

ES

11

NUMERO

273043

Y

21

FECHA DE PRESENTACION

20 JUN. 1983

22



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 DIC. 1983

<p>30 PRIORIDADES:</p> <p>31 NUMERO</p>	<p>32 FECHA</p>	<p>33 PAIS</p>
---	-----------------	----------------

<p>47 FECHA DE PUBLICIDAD</p>	<p>51 CLASIFICACION INTERNACIONAL</p> <p>A21B3/07</p>
-------------------------------	---

64 TITULO DE LA INVENCIÓN

Aperato para enhornar y desenhornar productos alimenticios, en particular pan.

71 SOLICITANTE (S)

D. Adalberto PIRALLI. (Nacionalidad italiana).

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

GALLIATE, NOVARA (ITALIA) Via Papa Giovanni XXIIIº, 2.

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

D. CARLOS ROEB UNGEHEUER.

1 El presente modelo utilidad se refiere a perfeccionamientos
aportados a los aparatos destinados a introducir en el hor-
no productos que hay que cocer, de manera que los mismos
puedan ser utilizados, además de para introducir en el hor-
5 no tales productos, también para extraerles una vez coci-
dos.

Estos perfeccionamientos son aportados a un conjunto de
aparatos que comprende un bastidor soportado por un plano de
rodillos, de manera que lo pueda introducir y extraer con
10 respecto a un horno de cocción. Sobre el bastidor hay enro-
llada, en forma de anillo cerrado, una tela de transporte...
de los productos que hay que cocer; dicha tela es bloquea-
da con respecto al bastidor durante la extracción de éste...
15 del horno, de manera que sea obligado a girar hacia adelan-
te dejando los productos que hay que cocer dentro del pro-
pio horno.

Se ha comprobado ahora, sorprendentemente, que, modificando
convenientemente este conjunto de aparatos, el mismo prin-
cipio puede ser adoptado ventajosamente también para extraer
20 del horno automáticamente los productos cocidos.

Según el presente modelo, la extremidad anterior del basti-
dor está convenientemente perfilada en arista viva y sobre
el plano de rodillos se colocan medios capaces de bloquear
la tela con respecto al bastidor, mientras que éste es in-
25 troducida en el horno, de manera que se arrastre sobre su
platea donde están los productos cocidos que hay que extraer
del horno.

De este modo la tela es solicitada para que gire en senti-
do contrario al de avance del bastidor, por lo que los pro-
30

1 ductos cocidos son obligados a subir sobre él a medida que
entran en contacto con la extremidad anterior en arista vi-
va del bastidor que se arrastra sobre la platea del horno.
5 Cuando todos los productos cocidos han sido cargados sobre
la tela, es detenido el avance del bastidor que es extraí-
do después del horno con la tela parada sobre él; los pro-
ductos cocidos son descargados finalmente dentro del apro-
piado contenedor haciendo girar hacia adelante el paño so-
bre el bastidor.

10 Las características estructurales y funcionales del modelo
y sus ventajas, resultarán aún más claramente comprensibles
por un examen de la descripción, a título de ejemplo, que
se da a continuación y que está referida a los dibujos ane-
jos en los cuales:

15 las figuras 1 a 8 son vistas esquemáticas en alzado lateral
que ilustran las fases operativas de los aparatos realiza-
dos según el modelo.

20 Con referencia a los dibujos, los aparatos en cuestión son
generalmente indicados con 10 y con 11 está esquematizado
un horno de cocción, por ejemplo, para productos alimentici-
os, como pan y similares.

25 Los aparatos 10 comprenden una estructura 13, montada sobre
ruedas 14, a fin de poder ser desplazada fácilmente también
para servir varios hornos.

La estructura 13 lleva un primer bastidor 15 que es despla-
zable en altura, por ejemplo, por medio de martinetes oleo-
dinámicos 16, o de otros órganos sustancialmente equivalen-
tes, como elevadores de pantógrafo.

30 El bastidor 15 está provisto de un plano de rodillos, sobre

1 el cual es desplazable un segundo bastidor 18 conveniente-
mente mandado. En las extremidades del bastidor 18 hay abis-
sagrados, locos, dos árboles 19 alrededor de los cuales pue-
de girar con anillo cerrado una tela 20, de soporte de los
5 productos que hay que cocer 21, transversalmente a la cual
está fijada una barra 22. La rotación de la tela 20 alrede-
dor de los árboles 19 es operable, por ejemplo, por medio
de un rodillo conducido 23, en contacto de rozamiento con la
propia tela.

10 Con la barra 22 cooperan dos topes 24, 25 montados sobre el
primer bastidor 15; el tope 24 es fijo, mientras que el tope
pe 25 es retráctil hacia el interior del bastidor 15, como
está mostrado en la fig. 1.

15 El funcionamiento del conjunto de aparatos antes descrito
tiene lugar, brevemente, del modo siguiente.

Con la máquina colocada como en la fig. 1, sobre la tela 20
son puestos los productos 21 que hay que introducir en el
horno 11.

20 Para ello se hace deslizar el bastidor 15 sobre los rodillos
17 hasta desplazarse desde la posición de la fig. 1 a la
posición de la fig. 2, dentro del horno 11. En este punto
el tope 25 es levantado y el bastidor 15 extraído del horno,
como está mostrado en las figuras 3, 4 y 5; por consiguiente,
25 la barra 22 se bloca contra el tope 25 y por ésto la tela 20
es solicitada para girar en sentido antihorario descargando
los productos 21 dentro del horno. Al final de la carrera
de extracción del horno del bastidor 15, una leva 26 lleva
la barra 22 hasta que supera el tope 25, permitiendo así la
30

1 recuperación inmediata de la tela en la posición de la fig.
1 y la carga de otro horno por los mismos aparatos.

Según el modelo, la extracción del horno de los productos
21 cocidos tiene lugar como está mostrado en las figuras
5, 6 y 7 de los dibujos.

Ante todo, es importante precisar que, para tal fin, la
extremidad anterior del bastidor 15 tiene perfil en ángulo
agudo, como en 27; teniendo ésto en cuenta, se hace girar
la tela 20 hasta que lleva su barra transversal 22 hasta
deternerse contra el tope 24 (fig. 5). Ahora el bastidor
15 es introducido en el horno desplazándose sobre el fondo
de éste, por lo que, al estar la barra 22 bloqueada contra
el tope 24, simultáneamente, la tela 20, gracias también
a su extremidad en punta, es obligada a girar en sentido
horario cargando sobre ellas los productos 21 cocidos (figu
ras 6 y 7).

El bastidor 15 es extraído finalmente del horno y los pro-
ductos cocidos, por ejemplo, descargados dentro de un con-
tenedor 28 haciendo girar la tela 20, en sentido antihorario,
o hacia adelante con respecto al sentido de funcionamiento
del conjunto de aparatos.

Aunque esté ilustrada de manera esquemática una posible for-
ma de realización del modelo, se comprenderá que se pueden
aportar a ella variantes y modificaciones sin salir, por
lo demás, del ámbito del modelo, tal como está definida por
las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

=====

1 - Aparato para enhornar y desenhornar productos alimenticios, en particular pan, caracterizado por el hecho de que comprenden, combinados, una armadura de soporte, un primer bastidor llevado por dicha armadura con forma de posición regulable, un segundo bastidor desplazable hacia adelante y atrás sobre el mencionado primer bastidor y que lleva una tela de soporte de los productos alimenticios al que se puede hacer girar como anillo cerrado, estando fijado a dicho paño, transversalmente, una barra que coopera con dos topes separados longitudinalmente previstos en correspondencia del citado primer bastidor.

2 - Aparato según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que uno de dichos topes, el más interior del bastidor, puede ser subido y bajado.

3 - Aparato según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la extremidad anterior del citado segundo bastidor, y, por lo tanto, de la tela enrollada en anillo cerrado sobre él, está perfilada en ángulo agudo.

4 - Aparato para enhornar y desenhornar productos alimenticios, en particular pan.

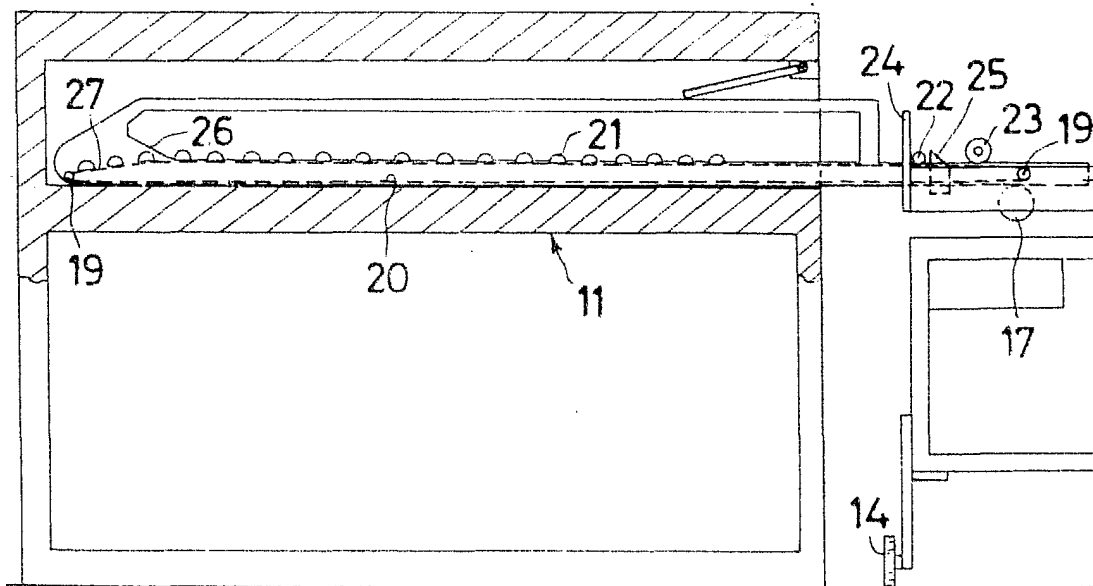
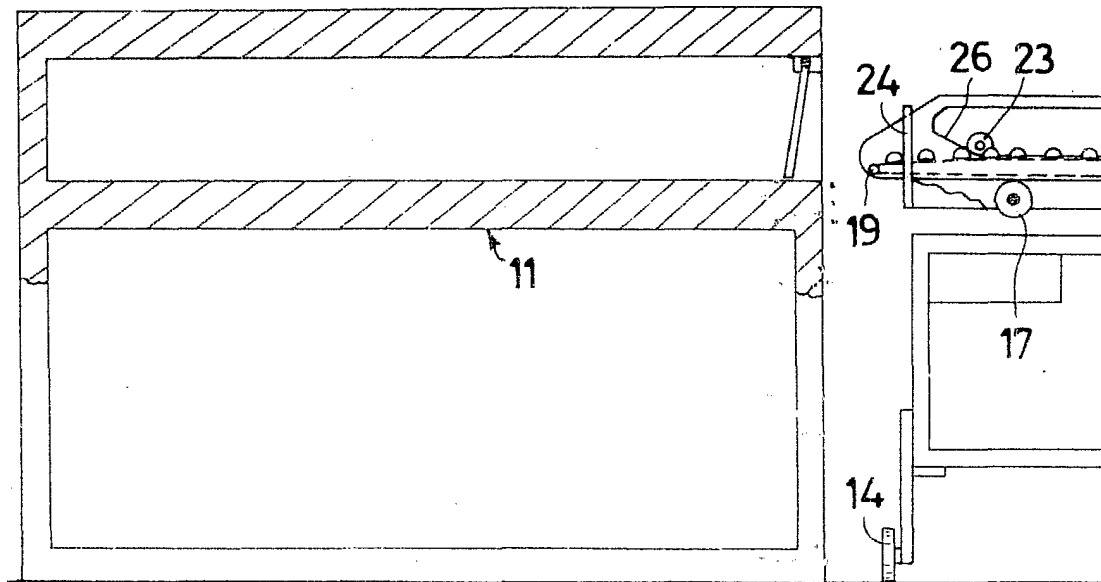
1 Según se describe y reivindica en la presente memoria des-
criptiva y consta de seis hojas de texto foliadas y escri-
tas a máquina por una sola de sus caras y los planos que a
la misma se acompañan.

5 Madrid, a 20 de Junio de 1983.

CARLOS ROSEN
P. P.

Fdo.: Pedro Mahamero

5
10
15
20
25
30



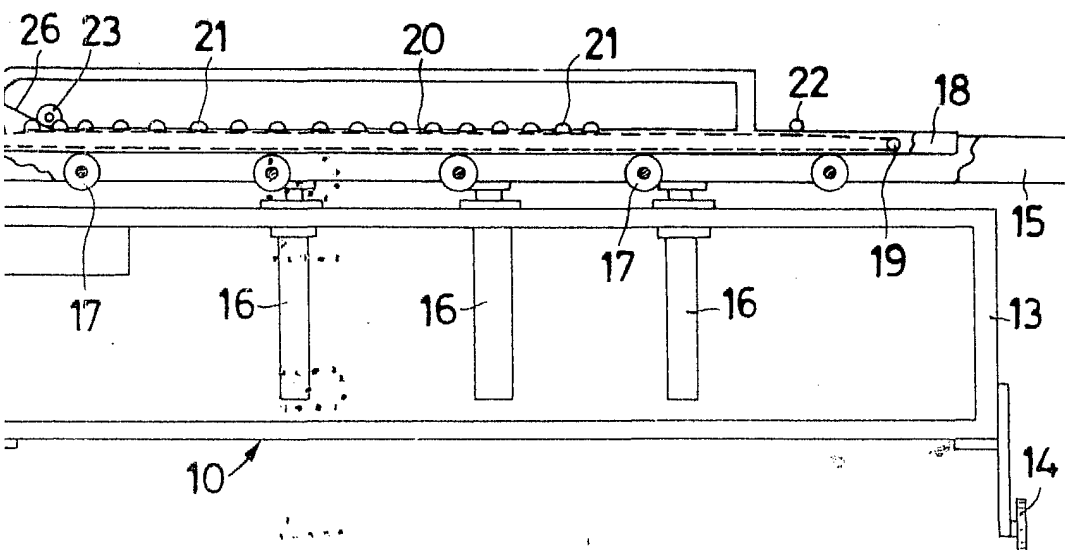


Fig.1

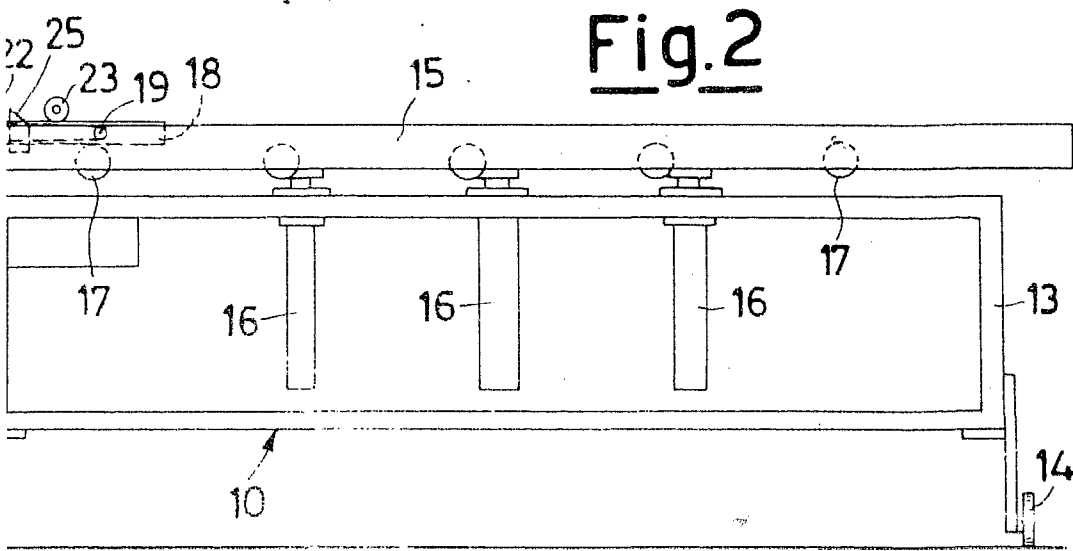


Fig.2

ESCAMA VARIABLE
CARLOS ROEB
P. P.

Fdo: Pedro Matamorón

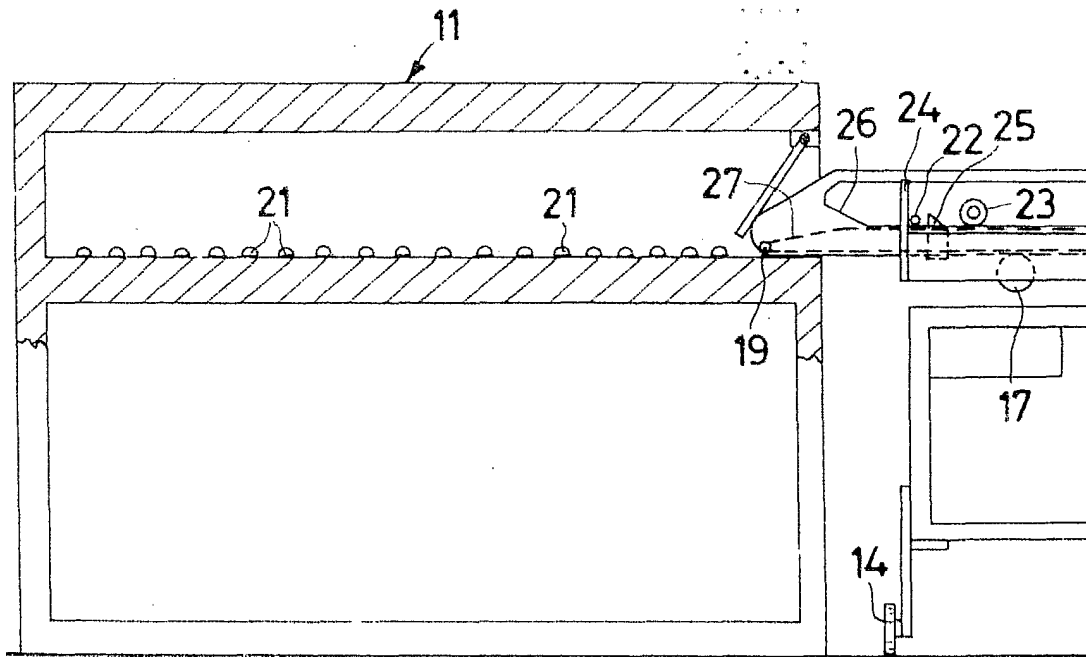
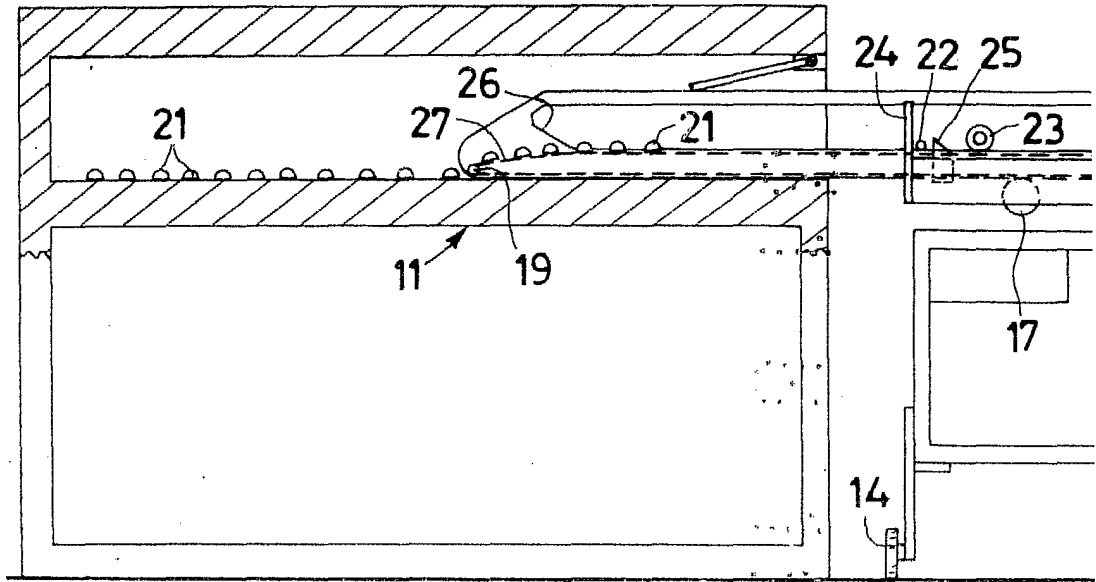


Fig.3

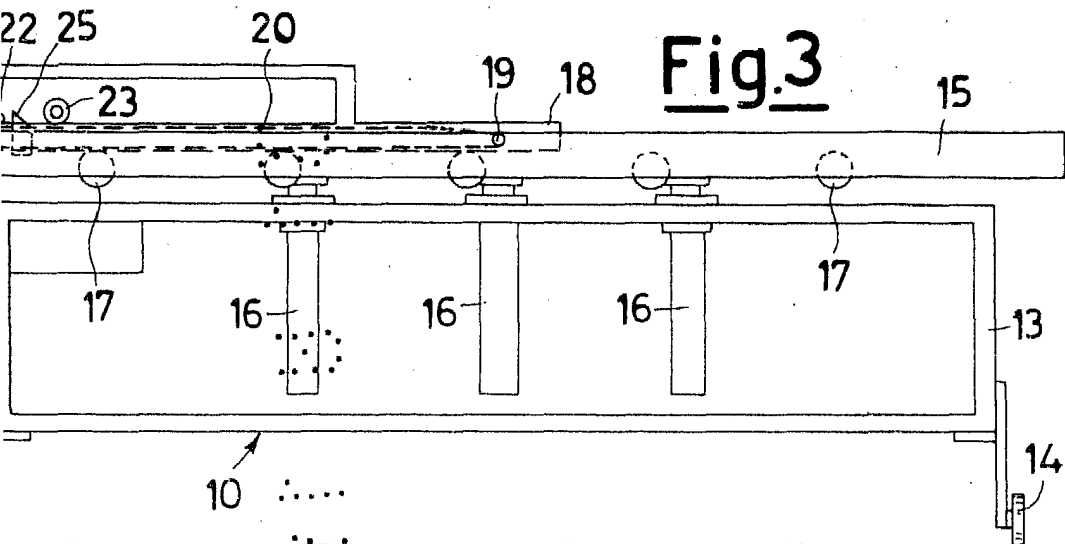
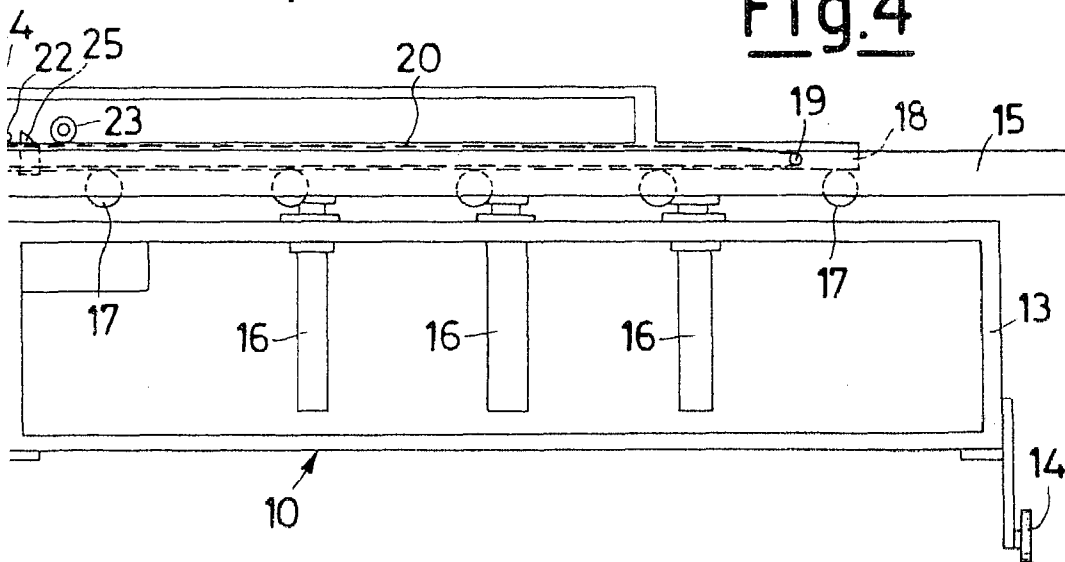


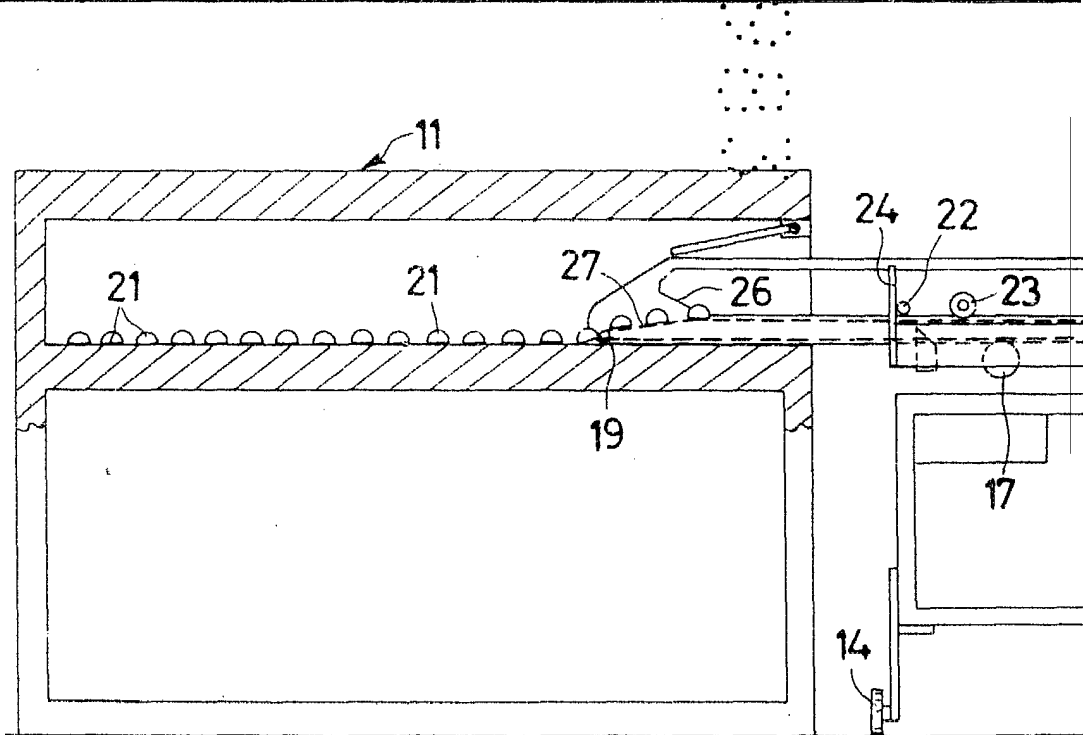
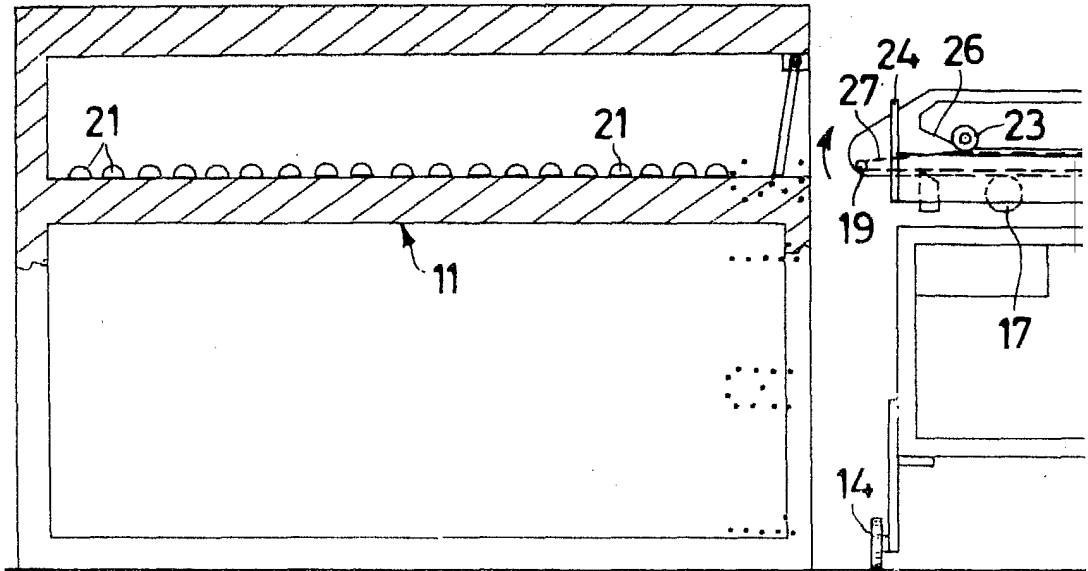
Fig.4



ESCALA VARIABLE

CARLOS ROED
P. P.

Fdo: Pedro Matamorón



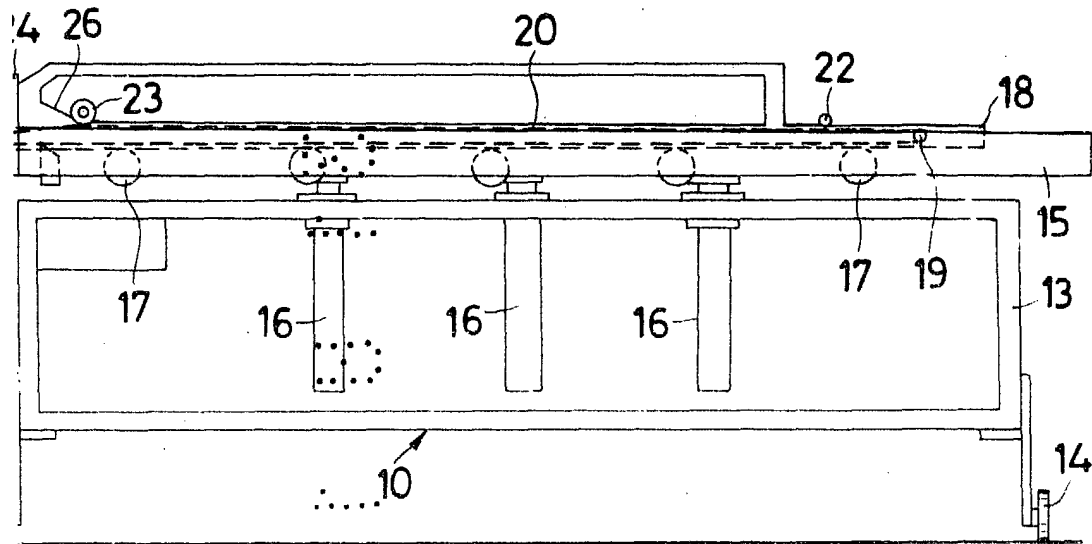


Fig. 5

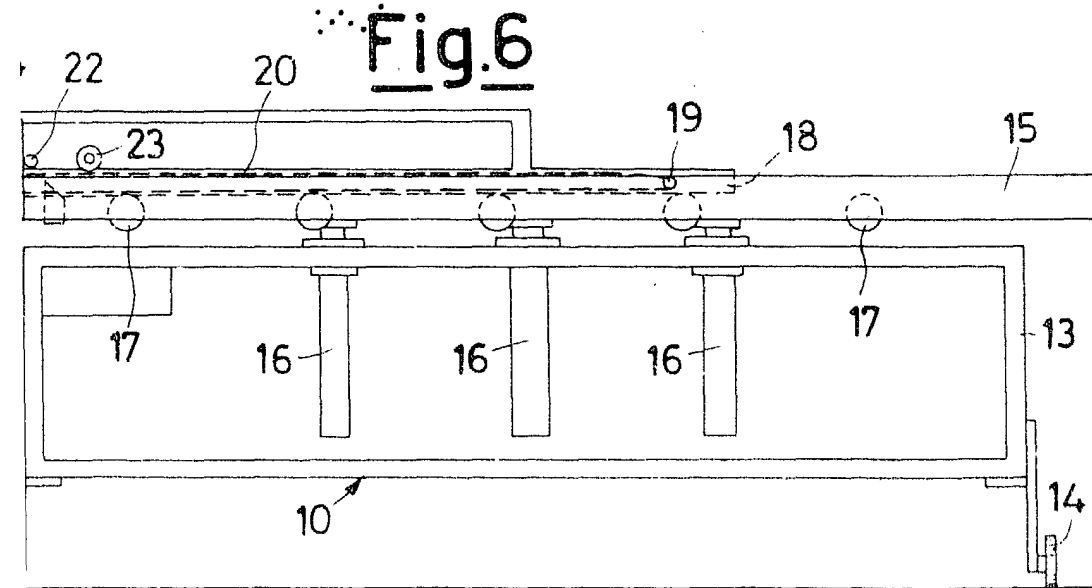


Fig. 6

ESCALA VARIABLE

CARLOS KOEB
P. P.

Fdo.: Pedro Matamorón

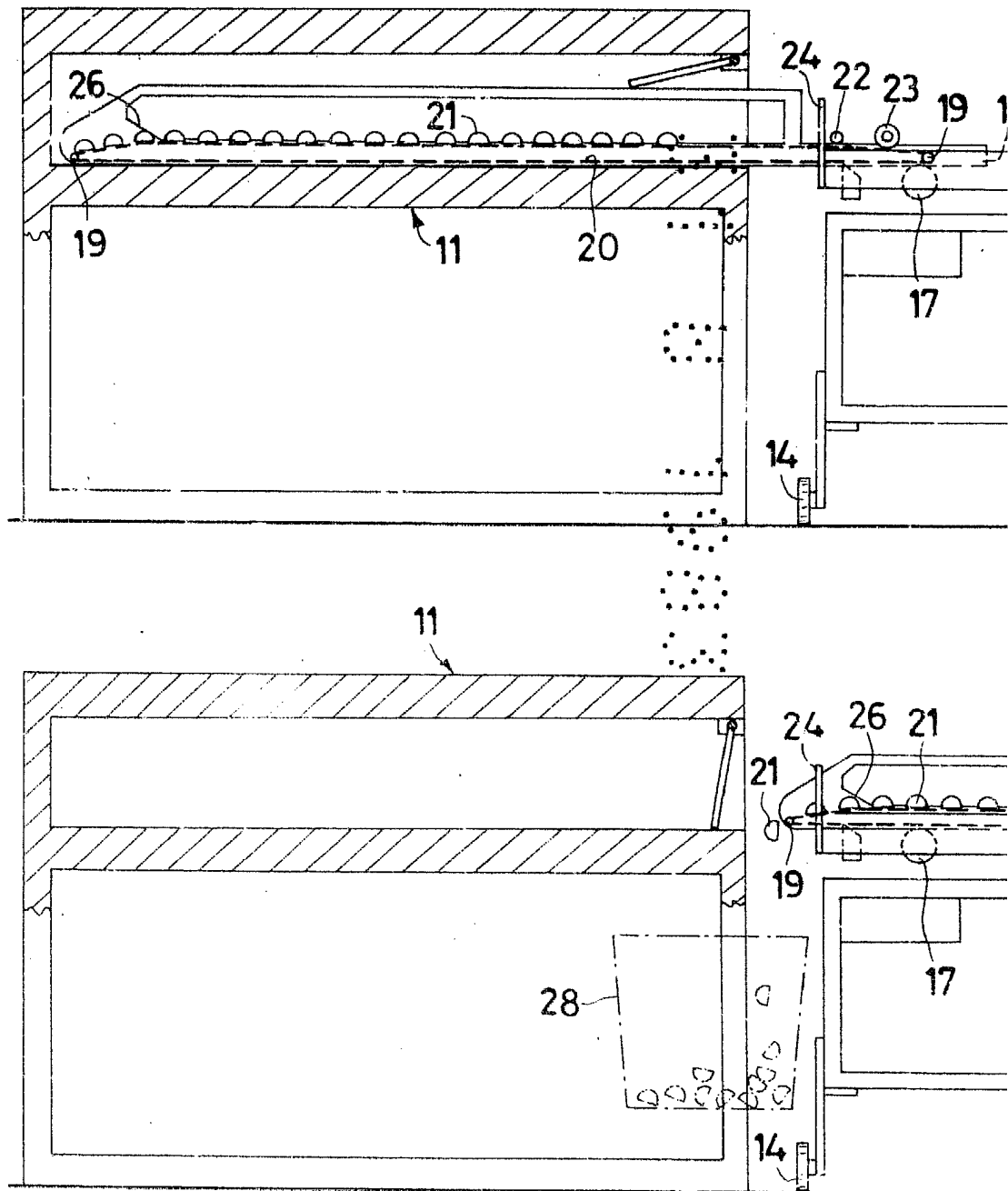


Fig.7

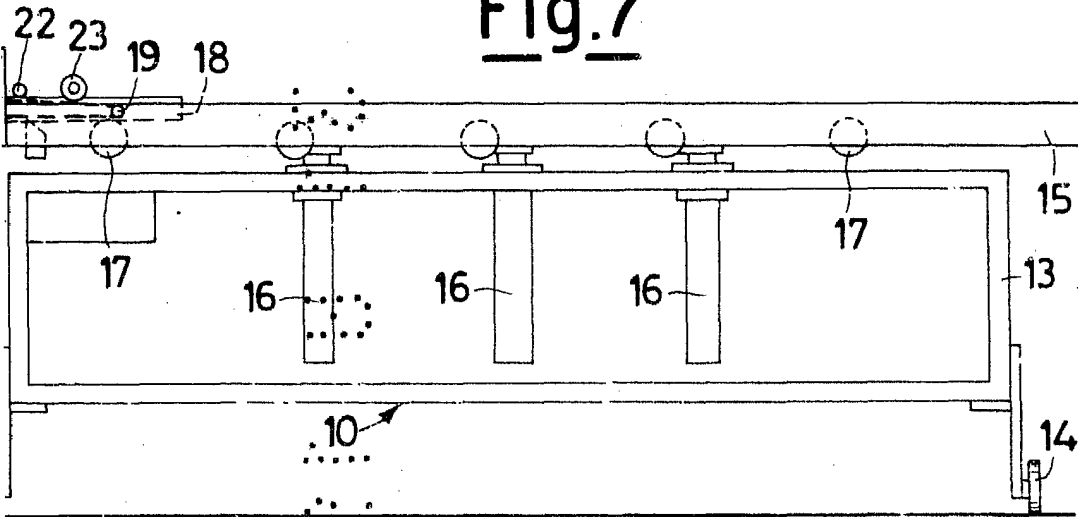
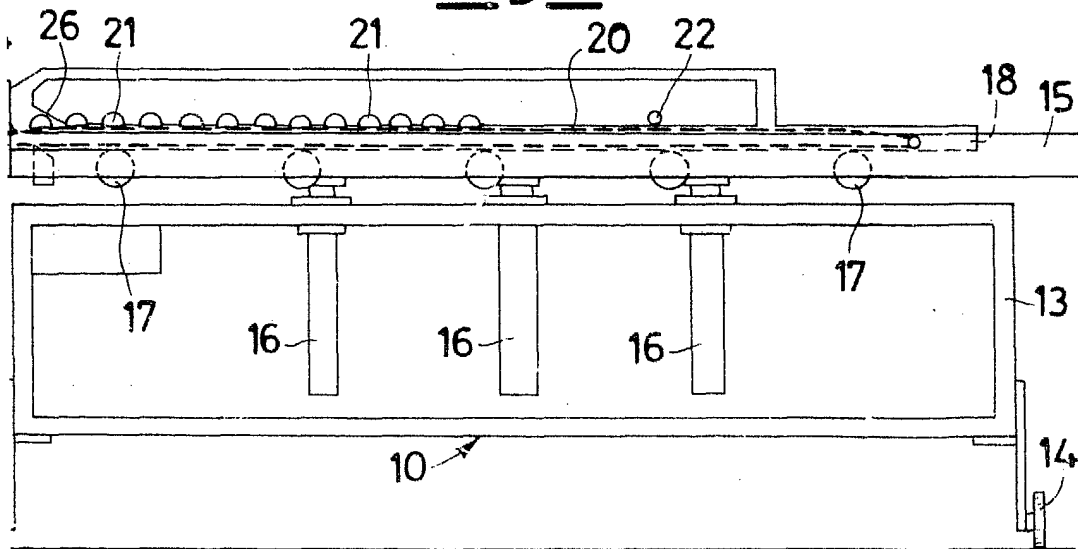


Fig.8



ESCALA VARIABLE

CARLOS BOES
P. P.

Fdo: Pedro Matamorón