

307565

17 DIC



307565

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UNOS PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE HORNOS CONTINUOS PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS", a favor de D. Juan Requena Galatayud, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, Valencia, 328, 4ª, 1ª.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de invención se refiere a unos perfeccionamientos introducidos en la fabricación de hornos continuos del tipo empleado para la cocción de productos alimenticios, especialmente obleas y similares.

5. Los presentes perfeccionamientos se extienden a varios aspectos de la fabricación de dicho tipo de hornos, en especial al conjunto de alimentación de los moldes, consiguiendo una mayor regularidad en dicha alimentación,



17 D

compensando posibles diferencias de presión en la bomba impulsora y procurando por lo tanto una calidad más uniforme en el producto. Asimismo, los presentes perfeccionamientos se extienden a la disposición de un mecanismo automático de cierre de los moldes que actúa previamente a su desplazamiento para la cocción, es decir, inmediatamente después de haberse producido el cierre de los moldes y para asegurar un trabajo correcto en los mismos.

5. La alimentación del producto pastoso para el llenado de los moldes se hace desde una bomba hacia un regulador de presión que comporta una cámara de regulación dotada de un vástago intermedio y un émbolo deslizante libremente, determinando dos cámaras de volumen variable, una de las cuales está ocupada por aire, que actúa como compensador de presión, mientras que la otra recibe la masa de pasta que encuentra su salida a través de una pequeña válvula de resorte hacia el conducto en el que se abren los diferentes colectores para los moldes individuales. Los presentes perfeccionamientos atienden también a la disposición en dicho conducto de una válvula de cierre de accionamiento manual.

10. La presente Patente prevé el cierre y apertura automáticos de los moldes, mediante la disposición de un mecanismo de vástago giratorio, el cual procura el cierre por bayoneta del semimolde superior con respecto al inferior, de modo que dicho vástago, portador de una cabeza superior alargada, se introduce en el alojamiento correspondiente del semimolde posterior en una determinada posición de giro, girando después a 90° para que su ensanchamiento superior pueda interponerse en el extremo de la abertura de paso del vástago, procurando el cierre del se-
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.

17 DIC



- mimolde superior sobre el inferior. El accionamiento de dicho vástago en giro, se lleva a cabo por medio de un elemento o brazo inferior montado sobre dicho vástago y portador de sendos rodillos inferiores, los cuales, al establecer contacto con partes fijas del horno, procuran
5. en un caso el giro para el cierre del semimolde superior y en el otro, al terminarse el ciclo, el giro para la apertura del semimolde superior, que es levantado también por medios mecánicos.
10. Para su mejor comprensión, se adjuntan, a título de ejemplo, unos dibujos explicativos de los perfeccionamientos objeto de la presente Patente.
- La figura 1 es una vista en alzado lateral de un horno para cocción de productos alimenticios que incorpora
15. los presentes perfeccionamientos.
- La figura 2 es una vista en alzado frontal del propio horno.
- La figura 3 es una vista esquemática que representa la disposición de elementos necesaria para el llenado de
20. los moldes individuales.
- La figura 4 corresponde a una sección completa del dispositivo de compensación neumática de presión.
- La figura 5 es una sección del mecanismo de cierre y apertura automáticos de los moldes.
25. Tal como se representa en las figuras, los perfeccionamientos objeto de la presente Patente, se aplican a un horno de tipo continuo, el cual comporta una serie de moldes cuyas partes superiores -1- son guiadas por un rail superior -2-, complementado por otro inferior, a efectos
30. de su apertura y cierre en la zona extrema o embocadura del horno, que sirve para la descarga de artículos cocidos

307565

- 4 -



- y carga de pasta, siguiendo después hacia el horno propiamente dicho, que comporta una envolvente externa -3- de las cámaras de cocción, a través de las cuales discurren los moldes guiados por conjuntos de rodillos -4- sobre raíles -5- y disponiendo asimismo de medios de conexión eléctrica deslizantes -6-, de modo que cada uno de dichos moldes es alimentado desde unas líneas exteriores paralelas a los raíles -5-, a lo largo de todo su recorrido.
- 5.
- La alimentación de dichos moldes individuales se hace mediante la disposición de elementos que esquemáticamente se representan en la figura 3, siendo esencial la disposición de una bomba de impulsión que a través de una tubería -7- alimenta un depósito regulador -8-, después de lo cual la pasta puede pasar a un colector general -9-, en cuyo extremo se abren las diferentes boquillas individuales -10- para alimentación de los diferentes moldes. En una parte intermedia de dicha tubería -9- se dispone una válvula manual de cierre -11-, la cual es susceptible de cerrar el conducto -9- y actúa contra un resorte antagonista -12-.
- 10.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.
- El depósito compensador de presión -8- queda detallado en la figura 4, apreciándose la disposición en el mismo de un émbolo -13- que puede desplazarse libremente en el interior del cilindro -8-, quedando guiado por un vástago longitudinal -14- fijado por sus extremos en la base inferior -15- y superior -16-, respectivamente, de dicho cilindro. La masa tiene su entrada en el cilindro -8- a través de la tubuladura -7- y la boquilla o rácor de unión -17-, llegando a la cámara inferior -18- de las dos que quedan determinadas por el émbolo -13- y pudiendo tener su salida hacia la tubería -9-, a través de la embocadura -19-. En caso de aumento indebido de la presión en la cámara -18-, la masa

307565

- 6 -

a los efectos de la actual Patente.

N O T A.

17 DIC



Se reivindica como objeto de esta Patente de invención:

5. 1.- Unos perfeccionamientos en la fabricación de hornos continuos para productos alimenticios, caracterizados porque el dispositivo de alimentación de masa a los moldes, queda constituido por un recipiente regulador que lleva montado interiormente un émbolo deslizante que determina
10. dos cámaras, quedando ocupada la superior por una masa de aire, mientras que la cámara baja recibe la masa pastosa a través de una tubería de comunicación con la bomba impulsora y es susceptible de producir el paso de la masa hacia
15. un colector de alimentación de los moldes individuales, actuando la cámara superior de aire como compensadora de presión.
2. - Los propios perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados porque el émbolo deslizante en el interior del cilindro compensador, queda guiado longitudinalmente mediante un vástago solidario de las bases superior
20. e inferior del propio cilindro compensador.
3. - Los propios perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados por la disposición de una válvula en la cámara de masa a presión del cilindro compensador, portadora de un vástago de cierre que actúa sobre un resorte
25. antagonista y que es susceptible de dar paso a la masa en caso de presión excesiva, hacia una tubería de retorno al depósito colector.
4. - Los propios perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados por la disposición de una válvula inter-
30. media de accionamiento manual en el colector de distribu-



ción de masa a los moldes individuales, cuya válvula puede producir el cierre de la tubería general de modo voluntario.

- 5.- Unos perfeccionamientos en la fabricación de hornos continuos para productos alimenticios, caracterizados por la disposición en cada uno de los semimoldes inferiores de un vástago giratorio, dotado superiormente de un ensanchamiento aplanado susceptible de introducirse en un alojamiento del semimolde superior, efectuando el cierre a bayoneta por giro de dicho vástago, producido por la acción de una parte fija del horno sobre uno de los extremos de un travesaño dotado de rodillos de contacto, montado en el extremo inferior de dicho vástago.

15. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad de la Patente de invención definida en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

6.- "UNOS PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE HORNOS CONTINUOS PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

20. Consta la presente memoria de siete hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Barcelona, 17 DIC 1964

P.A. de D. Juan Requena Calatayud,

D. JUAN REQUENA CALATAYUD

30106

2 HOJAS
HOJA Nº 2

30106

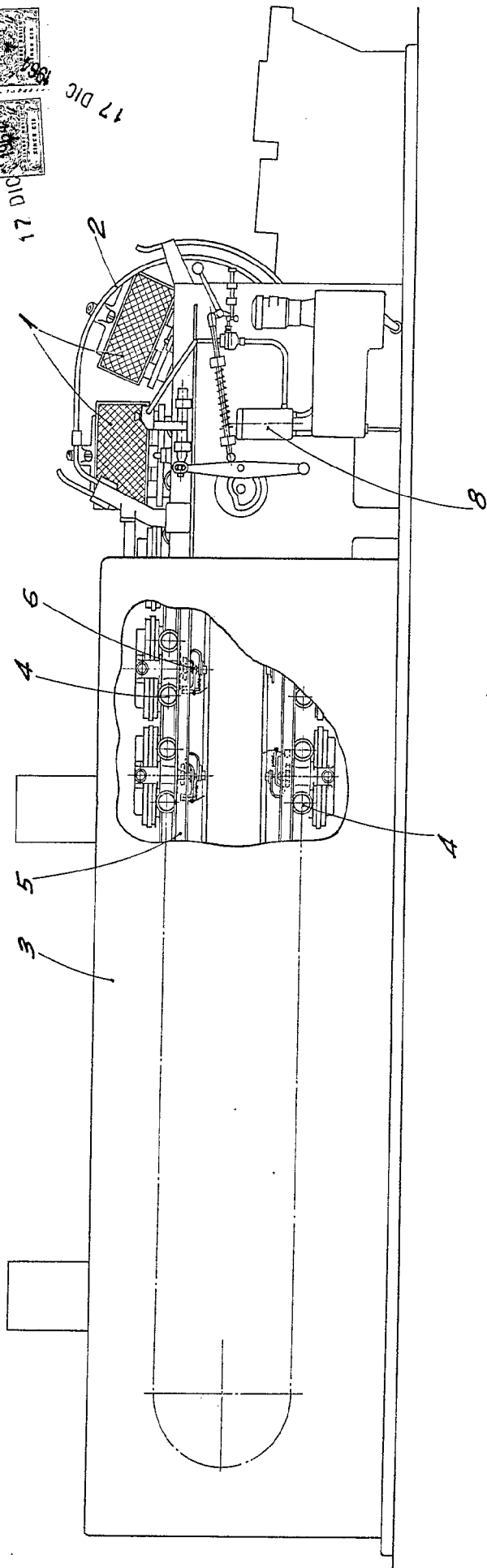


Fig. 1

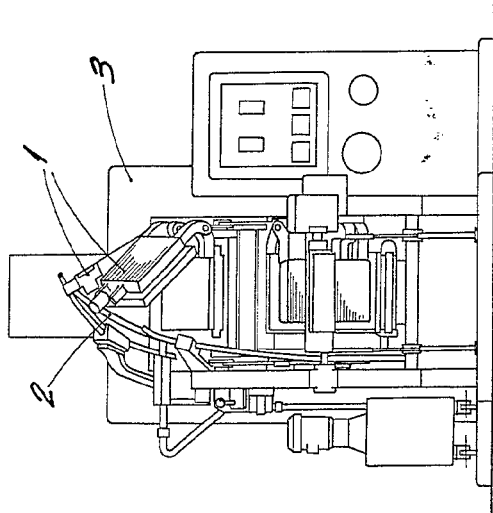


Fig. 2

BARCELONA, 17 DIC 1964
P. A.

ESCALA VARIABLE

D. JUAN REQUENA CALATAYUD

307565

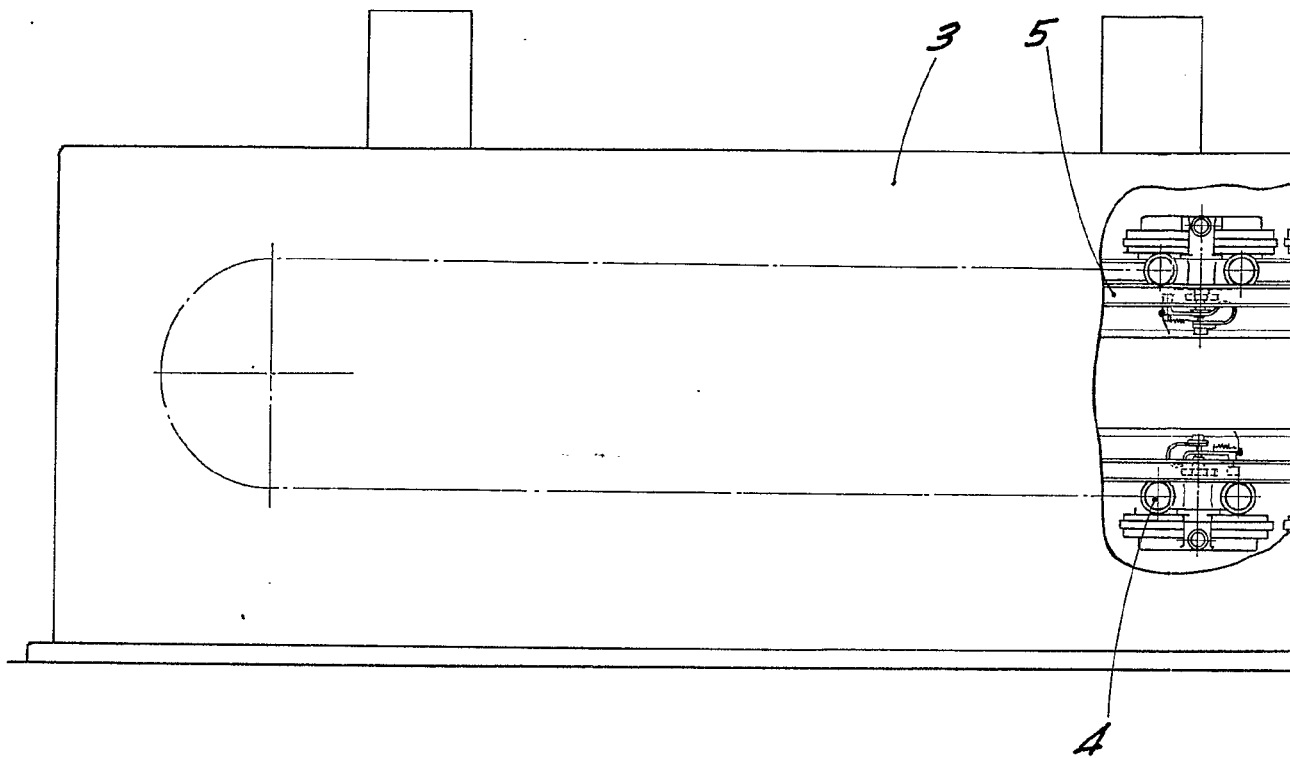


Fig. 1

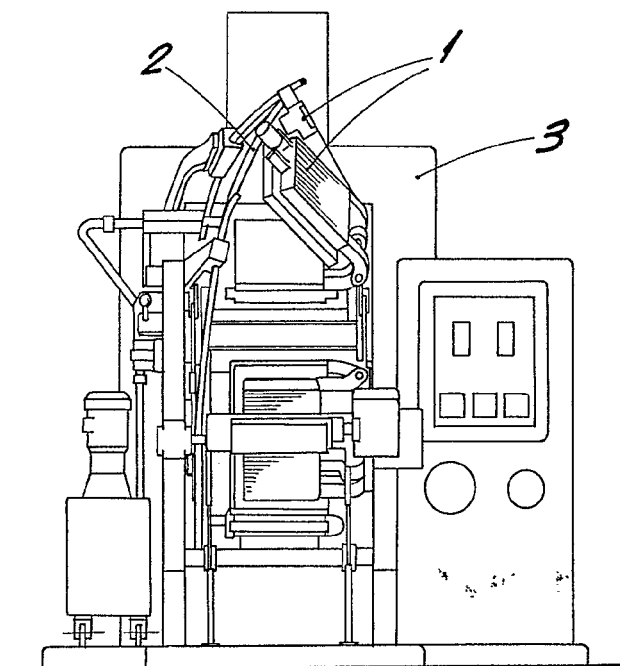


Fig. 2

ESCALA VARIABLE

301000

2 HOJAS
HOJA Nº 1

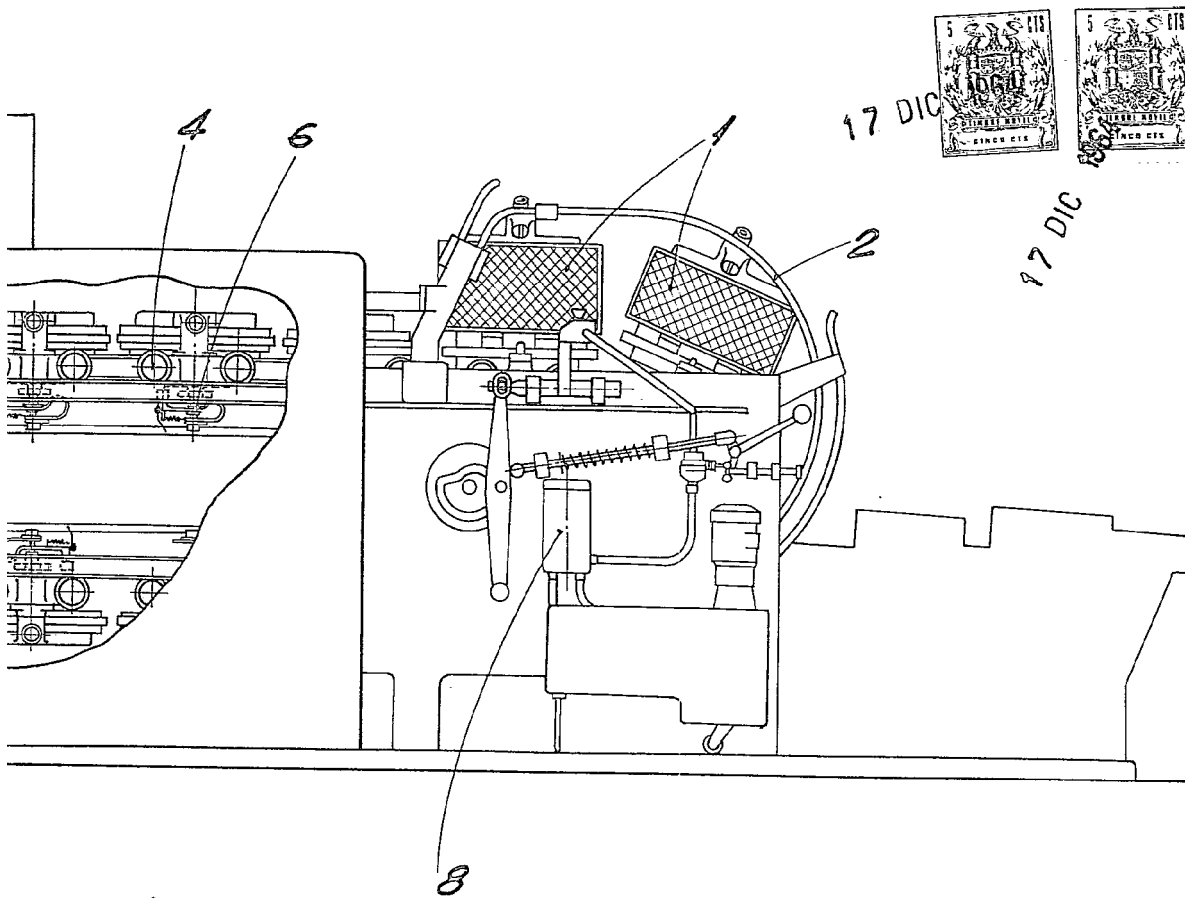


Fig. 1

BARCELONA, 17 DIC 1964
P. A.

307565

307565

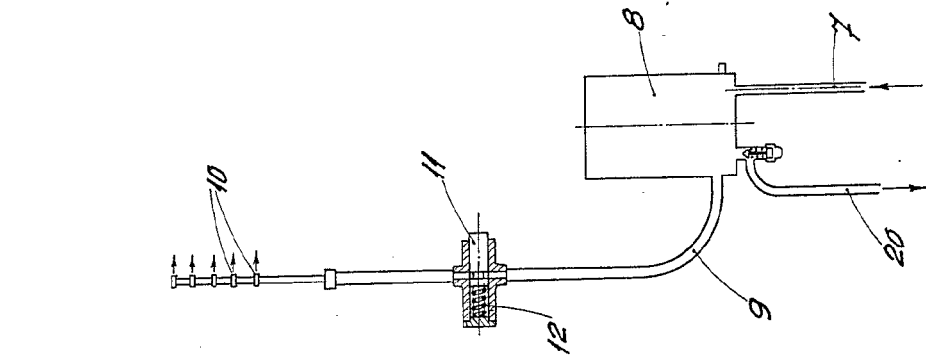


Fig. 3

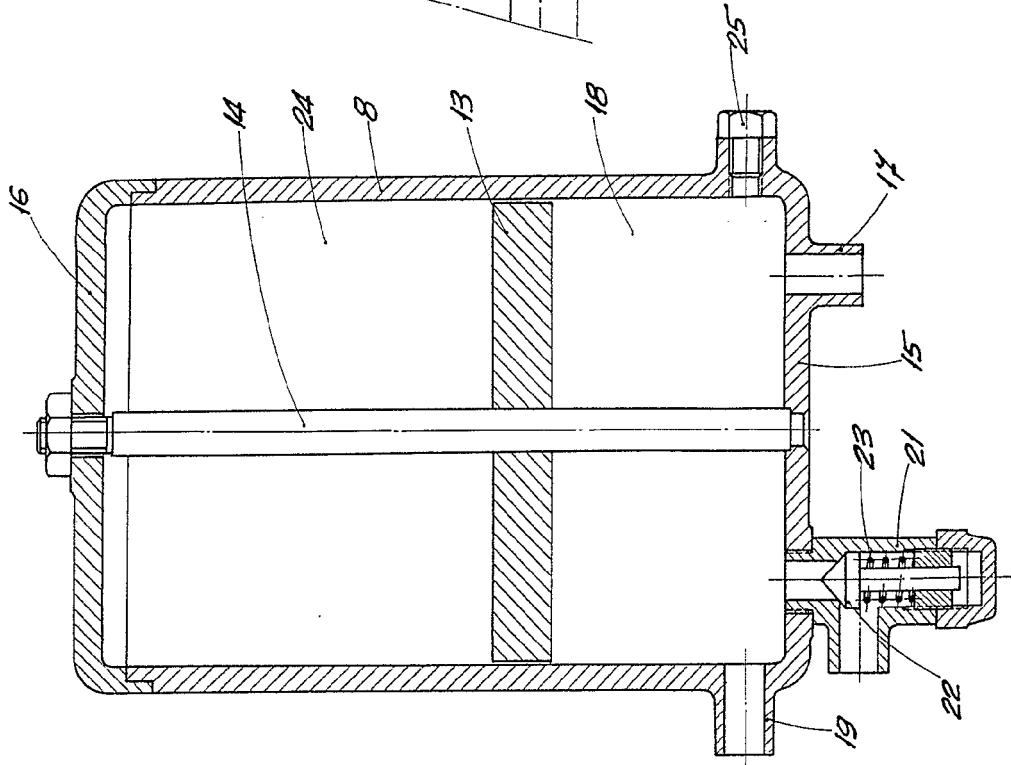


Fig. 4

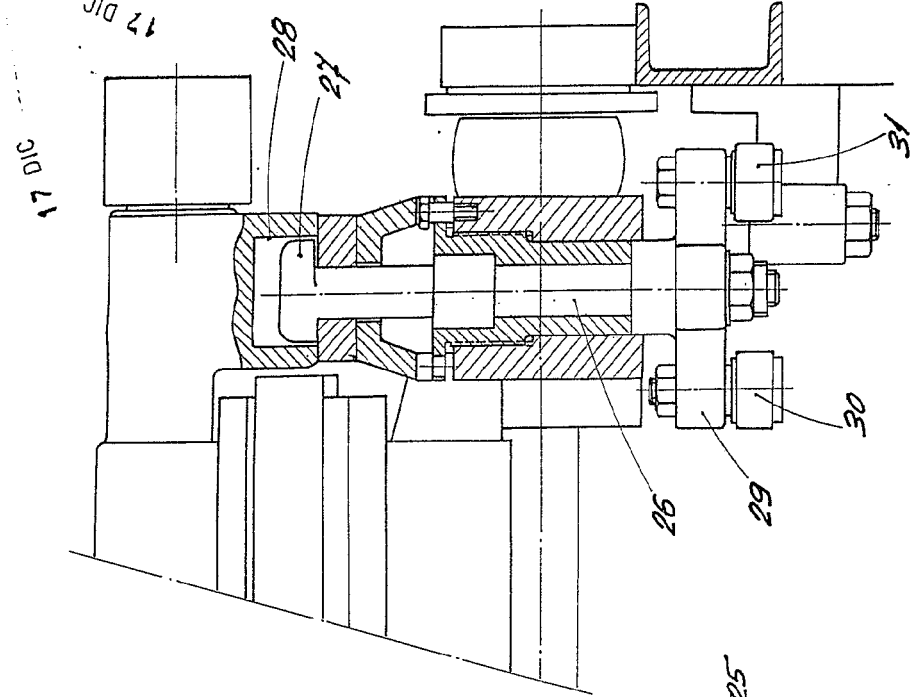


Fig. 5

BARCELONA, 17 DIC 1964
P. A.

307565

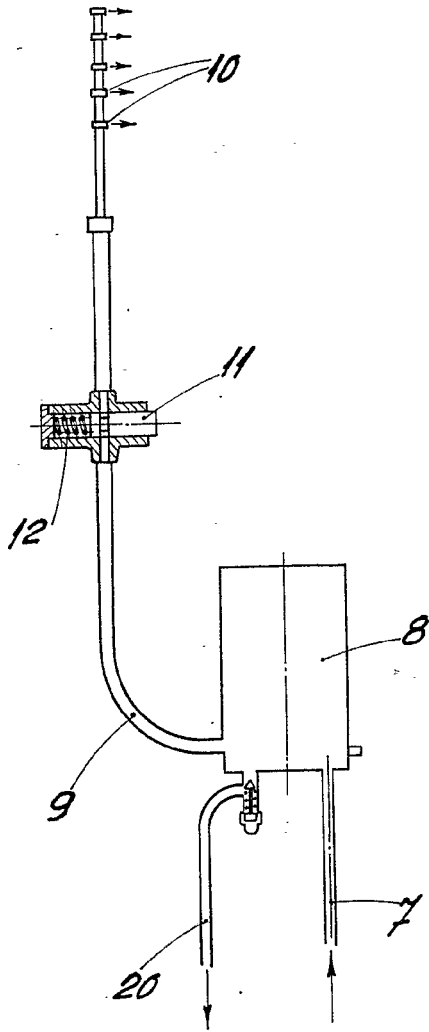


Fig. 3

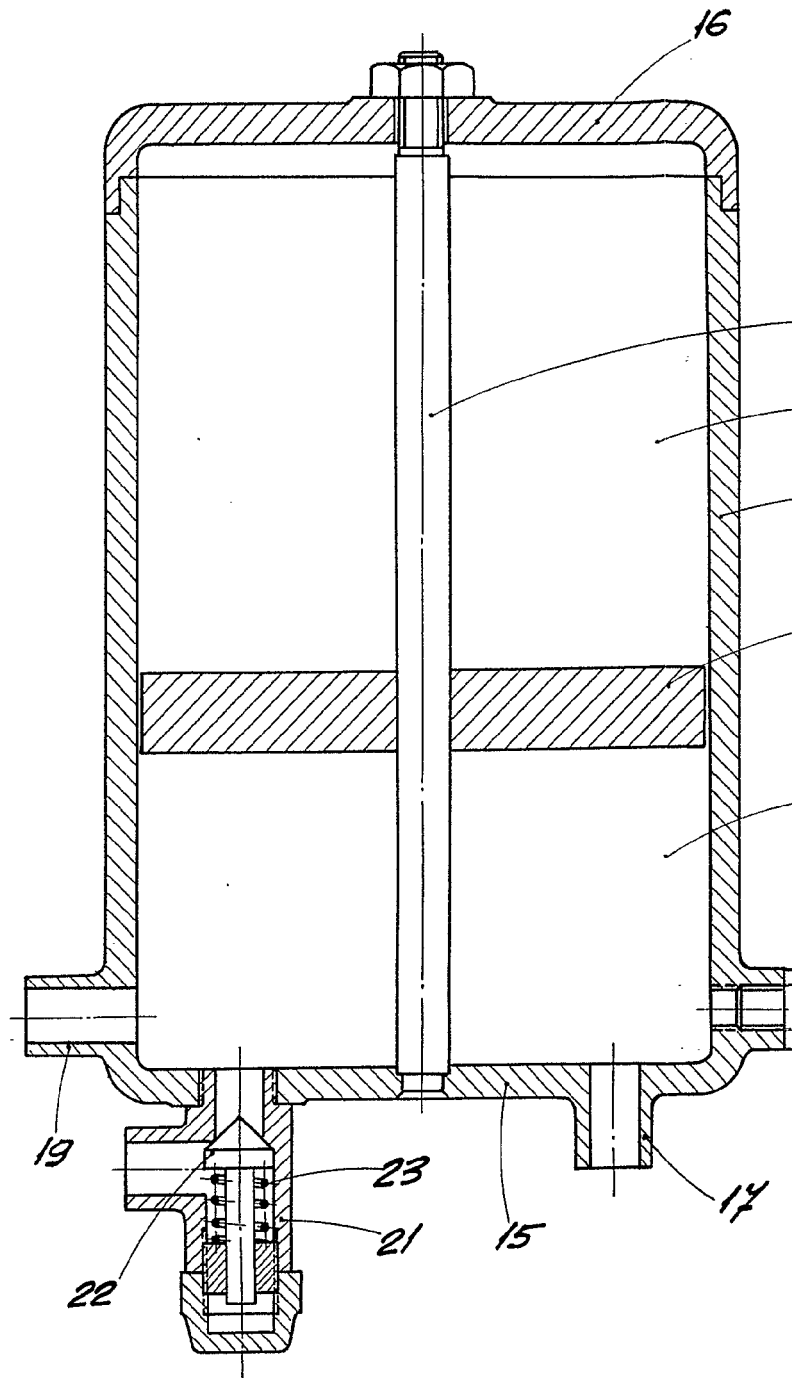


Fig. 4

ESCALA VARIABLE

307565

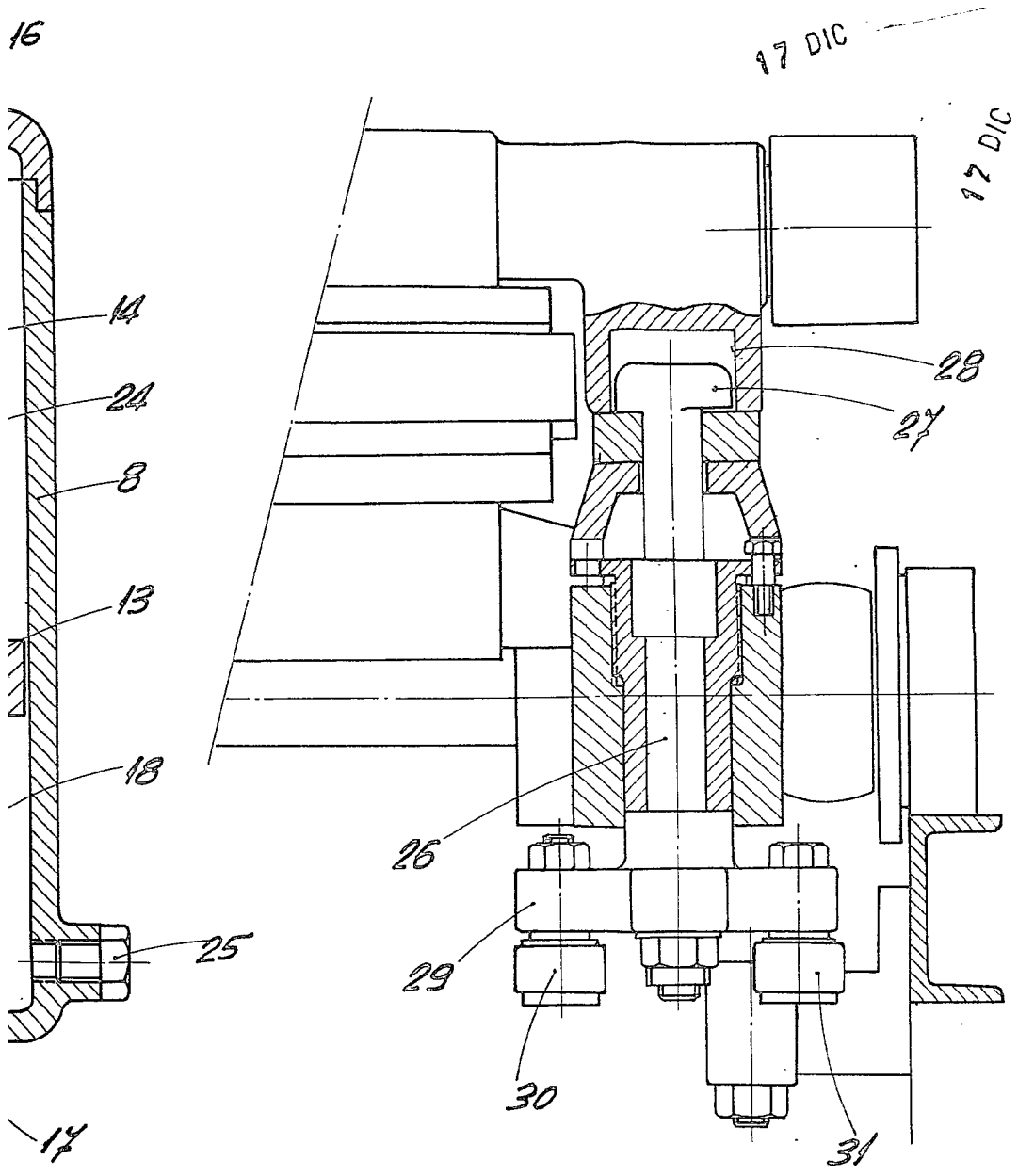


Fig. 5

BARCELONA,
P. A.

17 DIC 1964