

200



305382

PATENTE DE INVENCIÓN

por 20 años

por "Un perfeccionamiento en los hornos de panificación" a favor de Don Pablo SEBASTIA ESTELA, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle Consejo de Ciento nº 567.

.....

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva tiene por objeto un perfeccionamiento en los hornos de cocer pan gracias al cual se economiza mano de obra y tiempo.

5 Consiste esencialmente el perfeccionamiento de la invención en disponer en el interior y a lo largo del mismo un dispositivo transbordador constituido por una serie de plataformas provistas de ruedas y unidas articulables por una de sus extremidades a dos cadenas sin-fin paralelas
10 dotadas de un movimiento por el cual dichas plataformas son llevadas por encima de dos vías de manera que cumplen un ciclo o vuelta completa dentro del horno, desde la boca



del horno hacia el fondo de éste y regreso.

En las plataformas, desde la boca del horno, se coloca el producto a cocer el cual avanzando en las mismas, a una velocidad preestablecida según el tiempo de cocción necesario, llega por la parte superior del horno hasta su parte más profunda y regresa por la parte inferior a la misma boca en que fué cargado desde donde por las mismas plataformas es descargado ya cocido, realizándose el ciclo completo sin intervención manual alguna.

La descripción de un caso de ejecución práctica del perfeccionamiento de la invención, facilitado a título de ejemplo sin carácter limitativo alguno, permitirá hacerse perfecto cargo de que consiste y de la constitución y funcionamiento del dispositivo transbordador que lo crea.

En el dibujo adjunto, al cual nos referimos al describir el ejemplo, la figura 1 es una vista representando en sección longitudinal un horno de panificación provisto del perfeccionamiento de la invención; la figura 2 es una vista en perspectiva mostrando parte de una plataforma unida por su extremidad a la cadena sin-fin de tracción y apoyada con sus ruedas en un riel; la figura 3 es una vista lateral y en sección de una plataforma unida por una extremidad a la cadena sin-fin de tracción y apoyada con sus ruedas en un riel; la figura 4 es una vista por la parte superior de una plataforma unida por una extremidad a las cadenas sin-fin de tracción.

En el interior del horno 1, que comprende tres cámaras calefactoras 2, 3 y 4 comunicadas por los conductos 5, 6 y 7 de manera que los gases calientes del quemador 8 circulan-



do por las mismas las calienten antes de salir por la chimenea 9, está arreglado el dispositivo transbordador constituido por dos cadenas sin-fin 10, 10^a que se mueven arrastradas paralelamente por las ruedas 11, 11^a de las cuales la 11, o sea la situada en la boca del horno 12 es la motriz, y una serie de plataformas 13 provistas de ruedas 15, las cuales son llevadas por las cadenas sin-fin 10, 10^a, a las que están unidas articuladamente a través de dos elementos 16 y 16^a que poseen en uno de sus extremos, moviéndose sobre los tramos de vías 17 y 18 y pasando por basculación sobre las articulaciones 16, 16^a del tramo de vía 17 superior al tramo de vía 18 inferior en el momento que el cambio de dirección del movimiento de la cadena sin-fin se inicia por su paso sobre la rueda 11^a evitándose la caída brusca de las plataformas durante dicha basculación por el balancín con amortiguador 19 que va articulado en las paredes del horno, de esta forma se evita también que el producto en cocción caiga de las plataformas, continuando estas últimas su camino por el tramo de vía inferior, llevadas por las cadenas hacia la boca del horno 12 donde sufren otra basculación, al cambiar de dirección la cadena sin-fin a su paso sobre la rueda motriz 11, que es lo bastante brusca para que el producto ya cocido caiga de la plataforma en que se halla dentro de un recogadero.

25 La cocción, por ejemplo los panes, 20, son colocados en la boca de entrada del horno 12 encima de las plataformas 13 las cuales van avanzando continuamente, de la manera que se ha explicado, por el interior del horno, cocciéndose los panes por radiación de las cámaras calefactoras



2, 3 y 4 durante el ciclo completo de avance siendo expulsados ya cocidos, como se ha dicho, en la misma boca del horno.

5 Como se comprenderá por lo expuesto el funcionamiento de un horno provisto del perfeccionamiento de la invención es continuo y solamente se necesita un operario que vaya colocando los panes en las plataformas y otro que retire los recogedores una vez éstos están llenos substituyéndolos por otros vacíos.

10 Como es natural, manteniéndose la estructuración esencial del dispositivo transbordador que constituye el perfeccionamiento en la forma que acaba de definirse y demostrarse, podrán ser variables las formas y dimensiones de las diferentes partes integrantes de cada caso de ejecución del mismo, los materiales o elementos que se empleen en la fabricación de tales partes, el tipo de gobierno de actuación del mecanismo del dispositivo, que podrá ser manual, mecánico, eléctrico, hidráulico y neumático y cuantas otras circunstancias puedan concurrir en la
15 producción y en la utilización de los dispositivos transbordadores que se fabriquen de acuerdo con el que constituye el perfeccionamiento objeto de la presente invención siempre que no acusen alteración sensible de la esencialidad del mismo por ser respecto a ella de carácter secundario, accidental o accesorio.
20
25

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la pre-



sente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

- 5 1.- Un perfeccionamiento en los hornos de panificación, caracterizado por el hecho de que consiste en arreglar en el interior y a lo largo del horno un dispositivo transbordador constituido por una serie de plataformas provistas de ruedas y unidas articulables por una de sus extremidades a dos ca-
10 denas sin-fin dotadas de un movimiento por el cual dichas plataformas son llevadas por encima de dos tramos de vía colocados distanciados uno encima del otro, de manera que cumplen un ciclo o vuelta completa dentro del horno, desde la boca de éste hacia el fondo y regreso a la misma, repitiéndose el ciclo de manera continua.
- 15 2.- Un perfeccionamiento, tal como el especificado en 1, caracterizado por el hecho de que las cadenas sin-fin que llevan las plataformas se mueven entre dos juegos de ruedas extremas, un juego loco situado en la parte más profunda del horno y un juego motriz situado en la boca de éste.
- 20 3.- Un perfeccionamiento, tal como el especificado en 1 y 2 caracterizado por el hecho de que está provisto un balancín amortiguador articulado a las paredes del horno para evitar la caída brusca de las plataformas al bascular éstas, durante el cambio de dirección de la cadena sin-fin a su paso por el juego de ruedas locas, para pasar del
25 tramo de vía superior al inferior.
- 4.- "Un perfeccionamiento en los hornos de panificación".

Consta.

27 00



- 6 -

3

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

Barcelona, 20 de Octubre de 1964.

P. p. de Don Pablo SEBASTIA ESTELA,

3 053 882

DON PABLO SEBASTIA ESTELA.

3 053 882

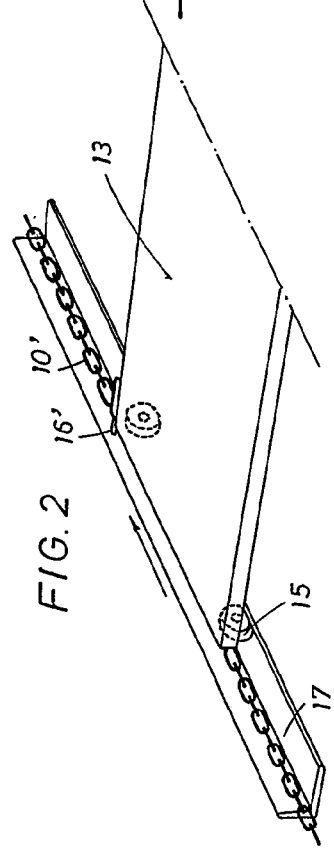
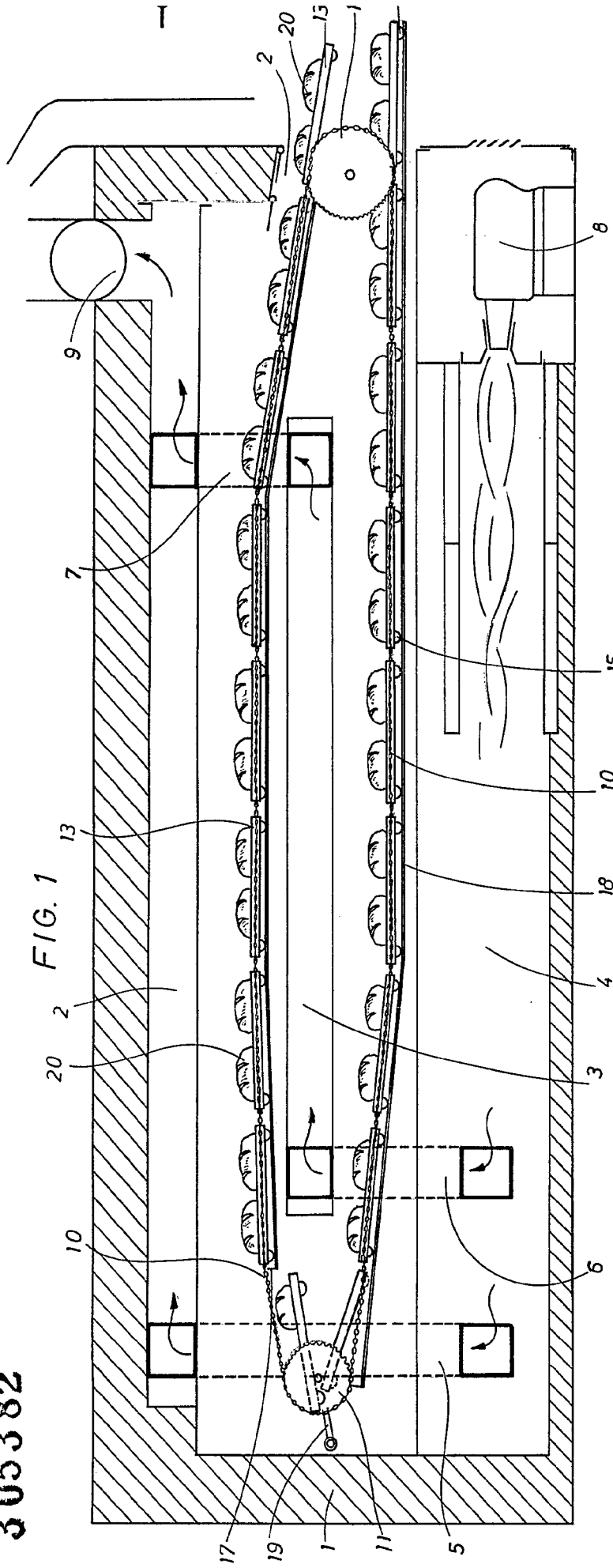
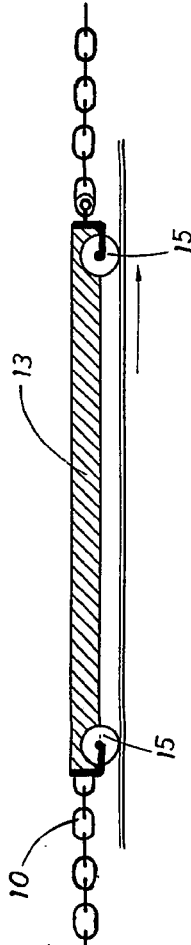


FIG. 3



ESCALA VARIABLE.

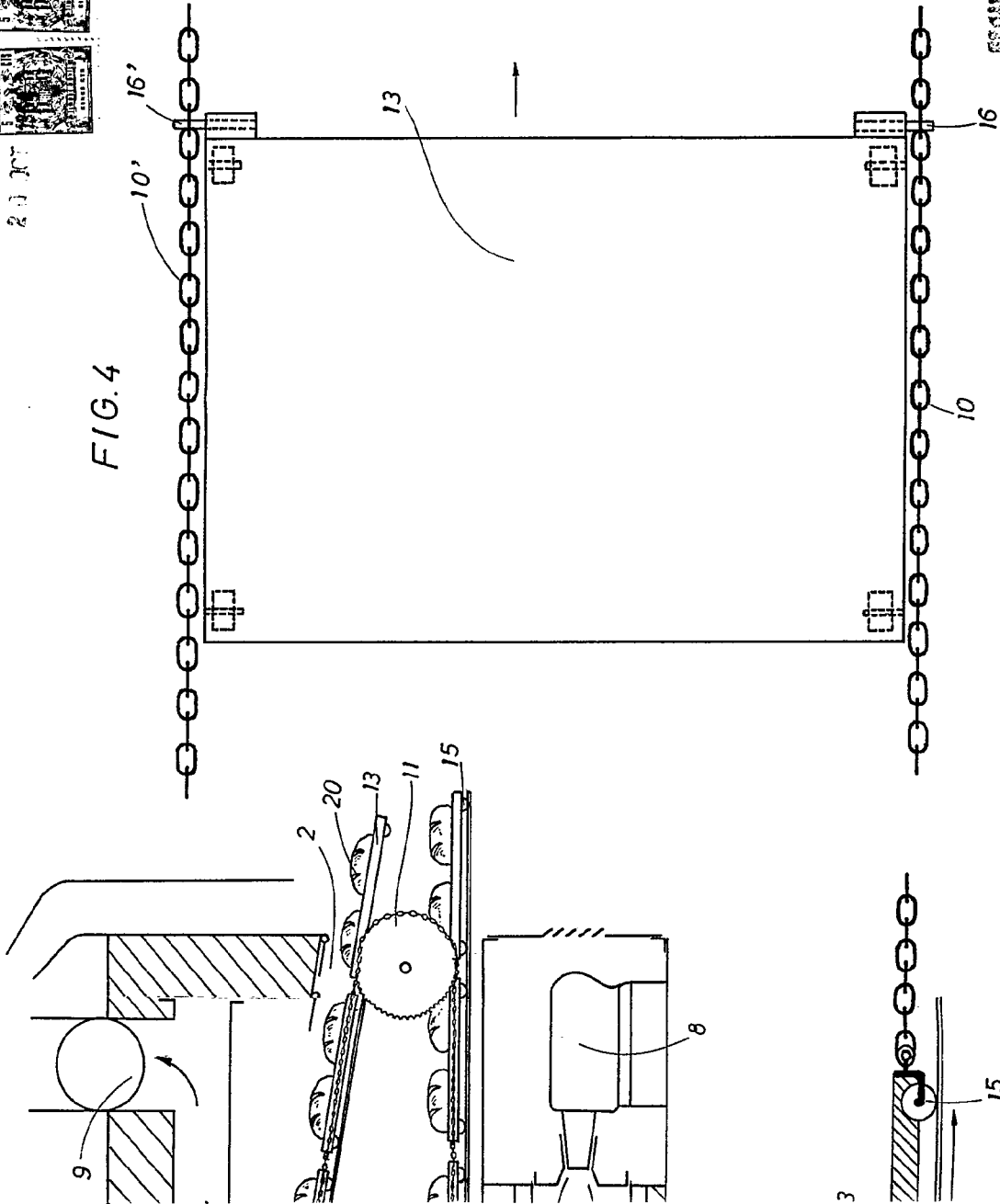
3 053 82

HOJA UNICA.



20 OCT

FIG. 4

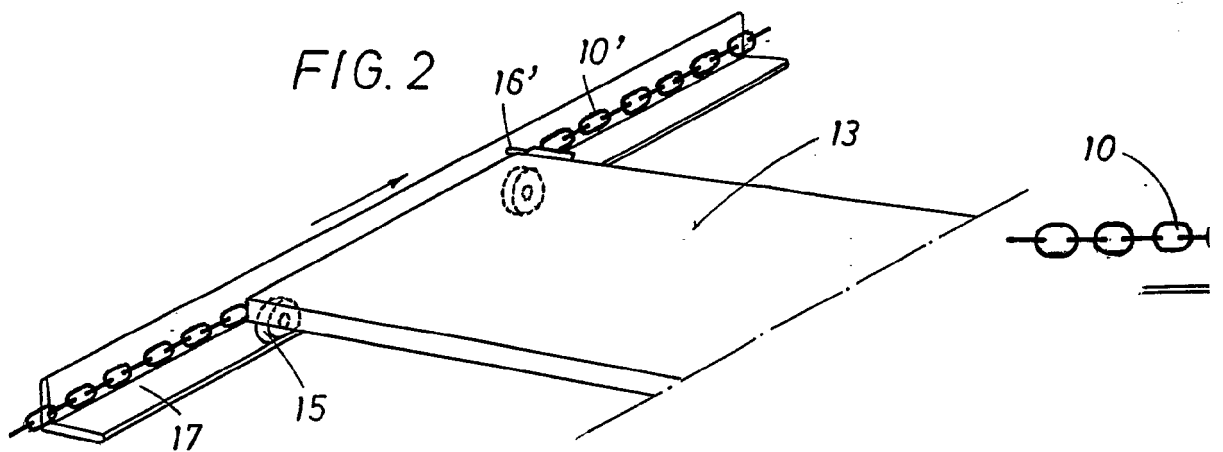
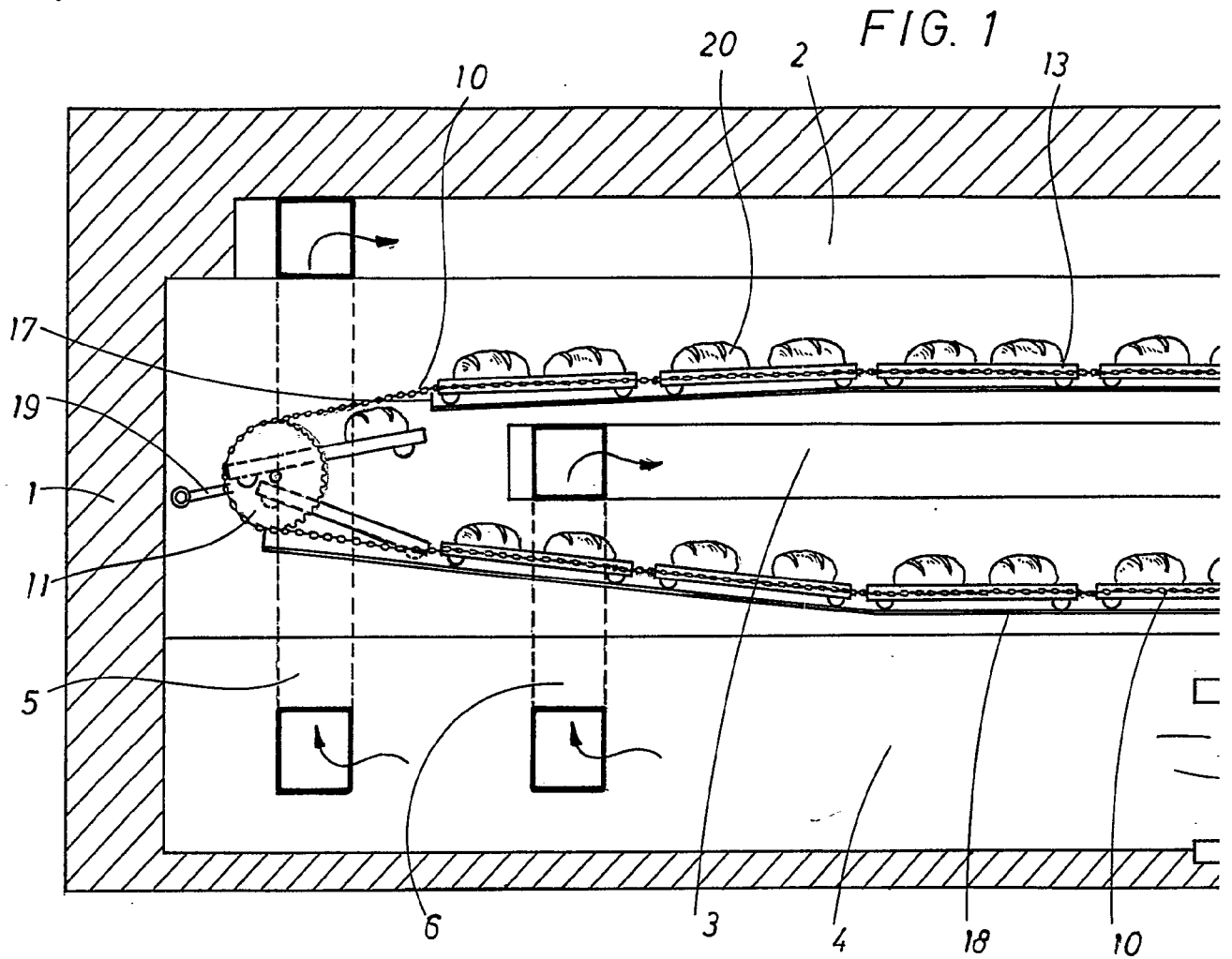


RECEIVED
29 OCT 1972
LIBRARY

10

DON PABLO SEBASTIA ESTELA.

305382



ESCALA VARIABLE.

FIG. 1

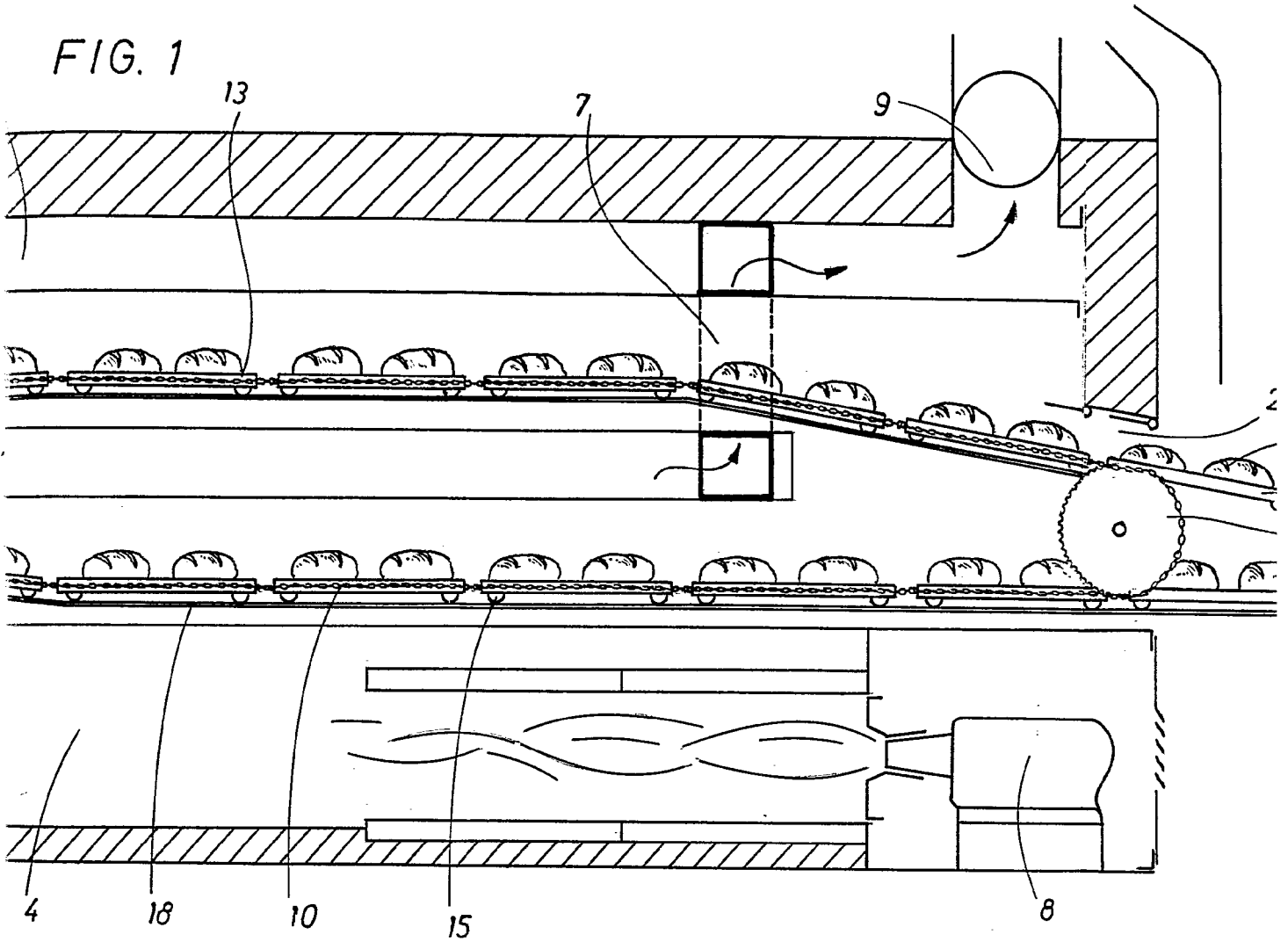
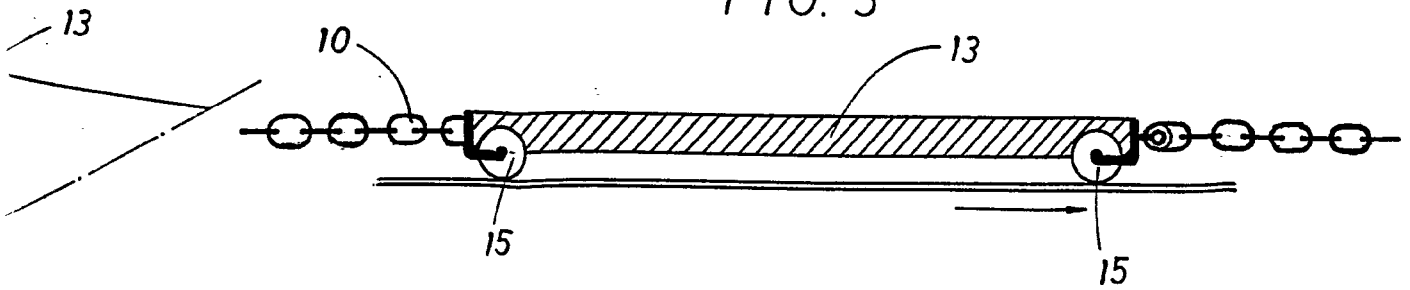


FIG. 3



23 OCT 1957

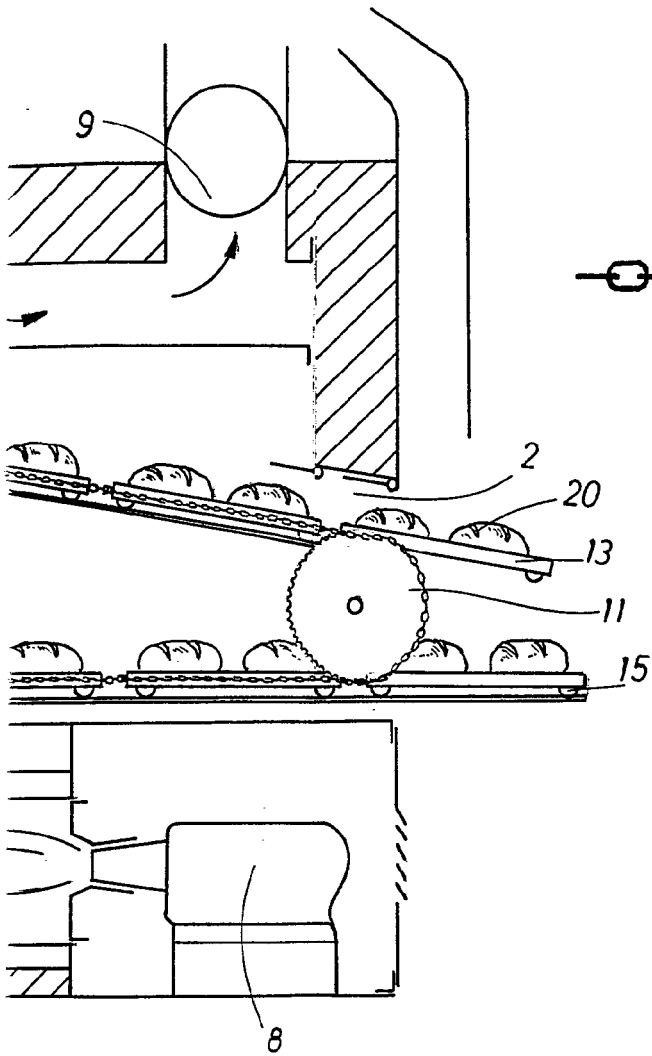
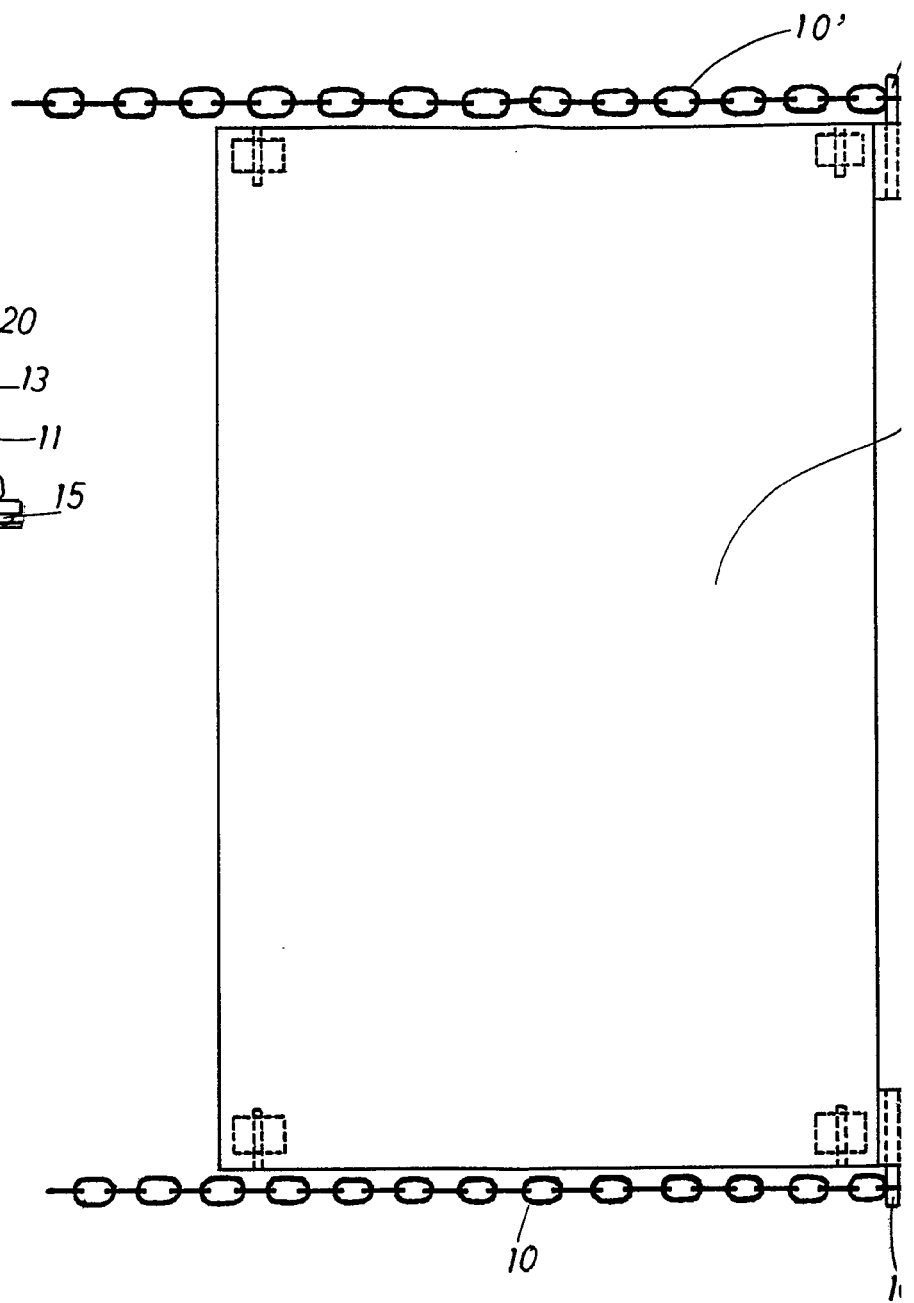
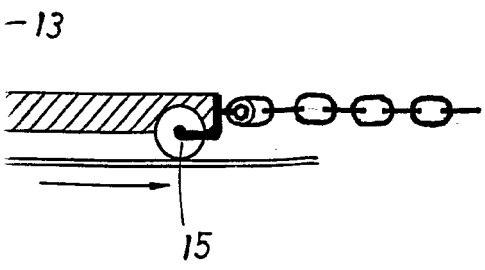


FIG. 4



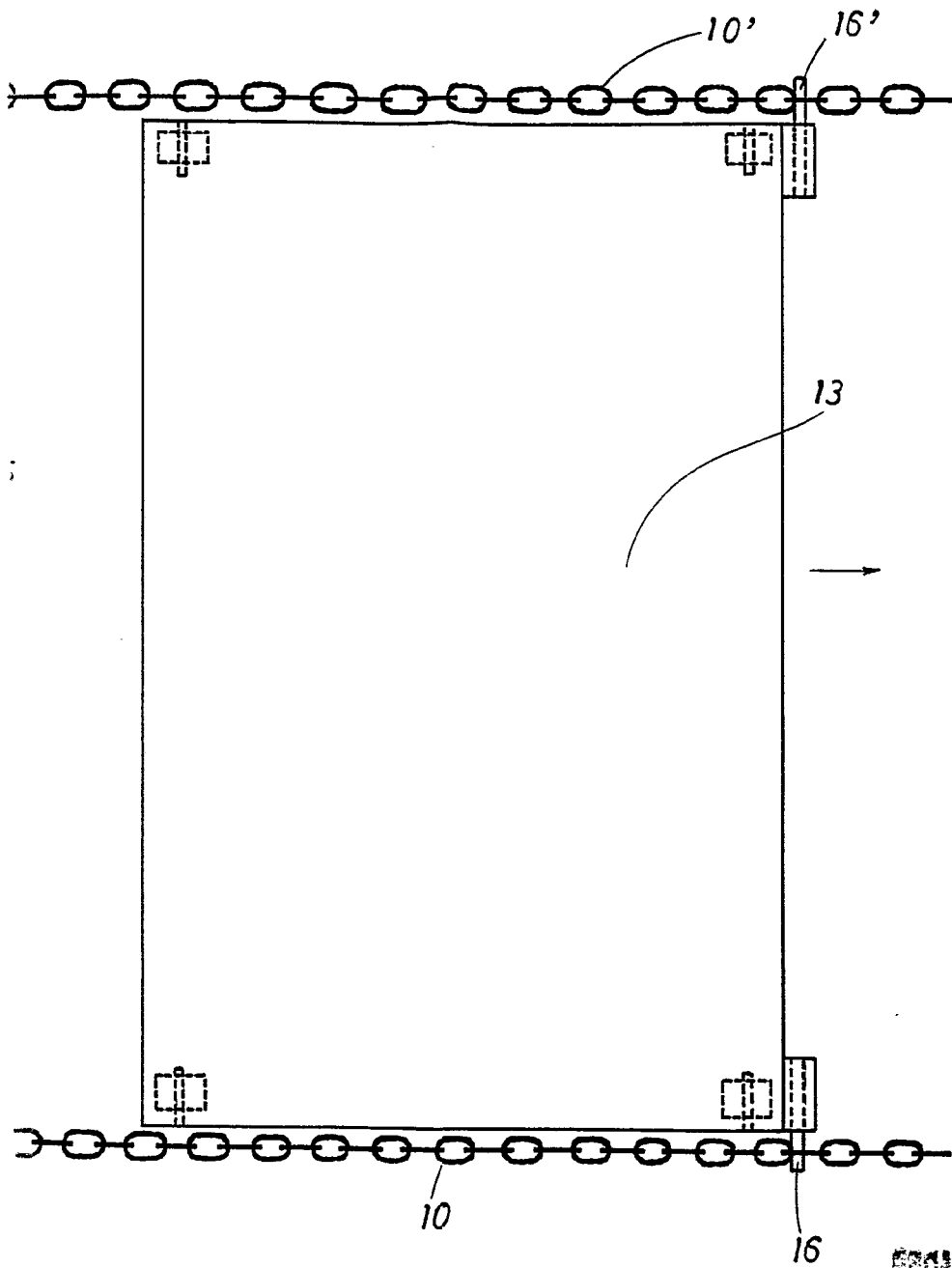
3 053 82

HOJA UNICA.

20 OCT 1984



FIG. 4



ESCALA VARIABLE
20 OCT 1984
SECRET DEL RIO

[Handwritten signature]