



290 179 2901 79

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por veinte años,

para todo el territorio español, por "HORNO CONTINUO" cuyo privilegio se solicita a favor de la entidad nacional CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A. "C.O.P.S.A." residente en BARCELONA, Calle Viladomat, 52, interior, y cuyo inventor es Don JUAN BAUTISTA SAUS RAL, de nacionalidad española que ha hecho cesión de sus derechos a la entidad solicitante.

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

La presente Patente se refiere, como su nombre indica, a un nuevo horno continuo para la cocción de pan que posee unas nuevas ventajas debidas a sus características técnicas que se apartan de lo hasta ahora conocido y practicado en esta especialidad, consistiendo dichas
5 ventajas en la posibilidad de aumentar el rendimiento específico del horno al permitir la cocción de un mayor número de kilos de pan por unidad volumétrica del horno, además de conseguirse complementariamente una ventaja

- 2 -

290179



5 adicional puesto que con el sistema ideado y aplicado a este nuevo horno resulta posibl  regular el paso progresivo de las bandejas portadoras de las porciones de pan a cocer por zonas previamente establecidas las cuales tendrán un menor o mayor grado de calor de acuerdo con el programa de temperaturas más idóneo para el logro de la adecuada cocción correspondiente a cada caso particular que se pueda presentar.

10 A pesar de la sencillez de la solución que corresponde a la nueva organización del horno continuo objeto de la presente Patente es precisamente esta solución sencilla la que valora esta invención teniendo en cuenta las muy importantes ventajas económicas y técnicas que la misma ha de reportar en la práctica.

15 El nuevo horno continuo para la cocción de pan objeto de esta Patente comprende una cámara de cocción, calentada a la temperatura adecuada y en cuyo interior est n dispuestas unas bandejas circulares portadoras de las piezas a cocer con la particularidad y característica esencial de que la trayectoria de dichas bandejas se realiza en zig-zag ondulante apoyándose para ello en cadena y en su caso en caminos de deslizamiento y de guía que en vez de ser como cintas sin fin de dos ramas paralelas consisten en una pluralidad de ramas dispuestas en una trayectoria ondulante y zig-zagueante para aumentar, a igualdad de condiciones, la capacidad de cocción del horno para un mismo volumen del mismo, además de regular el paso progresivo de las citadas bandejas por zonas de menor o mayor grado de calefacción de acuerdo con el programa de tempe-



290179

raturas idóneo para las necesidades de cocción de cada caso.

Con el fin de facilitar la buena comprensión de esta Patente se adjunta a título ilustrativo y sin carácter restrictivo un plano en el que se muestra un horno de este tipo grafiado en forma esquemática.

Las figuras 1 y 2 corresponden a sendos alzados en corte, según planos perpendiculares del mismo horno.

De acuerdo con lo que se indica en dicha figura este nuevo horno continuo para la cocción de pan consta esencialmente de una cámara de cocción 10 calentada a la temperatura adecuada, mediante el sistema calefactor que comprende el horno 11 ventilador 12 y pantalla 13, en cuyo interior de la cavidad de cocción están dispuestas unas bandejas circulantes 14 portadoras de las piezas a cocer con la particularidad y característica esencial de que la trayectoria de dichas bandejas 14 se realiza en zig-zag ondulante apoyándose para ello en cadenas 15 y en su caso en caminos de deslizamiento y de guía que, en vez de ser como cintas sin fin de dos ramas paralelas consisten en una pluralidad de ramas 16, 17, 18 y 19 dispuestas en una trayectoria ondulante para aumentar, a igualdad de condiciones, la capacidad de tratamiento del horno para un mismo volumen del mismo, además de regular el paso progresivo de las citadas bandejas 14 por zonas de menor y mayor grado de calefacción, de acuerdo con un programa de temperaturas idóneo para las necesidades de cocción de cada caso.

Descrito suficientemente en que consiste esta Patente

4-



290179

en correspondencia con los planos que se acompañan se comprende que podrán introducirse en el mismo cualesquiera modificaciones de detalle se estimen convenientes siempre que con ello no se altere su esencialidad a cuyo fin se declara de novedad y propia invención de Don JUAN BAUTISTA SAUS RAL, las siguientes reivindicaciones que constituyen la

NOTA REIVINDICATORIA

1a " HORNO CONTINUO", que comprende una cámara de cocción calentada a la temperatura adecuada y en cuyo interior están dispuestas unas bandejas circulantes portadoras de las piezas a cocer con la particularidad y característica esencial de que la trayectoria de dichas bandejas se realiza en zig-zag ondulante, apoyándose para ello en cadena y en su caso en caminos de deslizamiento y de guía, que, en vez de ser como cintas sin fin de dos ramas paralelas consisten en una pluralidad de ramas dispuestas en una trayectoria ondulante y zig-zagueante para aumentar, a igualdad de condiciones, la capacidad de cocción del horno para un mismo volumen del mismo, además de regular el paso progresivo de las citadas bandejas por zonas de menor y mayor grado de calefacción de acuerdo con el programa de temperaturas idóneo para las necesidades de cocción de cada caso.

2a "HORNO CONTINUO".

Todo tal y conforme queda descrito y reivindicado en la Memoria descriptiva que antecede y que consta de

- 5 - 290179



cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y un plano que la ilustra.

MADRID, 6 de Julio 1.963

CONSTRUCTORA DE PANIFICADORAS, S.A.
"C.O.P.S.A."

P.A.,

J. J. MORGADES Y GRANER

P. P.

Fdo. M.^a del Carmen Morgades Manóvilte



FIG. 2

290179

MADRID 9 JUL 1963
P.A. J. J. Moragas Graner

Moragas

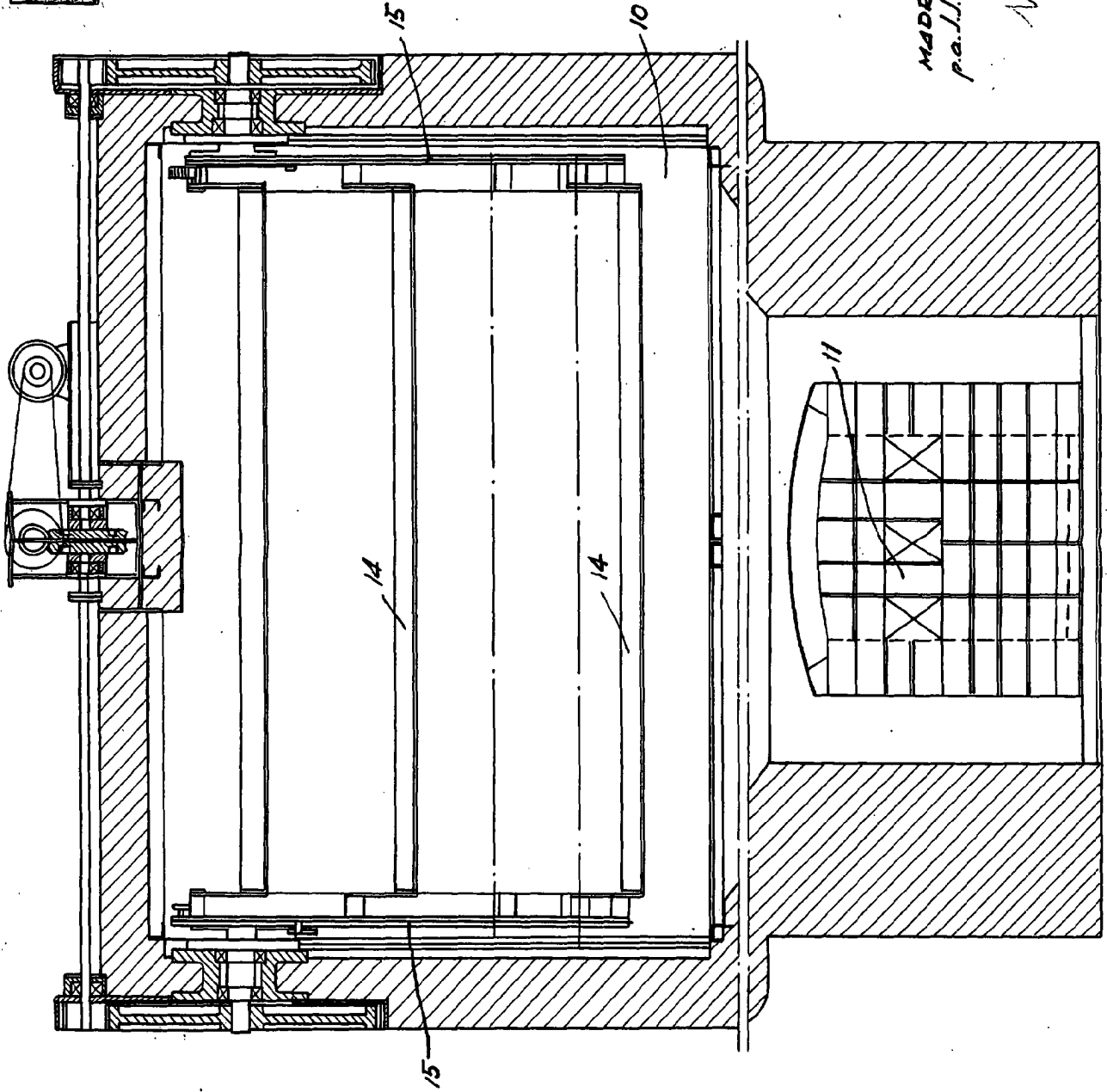


FIG. 1

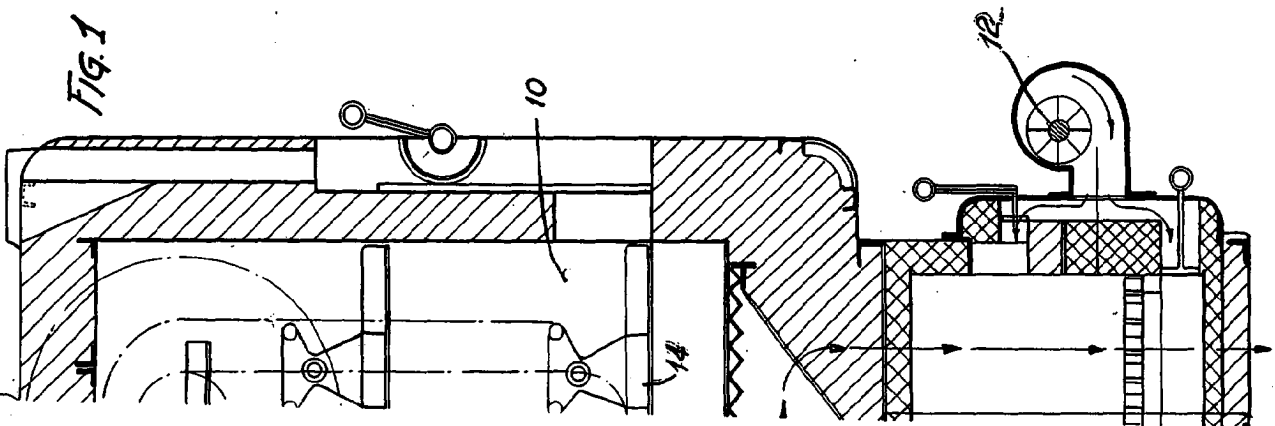
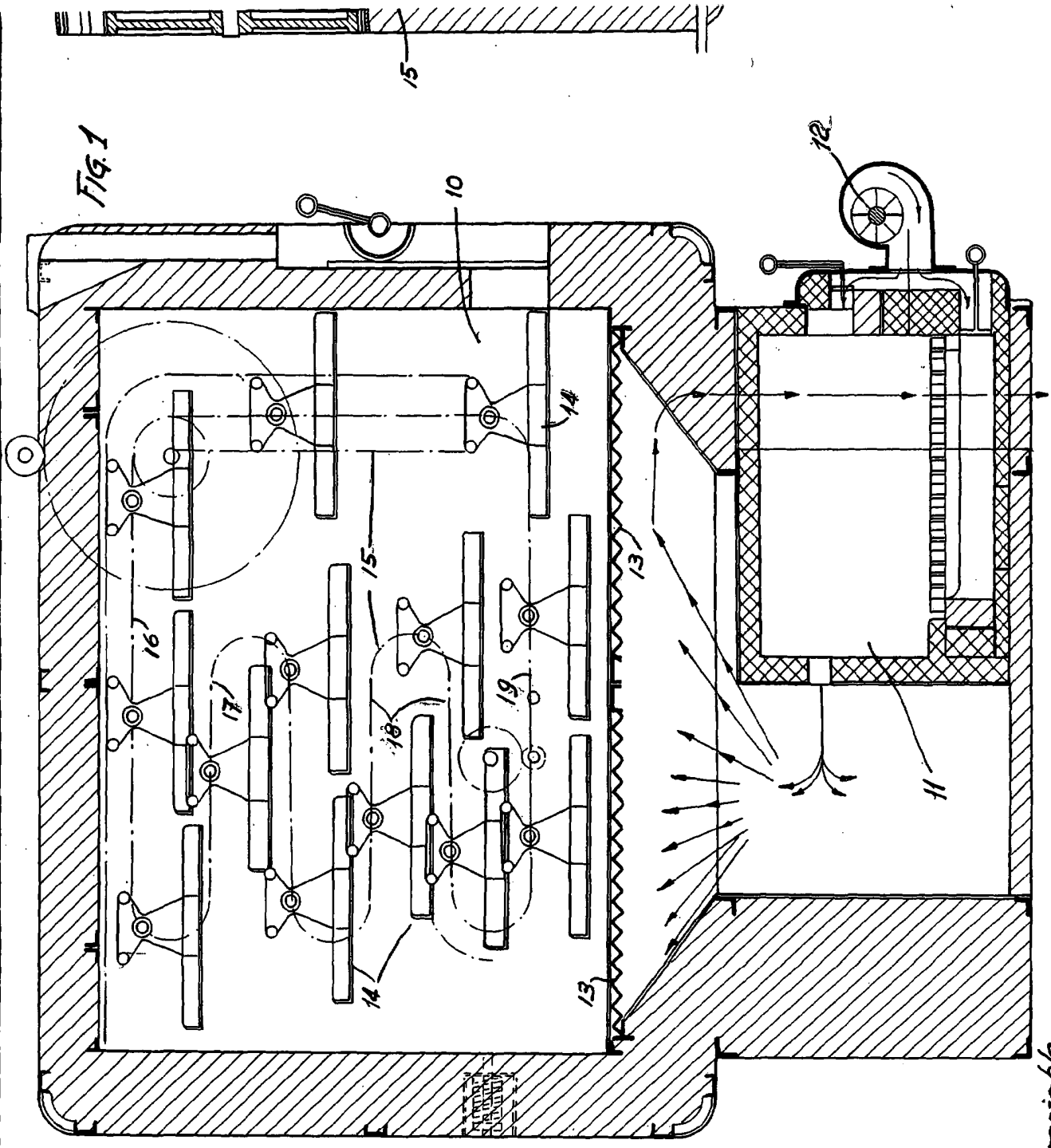


FIG. 1



Escala variable

290175

290175

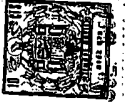


Fig. 1

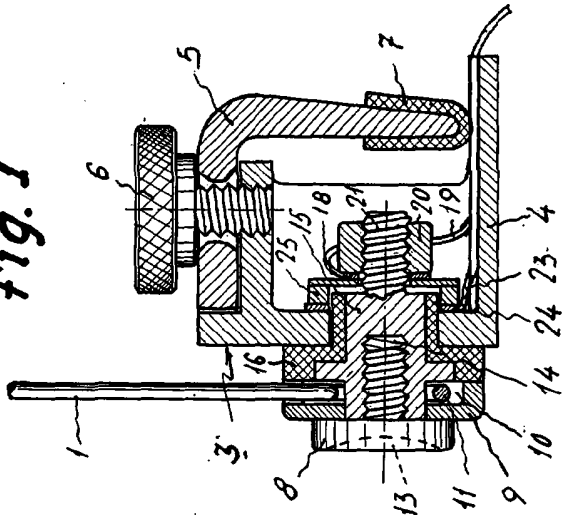


Fig. 2

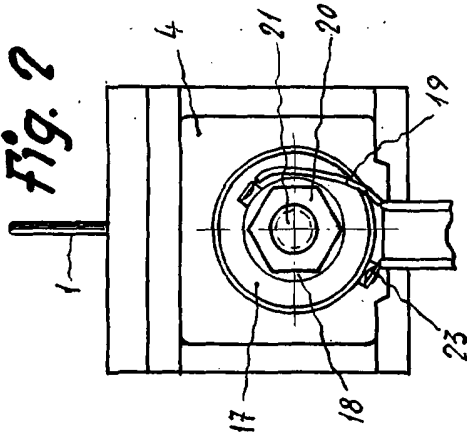


Fig. 4

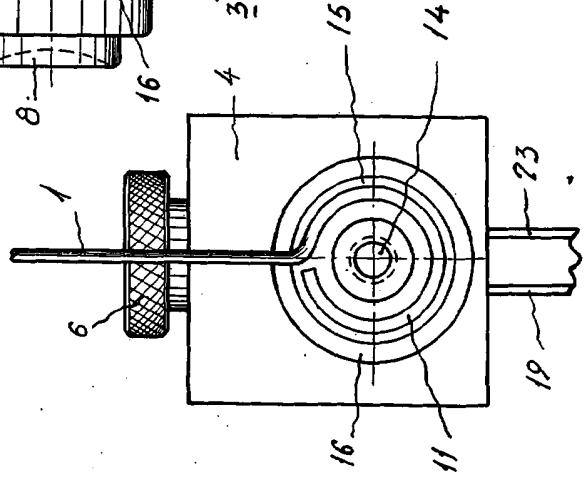


Fig. 3

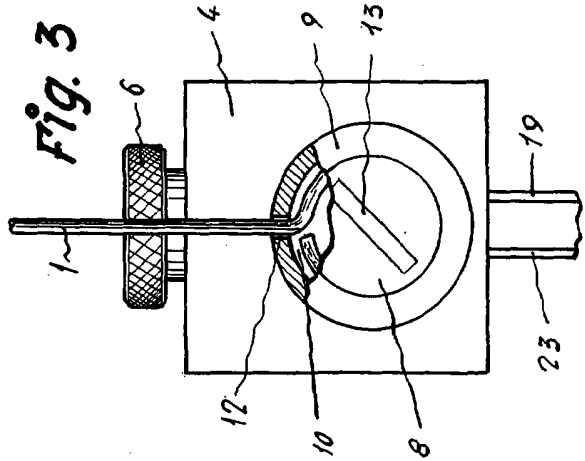
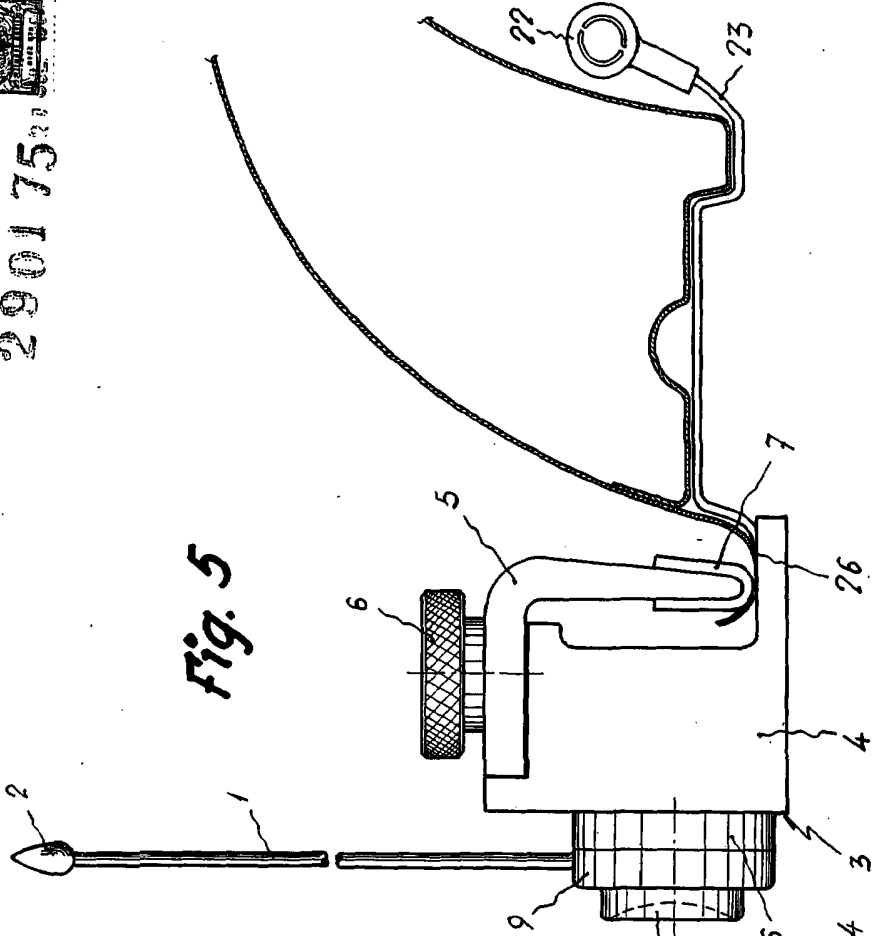


Fig. 5



20 JUL 1953

MARCELINO CURELL SURGOS
9. 2.

Handwritten signature and scribbles.