

334711



MEMORIA DESCRIPTIVA
para solicitar
P A T E N T E D E I N V E N C I O N
e n
E S P A Ñ A
por VEINTE años
por " PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS FORMADORES DE MA-
SA DE PAN"

A nombre de:

Don Manuel SEGARRA SALISA, de nacionalidad
española.

domiciliado en:

CASTELLON c/ Sagrada Familia, 19

#####

El objeto de la presente solicitud de patente de in-
vención, se refiere a perfeccionamientos introducidos en los apa-
ratos formadores de piezas de masa de pan, determinativos de una
innovación esencial y mediante los que se consiguen las siguein-
tes ventajas sobre lo ya conocido:

5



a.- Se produce de manera automatica al volteo, arrollado y conformado de la masa.

10 b.- La masa sale con la forma adecuada, especialmente en forma de panecillo y lista para ser trasladada a los hornos de cocción.

c.- El funcionamiento en continuo, muy rápido y de alto rendimiento.

d.- Puede disponerse baterías de elementos unitarios para conseguir producciones intensas.

15 En la adjunta hoja de planos se ha representado una forma de realización de los perfeccionamientos de que se trata, la cual se da unicamente a título de ejemplo y sin caracter limitativo alguno por lo tanto.

20 La figura 1 representa, esquematicamente, una vista en alzado lateral de un aparato perfeccionado y

La figura 2 representa una vista en planta.

25 Como puede apreciarse, estos perfeccionamientos consisten en disponer, en combinación con un tambor (1) forrado con un gorro de fieltro, y tras los elementos conductores de masa (2) una media envolvente (3) que comprende una parte rugosa y va tensada por resortes (4).

La impulsión se efectua mediante un electromotor (5) y los elementos (1) y (2) van ligados con una transmisión rigida de tipo engranajes o cadena.

30 La masa, al caer según marca la flecha, es conducida hacia el espacio comprendido entre el tambor (1) y la envolvente(3) y, en virtud de la superficie rugosa, es volteada y arrollada alargandose y formando la pieza que sale por el final ya conformada y lista para ir a los hornos.

35 Descrita suficientemente la invención, asi como la manera de realizarla practicamente, debe hacerse constar que la misma

es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle, en tanto que estas no alteren su fundamento.

-:- N O T A ;:-

40 Los puntos de invención propia y nueva que se acompañan - para que objeto de registro de patente de invención, en España, por veinte años, son los siguientes:

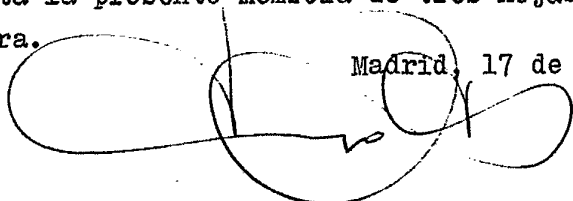
1º.- Perfeccionamientos en los aparatos formadores de masa de pan, caracterizados por que el conformado de la pieza se realiza
45 mediante un tambor giratorio, forrado de fieltro, en combinación con los rodillos alimentadores y una envolvente cilíndrica que rodea casi la mitad inferior del tambor tensada por resortes, de modo tal que - presenta una superficie inicial rugosa, con lo que la masa, al ser - conducida al espacio entre envolvente y tambor, es volteada, arrolla-
50 da y toma la forma de la pieza que sale al final del recorrido lista para ser llevada a los hornos de cocción.

2º.- PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS FORMADORES DE MASA DE PAN.

tal como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

55 Consta la presente memoria de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 17 de Diciembre 1.966



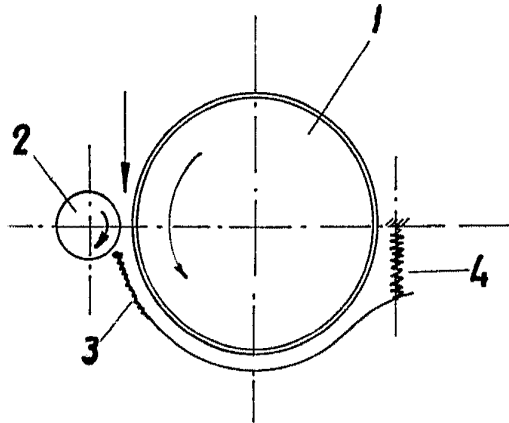


FIG-1

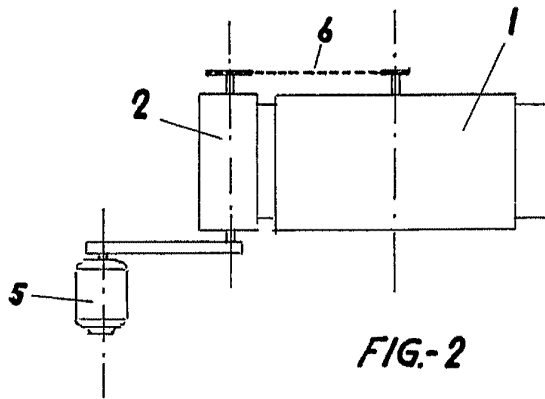


FIG-2

20 DIC. 1966

ESCALA VARIABLE