

334401



A 01 7 00/00

CIBEC IBERICA. S.A., firma de nacionalidad española, residente en Madrid, solicita autorizacion para el registro de una Patente de Introduccion por " MAQUINA ENGRASADORA " .-

M E M O R I A

=====

La presente memoria de Patente de Introduccion y adjunto plano , que por DIEZ años se solicita en España y sus posesiones, tiene por objeto reivindicar la exclusiva de fabricacion y venta de la misma , por " MAQUINA ENGRASADORA.-

5

MISION DE LA MAQUINA .-

Adicionar cualquier tipo de liquido, previa pulverizacion, sobre materias en polvo , alimentos zotecnics, leche en polvo ect.Los liquidos pueden ser grasas o liquidos densos, que vienen previamente diluidos por medio de calor, generado por cualquier procedimiento : electrico, de gas, de llama de vapor ect .-

10

LO QUE HABIA ANTERIORMENTE EN EL MERCADO EN RELACION CON ESE MISMO FIN.-

=====

15

En el mercado existian anteriormente ciertas maquinas para adicionar liquidos a los alimentos zotecnics. Estas maquinas consisten en un deposito horizontal dentro del cual giran una o dos helices. En la parte superior lleva unos pulverizadores que echan los liquidos con el auxilio de bombas o de aire comprimido. El material entra por un extremo de la parte superior y empujado por las helices adelanta, en la parte horizontal del deposito, mezclandose con el liquido pulverizado que cae de los pulverizadores. El ma-



terial así empujado y mezclado, sale por la parte inferior del depósito.-

20

Otro sistema usado para el mismo fin, que se emplea con resultados mucho mejores que el anterior es el manual.- Aunque anticuado y poco rentable, el sistema manual es el que hasta ahora daba los mejores resultados para la uniformidad del producto y perfección del acabado.- Consiste en echar el líquido directamente sobre el material y mezclarlo con palas hasta obtener un acabado homogéneo y uniforme.- El inconveniente mayor de estos dos sistemas usados hasta ahora es que el producto acabado aparece con grumos que tienen una humedad superior a la media del producto fino. De aquí la necesidad de tamizar o moler el material que sale, para quitarle o reducirle estos grumos.-

25

30

**VENTAJA QUE TIENE LA NUEVA MAQUINA SOBRE LAS ANTERIORES.-**  
=====

A).- Economía de instalación, debido al empleo de una sola máquina que engrasa, no forma grumos y por lo tanto no necesita de otras máquinas para completar el ciclo de trabajo.-

35

B).- Seguridad en el funcionamiento, desapareciendo totalmente la intervención de mano de obra en la mezcla, y seguridad de obtener un producto siempre constante y perfecto, sin posibilidad de error.-

C).- Sencillez de inspección y de limpieza, debido a la construcción particularmente estandarizada de la máquina, para este efecto.-

40

D).- Tratamiento delicado del producto, por la baja velocidad de trabajo de la máquina, en lo referente a la mezcla líquido-producto.-

E).- Precisión absoluta en la dosificación del líquido, por no intervenir en la misma ningún sistema complicado.-



F).- Pulverizacion finisima del liquido mediante, la fuerza centrifuga producida por la rotacion de los discos pulverizadores.-

45 G).- Baja temperatura del liquido a emplear, que evita transformaciones de tipo quimico .-

H).- Ausencia absoluta de grumos en el producto acabado a la salida de la maquina.-

I).- Posibilidad de ensacar el producto acabado en la misma salida de la maquina.-

50 J).- Ningun riesgo de deterioro y rechazo del producto.-

Son tambien ventajas en la maquina objeto de la Patente de Introduccion que se solicita, que el sistema de calefaccion esta en la misma maquina y aunque este puede ser variado, precisamente el utilizado en ella es el electrico, por medio de unas resistencias colocada en la balsa y en el deposito del liquido.- La forma de entrada de material, es una novedad en estas maquinas que lo hace por la parte superior y es empujado por las helices hacia adelante.- Igualmente es una novedad la ubicacion de los discos pulverizadores que se encuentran situados en la parte inferior de la maquina, como asi mismo la posicion del motor para el mando de los discos que puede ser exterior a la maquina, con mando por medio de correas trapezoidales o con motor en el interior de la maquina, protegido del cono distribuidor del material.- Es digno de especial mencion la forma que los liquidos pasan a los discos pulverizadores, los cuales por medio de bomba o aire comprimido lo expulsan al exterior.-

55

60

65



El funcionamiento de la maquina, es bien sencillo , el producto que ha de ser engrasado , bajando por el conducto de alimentacion, empuja por su mismo peso, el tambor con paletas, haciendolo girar. El mismo tambor manda por medio de una transmision de correas trapezoidales el dosificador de  
70 grasa. La grasa dosificada baja hacia los discos pulverizadores, que los distribuyen uniformemente en el material que baja del cono de dispersion en el interior de la engrasadora.- En la parte inferior de la misma, estan dispuesta aspas especiales, que mandadas por medio de un reductor, remez-  
75 clan el producto engrasado de manera que se obtiene una homegeneiz cion perfecta antes de ensacar.-

Los dibujos que se acompañan en el plano adjunto aclaran lo anterior- mente expuesto y asi en el plano adjunto figura unica se ha señalado con el N° 1 el conducto de alimentacion, con el n° 2 las paletas que impul- sada por la caída del producto las hacen girar, con el N° 3 el dosifica -  
80 dor de grasa, con el N° 4 el reductor, con el N° 5 discos pulverizadores, con el N° 6 el cono de dispersion con el N° 7 a spas especiales y con el n° 8 salida del producto.-

**R E I V I N D I C A C I O N E S**

=====

Los puntos nuevos que se reivindican en esta memoria y adjunto pla-  
85 no de la Patente de Introduccion que se solicita por diez años en España son los siguientes:

1º.- MAQUINA ENGRASADORA, la cual se caracteriza , por estar cons- tituida por un artefacto el cual lleva situado en la parte superior una



90 abertura que a su vez se comunica con un tubo o conducto de alimentacion que colocado en sentido vertical permite que el producto colocado en la abertura descienda por su propio peso al interior de la maquina, producto que al entrar y finalizar el conducto de alimentacion empuja por su propio peso a un tambor con aletas haciendolo girar.-

95 2ª.- MAQUINA ENGRASADORA, que ademas de la reivindicacion anterior se caracteriza porque al ponerse en marcha el tambor con las aletas al paso del producto, por medio de una transmision de correas, adosadas al mismo, pone en marcha al dosificador de grasa que actua en la misma intensidad y tiempo que va entrando el producto por la abertura .-

100 3ª.- MAQUINA ENGRASADORA, que ademas de las reivindicaciones anteriores se caracteriza, porque la grasa dosificadora , al ser impulsada, baja hacia los discos pulverizadores, los cuales por su movimiento giratorio ,puestos en movimiento por medio de motor interior o exterior de la maquina, distribuyen uniformemente en el material que baja por el conducto de alimentacion, por medio de un cono de dispersion en el interior de la engrasadora.-

105 4ª.- MAQUINA ENGRASADORA, que ademas de las reivindicaciones anteriores, se caracteriza, porque en la parte inferior de la maquina, estan dispuestas una aspas espieladas que mandadas por medio de un reductor y haciendolas girar, alrededor de un eje central, remezclan el producto engrasado de manera que se obtiene una perfecta homegenizacion del producto y de la grasa,,pasando despues por una abertura lateral al ensacado.-

5ª.- MAQUINA ENGRASADORA, que ademas de las reivindicaciones anteriores,



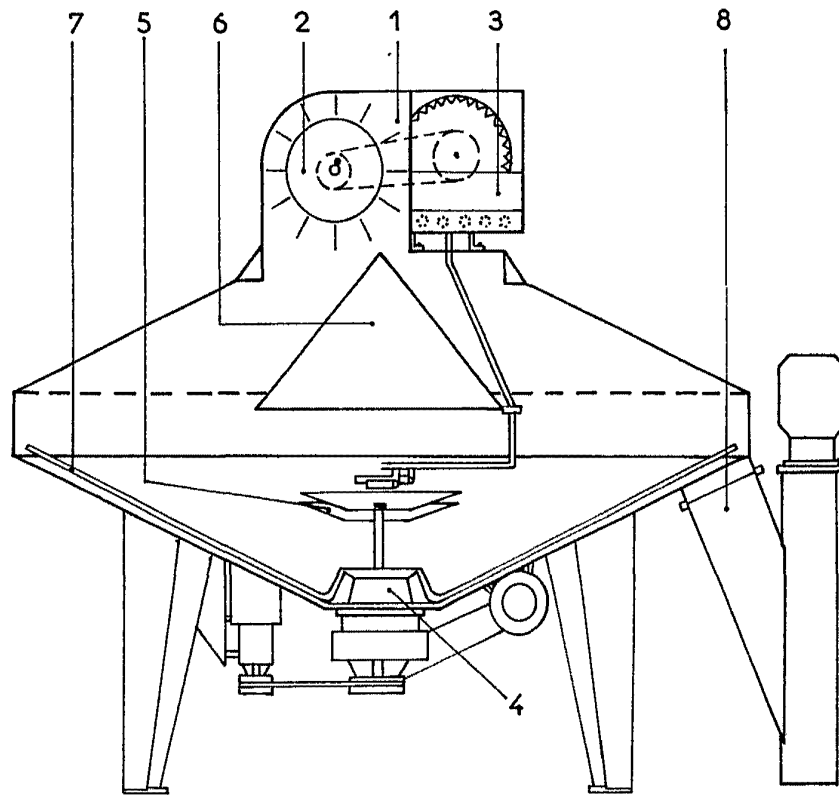
se caracteriza, porque el sistema de calefaccion en la maquina es electrico, por medio de una resistencia, colocada en la balsa en el deposito del liquido.-

115

6ª.- MAQUINA ENGRASADORA .-

La presente memoria de Patente de Introduccion y adjunto plano, consta de seis hojas mecanografiadas a dos espacios por un solo lado y ademas se acompaña un plano .-

Madrid 10 de Diciembre de 1966  
El Agente Oficial.-



ESCALA VARIABLE  
MADRID/DICIEMBRE 1.966