

32254



PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON FELIPE GONZALEZ VERGARA, de nacionalidad española, residente en ESTEPA, Sevilla, (ESPAÑA), calle Médico Alvarez Muñoz, por: "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS CORTADORAS DE PASTAS PARA CONFITURAS".-

Memoria descriptiva

Las máquinas cortadoras de pastas para confituras conocidas hasta hoy en el mercado, tienen que ser atendidas generalmente por dos o tres personas, una de ellas alimentando las bateas, otra retirando y otra aportando la canela, ajonjolí o cualquier otro elemento de adorno que lleva el polvorón, mantecado o confitura.

Con esta máquina cortadora cuyo registro se solicita, se eliminan todos esos inconvenientes, pues a la máquina sólo la tiene que atender una sola persona que se ocupa tan sólo de la alimentación de la pasta por la tolva de entrada, siendo la misma máquina la que se encarga mediante su original mecanismo de dar el espesor deseado a las confituras, cortarla, añadirle el



ajonjolí y transportarla en su batea correspondiente hasta dejar  
la sobre una cinta sin fin transportadora que se la lleva hast-a  
15 el lugar deseado para su cocción.

La máquina está formada por un cuerpo soporte (1 figs.  
1-2-3) de forma alargada, en el que van montados una serie de ac-  
cesorios y articulaciones como a continuación se detalla.

Sobre el hueco interior del pié de la máquina, lleva el  
20 motor (2 fig. 2) que por transmisión de correas trapezoidales, ac-  
ciona una polea reductora que a su vez, por medio de otra trans-  
misión por cadena, acciona el eje motriz (3 figs. 1-2-3) de la -  
máquina.

Este eje (3 figs. 1-2-3) pone en movimiento al corta-  
25 dor (4 figs. 1-2) de la masa a través de una articulación, for-  
mada por la excéntrica (5 fig. 2) solidaria al eje (3 figs. 1-2-  
3) y un brazo de biela (6 fig. 2) que se une a otra palanca ar-  
ticulada (7 fig. 2) por medio de un tensor graduable (8 figs. 2-  
3).

El cortador (4 figs. 1-2) de la masa, va a su vez for-  
30 mado por una serie de brazos (9 figs. 1-2-3) en cuyo extremo lle-  
va acoplado un alambre cuerda de piano (10 fig. 3) bien tensado  
que efectúa su trabajo a la vez que el brazo guía (11 fig. 2) -  
va haciendo su recorrido por la pista (12 fig. 2) pasando tam-  
35 bién la pasta a través de la matriz o molde (13 fig. 3) que lle-  
va la tolva (14 figs. 1-2-3) en su parte inferior.

Esta tolva (14 figs. 1-2-3) lleva en su interior un jue-  
go de rodillos estriados (15 fig. 3), que son accionados por me-  
dio de una articulación formada por un brazo de biela (16 fig. 1)  
40 solidario a un disco (17 fig. 1) que a su vez va fijo al eje --  
(3 figs. 1-2-3); para darle más o menos avance al paso de la pas-  
ta, lleva esta articulación un brazo (17 figs. 1-3) provisto de  
una corredera y un trinquete (18 fig. 1) con lo que <sup>se</sup> consigue el  
avance deseado .



45

Sobre la bancada (19 fig. 3) van montadas unas guías paralelas (20 figs. 1-2-3) para la conducción de unos tableros en los que se depositan los polvorones, mantecados o confituras, cuyos tableros son transportados por medio de las cadenas sin fin (21 figs. 1-2-3) que van equipadas con unos topes distanciadores

50 (22 Figs. 2-3) entre los que se acoplan los tableros.

El movimiento de las cadenas (21 figs. 1-2-3) va sincronizado con el resto del mecanismo de la máquina, al llevar un brazo de biela (23 fig. 1) acoplado al dispositivo cortador (4 figs. 1-2) de la masa, dándole un movimiento alternativo, que es transmitido por medio de un tensor (24 figs. 1-3), a un conjunto de rueda dentada y trinquete (25 figs. 1-3) que acciona a las cadenas sin fin (21 figs. 1-2-3).

Para la aportación del ajonjolí, canela, etc., sobre los dulces, polvorones, o mantecados una vez cortados, lleva esta máquina montada al aire sobre la bancada (19 fig. 3), una pequeña tolva (26 figs. 1-2-3) dotada también de movimiento sincronizado por medio de un brazo de biela (27 fig. 1) que va conectado a la articulación (23 fig. 1), dejando caer el producto sobre las confituras en el mismo momento de pasar la bandeja transportadora por debajo de ella.

Todo según se detalla en el dibujo adjunto que a título de ejemplo acompaña a la presente memoria descriptiva, en el que representa:

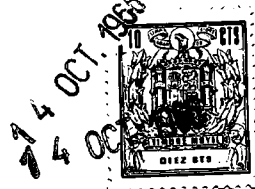
70 La fig. 1.-Una vista en alzado lateral de la máquina, - por su parte anterior.

La fig. 2.-Una vista en alzado lateral de la máquina por su parte posterior, y

La fig. 3.-Una vista en planta con detalles en sección para mejor ver la matriz y el cortador.

75

De-scrita suficientemente la naturaleza y alcance de la presente invención, se hace constar que en la misma, podrán ser va



riables los materiales, dimensiones y en general aquellos otros detalles accesorios o secundarios que no alteren, cambien ni modifiquen la esencialidad propuesta.

80 Los términos en que queda redactada esta memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar en un sentido mas amplio y nunca en forma limitativa.

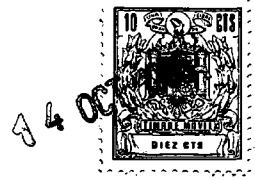
#### REIVINDICACIONES

85 Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusiva de:

1ª.-Perfeccionamientos introducidos en las máquinas cortadoras de pastas para confituras, caracterizados por llevar un armazón o cuerpo soporte, sobre el que van instalados todos los accesorios, siendo la parte principal la bancada de la máquina por don  
90 de se confeccionan y trasladan las confituras.

2ª.-Perfeccionamientos introducidos en las máquinas cortadoras de pastas para confituras, según reivindicación 1ª, caracterizados porque la máquina es accionada por un motor eléctrico que -- por medio de una transmisión de correas trapezoidales ponen en -  
95 movimiento a un mecanismo reductor de velocidad que es a su vez solidario al eje motriz de la máquina.

3ª.-Perfeccionamientos introducidos en las máquinas cortadoras de pastas para confituras, según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizados por llevar solidaria al eje motriz por un lado, una --  
100 excéntrica que acciona a una articulación formada por un brazo de biela y un tensor regulable conectado al mecanismo cortador de pasta, llevando sincronizado con éste movimiento, otro para la aportación de pasta a través de la tolva, consiguiéndose éste por la prolongación del lado opuesto del eje motriz donde lleva  
105 también montado un disco solidario a él, y acoplado excéntrica-mente un brazo de biela que acciona a su vez a una articulación provista de corredera y trinquete para dar paso a la pasta hasta la matriz y mecanismo de corte.



110 4ª.-Perfeccionamientos introducidos en las máquinas cortadoras de  
pastas para confituras, según reivindicaciones 1ª a 3ª, caracteri-  
zados por llevar un movimiento sincronizado con el del corte de la  
115 pasta, para el transporte de las bandejas, y otro para la aporta-  
ción sobre la pasta de ajonjolí, cuyos movimientos los recibe me-  
diante un brazo de biela conectado desde la tolva del ajonjolí --  
hasta el brazo de articulación del cortador de pasta, llevando --  
igualmente por la parte inferior un tensor también conectado a di-  
120 cha articulación, para el accionamiento de un juego de trinquete -  
que es solidario a las ruedas dentadas que mueven las cadenas sin  
fin de transporte.

120 5ª.-Perfeccionamientos introducidos en las máquinas cortadoras de  
pastas para confituras, según reivindicaciones 1ª a 4ª, caracteri-  
zados por llevar montado en línea sobre la bancada, unas guías pa-  
rales para la conducción de bandejas y paralela a éstas guías --  
un juego de cadenas sin fin transportadoras provistas de uno-s to-  
125 pes distanciadores para facilitar el acoplamiento y transporte de  
las dichas bandejas .

6ª.-"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS CORTADORAS DE  
PASTAS PARA CONFITURAS".-

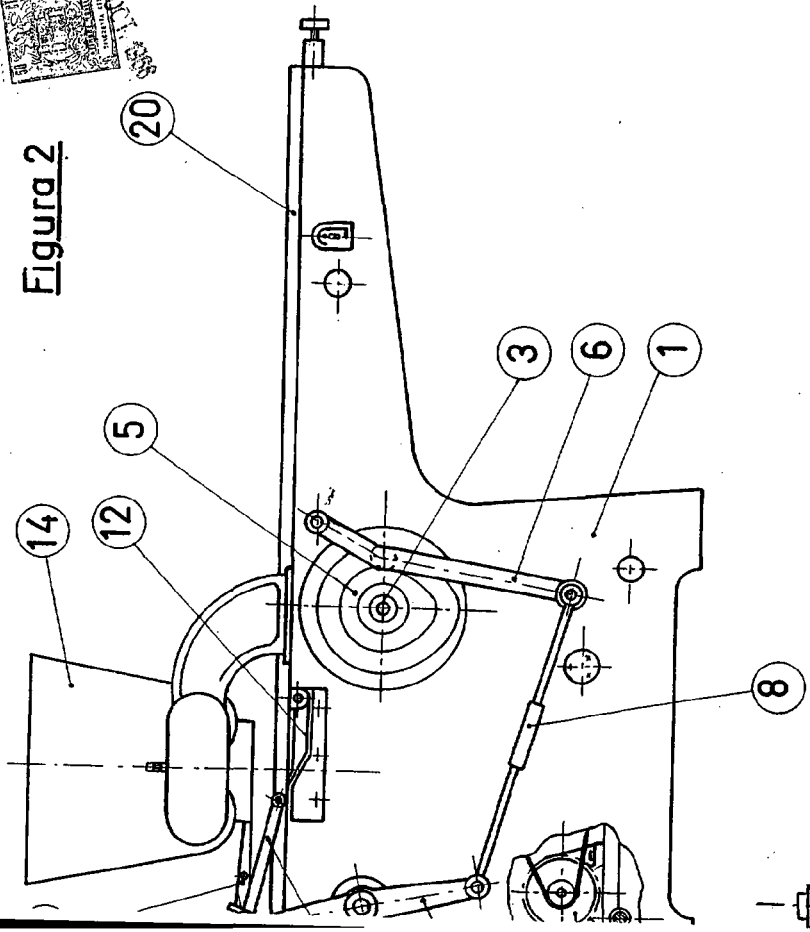
Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas nu-  
meradas y mecanografiadas por una sóla cara a las que se acompañan  
un plano para su mejor comprensión.

MADRID, 14 OCT 1966  
DE SEPTIEMBRE DE 1.966.-

RODOLFO DE LA TORRE ROSELLO  
Director  
*[Handwritten Signature]*  
José Pérez Collado



Figura 2



14 OCT 1962

UNIVERSIDAD DE LA SALLE  
P.R.  
*[Handwritten signature]*  
DISEÑO MECÁNICO

Escala Variable

