

302



302043

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por DIEZ años

cuyo privilegio se solicita para España, sus territorios y plazas de soberanía, a favor de:

Adrianus Antonius Marie LEMM

de nacionalidad holandesa, domiciliado en Prins Alexanderpolder, Arend van 's-Gravenzandestraat 164, Rotterdam, Holanda, relativa a:

"PERFECCIONAMIENTOS EN LOS DISPOSITIVOS DE FABRICACION DE CARAMELOS".

=====

Fuente de información: Patente en Luxemburgo
nº 36.776 de fecha 15 enero 1959



302043

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención tiene por objeto un dispositivo para la fabricación de caramelos a partir de una pasta de azúcar con incorporación inmediata de los palos. La invención pretende particularmente crear un dispositivo para fabricar caramelos esféricos por moldeo. - - - - -

Un dispositivo conocido para fabricar caramelos por moldeo, principalmente caramelos esféricos, comprende una cámara de moldeo en la cual se introduce radialmente la pasta de azúcar, y después se secciona por medio de una matriz de cortar que puede deslizarse en la cámara de moldeo, comprimiéndose la pieza separada de la pasta de azúcar por medio de la matriz de cortar en la dirección de la contramatriz. Estas dos matrices presentan un vaciado semiesférico de manera que delimitan, cuando se aplican una contra la otra, una cavidad esférica en la cual la pieza separada de la pasta de azúcar recibe una forma esférica. La cámara de moldeo y las matrices se ejecutan de manera que pueda introducirse radial y centralmente una pequeña pieza de madera, que hace la función de un palo, en la masa de azúcar contenida por las matrices. Haciendo deslizarse la contramatriz hacia atrás respecto a la matriz de cortar, se separa el caramelo moldeado. - - - - -

Este dispositivo presenta el inconveniente de tener



302043

un ritmo de producción lento y una capacidad reducida. - -

La patente holandesa nº 72.787 está encaminada a su-
primir este inconveniente creando una matriz en forma de
tambor para la producción de dulces, apropiada para la fa-
5. bricación continua de caramelos con incorporación inmedia-
ta de los palos. - - - - -

Según la invención, el dispositivo citado en primer
lugar se caracteriza porque no está provisto más que de un
solo tambor giratorio que comprende una serie continua de
10. cavidades de moldeo en su periferia, una serie de matrices
de moldeo que sólo pueden deslizarse en estas cavidades a par-
tir de uno de los extremos de éstas y paralelamente al eje
del tambor, presentando cada matriz de moldeo un vaciado en
su cara extrema dirigida hacia la cavidad de moldeo, así como
15. una serie de tapas articuladas a la periferia del tambor,
cooperando sólo la mitad de cada tapa con una cavidad de mol-
deo del tambor y delimitando estrechamente con ésta inter-
valos para comprimir piezas separadas de la pasta de azú-
car en los cuales pueden deslizarse las matrices, delimi-
20. tando los extremos de cada cavidad de moldeo alejada de la ma-
triz de moldeo junto con los extremos correspondientes de
las tapas que cooperan con cada matriz de moldeo, cuando las
tapas están cerradas, un espacio del mismo tamaño que el
vaciado de la matriz, aplicándose este espacio y este va-
25. ciado uno contra el otro y delimitando una cavidad de mol-
deo cuando la matriz de moldeo se introduce completamente
por deslizamiento hacia el interior y proporcionando la ca-
vidad una abertura para introducir en ella un palo de cara-



2043

melo desde el exterior. - - - - -

Una forma de realización preferida de la invención se caracteriza porque la abertura que sirve para introducir el palo está practicada según el eje central longitudinal de la cavidad de moldeo y está igualmente practicada parcialmente en el centro del borde superior de ésta y parcialmente en los bordes de las tapas. - - - - -

El inventor no reivindica la manera cómo deslizan axialmente las matrices de moldeo. Para ello, se puede aplicar el funcionamiento conocido por la patente holandesa nº 72.787. - - - - -

La forma cómo puede distribuirse la pasta de azúcar y cómo se separan los caramelos moldeados no tiene importancia para la aplicación de las medidas de la invención. Estas dos operaciones se mencionan en la patente holandesa nº 72.787 y en la patente inglesa nº 511.785 (véase el preámbulo de la patente holandesa nº 72.787). - - - - -

La invención no reivindica tampoco la manera cómo se introducen los palos en el azúcar. Ello puede producirse, por ejemplo, por medio de un émbolo o de una varilla de compresión según la patente holandesa nº 83.594 (párrafo 8). - - - - -

Debe observarse que se conoce un dispositivo para la fabricación continua por moldeo de caramelos planos con incorporación inmediata de los palos, por la patente holandesa nº 13.785, estando provisto este dispositivo de dos ro-



302643

5 dillos giratorios de moldeo que presentan en sus periferias cavidades de moldeo. Dos cavidades, una de cada uno de los dos rodillos, moldean un caramelo. Dado que las cavidades de moldeo están formadas por mecanizado según un arco de circunferencia (la superficie periférica de los dos rodillos), dos cavidades de moldeo opuestas no pueden delimitar un espacio de moldeo simplemente esférico y no se pueden fabricar por medio de este dispositivo, caramelos simplemente esféricos. - - - - -

10 En el plano anexo, se representa esquemáticamente una forma de realización preferida del dispositivo, a título de ejemplo no limitativo. - - - - -

La fig. 1 es una sección vertical longitudinal de una cavidad de moldeo, estando cerrada la tapa. - - - - -

15 La fig. 2 es una vista por el extremo del lado izquierdo de la fig. 1. - - - - -

20 El dispositivo está constituido por un tambor rotativo 1 que presenta en su periferia cavidades 2 así como tapas 3 articuladas al tambor de forma que puedan pivotar, presentando igualmente estas tapas cavidades que, en cooperación con las cavidades 2 determinan la forma de los caramelos. Se disponen matrices 4 paralelamente al eje de rotación del tambor. Se prevé una matriz para cada cavidad de moldeo dispuesta en el tambor. Las matrices se mueven con un movimiento de vaivén. - - - - -

25

Cada extremo de matriz que se halla en la cavidad de



302043

moldeo presenta un vaciado 5. Este es en el caso presente semiesférico. Si se desea, puede dársele otra forma. En sus extremos alejados de la matriz 4, la cavidad de moldeo 2 presenta una cara interior 6 que tiene la forma de un

5 cuarto de esfera, cuyo radio es igual al del vaciado 5, mientras que las dos tapas 3, que cooperan con la cavidad de moldeo con sus extremos alejados de sus pivotes, presentan una cara interior 7 que tiene igualmente la forma de un cuarto de esfera de radio igual al del vaciado 5 cuando las tapas

10 están cerradas, aplicándose esta cara 6 contra la cara 7 de manera que delimiten un espacio semiesférico del mismo volumen que el del vaciado semiesférico 5. Las superficies 6 y 7 pueden tener una forma diferente no semiesférica. Cuando la matriz 4 se introduce completamente por deslizamiento ha-

15 cia el interior, las superficies 5, 6 y 7 rodean simplemente un espacio esférico en el cual la parte separada de pasta de azúcar se moldea para conferirle una simple forma de esfera. - - - - -

Se deduce particularmente de la figura 2 que hay una

20 pequeña abertura entre dos tapas adyacentes y la pared de la cavidad de moldeo, siendo dicha abertura 8 una abertura de entrada que permite introducir centralmente un palo 9 en la masa de azúcar que se halla en la cavidad de moldeo. El tamaño de la abertura 8 está adaptado con precisión al diámetro del palo, de modo que cuando se introduce azúcar no

25 puede ser repelido hacia el exterior a lo largo de este palo. Para impedir que esto se produzca, es necesario que el palo esté introducido en la abertura antes de que la matriz



4 ejerza su acción de compresión. - - - - -

En el ejemplo de realización, el palo 9 así como la abertura 8 tienen una sección circular. La mitad de la abertura está practicada en el borde superior de la superficie 6 según el eje central longitudinal de la cavidad 6, mientras que una cuarta parte de la abertura está practicada en los bordes de cada una de las tapas que cooperan con las cavidades de moldeo. - - - - -

Los palos se distribuyen desde un recipiente de almacenaje y se dirigen hacia la cavidad de moldeo. - - - - -

Pueden introducirse, desde luego, diversas modificaciones en la forma de realización representada y descrita con detalle, sin salir del cuadro de la invención. - - - - -

N O T A

Se declaran de novedad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- Perfeccionamientos en los dispositivos de fabricación de caramelos, por moldeo a partir de una pasta de azúcar con incorporación inmediata de los palos, del tipo que está provisto de una matriz de compresión que puede deslizarse axialmente en una cavidad de moldeo y que presenta un vaciado, que delimita, junto con un segundo vaciado, una cavidad de moldeo cuando la matriz se introduce completamente por deslizamiento hacia el interior, caracterizados porque

302043



los dispositivos citados en primer lugar están provistos de un sólo tambor giratorio (1) que comprende una serie continua de cavidades de moldeo (2) en su periferia, una serie de matrices de moldeo (4) que sólo pueden deslizarse en estas cavidades a partir de uno de los extremos de éstas y paralelamente al eje del tambor, presentando cada matriz de moldeo un vaciado (5) en su cara extrema dirigida hacia la cavidad de moldeo, así como una serie de tapas (3) articuladas a la periferia del tambor, cooperando sólo la mitad de cada tapa con una cavidad de moldeo del tambor y delimitando estrechamente con ésta intervalos para comprimir piezas separadas de la pasta de azúcar en los cuales pueden deslizarse las matrices 4, delimitando los extremos de cada cavidad de moldeo (2) alejada de la matriz de moldeo junto con los extremos correspondientes de las tapas que cooperan con cada matriz de moldeo, cuando las tapas están cerradas, un espacio (6, 7) del mismo tamaño que el vaciado (5) de la matriz, aplicándose este espacio y este vaciado uno contra el otro y delimitando una cavidad de moldeo cuando la matriz de moldeo se introduce completamente por deslizamiento hacia el interior y proporcionando la cavidad una abertura (8) para introducir en ella un palo de caramelo (9) desde el exterior. - - - - -

2.- Perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados porque la abertura (8) que sirve para introducir el palo (9) está practicada según el eje central longitudinal de la cavidad de moldeo (2) y está igualmente practicada parcialmente en el centro del borde superior de ésta

302043



FIG. 1

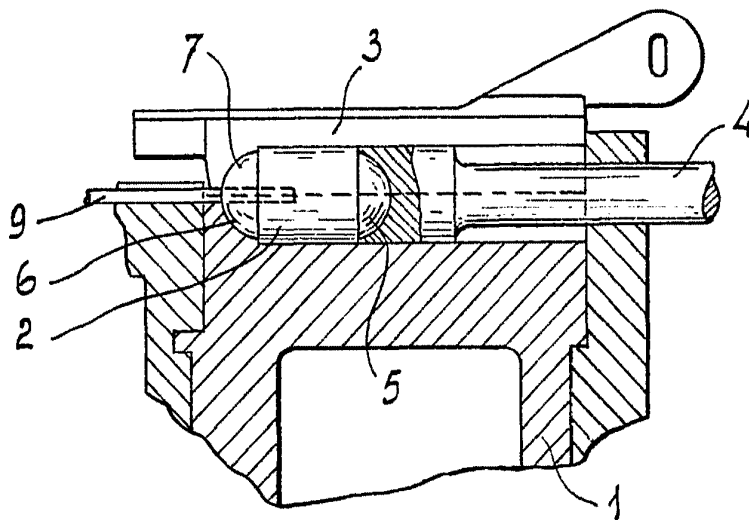
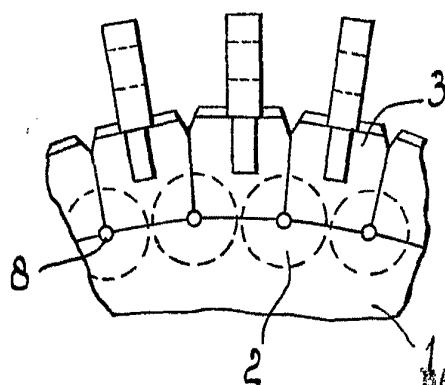


FIG. 2



BARCELONA, 7 JUL 1964

P. A.

Kanonen

M. CURELL SUÑER