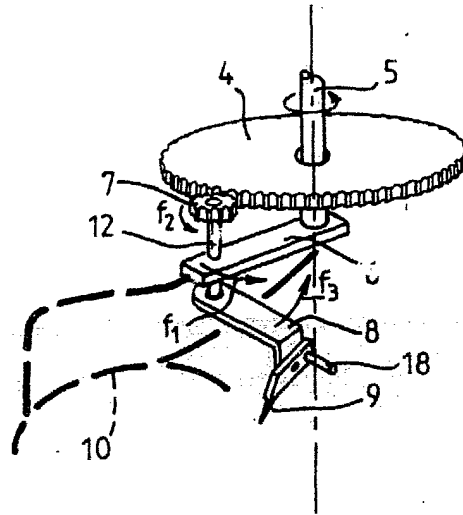
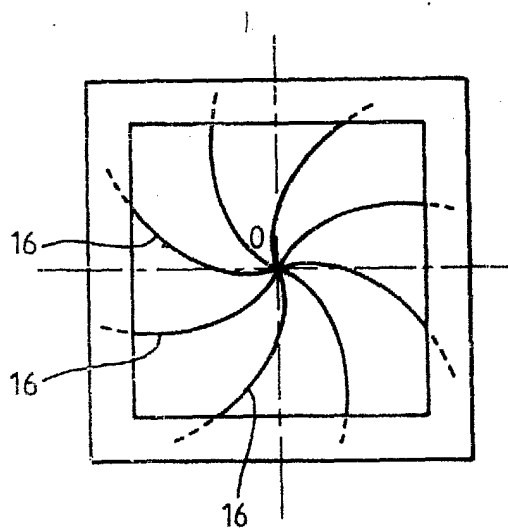


FIG. 4



Madrid, a 11 FEB. 1983

p. a.