

300.148

300148



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años en España, por "UN APA

RATO PARA LA GRADUACION DE SUSTANCIAS

GRASAS, PARTICULARMENTE UNA MEZCLA DE

GRASA Y HARINA".

a favor de

T. & T. VICARS LIMITED

domiciliado en Earlestown, Newton-le-Willows,

Lancashire, INGLATERRA.

PRIORIDAD: de la solicitud de Patente británica
nº 21.194/63 del 28 de Mayo de 1.963.

INVENTOR: Stanley William Crispe, de nacionalidad
Británica.-

300148



El presente invento se refiere a un aparato para graduación de paso de una sustancia, tal como una mezcla de grasa y harina, a un ritmo constante, desde una tolva de alimentación, y para extenderla sobre una superficie móvil.

5 Conforme a la presente invención, un aparato para la graduación de paso de una sustancia, tal como una mezcla de grasa y harina, a una velocidad y volumen constantes, comprende una tolva de alimentación para la sustancia, un par de rodillos paralelos que forman el fondo de la tolva, dispuestos de modo que el hueco que queda entre los mismos actua como orificio graduador de la sustancia; un primer raspador destinado a desprender la sustancia de uno de los rodillos y dirigirla sobre el otro rodillo, y un segundo raspador para desprender la sustancia del otro rodillo y dirigirla sobre un rotor, el cual rotor se halla dispuesto en forma que agita la sustancia y la despide sobre una placa que sirve para desviar la misma hasta una superficie móvil.

10 De preferencia, uno de los rodillos será móvil respecto al otro, de modo que el orificio formado por el hueco existente entre los rodillos pueda regularse.

15 Se describirá la invención a continuación, a modo de ejemplo, con referencia a los planos adjuntos, que ilustran diagramáticamente un aparato con arreglo al presente invento.

20 Describiremos el aparato con referencia a su aplicación en las industrias de panificación y pastelería, donde se requiere una alimentación continua de una mezcla de grasa y harina (que en lo sucesivo denominaremos "pasta de galleta") que se deposita sobre una hoja de masa, antes de procederse a la laminación, en la producción de galletas de crema. No obstante, deberá quedar entendido que el aparato puede igualmente ser utilizado con otras sustancias de similar naturaleza, y que no queda, pues, limitado a la presente

25

30



300148

aplicación.

Con referencia al plano, diremos que un aparato para la graduación de la pasta de galleta comprende una tolva de alimentación 10 que posee cuatro paredes, y un par de rodillos paralelos 12 y 14, los cuales constituyen el fondo de la tolva, de manera que el hueco 16 que queda entre las periferias de los rodillos actúa como orificio graduador de la pasta de galleta contenida en la tolva 10. El rodillo 12 es móvil con relación al rodillo 14 a fin de permitir la regulación del orificio o hueco graduador 16. Los lados longitudinales 18 de la tolva presentan unas pestañas arqueadas 20 que se proyectan hacia el exterior a partir de sus bordes inferiores, y los lados transversales 22 se extienden hacia abajo en 24, para proporcionar un cierre hermético entre la tolva 10 y los rodillos 12 y 14.

Una hoja raspadora 26 se extiende a través del rodillo 14 y va montada tangencialmente al mismo para tomar contacto con su periferia dentro del hueco 16. Una hoja similar 28 se encuentra montada tangencialmente al rodillo 12, pero ésta está contenida en un plano que forma ángulos rectos respecto al plano de la hoja raspadora 26. Situado por debajo del rodillo 12 se halla un rotor 30, espaciado de una placa desviadora inclinada 32.

Cuando el aparato se encuentra en funcionamiento, los rodillos 12 y 14 se mueven en la dirección de las flechas por medio de los mecanismos propulsores 34 y 36. La pasta de galleta contenida en la tolva 10 pasa por el orificio graduador 16 en una proporción constante, en razón a la velocidad de rotación de los rodillos 12 y 14, y se adhiere a las periferias de los rodillos, a su paso por el mismo. La hoja raspadora 26 separa la pasta de galleta que se ha adherido al rodillo 14 y la dirige al rodillo 12, el cual la lleva a la hoja raspadora 28. A continuación, la hoja raspadora 28 pone a la pasta de galleta en contacto con el rotor 30 que gira en la direc

30014B



5 ción de la flecha X a una velocidad relativamente alta. La acción del rotor 30 consiste en romper la lámina de pasta de galleta y despedirla contra la placa inclinada 32, que la desvía hacia abajo sobre una hoja de pasta 34 sustentada por una banda transportadora 36 que se mueve en la dirección de la flecha Y.

En resumen, la Patente de Invención que se solicita, deberá recaer sobre las siguientes:

- REIVINDICACIONES-

10 1. Un aparato para la graduación de sustancias grasas, particularmente una mezcla de grasa y harina, en una proporción constante de paso, caracterizado por la existencia de una tolva de alimentación de dicha sustancia, un par de rodillos paralelos que forman el fondo inferior de la tolva, de modo que el hueco existente entre los rodillos actúa como orificio regulador de la sustancia; un primer dispositivo raspador para separar la sustancia de uno de los rodillos y dirigirla sobre el otro rodillo, y un segundo dispositivo raspador para separar la sustancia del otro de los indicados rodillos y dirigirla sobre un rotor, rotor que se halla dispuesto para deshacer la sustancia y despedirla sobre una placa que sirve para desviar la sustancia sobre una superficie móvil.

20 2. Un aparato conforme a la reivindicación 1, en el que uno de los rodillos es móvil, respecto al otro, de modo que el orificio regulador puede ser regulado.

25 3. Un aparato conforme a las reivindicaciones 1 ó 2, en el que el primer dispositivo raspador se proyecta sobre uno de los rodillos y se halla montado tangencialmente al mismo para tocar su periferia en el interior del orificio de graduación.

30 4. Un aparato conforme a las reivindicaciones 1, 2 ó 3, en el cual el segundo dispositivo raspador se proyecta sobre el otro de los referidos rodillos y se halla montado tangencialmente respecto



300148

al mismo, quedando contenido dentro de un plano que forma ángulos sensiblemente rectos con el plano del primer dispositivo raspador.

5. Un aparato conforme a la reivindicación 4, en el cual el primer dispositivo raspador se halla dispuesto en un plano sensiblemente vertical y el segundo dispositivo raspador se halla dispuesto en un plano sensiblemente horizontal.

6. Un aparato conforme a cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el rotor se encuentra situado por debajo del primero de los rodillos citados.

7. Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "UN APARATO PARA LA GRADUACION DE SUSTANCIAS GRASAS, PARTICULARMENTE UNA MEZCLA DE GRASA Y HARINA".

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de cinco páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 22 de Mayo de 1.964

ALFONSO UNGRIA

P. P.

5

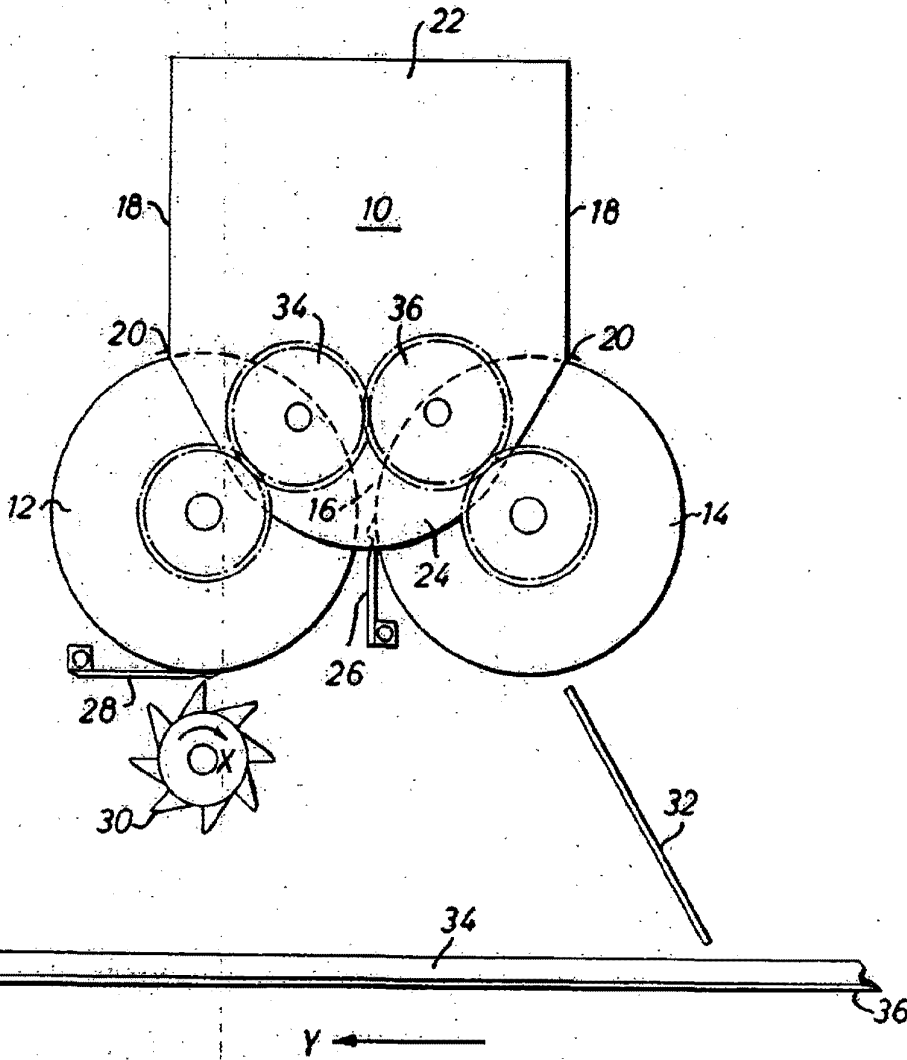
10

15

20

25

30



ESCALA VARIABLE
MADRID, 22 DE mayo DE 1964
ALFONSO UNGRÍA