

283329



- 1.-

283329

## *Memoria Descriptiva*

*para*  
una patente de Invención  
por veinte años en España.

*a favor de*

la r.s. SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

*residente en*

Vevey (Suiza.)

*por:*

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE ARTICULOS MOLDEADOS, EN  
PARTICULAR DE ARTICULOS DE CONFITERIA Y CHOCOLATE"

-----  
INVENTOR: Leonard Ralph APPLEBY  
de nacionalidad inglesa.

-----  
Prioridad: Patente suiza Nº 14422/61  
de fecha 13 Diciembre de 1961.  
-----



283329

La fabricación de artículos de confitería, tales como bombones a la crema, fondants, bocados de confitería y productos análogos, se efectúa, en general, con el auxilio de instalaciones de las denominadas "MOGUL", en las que los moldes están constituidos por bandejas que llevan una capa de almidón, en la que se imprimen los alvéolos destinados a recibir la materia a moldear. Los moldes que intervienen en este procedimiento no son utilizados más que una sola vez y en relación con este hecho, la instalación necesita de diferentes partes destinadas a asegurar constantemente, en coordinación con las otras funciones de la máquina, el establecimiento de los moldes y todas las operaciones que se derivan, a saber:

- a) relleno y nivelación de las bandejas;
- b) matrizaje de los alvéolos;
- c) vaciado de las bandejas;
- d) separación y regeneración del almidón;
- e) cepillado de los artículos moldeados.

Por otra parte, además de las complicaciones aportadas por las citadas operaciones, el cuidado de tal procedimiento entraña importantes trabajos de manutención pues, en general, las bandejas son transportadas y apiladas manualmente en los extremos de la instalación. En fin, el rendimiento del procedimiento resulta gravado por las pérdidas de almidón asaz importantes.

La presente invención tiene por objeto remediar estos inconvenientes suprimiendo las mencionadas operacio-



28332

nes; permite reemplazar los moldes de almidón por moldes permanentes. El procedimiento en cuestión se caracteriza, por el hecho de que se deposita al menos una capa de, por lo menos, una materia sobre la superficie de una banda transportadora, al interior de aberturas que atraviesan los moldes rígidos aplicados sobre la citada banda.

El procedimiento consiste en distribuir en el interior de moldes, que tienen las cavidades exentas de fondo y están solidarios a una cadena sin fin, aplicados sobre la superficie de una banda de transporte, una o varias capas de materia con la ayuda de uno o varios distribuidores. El primer distribuidor reparte en dichas cavidades una capa de fondant, por ejemplo, mientras que un segundo distribuidor introduce una segunda capa de materia, jalea por ejemplo.

Los moldes que contienen los artículos formados por dos capas superpuestas de materias diferentes, pasan al interior de un tunel de refrigeración hasta cierto punto del trayecto, a partir del cual los moldes se apartan progresivamente hacia arriba, mientras que los artículos quedan solidarios de la mencionada banda por una ligera adherencia. Los artículos desmoldeados llegan al extremo de la línea recorrida por la banda, la cual da la vuelta entonces hacia abajo realizando un codo brusco alrededor de un rodillo de pequeño diámetro, y pueden proseguir su desplazamiento sobre otra transportadora, por ejemplo la de una bañadora.

La banda de transporte puede llevar un revestimiento de materia plástica resistente seleccionada de manera

12



28332

que la adherencia de los artículos sobre su superficie sea superior a la ofrecida por las paredes de los moldes. A tal efecto, las citadas cavidades pueden estar revestidas de una materia plástica, por ejemplo del politetrafluoretileno conocido bajo las formas "Teflon" o "Fluon" y que permite realizar, junto con un tratamiento de superficie apropiado, la adherencia diferencial de los artículos con respecto al molde y a la banda transportadora.

El procedimiento que se describe está destinado a intervenir en la industria de la confitería y del chocolate especialmente, para la fabricación de toda la gama de artículos formados por moldeaje en estado líquido o pastoso, mas particularmente de los artículos en pasta de confitería de todas clases, fondants crema, fondants azucarados, jaleas, todos los artículos de chocolate forrados o no, azúcares cocidos, bombones, etc.

Obvio es decir que la presente invención ha sido descrita sólo a título de ejemplo y que diversas modificaciones de detalle pueden ser introducidas sin alterar su esencia.

=====



283329

N O T A .

=====

La presente invención consta de las siguientes reivindicaciones:

1.- Procedimiento de fabricación de artículos moldeados, en particular de artículos de confitería y de chocolate caracterizado por el hecho de que se deposita al menos una capa de, por lo menos, una materia sobre la superficie de una banda transportadora, al interior de aberturas que atraviesan todo el espesor de moldes rígidos aplicados sobre la citada banda.

2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se deposita sucesivamente sobre la superficie de dicha banda varias capas superpuestas de materias diferentes.

3.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el desmoldeaje de los citados artículos se opera en el interior de un túnel de refrigeración.

4.- Procedimiento de fabricación de artículos moldeados, en particular de artículos de confitería y de chocolate.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva que consta de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 12 de diciembre de 1962.

CARLOS ROEB  
P.

=====