



308268

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

por "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS CORTADORAS PARA REPOSTERIA"
a favor de DON FRANCISCO TORRIENT PUIGVERT, de nacionalidad espa-
ñola, domiciliado en ARENYS DE MUNT (Barcelona), Generalísimo
Franco, nº 29.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a perfeccionamientos
en máquinas cortadoras para repostería.

- Más concretamente, en la invención se han previsto unas
mejoras encaminadas a lograr de un a manera mecánica el corte
de productos de confitería, lográndose con dichas mejoras el
5. corte simultáneo de una pluralidad de productos, sin deterioro
de su forma debido a la limpieza de corte, resultante del avance
de un peine soporte del dulce, contra un juego de dos marcos
de movimiento compensado, oblicuos a dicho soporte y situados
10. ambos en un mismo plano, comportando los marcos antedichos unos

308268



hilos o cuchillas cortadoras.

Según la organización descrita, el trabajo de corte resulta mucho más perfecto y económico por no precisarse personal especializado ni cuchillas de un determinado filo.

5. La invención, está integrada en esencia por un conjunto que forma un bastidor o mesa general, dotada de un peine superior horizontal para soporte del dulce o similar, y cuyo peine comprende un asidero extremo del cual se ejerce tracción manual, desplazando este marco horizontalmente y perfectamente guiado por rodamientos adecuados.

10. Las púas integrantes del peine antedicho, quedan incluidas en los desplazamientos, entre las cuchillas o alambres de corte de ambos marcos cortadores, cuyos marcos están dotados de un movimiento compensado y alternativo de ascenso y descenso, para realizar el corte limpio de la pieza de repostería, sin aplastamientos de la misma, ya que la acción del marco descendente queda compensada por la del marco ascendente.

15. Estos marcos, reciben el movimiento de un electromotor accionador de un cigüeñal de 4 codos, cada dos de los cuales está conectado a las bielas respectivas de las guías de los marcos.

20. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

25. En los dibujos:

la figura 1, representa una vista en alzado lateral de los mecanismos integrantes de la máquina, en posición inoperante.

la figura 2, manifiesta en vista similar a los mecanismos anteriores, en posición de servicio o corte.

30. Haciendo referencia a los dibujos, se aprecia en su realización un bastidor general 1, dotado de guías 2, para el deslizado de los patines 3 de un peine superior y horizontal 4, provisto

3 08268



1965

de un asiento 5 para los productos de repostería, cuyo peine comprende un asidero anterior 10 para la tracción del mismo hacia un frente oblicuo 6, integrado por un juego de marcos dotados de un movimiento alternativo y compensado, cuyo movimiento lo reciben a través de un cigüeñal accionado por el motor 7 y correa 8, estando las bielas en dicho cigüeñal conectadas a las barras-guía 9 de los marcos.

El movimiento compensado de los marcos, dotados de los alambres portadores o cuchillas al efecto, en combinación con el avance del peine porta dulce, realizan el corte limpio del brazo de repostería, sin producirse aplastamientos en las zonas de incisión.

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los medios y materiales más adecuados por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.



1965

308268

N O T A

Hecha la descripción del presente invento, lo que se declara como nuevo y de propia invención, comprende las siguientes reivindicaciones:

5. 1. Perfeccionamientos en máquinas cortadoras para repostería, caracterizados esencialmente por el hecho de comprender un bastidor general que en su base superior presenta un peine horizontal soporte del brazo de dulce, dotado dicho peine de patines para su deslizado en unas guías propias del bastidor, y de un medio de asido anterior para atracción
10. del peine hacia un frente oblicuo integrado por dos marcos dotados de movimiento alternativo compensado en sentido ascendente y descendente, y provistos de hilos de alambre o cuchillas portadoras, según convenga, cuyas separaciones entre sí definen la anchura de las porciones cortadas resultantes.
15. 2. Perfeccionamientos según la anterior reivindicación, en los que los marcos compensados reciben su movimiento alternativo de un electromotor situado preferentemente en la zona inferior del bastidor, y accionador de un eje cigüeñal conectado a través de bielas con unas barras-guía, de cada
20. marco, para el accionado respectivo.
3. Perfeccionamientos en máquinas cortadoras para repostería.



Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de 5 hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 18 ENE 1965

5.

p.a.

JAIME ISERM

P. P.

A handwritten signature in black ink, enclosed in a large, irregular oval shape.



Fig. 1

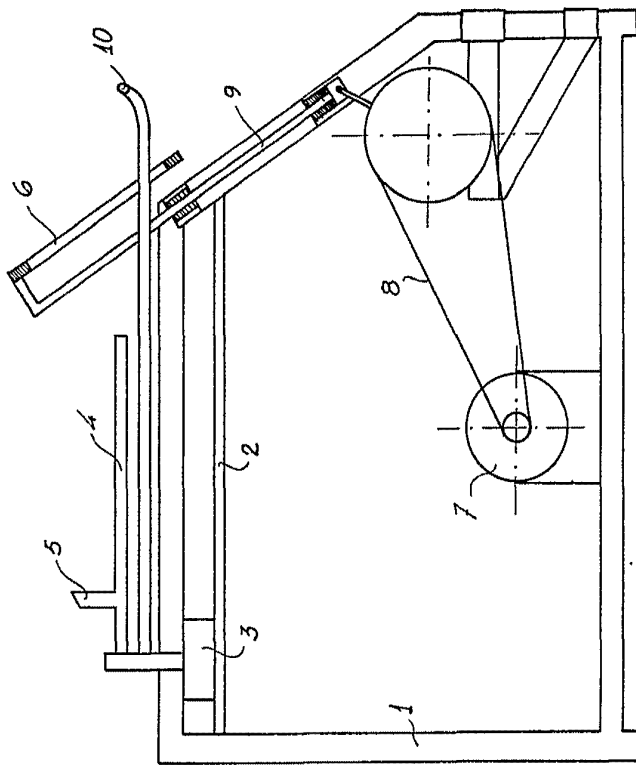
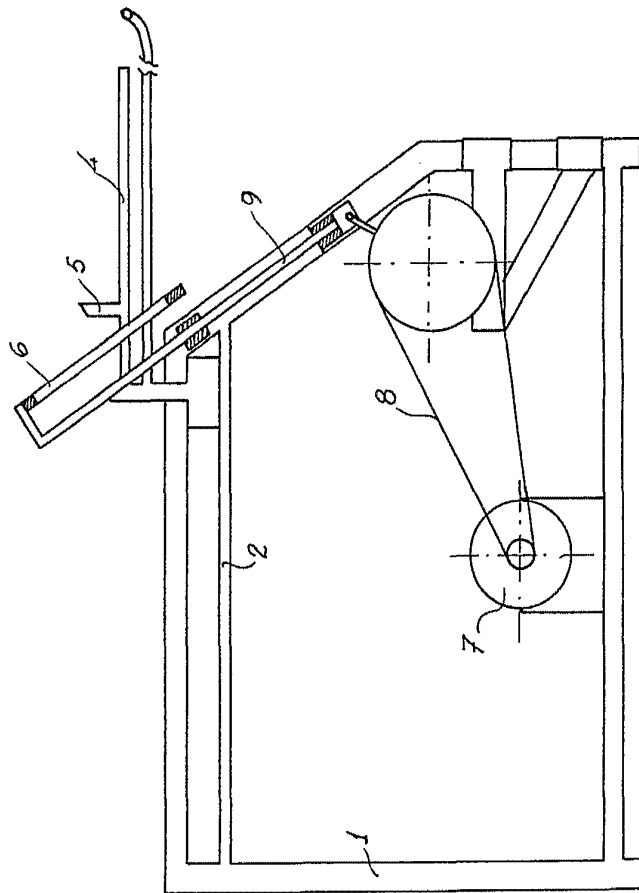


Fig. 2



30 02 68

Madrid, Jaime Isern
D.P.

Fig. 1

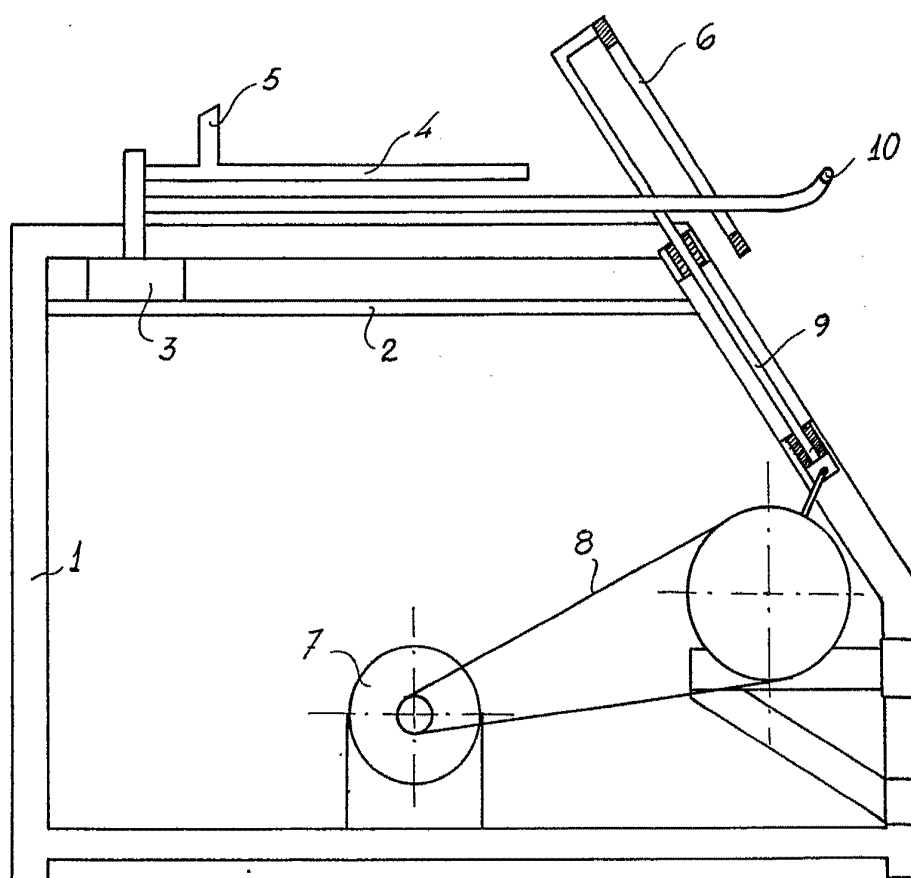
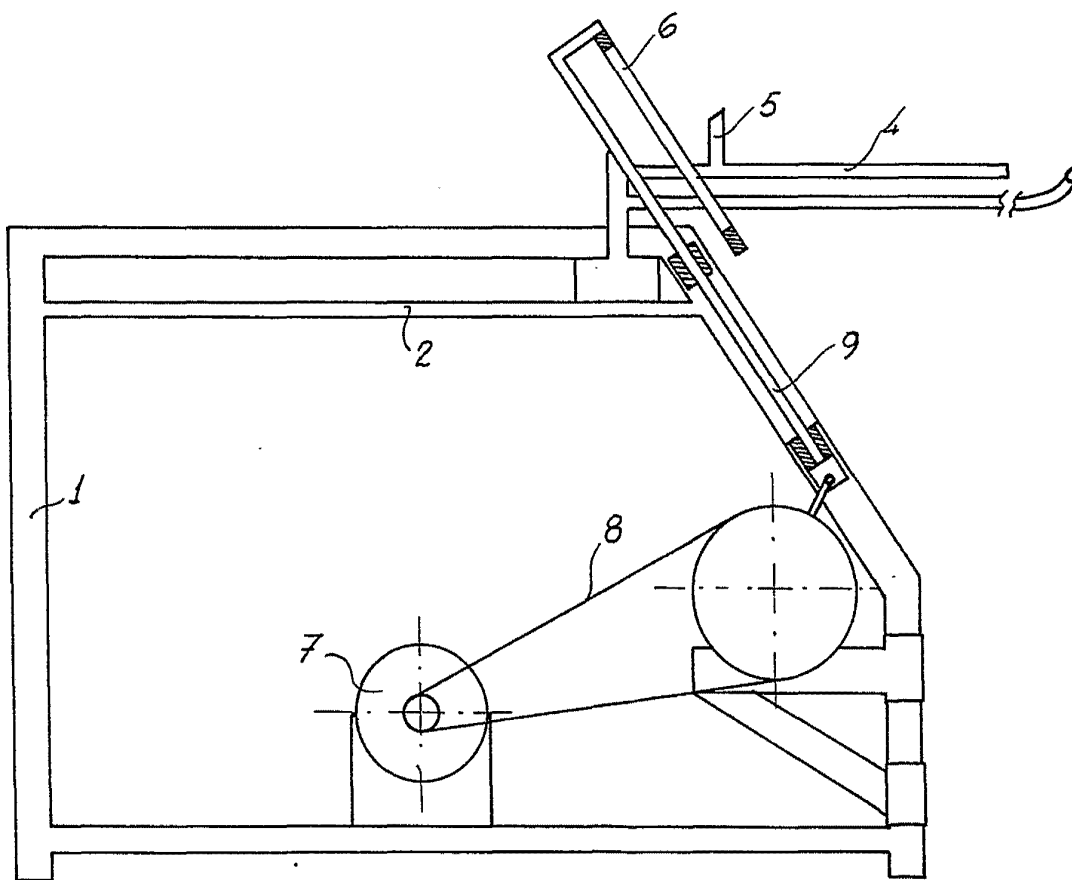




Fig. 2

308268



18 1965
Madrid, Jaime Isern
P.P. *[Signature]*