



301461

un elemento auxiliar de la máquina y una vez cortada y recticulada la pasta de pan, se eleva el embolo juntamente con sus almenas cortantes y se sacan de dicha cazuela las piezas o rosetas para poderlas introducir en el horno de cocción, y el otro émbolo limita la altura que se desea que tengan las piezas, lo cual equivale así mismo a un peso determinado, que oscila entre los treinta y los cien gramos segun se desee, por lo tanto la máquina es inmejorable para la fabricacion de rosetas de pan y corteza dura, ya que permite obtener piezas de treinta a cien gramos y todas ellas con igual forma exterior, con la absoluta garantía de que todas las piezas que pueden estar en contacto con dicha pasta, estan fabricadas en acero inoxidable, por lo que es sumamente higiénica y antitóxica.

En verdad, se trata de dos máquinas en una, divisora y rectificadora, y el molde con sus almenas cortadoras construida enteramente en acero inoxidable, puede tener cualquier numero de divisiones y de cualquier forma geométrica, siendo la altura de las piezas regulable segun deseos, lo cual permite sacar las mencionadas piezas o rosetas con cualquier forma y del peso que se necesiten, pudiendo oscilar este entre los treinta y los cien gramos segun se indica anteriormente.

El cuerpo portador del molde, émbolos y almenas cortantes, y limitadores de altura, estan suspendidos de un sólido brazo, con lo cual se garantiza la continuidad y perfeccion de las piezas fabricadas, siendo la duración de la misma ilimitada y la rapidez con que se efectua el moldeo de las mismas, todas ellas iguales en peso y forma exterior, hace que su amortizacion sea rápida.

El molde tiene todo el contorno de las aristas de la colmena rozando la parte interior de la base superior sustentadora de los cortantes, llevando émbolo para determinar la altura, a voluntad, de la pieza o roseta a fabricar.



40 Con el fin de facilitar la comprensión de las características generales anteriormente expuestas, se acompaña un plano con la representada en un caso de realización práctica de una de estas máquinas divisoras reeticuladoras con funcionamiento de émbolos de arriba a abajo, la cual conviene interpretar en el sentido mas amplio y sin caracter restrictivo alguno, 45 presentandose el mencionado dibujo a título exclusivo de ejemplo.

En el mencionado dibujo, sus distintas figuras representan como sigue:

50 La figura I es una vista esquemática y en sección de la máquina con las almenas cortantes y determinadoras de la altura de las piezas, en posición alta; la figura II representa igualmente que la anterior en esquema y sección, pero con los cortantes y limitadores bajados, la figura III, no muestra en planta, parte de arriba del molde, con treinta y siete divisiones en forma exagonal, la figura IV, representa igual que la anterior 55 el molde con cincuenta y dos divisiones con forma cuadrangular, la figura V, representa otro molde como los anteriores pero con cuarenta y cuatro divisiones en forma circular.

60 En las figuras, y para una mayor comprensión y simplificación de la descripción expositiva del invento, han sido afectadas con referencias idénticas, describiendose a continuación, y con referencia a la mencionada plasmación gráfica, las relaciones que entre si guardan cada una de sus partes y el funcionamiento del conjunto.

65 Para moldear las piezas o rosetas de pasta de pan, hacemos subir por medio de un mecanismo cualquiera el émbolo portador de las almenas cortantes -1- y el émbolo que determina la altura de las mismas -2- con el fin de que una vez que esten en posición subida juntamente con las almenas cortadoras -3- y los limitadores de altura -4- quede un espacio libre -5- entre la 70 cabeza de la máquina -6- y la mesa -7- donde se aloja y apoya

301461

3003



la cazuela -8- portadora de la pasta -9- previamente pesada. Seguidamente descendemos los émbolos -1- y -2- juntamente con las almenas cortadoras -3- y los limitadores de altura -4- con ayuda del citado mecanismo, cortando las almenas -3- la pasta -8-, quedando de esta forma las células o colmenas -10- llenas, formando las piezas -11- con la configuración o forma de las citadas colmenas -10- .

Verificadas estas operaciones, maniobramos con los émbolos -1- y -2- y los hacemos subir juntamente con las almenas cortantes -3- y los limitadores -4- con el fin de que estos queden ocultos en el interior de la cabeza de la máquina -6-, sacamos del espacio o alojamiento -5- la cazuela -8- con las piezas o rosetas -11- debidamente moldeadas y cortadas para introducir las seguidamente en un horno para su cocción.

Para obtener piezas -11- de un espesor determinado, lo cual equivale a un peso semejante que puede oscilar entre los treinta y los cien gramos, maniobramos solamente el émbolo determinante de altura -2- para que los determinadores -4- queden a medida exacta y todos ellos a igual altura.

Ventajas considerables, pues como queda dicho, se consigue que las piezas de pan sean todas ellas iguales en peso y forma. Es sumamente sólida, y el molde con los limitadores de altura pueden tener cualquier forma geométrica en su contorno, profundidad y ancho de la misma, así como un número variable de celdillas o células que forman la colmena, siendo sumamente higiénica, y totalmente antitóxica, ya que esta construida todas las piezas que están en contacto con la pasta, en acero inoxidable

Descrita suficientemente la naturaleza y objeto de la presente solicitud, objeto de esta Invención, se declaran de novedad en España y sus Posesiones, las siguientes:

NOTAS de

REIVINDICACIONES.

301461



PRIMERA.- Por "MAQUINA DIVISORA RECTICULADORA ",
105 caracterizada porque dispone de émbolos, que en baja arrastra
uno de ellos a las almenas cortadoras, las cuales descienden
hasta hacer tope contra la cara interior de la cazuela para cor-
tar y recticular la pasta de pan colocada y pesada previamente
en ella, como elemento accesorio de la máquina, y los émbolos
110 suben arrastrando consigo a las piezas llamados limitadores de
altura y las almenas cortadoras, para poder retirar de su alo-
jamiento las córtezas de pan dura y las rodetas cortadas, igua-
les de constitucion, forma, tamaño y peso, para introducirlas
en el horno de cocción.

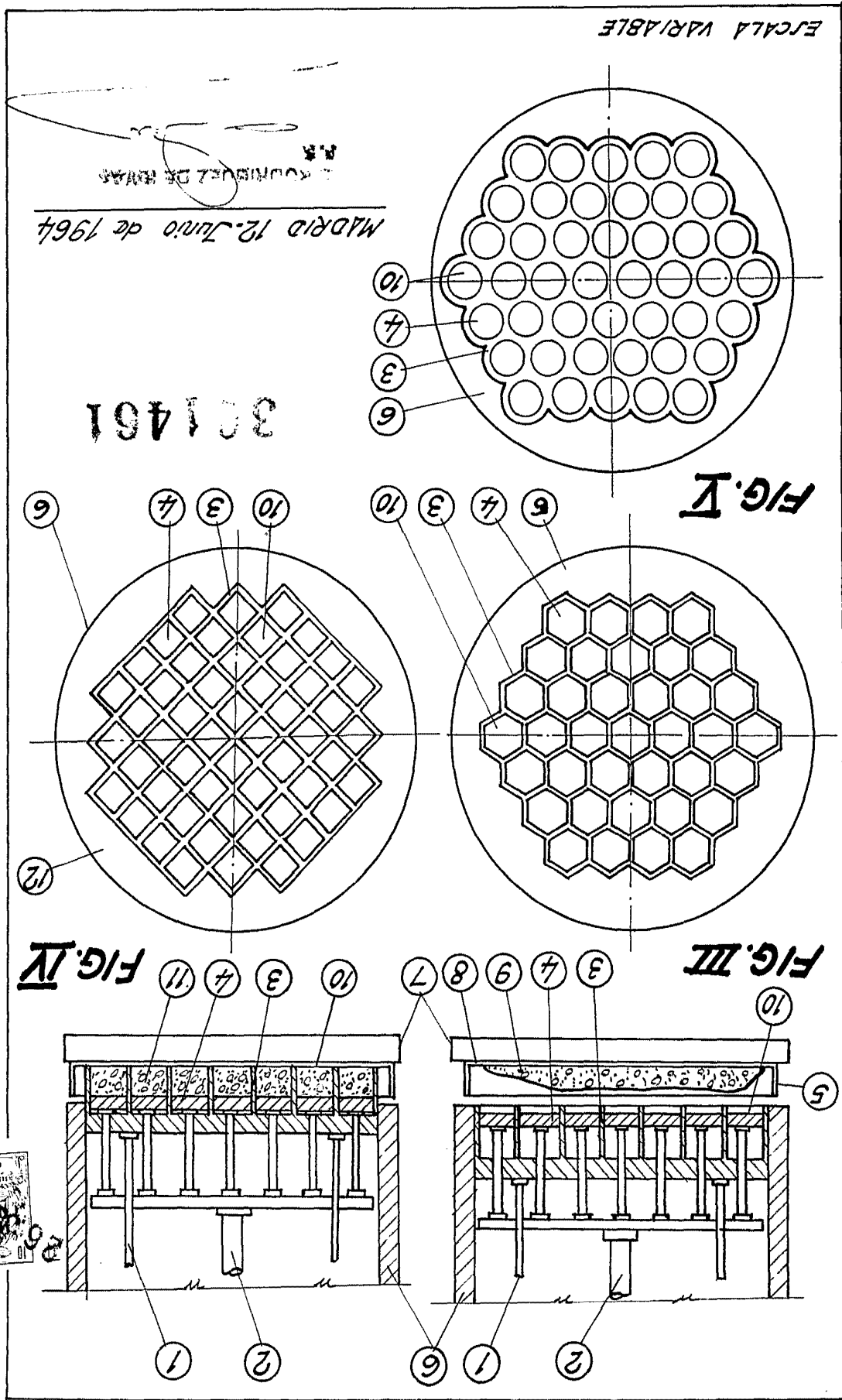
SEGUNDA.- Por Maquina Divisora Recticuladora, carac-
115 terizada ademas porque los limitadores de altura pueden dar una
altura determinada a todos ellos, con el fin de obtener piezas
de un espesor definitivo y un igual peso, que oscila entre los
treinta y los cien gramos.

TERCERA.- Por " Maquina Divisora Recticuladora", carac-
120 terizada tambien porque las cedulas o colmenas del molde, pue-
den ser de cualquier numero de divisiones o celdillas y de dis-
tintas formas geometricas, pudiendo ser la anchura o volumen
de dichas celdillas variables, lo que permiten obtener todas
las piezas iguales y del mismo peso.

CUARTA.- Por "Maquina Divisora Recticuladora", carac-
125 terizada tambien porque las aristas cortadoras o contorno del
molde, que forman las cedules, estan rozando la periferia inte-
rior de la cabeza de la máquina.

QUINTA.- Por " MAQUINA DIVISORA RECTICULADORA" .
130 Todo ello tal y como queda descrito en la memoria prece-
dente que consta de cinco hojas foliadas, mecanografiadas a dos
espacios por una sola de sus caras a la que se acompaña otra de
planos en forma y tamaño reglamentario.

Madrid, veintiseis de junio de mil novecientos sesenta
135.- y cuatro.
E. RODRIGUEZ DE ROVÁS
E.S.



ESCALA VARIABLE

MADRID 12-Junio de 1964

REVISTA DE INVENTOS

301461

