

16 FEB. 1967

328821

CONCEDIDA

Salvador Ruiz Soler

NOMBRES: Angel Lain Abad

NACIONALIDAD: ESPAÑA

RESIDENCIA: MADRID

328821

DOMICILIO: Paseo Delicias, 129-4º Dcha.

OBJETO SOBRE EL CUAL SE SOLICITA LA PATENTE: Máquina Automática para la elaboración de Churros y Porras.

DATOS TECNICOS: Capacidad de producción.

Tres piezas por segundo.

Carga del vaso en marcha continua: 240 piezas en 80 segundos.

ACABADO: Conjunto motor-cabezal y bastidor, pintado en blanco esmaltado.

Resto. Acero inoxidable, elementos cromados y niquelados.

Tubo protector, de poliestireno azul.

MEMORIA DESCRIPTIVA

LA MAQUINA ESTA CONSTITUIDA POR LOS SIGUIENTES CONJUNTOS:

5 Un moto-reductor de un 1/6 CV. unido al cabezal impulsor del eje de embolo por dos carteles soporte que hacen de ambos un solo conjunto. En el frente del cabezal va situado un "INVERSOR" con punto de marcha inversión y parada para ser accionado a mano.

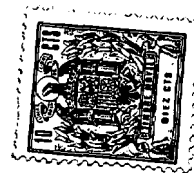
10 Un vaso ó depósito de masa, de acero inoxidable, con sus matrices correspondientes intercambiables, para churros ó porras; dicho vaso está suspendido del cabezal por cuatro columnas, que a su vez fijan las guías de vaso.

Un bastidor doble, formado por rectángulos de tubo cuadrado que sirve de base al conjunto de la máquina.

Dos micro-ruptores, en conexión con el inversor, el inferior "Invierte" la marcha del motor y el superior esde "Parada", ambos actúan automáticamente.

.../...

328821



FUNCIONAMIENTO

15

Accionando el inversor a su posición de marcha, el piñón del eje motor, pone en rotación dentro del cabezal a la corona cónica con dientes rectos, y a la tuerca especial que va fija a ella, y que roscada al eje del émbolo con el mismo paso, hace que éste se deslice guiado por su interior según el sentido de giro del par cónico.

20

El eje del émbolo, lleva a lo largo del mismo una ranura fresada para alojar la chaveta que le inmoviliza contra el giro, lo que permite el descenso ó ascenso del émbolo sin rotación alguna; cuando el émbolo desciende comprime en el vaso la masa que contiene, obligándola a salir por los orificios de las matrices en forma continuada.

25

Al aproximarse al fondo del eje del émbolo, acciona el micro-ruptor de inversión, y en su posición máxima de ascenso acciona el de parada haciendo posible la entrada y salida del vaso en su soporte. La salida de masa inyectada, es cortada por un alambre de acero niquelado, accionado éste por el dispositivo de corte en la forma siguiente:

30

En la parte inferior del cabezal va montada una polea de garganta fija al cuello de la tuerca especial, que transmite con su reducción correspondiente a otra polea fija, en la parte superior del eje de corte. Este eje manda por su extremo inferior, un dispositivo de biela-manivela que hace posible el efecto de corte.

35

Estos elementos mueven a un travesaño guiado sobre columnas horizontales; dicho travesaño porta las varillas reglables, y que a su vez sustentan el cable de acero niquelado del corte; repetimos: el tren de corte marcha sincronizado con el descenso del émbolo, cortando por el efecto de biela-manivela tres piezas a la ida y tres a la vuelta.

NOTA REIVINDICATORIA

40

PRIMERA: Máquina automática para la elaboración de churros y porras, caracterizada por constar de un dispositivo interior del cabezal, basado en el par piñón-corona cónica de dientes rectos, formando parte de la tuerca especial roscada que acciona al eje del émbolo; la chaveta especial que evita el giro del eje roscado durante su desplazamiento.

45

SEGUNDA: Máquina automática para la elaboración de churros y porras, caracterizada por constar de una fijación en la parte inferior de la tuerca especial, una polea que da la velocidad al dispositivo del corte. El dispositivo del corte, basado en el conjunto de biela-manivela; en la barra transversal que por las varillas del corte.

50

TERCERA: Máquina automática para la elaboración de churros y porras, caracterizada por constar de dos columnas horizontales que guían a la barra transversal; y en la fijación de los soportes del vaso al cabezal por cuatro



columnas cilíndricas.

Cuarta.- Máquina automática para la elaboración de churros y porras

Esta memoria consta de tres hojas mecanografiadas por una cara con un total de 52 líneas.

Madrid, 14 de Febrero de 1.967

Enaluz J. M.
José L. L.

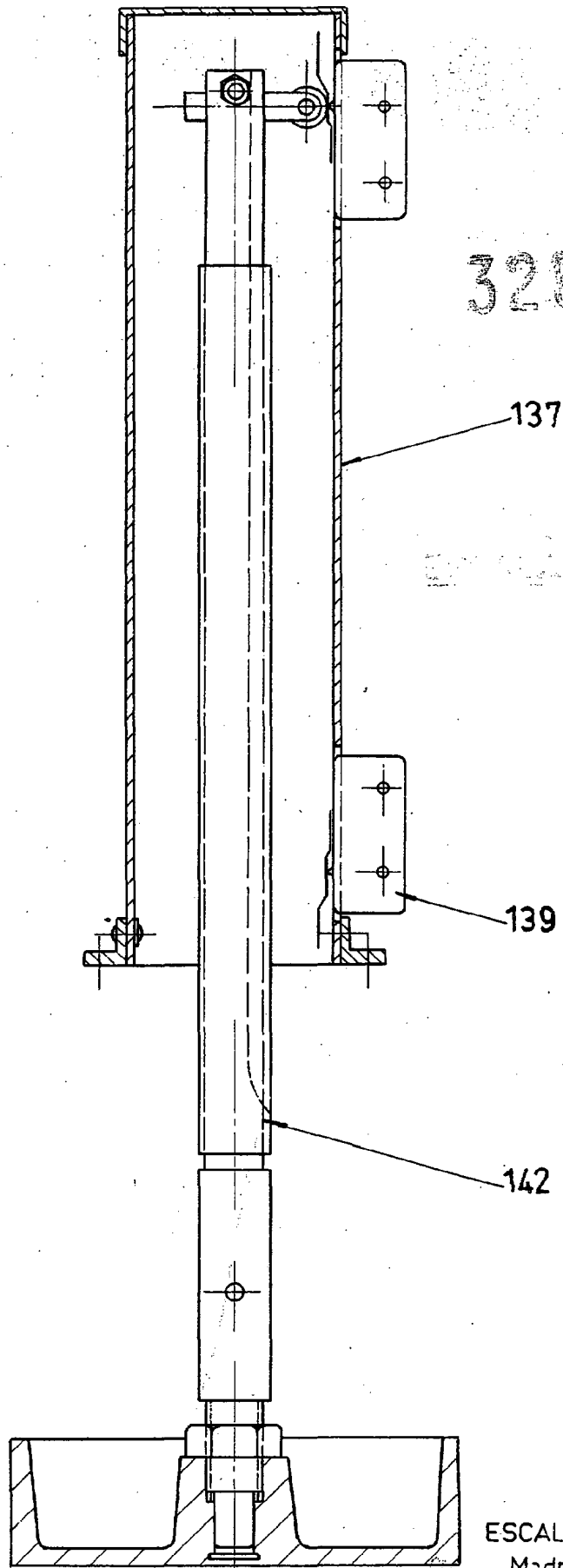
328821



SALVADOR RUIZ

HOJA 2. SON 2 Hojas

328821



ESCALA VARIABLE
Madrid 5-7-66

Salvador Ruiz

328021

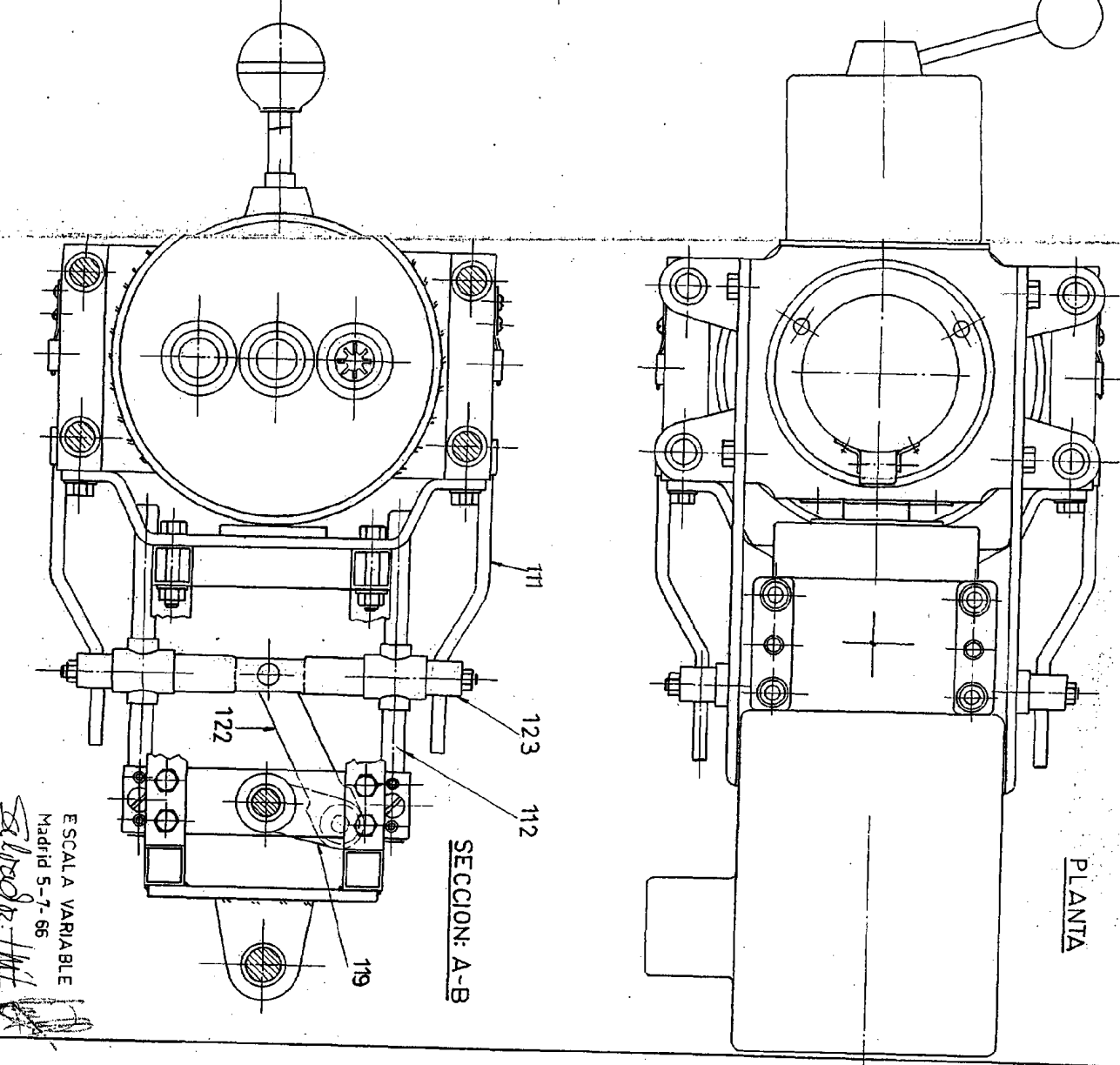
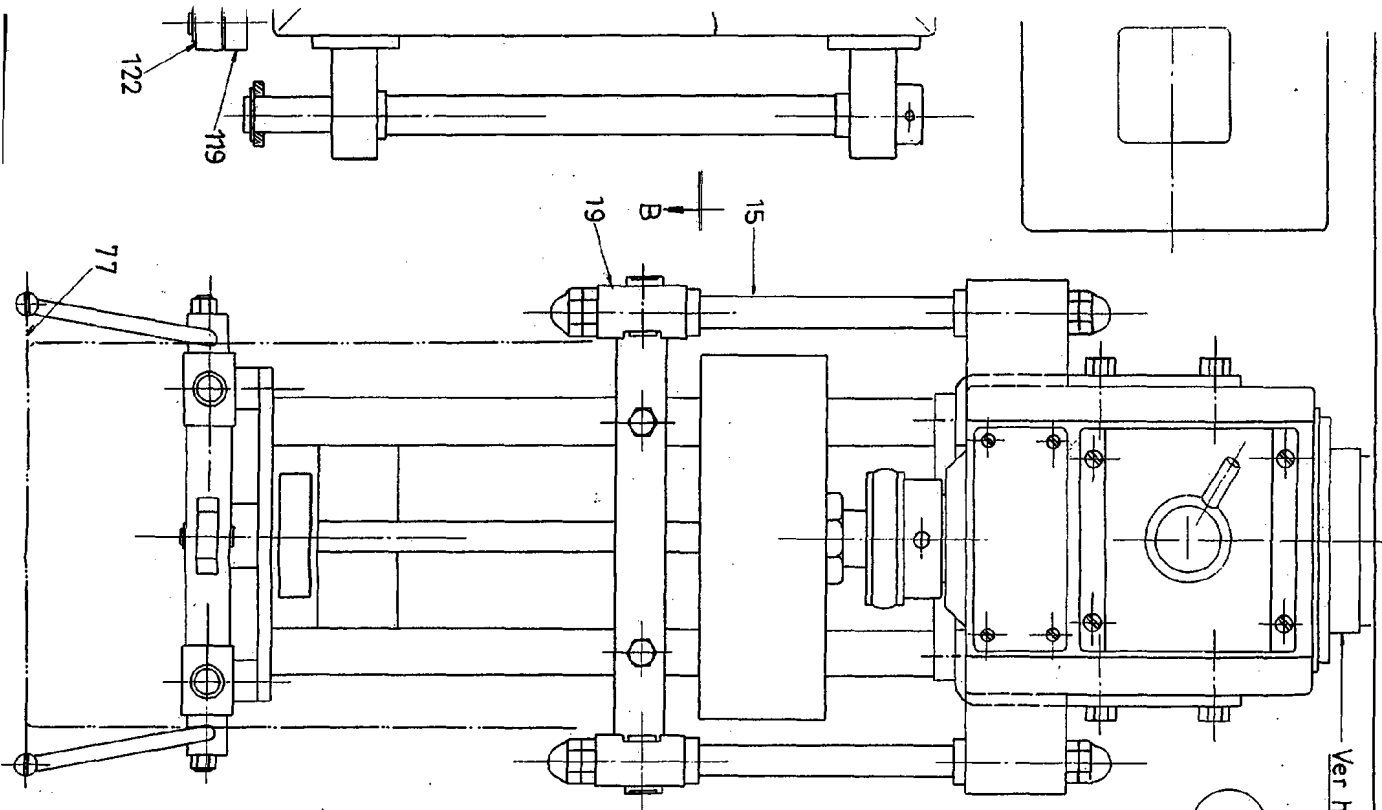
Ver hoja 2



328021

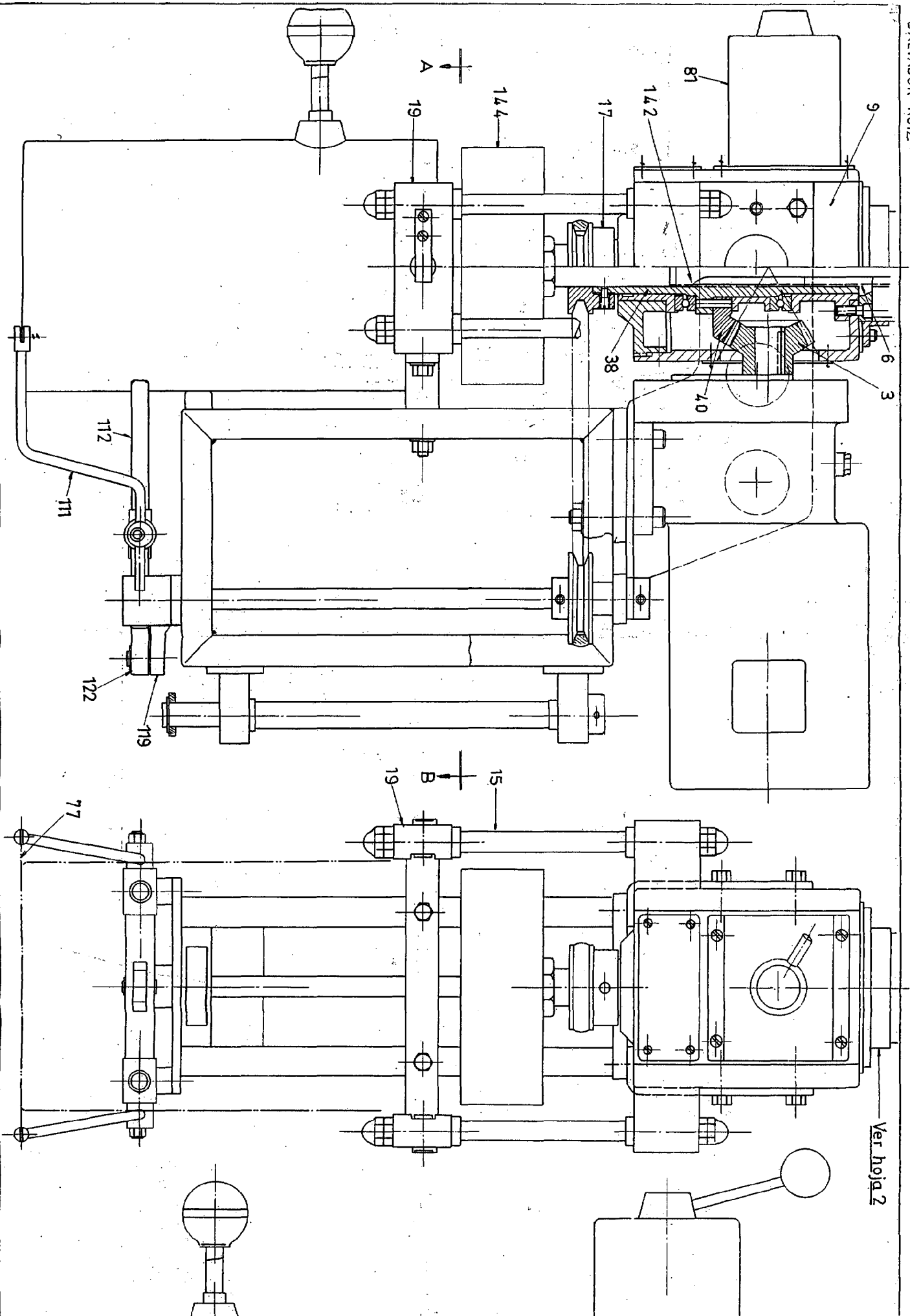
HOJA 1 SON 2 Hojas

PLANTA



SECCION: A-B

ESCALA VARIABLE
Madrid 5-7-66
Salvador Hdez



320021

SALVADOR RUIZ

