

25



330585

P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I Ó N

por "UNA MAQUINA RECUBRIDORA DE CHOCOLATE A PIEZAS DE PASTELE-
RIA", a favor de D^a MARIA ROSA SEUBA VALLS y D^a JOSE LLOBET
BERTIRANA, ambos de nacionalidad española, domiciliados en
BARCELONA, calle de Mallorca nº 150.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención, se refiere a una máquina
recubridora de chocolate, a piezas de pastelería, en for-
ma automática, sin manipulación personal, por encima y
por debajo de la pieza con chocolate de cobertura, entre-
gándolas a otro dispositivo de traslación, una telera sin
5. fin que las entrega a boca del túnel frigorífico de secado,
telera dispuesta en montante continuo.

La máquina comprende una carcasa o bancada gene-
ral, en la cual está fijado el motor que acciona los di-
10. versos mecanismos integrantes, operativamente dispuestos.



5. La carcasa comporta longitudinalmente una artesa de adecuada conformación, donde se halla en estado líquido, la masa del chocolate de cobertura; disponiendo ésta de un doble fondo, alimentado con agua caliente, para que la masa líquida del chocolate, se mantenga en el estado conveniente.

10. Dentro de la artesa se inmerge la cinta transportadora principal, tejida con malla abierta, al objeto de que pueda escurrir la masa, encima de la cual se han colocado las piezas a cubrir cuando pasa esta cinta, debidamente guiada, a la parte superior de la bancada, en el curso de cuyo trayecto, un dispositivo apropiado suministra una cortina de la masa de chocolate líquido, justamente encima de las piezas transportadas recubriendo su cara superior y cayendo el resto de la masa, al interior de otra artesa, 15. más pequeña, localizada por debajo del borde superior de la artesa principal, muy cerca del extremo de entrada y dentro la cavidad de la artesa principal.

20. Esta artesa pequeña, presenta un cilindro que recoge la masa caída y la inserta por contacto, entre las mallas de la cinta textil de transporte, para que pase a recubrir la cara inferior de las piezas, estando soportada esta artesa a una articulación de palanca manipulable, cuyo basculeo la deja en posición inclinada, en cuya permanencia el cilindro repartidor, pierde el contacto con 25. la cinta transportadora, para cuando no interese recubrir las caras inferiores de las piezas.



- El dispositivo de cortina, recibe la masa de cobertura, por parte del disco vertical, que pasa junto a una tolva, donde una rasqueta se lo extrae; de la tolva pasa al depósito rectangular, cuyo fondo presenta unos agujeros, que coinciden al caso, con otros agujeros de una placa deslizante situada debajo del depósito y en contacto con éste; una palanca intermóvil con giro en una aleta fijada lateralmente al depósito y al accionarla, desplaza a la placa inferior y al no coincidir los agujeros, deja de producirse la cortina de pasta; o según la posición, los agujeros coincidirán en parte y la cortina será más delgada; para no recubrir en el primer caso la cara superior de las piezas, o alternativamente, cubrirlas menos.

- Durante el trayecto restante, por encima de la artesa, con la masa líquida caliente por debajo, el calor y el vaho desprendido, coadyuvan al asentamiento de las capas de cobertura entregando a continuación las piezas a la telera que las conduce junto al túnel frigorífico o de secado.

- En el interior de la artesa, están dispuestas unas poleas-guías y un juego tensor de la cinta transportadora; justo en la parte más baja de la artesa actúan unas paletas que remueven continuamente la masa líquida, para evitar la formación de grumos; estas paletas articuladas por unos de sus extremos, al extremo de una regla que sube verticalmente, se apoya en un eje de giro, dobla luego en ángulo recto y horizontalmente, se prolonga hasta



alcanzar un apoyo, donde se acoda en alto y vuelve a tomar la horizontabilidad terminando encajando un trinquete vertical fijo, cuya uña de escape, se apoya entre los dientes de una rueda, que les imprime un continuo movimiento de alza-baja, para escurrir la pasta depositada ya sobre el producto a bañar.

Un disco vertical, de gran diámetro, cuyo eje horizontal se halla cerca del borde superior de la artesa, penetra en el fondo de ésta y en su giro, arrastra masa líquida por su superficie, que transporta al dispositivo que suministra la cortina, encima de las piezas transportadas y cuya cortina alimenta, de la masa de cobertura, a una artesa pequeña, situada debajo del dispositivo de bañado, dentro la cavidad de la artesa mayor, siendo este disco vertical el único elemento extractor-distribuidor, de la masa de cobertura, disponible en la artesa principal, directamente al dispositivo de bañado y a través de éste, pasa a la artesa pequeña.

Hacia el final de la carcasa, se eleva un soporte que sustenta un ventilador, el cual mediante un largo tubo, terminada en una boquilla curvada hacia abajo, con abertura en su extremo que suministra al aire impulsado, sobre el producto bañado, al objeto de afinar y adelgazar la masa de cobertura.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria, de una lámina de dibujos, en



la que se ha representado un caso de realización, que se cita a título de ejemplo.

En el dibujo:

5. La figura 1, es una vista frontal y convencional, en alzado, de la carcasa de la máquina, mostrando sus elementos integrantes, incluyendo los dos estantes laterales aparte, para la entrega de las piezas a recubrir y al lado opuesto, el soporte de la telera, que los deja junto al túnel frigorífico de secado.
10. La figura 2, es una vista frontal del aparato que produce la cortina de bañado para recubrir la cara superior de las piezas, viéndose la pequeña artesa, que recibe el sobrante de la cortina, para que su cilindro entregue la masa recubridora a la cinta de transporte y a la pieza, recubriendo ambos,
15. cilindro y cinta, la cara inferior de las piezas.
- La figura 3, es una vista frontal del elemento terminal de la máquina, que tiene la doble función de arrastre de cinta de mallas y corta-rebabas del producto ya bañado.
20. Haciendo referencia a las figuras, es de observar que por 1, se representa a la carcasa general de la máquina; por 2, al motor accionador del eje corta-rebabas; por 3 a la artesa principal, donde se encuentra la masa del chocolate de cobertura, en estado líquido; por 4, al doble fondo, alimentado con agua caliente; por 5, a la cinta transportadora tejida con malla abierta; por 6 a la artesa, con un
25. cilindro 7, y una articulación a palanca 8; por 10, al dispositivo de cortina de chocolate, que recibe la masa, gracias al



5. disco vertical 11, que pasa por dentro de una tolva 12, en la cual una rasqueta extrae la pasta al disco 11 y por su plano inclinado 13, la va entregando al dispositivo 10, cuyo fondo presenta unos agujeros 14, que son los que coinciden o no, con los agujeros 15 de la placa 16, desplazable a este propósito, mediante la palanca 17.

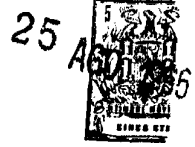
Por 18, se representa a la polea motora de la cinta en cuyo eje esta articulada una palanca 19, con otra polea 20, oscilante y tensora de la cinta 5.

10. Por 21, a unas paletas, articuladas al extremo de una regla 22, articulada al extremo del eje del disco 11, cuya regla termina un soporte que encaja fijo a un trinquete vertical 23, con uña de escape, la cual se apoya contra los dientes de trinquete de una rueda 24, la cual imprime al trinquete 23, un movimiento continuado de alza-baja, que proporciona las sacudidas a la cinta 5, que de este modo escurre el chocolate del producto.

20. Por 25, a un ventilador, situado y elevado por unos montantes 26, al final de la carcasa 1; un tubo 27, terminado en una boquilla 28, curvada hacia abajo, con abertura en su extremo, que proyecta el aire, sobre el producto bañado afinando y adelgazando la masa de cobertura.

25. En la figura 3, por 30 se representa al cilindro-guia de la cinta de transporte 5, en su posición de reten-tor al interior de la artesa 4; y por 29, el eje corta-rebabas.

Por 31, al estante lateral aparte, donde se colo-can las piezas a situar encima de la cinta transportadora



5; por 32 al estante lateral aparte final, que comporta a la telera de transporte 33, hacia el túnel frigorífico de secado.

- 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. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.
- 5.
- 10.



N O T A

Descrito el objeto de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

1. Una máquina recubridora de chocolate, a piezas
5. de pastelería, esencialmente caracterizada, por presentar una bancada general que comporta longitudinalmente una artesa para contener en estado líquido a la masa del chocolate de cobertura, dotada de un doble fondo, alimentado con agua caliente; por presentar una cinta transportadora de malla
10. para retener a la masa de cobertura y adosarla a las caras inferiores de las piezas que transporta; por disponer esta cinta de una polea tensora, que asegura su marcha; por presentar un disco vertical que en su giro, alcanza al fondo de la artesa, embadurnándose de la masa líquida que deposita en la tolva del
15. aparato; por presentar un dispositivo distribuidor, que reparte en forma de cortina, la masa que le ha suministrado el disco vertical, encima de las caras superiores de las piezas que van pasando por debajo, transportadas por la cinta traslatoria; por presentar unos agujeros en su fondo, el aparato distribuidor que
20. coinciden con los de una placa adjunta y desplazable por palanca, para dosificar la cantidad de masa cubriente a salir, cuya masa sobrante, alimenta a la artesa auxiliar; por presentar la artesa auxiliar, un cilindro, que en su giro, impregna de masa cubriente, a las mallas abiertas de la cinta transportadora, por la cara inferior de la misma, para que sea transmitida a las caras inferiores de las piezas que transporta;
- 25.



5. por presentar esta artesa auxiliar una palanca que la puede inclinar de su posición de trabajo, dejándola inactiva; por presentar un mecanismo vibratorio, dotado de una rueda con dientes de trinquete, sobre los cuales se apoya un trinquete fijo de escape, que en sus sacudidas, mueve la cinta de mallas, escurriéndose la pasta depositada sobre el producto ya bañado.

10. 2. Una máquina según la reivindicación anterior, esencialmente caracterizada, por presentar un ventilador que conduce al aire impelido, a través de una boquilla curvada hacia abajo, provista de una abertura en su extremo que proyecta al aire contra el producto bañado al objeto de afinar y adelgazar la masa de cobertura; por presentar un eje horizontal, transversal a la marcha de la cinta transportadora, que desbarba a las piezas recubiertas antes de salir de la cinta; por presentar un montante adjunto al final de la carcasa, dotado de una telera transportadora, para recibir las piezas recubiertas y dejarlas junto al túnel frigorífico de secado; por estar accionada esta telera, por el motor de la máquina.

20. 3. Una máquina recubridora de chocolate a piezas de pastelería.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de 9 hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 24 de agosto de 1966

25.

p.a.

JAIME ISERN

Firmado: JOSE RODRIGUEZ

mr.



Fig. 1

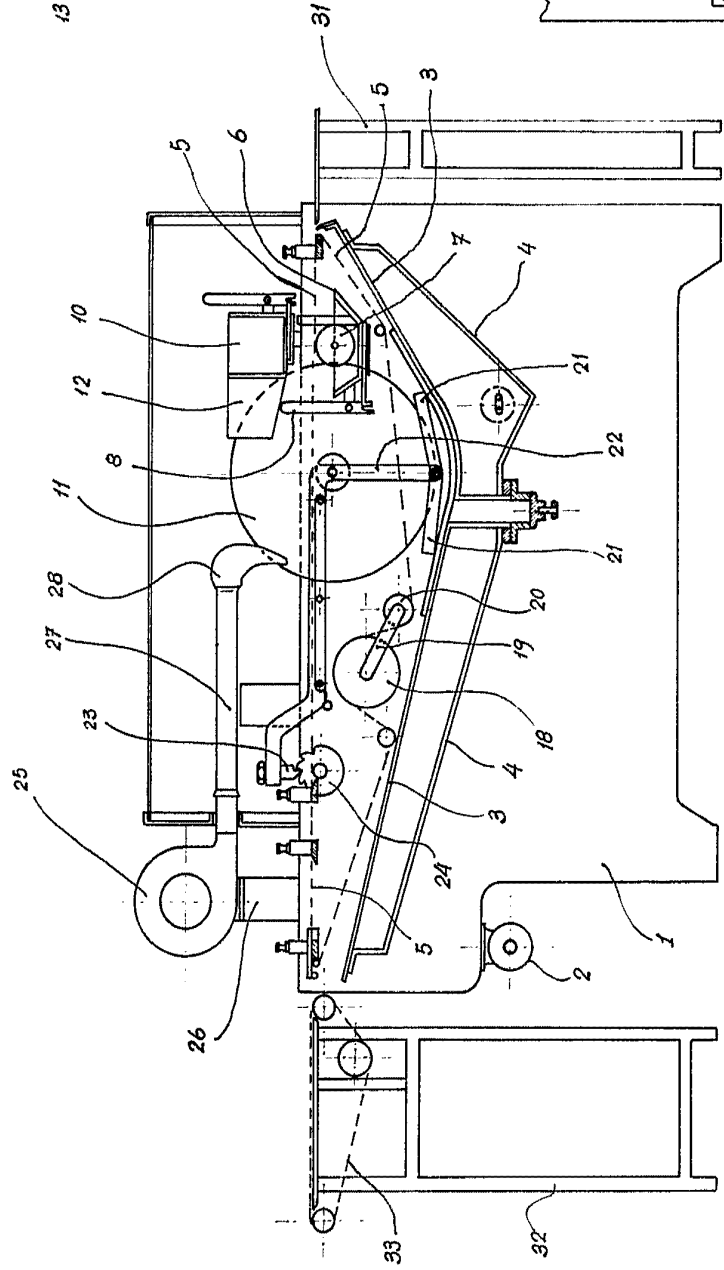


Fig. 2

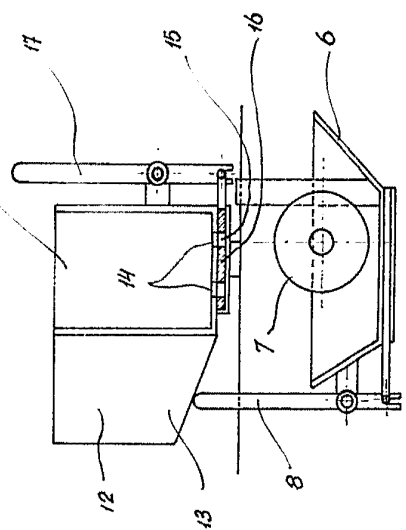
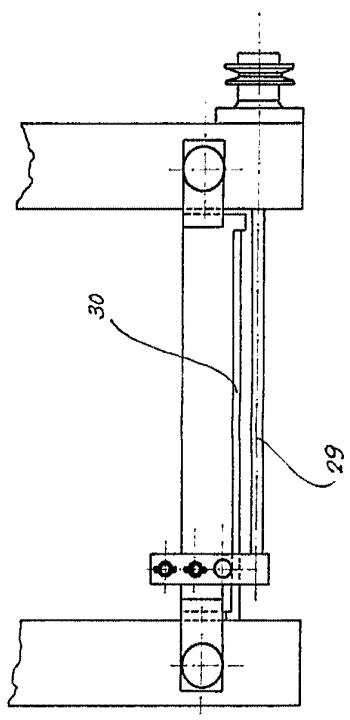


Fig. 3



24 AGO. 1900

*Madrid, Jaime Bertrán
D. L. X. 1000*

OF. J. JOSE LLOBET BERTRANA

D.^a Maria Rosa Seuba Valls
D. José Llobet Bertrana

Fig. 1

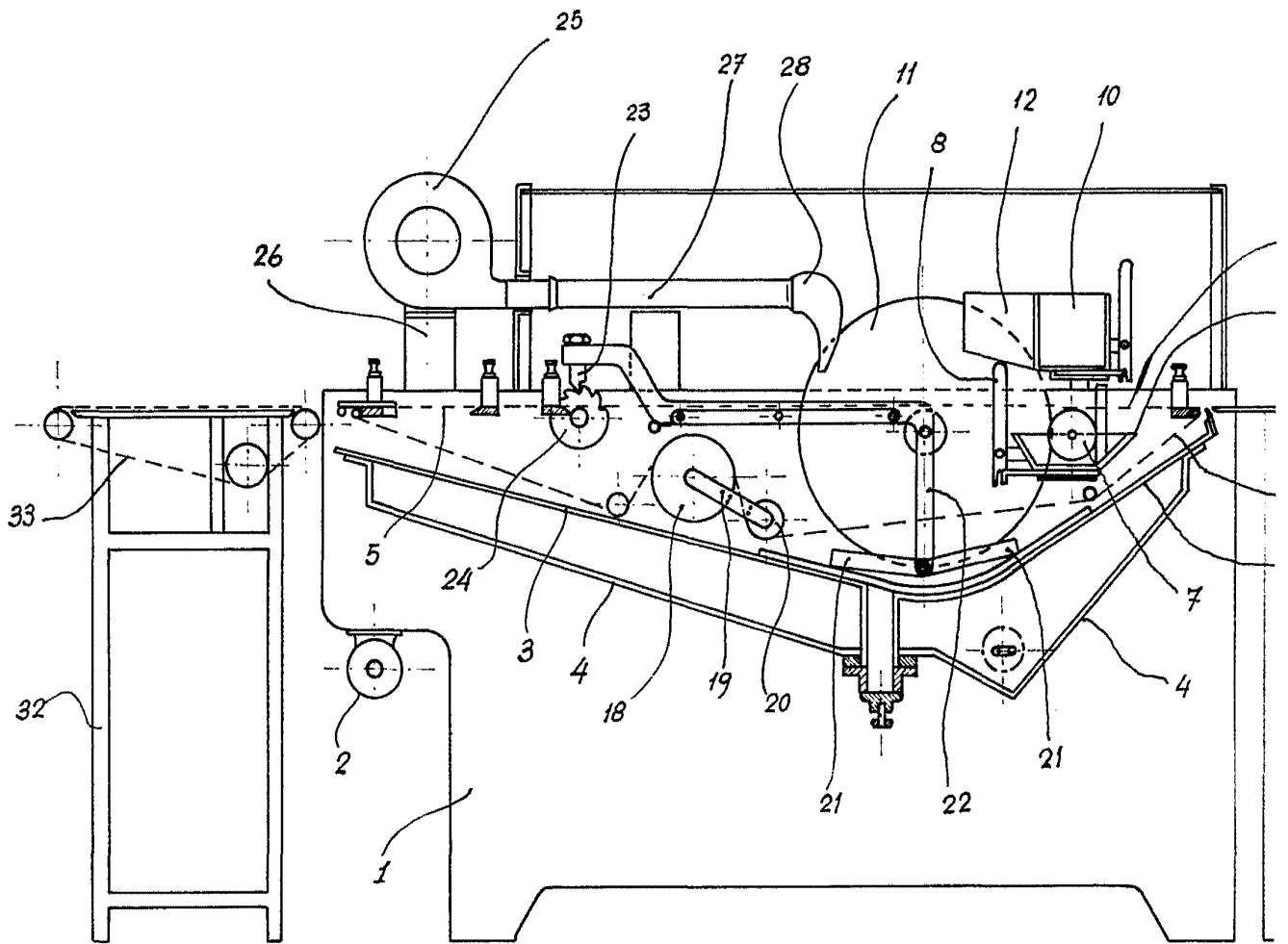




Fig. 2

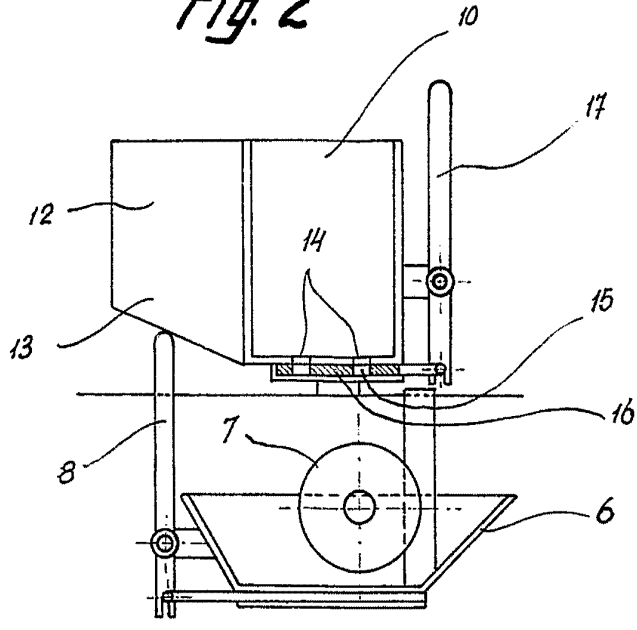
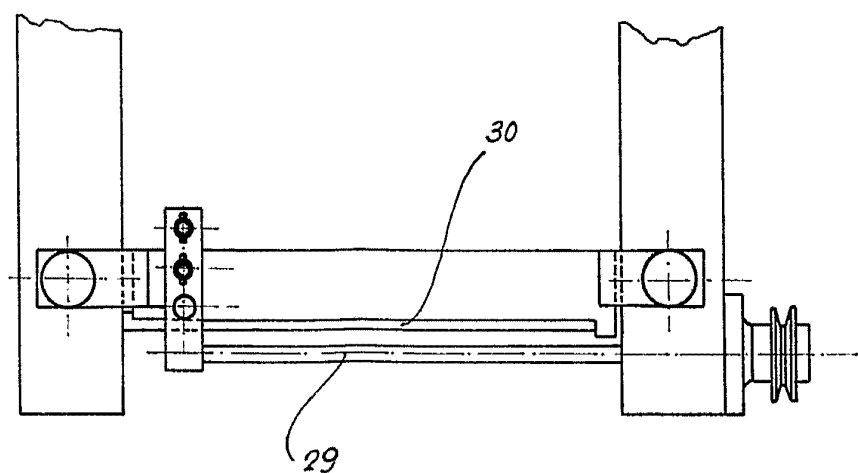
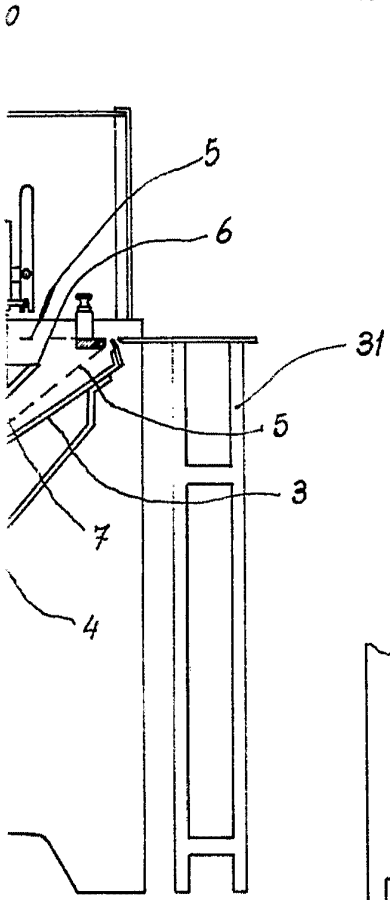


Fig. 3



24 AGO. 1955

Madrid, Jaime Isern
P.P. Loma