

288 900



288900

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "Procedimiento para dosificar masas panificables y formar los panes mecánicamente" - - - - -

a favor de Don Pablo SEBASTIA MARTI, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle Enamorados, nº 102.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención que se refiere la presente memoria descriptiva tiene por objeto un procedimiento para dosificar masas panificables y formar los panes mecánicamente, que aporta a la industria de panificación unas mejoras considerables en la elaboración de los productos así como una reducción apreciable de la mano de obra y del tiempo lo que redundará en un más bajo coste de tales productos y economía.

Consiste esencialmente el procedimiento objeto de la invención en introducir la pasta ya debidamente amasada en una tolva de carga dejando que se deslice por efecto de la gravedad hacia la abertura del fondo para ser empujada luego por un émbolo que la imprime a través de tal abertura en el interior de un molde, ajustado a la misma en la superficie externa



de la tolva y cuya cavidad corresponde a la forma y dimensiones de la pieza a fabricar, relleniéndolo con la dosis adecuada establecida al pasar la cabeza del émbolo ajustadamente por la boca de entrada del molde y cortarse a tal efecto la masa pasando la que ocupa el interior de este último a tomar su forma para ser expulsada, ya en pieza modelada, por el mismo émbolo a través de una portezuela o portezuelas que dicho molde comprende depositándose sobre una cinta sin fin transportadora u otro asiento adecuado.

La descripción de un caso de ejecución práctica del procedimiento de que se trata, facilitado a título de ejemplo tan solo, permitirá hacerse perfecto cargo de cual es su marcha, así como las ventajas que con el mismo se obtienen y la fácil manera de su realización.

En el dibujo adjunto, al cual no referimos al describir el ejemplo, la figura 1 representa una vista en sección de un dispositivo para la puesta en práctica del procedimiento en el cual la pieza a panificar es expulsada lateralmente, la figura 2 representa una vista en sección de un dispositivo similar en el cual la pieza a panificar es expulsada por la parte inferior.

La masa panificable 1 es introducida en la tolva 2 deslizándose hacia la abertura de fondo 3 y por el émbolo 4 empujada, a través de tal abertura dentro de la cavidad 5 del molde 6 unido mediante la plancha 7 a la superficie externa de la tolva de modo que su boca, ajustada con el orificio que dicha plancha 7 posee, queda correspondiendo con la superficie de la extremidad 8 del émbolo cuyo perímetro coincide con el espacio abierto de la misma de manera que



al pasar la cabeza de ~~el~~ **bololo** a través de ella la masa es cortada quedando rellena la cavidad 5 del molde y modelándose así la pieza a panificar que, luego, abriendo la portezuela o portezuelas 9 de que está provisto el molde en la parte opuesta a su boca, es expulsada por el mismo ~~bololo~~ **bololo** 4 pasando sobre una cinta sin fin transportadora 10 para desde ésta como ~~obchura~~ **obchura** ser trasladada al horno.

Podrán ser variables sin que se altere la esencialidad del objeto de la patente los dispositivos o aparatos e instalaciones que se empleen para poner en práctica el procedimiento, su accionamiento, que podrá ser manual, eléctrico, hidráulico, neumático o mecánico, las prácticas llevadas a cabo para ejecutarlo, la forma y tamaño de los moldes, así como cuantas circunstancias puedan concurrir en la ejecución del procedimiento que, por ser de carácter secundario, accidental o accesorio respecto a la esencialidad del objeto de la patente no sean determinantes de sensible alteración de la misma.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se **HEVINDICA**, la propiedad y la explotación exclusiva de:

- 1.- Procedimiento para dosificar masas panificables y formar los panes mecánicamente, caracterizado por el hecho de que consiste en introducir la pasta ya debidamente amasada en una tolva de carga dejando que se deslice hacia la abertura del fondo para ser empujada luego por un



5 émbolo que la imprime a través de tal abertura al interior de un molde cuya cavidad corresponde a la forma y dimensiones de la pieza de coadura, rellenándolo con la dosis adecuada establecida al pasar la cabeza del émbolo ajustadamente por la boca de entrada del molde y cortarse a tal efecto la masa pasando la que ocupa el interior de este último a tomar su forma para ser expulsada, como coadura ya modelada, por el mismo émbolo a través de una portezuela o portezuelas que dicho molde comprende depositándose sobre una banda o tablero móvil desde donde pasa al horno.

10

2º.- "Procedimiento para dosificar masas panificables y formar los panes mecánicamente"

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

Barcelona, 24 de Mayo de 1963.

P.º p.º de Don Pablo SEBASTIA MARTI,

EL BONEI DEL RIO
P.º P.º



FIG.1

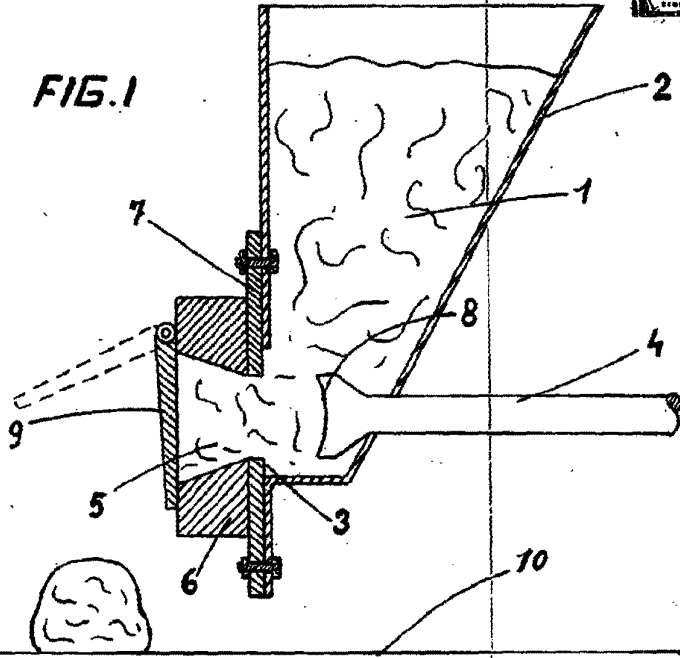
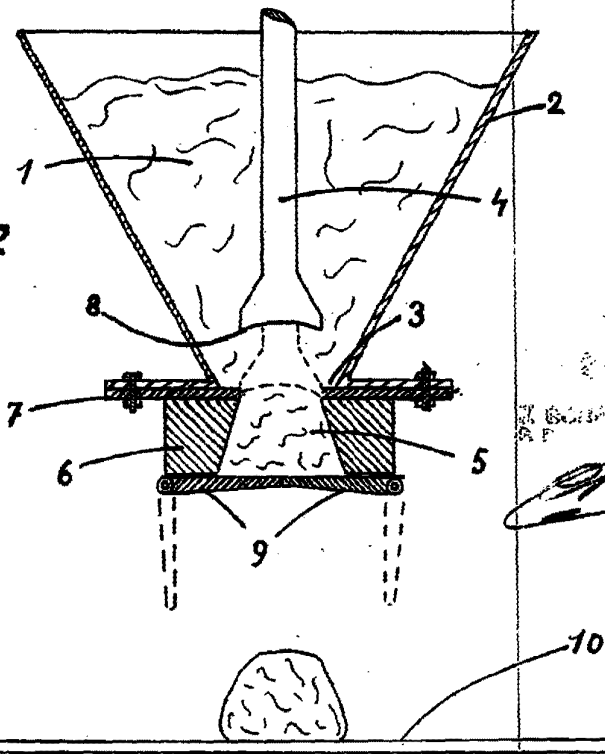


FIG.2



EXAMENADO Y
FIRMADO
EL 27 DE ABRIL DE 1903
EL SECRETARIO DE FISCOS
[Signature]