



1967.

337938

337938

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "MEJORAS EN LAS CAMARAS DE FERMENTACION PREVIA PARA PANIFICACION", a favor de D. Pedro PRAT Buxeda, de nacionalidad española, domiciliado en SABADELL (Barcelona), Bruch, 160 - 174.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de invención se refiere a unas mejoras introducidas en las cámaras de fermentación previa destinadas a panificación, mediante las cuales se consigue una mayor eficacia funcional en dichas cámaras, así como unas notables

5. ventajas de utilización de espacio y de automatismo funcional con respecto a las cámaras de tipo actualmente conocido.

Como es sabido, la masa de pan, después de su división y conformación, debe quedar sometida a un período de reposo o prefermentación, el cual, en las instalaciones conocidas de tipo

10. continuo de panificación, se consigue mediante cámaras dotadas de medios de desplazamiento continuos, de modo que el tiempo de permanencia de la masa de pan en el interior de la cámara, que equivale al tiempo que necesita dicha masa de pan para su traslación desde el extremo de entrada hasta el extremo de salida de
15. dicha cámara, sea suficiente para dicha prefermentación.

Las mejoras objeto de la presente Patente comprenden



FEB 1967

- 2 -

337938

la constitución de una cámara de fermentación de tipo elevado, de modo que la cámara propiamente dicha queda en situación elevada y es alimentada a través de una torre o conjunto de soporte intermedio, a través del cual las piezas de masa de pan son

5. introducidas automáticamente en la cámara y son extraídas una vez cumplido el ciclo.

La torre o pedestal de soporte de la cámara comporta una tolva o canal de entrada de las piezas de masa de pan con inclinación graduable, lo cual permite su adaptación a los diferentes tipos de masa de pan, alimentándose dichas piezas de masa, a los cestos basculantes que están fijados a un sistema sinfin de cadenas transportadoras, de modo que dichos cestos reciben las piezas de masa de pan en una zona inferior de la columna o torre distribuidora y las transportan hacia la cámara superior, en la cual dichos cestos portadores recorren un largo circuito arrastrados por las cadenas guiadas por piñones de reenvío situados en diferentes posiciones, cuando los cestos llegan al fin de su recorrido, en la cámara, son sometidos a unas rampas de guía que producen la inversión de las cestas

10. de recogida de las piezas de masa de pan, lo cual redundará en el vertido de las mismas hacia una tolva de salida, en cuyo extremo puede quedar dispuestos los rodillos aplanadores. Las cestas, una vez vacías, siguen hacia la parte baja de la torre o pedestal de soporte de la cámara y después de un conjunto de

15. piñones de reenvío, vuelven a ascender, siendo inclinadas parcialmente por medio de rampas laterales en la zona que corresponde a la recepción de las piezas de masa de pan.

20.

25.

Para su mejor comprensión, se adjunta a título de ejemplo, un dibujo explicativo de las mejoras objeto de la presente

30. Patente.

La figura 1 es una sección longitudinal completa que



FEB 1967

- 3 -

337938

representa una cámara de fermentación previa realizada de acuerdo con la presente Patente.

La figura 2 es una sección transversal de la propia cámara, representando la figura 3 una vista en alzado desde un extremo de la misma cámara con una pequeña sección parcial.

Tal como se aprecia en las figuras, las mejoras objeto de la presente Patente comprenden la constitución de la cámara de fermentación mediante un armazón de soporte -1- que queda montado en posición elevada y que es portador interiormente de una cinta sinfín -2- que discurre formando varias ramas en su interior, gracias a un número variable de piñones -3-, -4-, -5-, -6- y -7-, los cuales tienen por misión guiar a la cadena o conjunto de cadenas -2- en un curso sinuoso. El armazón -1- queda montado sobre una torre o soporte vertical de armazón -8-, el cual está enlazado en la parte central inferior del armazón -1-, siendo asimismo recorrido verticalmente por el conjunto de cadenas sinfín -2-, existiendo un conjunto de piñones inferior -9-, para el cambio de dirección.

Sobre el conjunto de cadenas -2- quedan montado múltiples cestos -10- portadores de la masa de pan, los cuales discurren por el interior de la columna vertical -8- y por las diferentes ramas que discurren por el interior del armazón -2-.

Las piezas de masa de pan -11- son alimentadas a través de un canal o tolva -12- que se abre lateralmente en el pie -8-, cayendo sobre los cestos -10-, los cuales se hallan en dicha zona de alimentación en posición inclinada gracias a la acción de dos juegos de rampas -13- y -14-. Dichos cestos discurren a lo largo de toda la máquina volviendo al interior del armazón -8-.

Los cestos -10- quedan suspendidos de las cadenas en alineaciones transversales de un número variable de unidades o



FEB 1967

- 4 -

337938

piezas cada una, figura 2.

- El ciclo de fermentación previa termina con la expulsión de las piezas de masa de pan del interior de los cestos -10-, recogién dose sobre una tolva o canal de salida -15- en
5. cuyo extremo puede quedar situado un par de rodillos -16-. El paso de la masa de pan desde los cestos -10- a la rampa -15-, se realiza con intermedio de otras canales intermedias -22-, las cuales quedan dispuestas con cierta inclinación con respecto al plano longitudinal de simetría de la máquina, poseyendo
10. trampillas basculantes -23- en sus extremos.

- Para conseguir el volcado de las piezas de masa de pan sobre las canales -22-, se recurre a una serie de rampas de guiado -17- las cuales se encuentran adyacentes a la zona de embocadura del canal o pedestal vertical -8- con respecto
15. al armazón -2-, consiguiendo así, figura 1, que las cestas den una vuelta sobre si mismas arrojando la pieza de masa de pan sobre la tolva -15-. Después vuelven a la posición horizontal con ayuda del mismo sistema de rampas, quedando en disposición para un nuevo ciclo.

20. El sistema motriz se integra por medio de un motor principal -18- que por medio de un sistema de poleas y correas acciona eventualmente los rodillos -16- así como los piñones inferiores -9- destinados a efectuar la impulsión del conjunto de cadenas.

25. Un dispositivo espolvoreador graduable -19- queda situado encima de la tolva -12-, destinándose al vertido de una cierta cantidad de harina sobre las piezas de masa de pan.

- Las presente mejoras previenen asimismo la disposición de un sistema de impulsión de aire para la ventilación del interior del armazón -1-, comprendiendo un ventilador -20- en la parte
30. baja del pedestal o torre -8- y los correspondientes canales



25 FEB 1967

de conducción -21-.

- 5 -

337938

Asimismo se proveen medios para efectuar el desplazamiento de la máquina en caso de avería de las partes eléctricas de impulsión para lo cual se dispone un volante -24- asociado al eje transversal -25- para el accionamiento de los diferentes órganos de la máquina.

El armazón -1- queda recubierto lateralmente y por sus extremos mediante chapas o cristales -26-, las cuales proporcionan la suficiente protección a la masa mientras ésta se encuentra en condiciones de fermentación previa, proporcionando además los medios para una fabricación económica del conjunto.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de las mejoras descritas, será variable a los efectos de la actual Patente.

15.

N O T A:

Se reivindica como objeto de esta Patente de invención:

1.- Mejoras en las cámaras de fermentación previa para panificación, caracterizadas por comprender la constitución de la cámara de fermentación mediante un armazón metálico montado en situación elevada y dotado de chapas o cristales laterales y extremos determinando las paredes de dicha cámara, la cual enlaza superiormente y en su parte central con un armazón vertical de soporte, el cual es portador de la embocadura de entrada y de la embocadura de salida de las piezas de masa de pan.

25.

2.- Mejoras en las cámaras de fermentación previa para panificación, según la reivindicación 1, caracterizadas por la disposición, en el armazón de soporte de la cámara y en su parte baja, de un canal de entrada de las piezas de la masa de pan, de inclinación variable, así como de dos conjuntos opuestos de rampas para la inclinación de los cestos montados sobre la cadena transportadora sinfin, a efectos de mejorar la recepción

30.



FEB 1967

337938

las piezas de masa de pan procedentes del canal de alimentación.

- 3.- Mejoras en las cámaras de fermentación previa para panificación, según la reivindicación 1, caracterizadas por
- 5. la disposición de un conjunto de rampas de guiado para provocar la inversión de los cestos transportados de la cadena sin-fin, en el extremo del recorrido por la cámara de prefermentación, teniendo lugar el vertido de las piezas de masa de pan sobre rampas oblicuas dotadas de trampillas basculantes extremas,
- 10. mas, vertiendo las piezas de masa de pan sobre una rampa de salida en cuyo extremo se encuentra un conjunto de rodillos aplanadores.

- 4.- Mejoras en las cámaras de fermentación previa para panificación, según la reivindicación 1, caracterizadas por
- 15. la disposición de chapas o cristales de cubrición entre las paredes laterales y paredes extremas del armazón constitutivo de la cámara de prefermentación, proporcionando la protección de la superficie lateral de dicha cámara.

- 5.- Mejoras en las cámaras de fermentación previa para panificación, según la reivindicación 1, caracterizadas por
- 20. la disposición de un sistema de aireación forzada integrado por un ventilador inferior montado en la columna vertical de soporte y los respectivos conductos de conexión con la cámara de fermentación superior.

- 25. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad de la Patente de invención, definida en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

6.- "MEJORAS EN LAS CAMARAS DE FERMENTACION PREVIA PARA PANIFICACION".

- 30. Consta la presente memoria de siete hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la



FEB 1967

- 7 -

337938

misma.

Barcelona, 25 FEB 1967

P.A. de D. Pedro PRAT Buxeda,

F.

337038

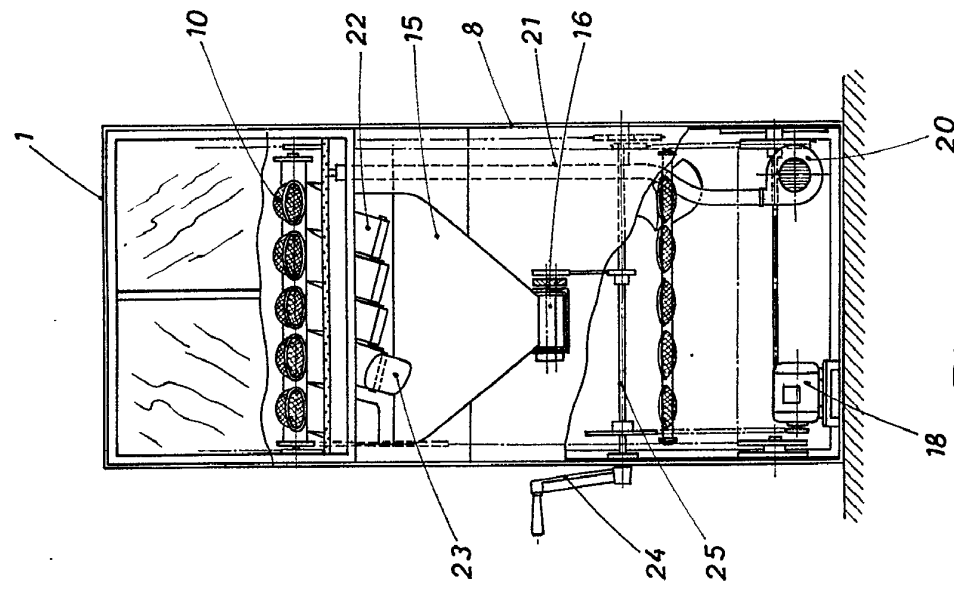


FIG. 2

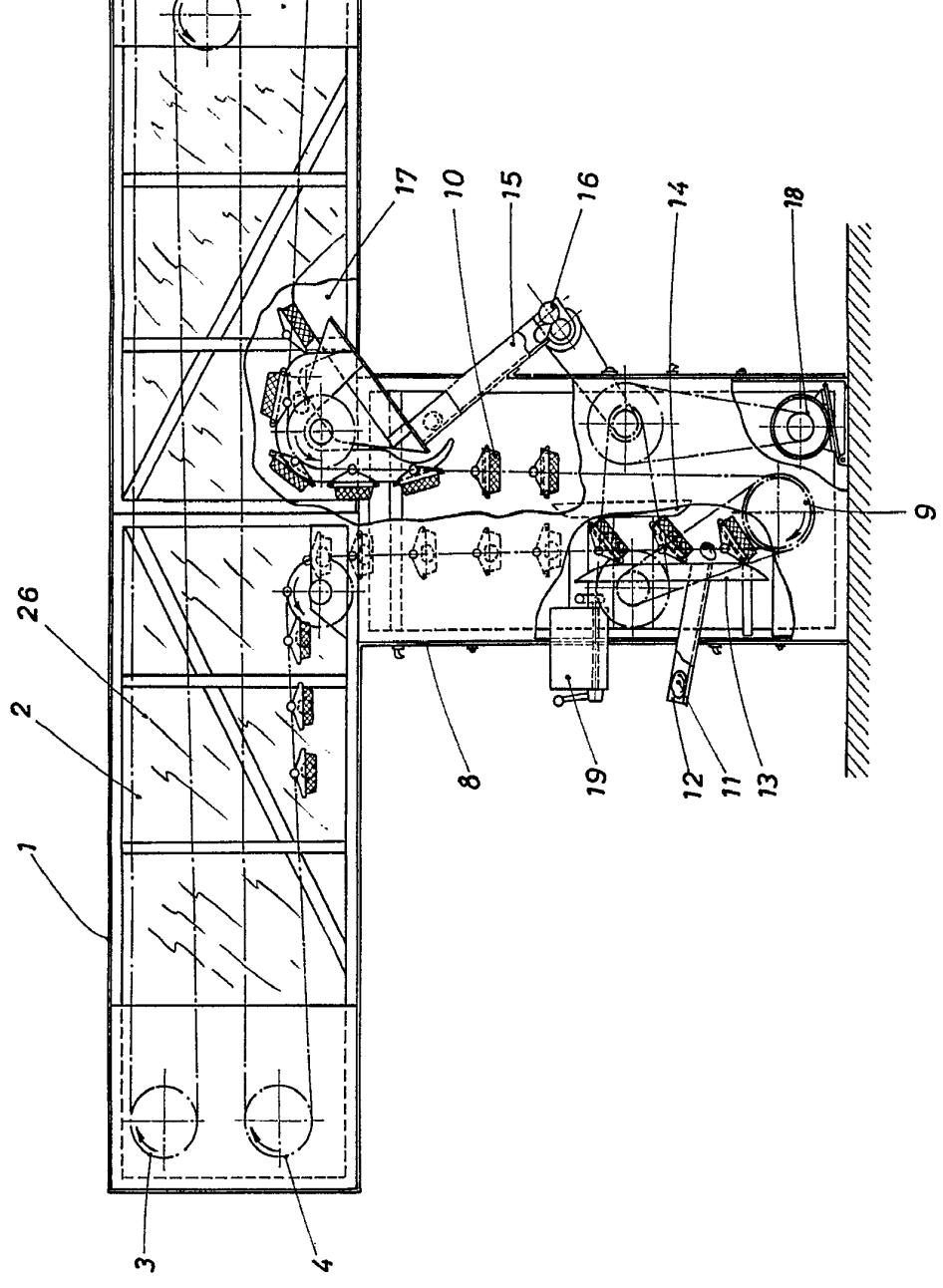


FIG. 1

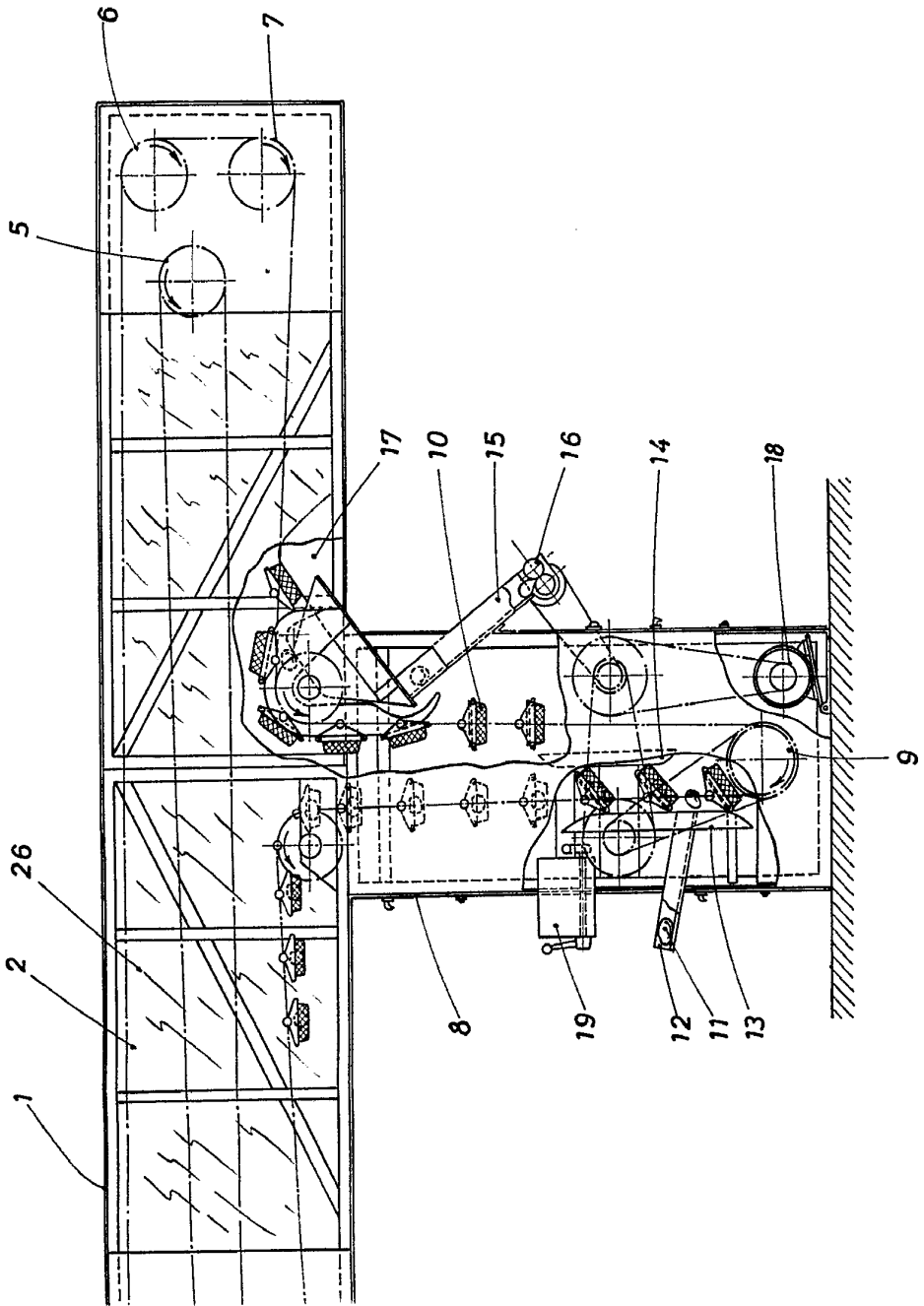


FIG. 1

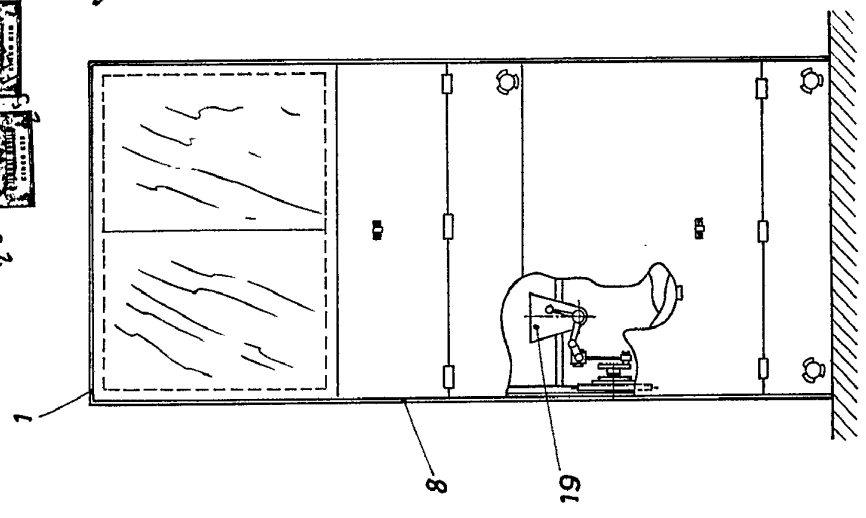
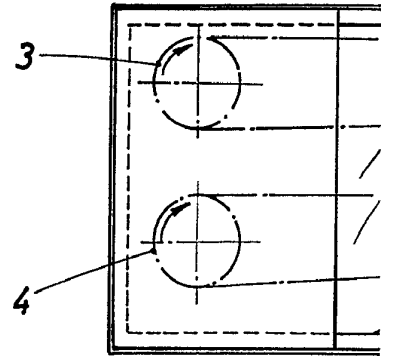
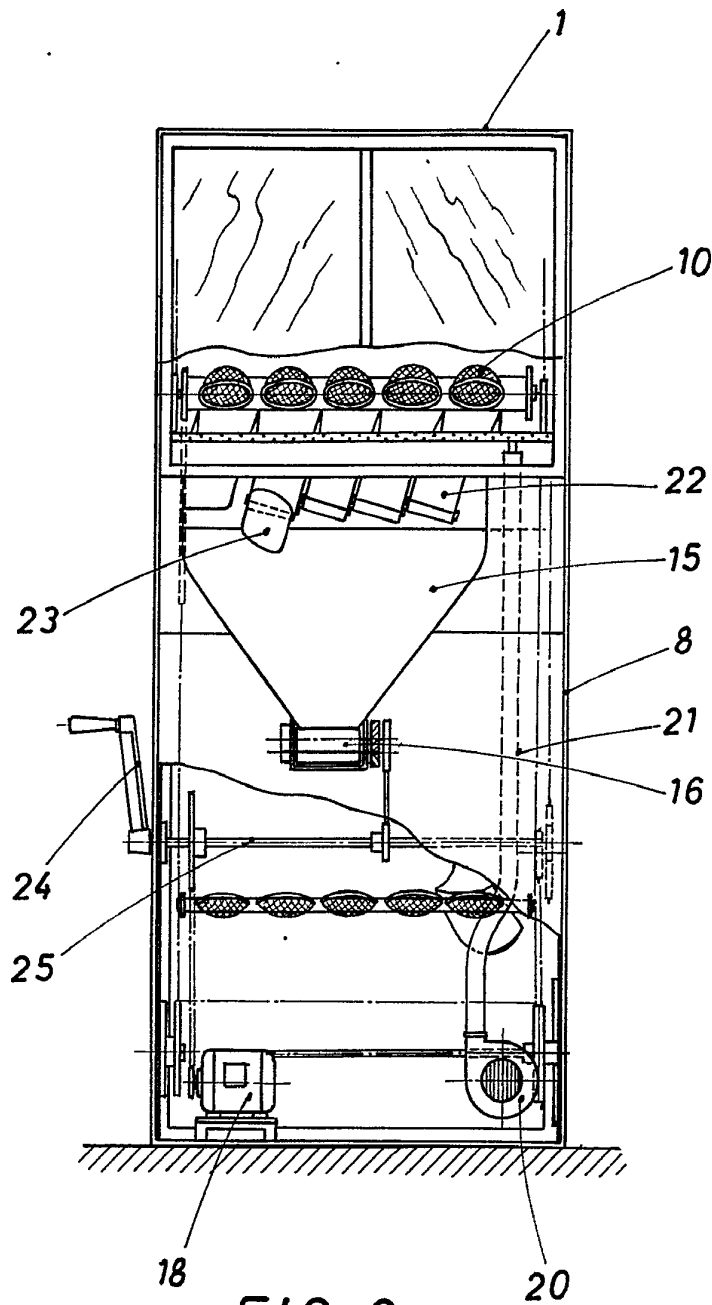


FIG. 3

BARCELONA, 25 FEB 1967
P. A. *[Signature]*

D. PEDRO PRAT BUXEDA

337933



ESCALA VARIABLE

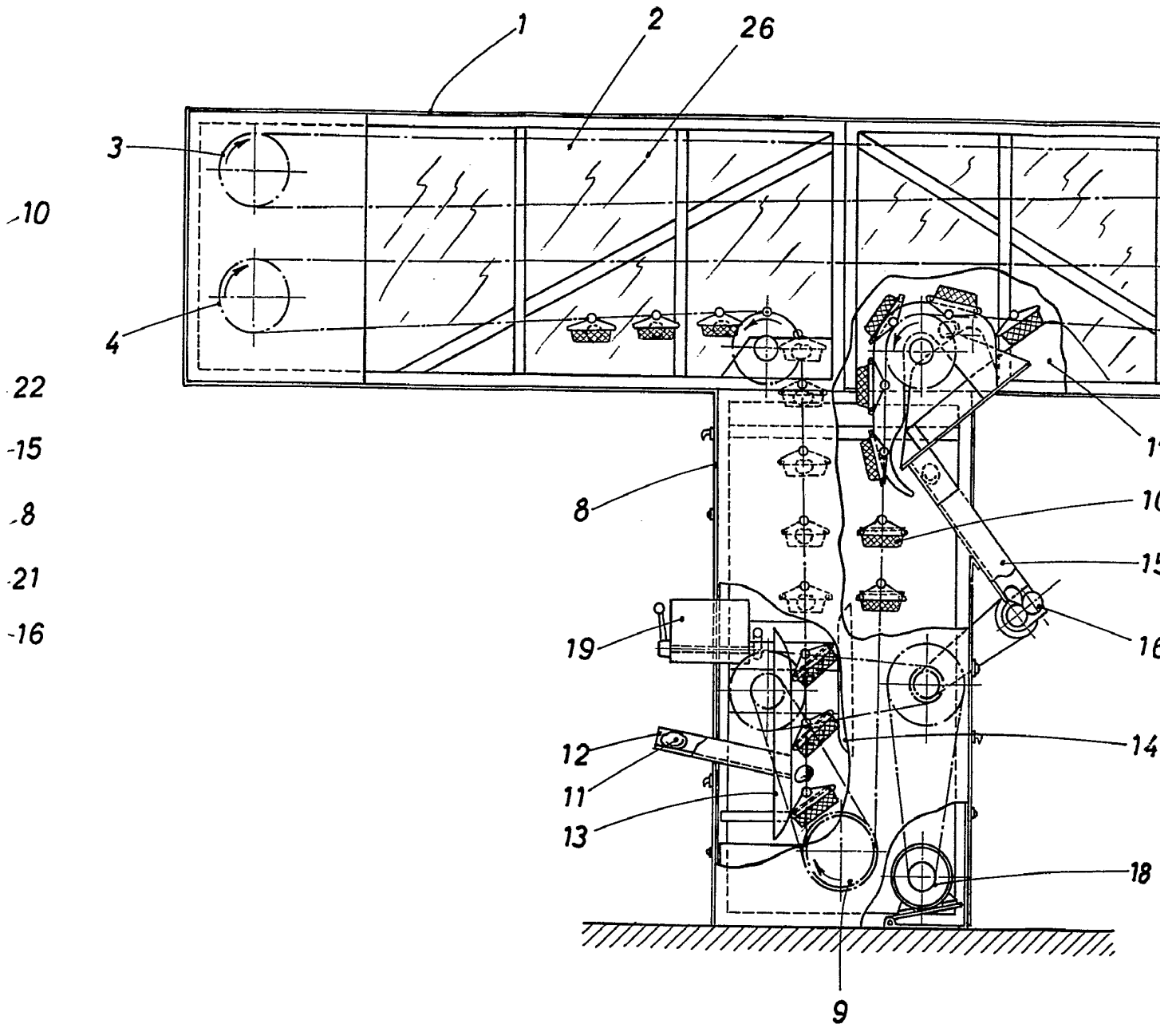
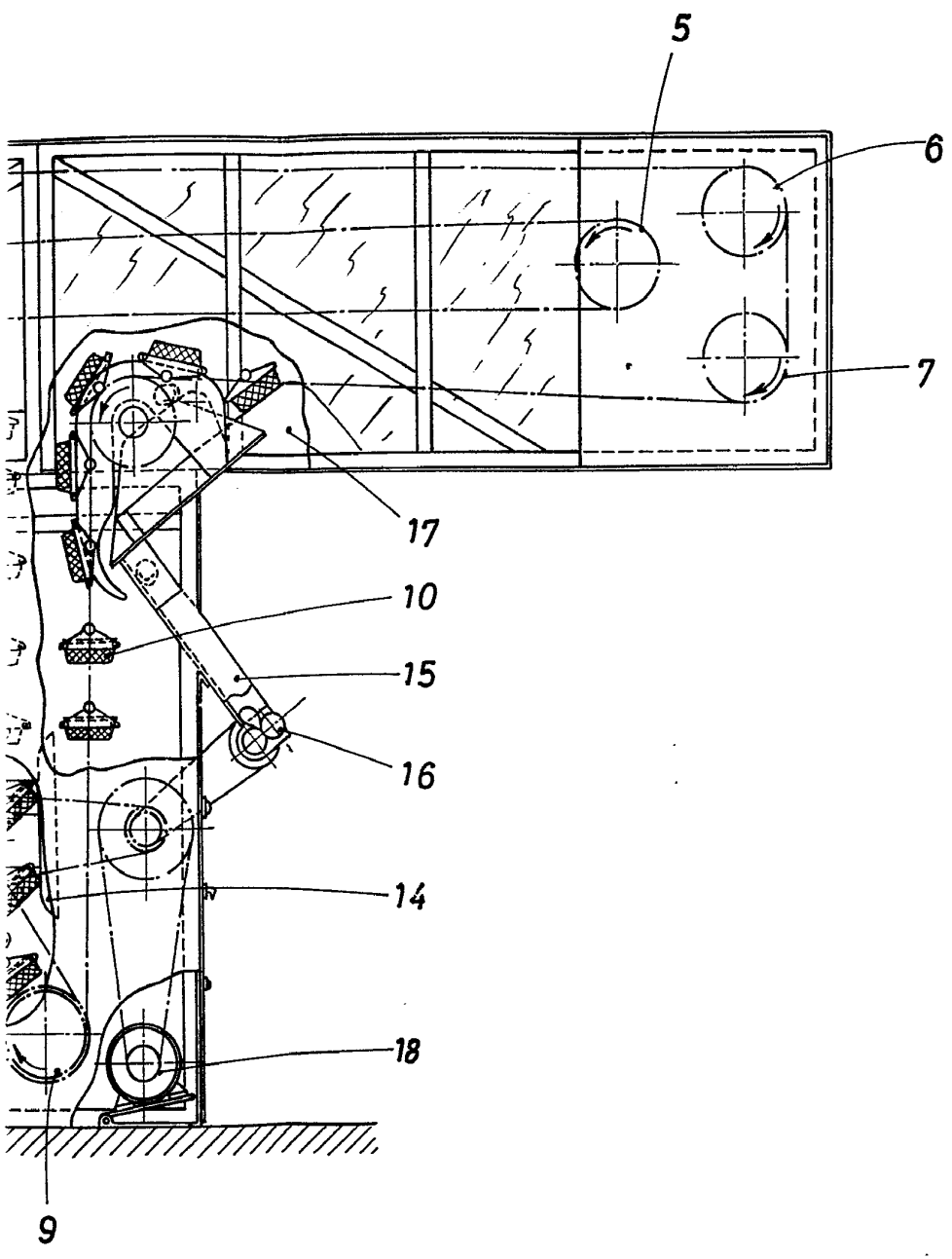


FIG. 1

25 FEB 1965



G.1

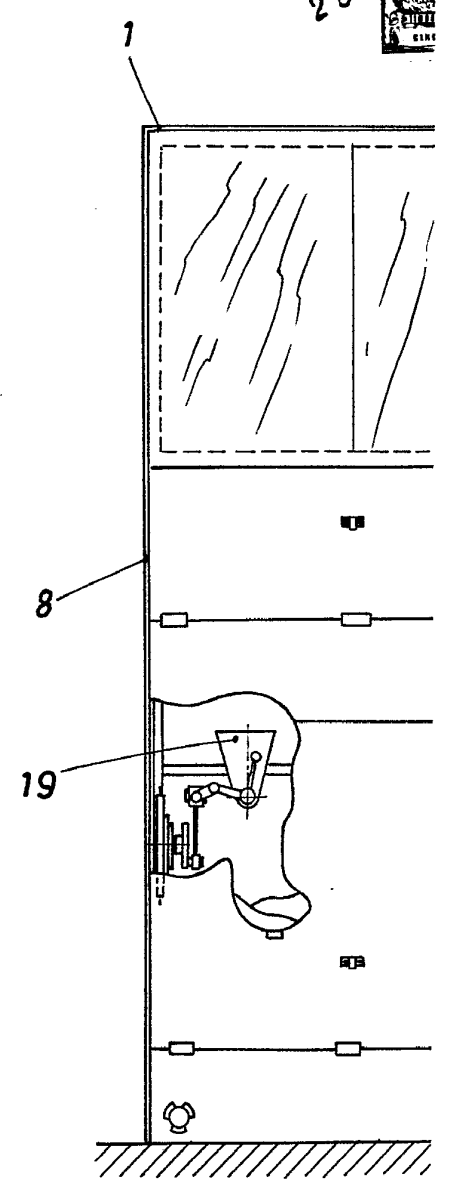


FIG. 3

BARCEL
P. A.

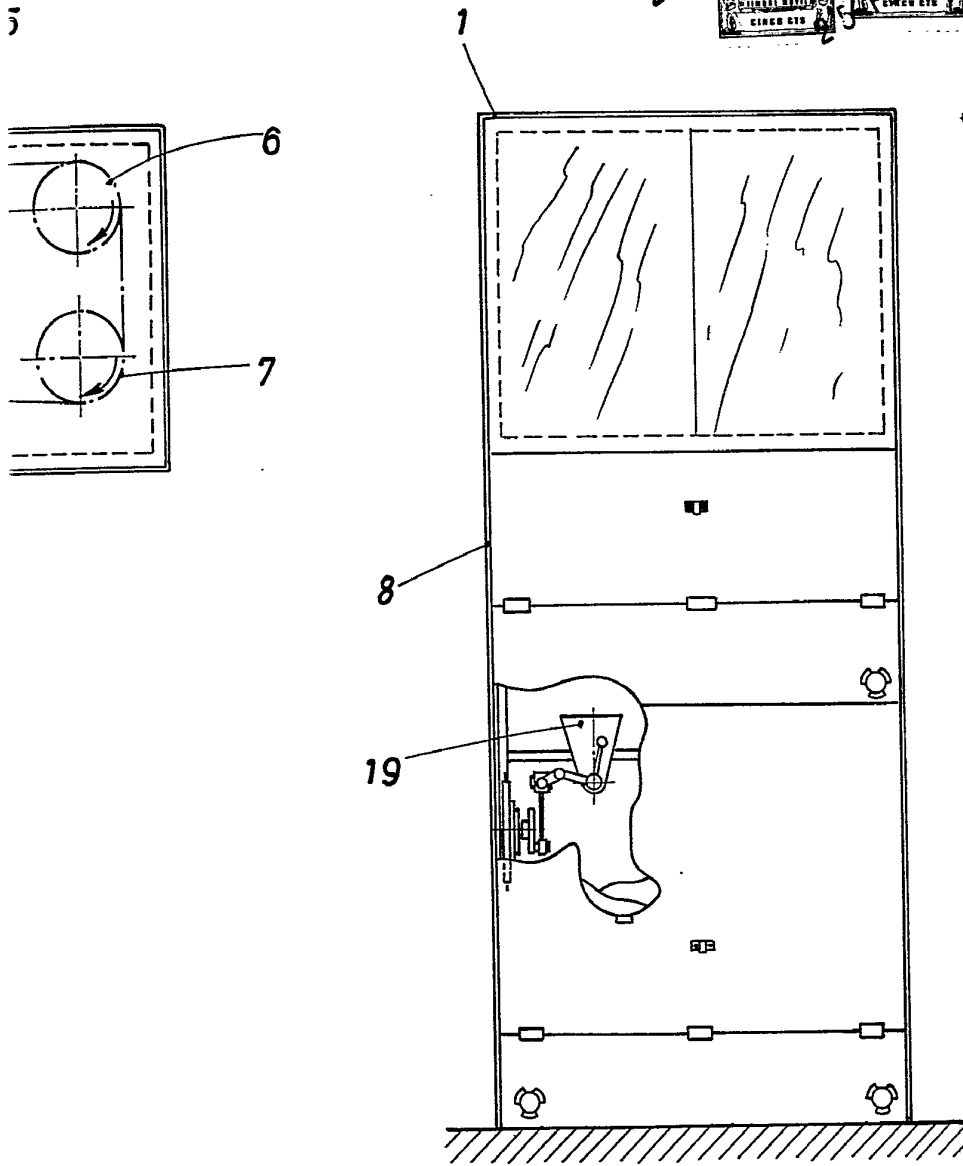


FIG. 3

BARCELONA, 25 FEB 1967

P. A.