

H/V.

327398 . 3 E



memoria descriptiva

CLASE DE
REGISTRO

PATENTE DE INTRODUCCION, por diez años en España

NOMBRE Y
NACIONA-
LIDAD DEL
SOLICITANTE

D. Emile SANCTORUM DE BRUYN
- de nacionalidad belga -

RESIDENCIA
Y DOMICILIO

Amberes (Bélgica)
Lange Dijkstraat, 98

OBJETO

" PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA EL AMASADO DE PASTA PARA LA
FABRICACION DE PAN "

3
321398



- 1 -

1

5

10

15

20

25

La presente patente de introducción se refiere a un procedimiento y dispositivo para el amasado de pasta para la fabricación de pan, con los cuales se consigue, por una parte, la mejor preparación de la pasta o masa, que se realiza en forma perfecta en un tiempo de 2 o 3 minutos, en lugar de emplear los 10 a 30 habituales, lográndose además una limpieza sumamente fácil y una velocidad superior a la conseguida con todos los sistemas conocidos, a cuyas ventajas se agrega que el trabajo de amasado tiene lugar en una máquina completamente cerrada, y por tanto de seguridad absoluta para la persona que la uti-lece, sin que exista ningún contacto de la pasta con las partes mecánicas que la mueven, lo que proporciona mayor higiene. Tal procedimiento y dispositivo es también aplicable a otras pastas alimenticias, químicas, etc.

Como es sabido, desde hace muchos años, vienen utilizándose máquinas para el amasado de la pasta, destinada a la elaboración de pan, o productos alimenticios similares, que esencialmente consisten en dos brazos mecánicos, que alternativamente levantan la masa, en forma similar a como se realizaba primitivamente a brazo. Otros sistemas, consistían en una gran cuba, que giraba toda ella alrededor de un eje, en la cual existían dos grandes paletas fijas, a las que llegaba la pasta o masa, por el movimiento giratorio de la gran cuba metálica.

Ambos sistemas tenían por base un movimiento excéntrico o circular planetario, pero la producción resultaba lenta, y además la pasta que se hallaba en cubas descubiertas no reunía las condiciones de higiene necesarias, por hallarse dicha masa en con-

321300

3



- 2 -

1 tacto con elementos mecánicos y trabajando al descubierto.

De acuerdo con lo que ahora se reivindica, se somete la masa a un movimiento centralizado, en lugar de los movimientos hasta ahora empleados que son excéntricos, o circulares, lo cual permite alcanzar las ventajas dichas en un principio.

5 Esencialmente el nuevo amasado y mezcla se realiza mediante un sistema de brazos múltiples metálicos, que proyectan la pasta contra la superficie interior de una cuba metálica, cuyos brazos se hallan dotados de un movimiento concéntrico, que además cortan las masas de pasta, evitando que se acumule en el árbol central a su alrededor, mediante un dispositivo que empuja la pasta hacia el exterior, amasándola, y evitando que gire sin ser cogida por los brazos metálicos referidos, lo que se logra por unas aristas dispuestas en la superficie interior de la cuba, que obligan a la pasta a someterse a la acción de aquellos brazos, forzando la masa hacia abajo, para que nuevamente sea sometida al ciclo de los brazos, siendo además estanco el paso al árbol central, lo que permite trabajar bajo presión o al vacío.

10 Con la disposición a que nos referimos, las velocidades empleadas están comprendidas entre 225 y 950 r.p.m.

15 Concretando las características de funcionamiento del dispositivo de brazos múltiples con el movimiento concéntrico a que nos referimos, son:

20 - amasar la pasta, expeliéndola hacia la superficie de la cuba;

25 - cortar las masas de pasta;

321398

3 ENE. 1961



- 3 -

1

- evitar que la pasta se enrolle alrededor del árbol central, por un dispositivo que lance la pasta hacia el exterior.

5

Para evitar que al amasar la pasta gire sin ser tomada por los repetidos brazos, se provee sobre la superficie de la cuba aristas que fuerzan la pasta hacia abajo, para que sea reenviada por los brazos.

10

Además se prevé una salida en el árbol estanqueizado que permite, según se desée, amasar la pasta a presión o en vacío.

15

Otra característica del dispositivo es que existe una salida para el árbol, por encima de la materia a amasar, que evita el contacto de aquella con las partes mecánicas.

20

Dentro de las reivindicaciones que se establecen pueden fabricarse dispositivos para el amasado de pasta para la fabricación de pan, de las formas, tamaños y materiales que se juzguen adecuados, para la fabricación concreta de que se trate, sin que tales variaciones, así como las que puedan introducirse en detalles de su presentación y organización, afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que los dispositivos que se fabriquen, dentro de la idea general reseñada, con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes, igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

25

En esta idea, la adjunta figura corresponde únicamente a una forma de ejecución, sin carácter alguno limitativo, que se presenta a título de ejemplo de realización, para con-

321398



1

cretar cuanto se dice en esta memoria descriptiva.

La figura presenta, esquemáticamente, la proyección del dispositivo sobre una de sus secciones diametrales.

5

Con referencia a dicha figura y a los números que sobre ella designan las partes y detalles del dispositivo representado, que interesan a los fines de esta memoria, la descripción del mismo es como sigue:

10

15

20

25

Está constituido por la cubeta 1, que aloja el árbol giratorio central, movido por el mecanismo 7, situado fuera de la pasta, cuyo árbol es portador en el extremo inferior del brazo 2, que asegure la proyección de la pasta por fuerza centrífuga, y del 5 que trabaja dicha pasta en la parte que se encuentra más próxima al centro de la cuba; por encima va dispuesto el brazo 3, que corta la repetida pasta, y el 4 que la obliga a enrollarse alrededor del árbol y a tomar el movimiento rotativo descendente para repetir el ciclo. El dedo 6 protege el mecanismo 7 y las aristas 8 del contorno interior de la cuba obligan a la pasta al movimiento rotativo y descendente para realizar el ciclo de su trabajo.

N O T A.-

=====

La presente patente de introducción comprende las

321398



- 5 -

1 siguientes reivindicaciones:

5 1.- Procedimiento y dispositivo para el amasado de pasta para la fabricación de pan, caracterizados porque el amasado se realiza por un sistema de brazos múltiples, que proyectan la pasta contra la superficie interior de un recipiente, yendo esos brazos dotados de un movimiento coaxial, con el que cortan la masa y la separan del árbol central, y por un dispositivo con el que la empuja hacia el exterior; en cuyo trabajo cooperan aristas dispuestas en el interior del recipiente, sometiendo la pasta en conjunto a un movimiento rotativo descendente y al ciclo inverso repetido indefinidamente, realizándose el trabajo bajo presión o al vacío.

15 2.- Procedimiento y dispositivo, según la reivindicación anterior, caracterizados porque el dispositivo está constituido por un árbol giratorio central, movido por un mecanismo, situado en la parte superior fuera de la pasta amasada, cuyo árbol lleva en el extremo inferior un brazo radial por un lado paralelo al fondo del recipiente, y por otro inclinado unos 45°; encima de él, regularmente espaciados en altura, otros brazos rectos diametralmente opuestos y un dedo protector del mecanismo que imprime el giro, con cuyo conjunto se enfrentan, en el contorno interior de la cuba, con aristas verticales, iniciadas poco por encima de la terminación de la parte curva del fondo.

20 3.- Procedimiento y dispositivo para el amasado de pasta para la fabricación de pan.

25 Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se

321398

3



- 6 -

1

acompañan.

Consta esta memoria de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

5

Madrid, a 3 ENE. 1966

Alfonso Roed
ALFONSO ROED

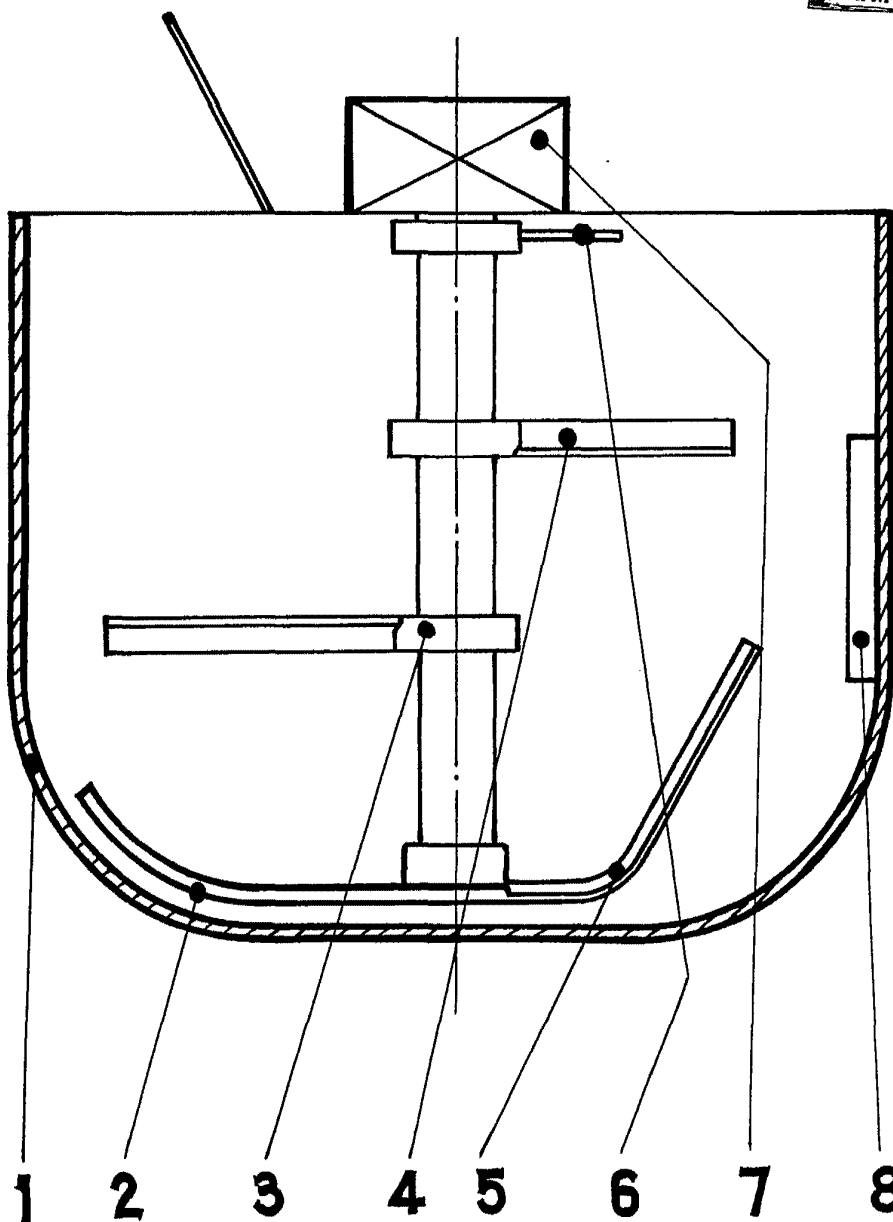
10

15

20

25

321398



22110.

Fig. única.

ESCALA VARIABLE
CARLOS ROEB