





- 2 - 338134

Las divisoras a motor que existen, adolecen de varios defectos y la presente invención, a que se refiere ~  
esta memoria, constituye un perfeccionamiento en las máquinas  
divisoras de masa panificable, gracias al cual se reduce de  
una forma substancial su coste, se alarga la duracion de la  
máquina y se consigue un menor castigo en la masa de pan, y si  
guiendo este criterio de reducción de costos, poder llegar a  
un precio de venta alambicado.

El perfeccionamiento de que se trata, se refiere, entodo, a la mejor disposición de los mecanismos de la máquina ya que, por su trabajo nocturno, quien tiene que manejar esta clase de máquinas necesita unos dispositivos sencillos y de ~  
fácil manejo, puesto que la atención que le ha de prestar, ~  
por no estar el organismo en perfectas condiciones, vá a ser mínimo.

Para una mejor comprensión vamos a referirnos a unos dibujos hechos en forma esquemática para mayor claridad.  
Estos dibujos están hechos sin caracter restrictivo alguno, en dos láminas, con la figura 1 y la figura 2, cada una de ~  
las cuales es una de las dos posiciones de trabajo de división de masa panificable.

#### DESCRIPCION DE LA MAQUINA

La máquina está compuesta por un plato divisor (B) en el que se coloca la porcion de masa panificable (A), correspondiente.

El cabezal de cuchillas (1) está unido al puente (3), por medio de dos ejes de sustentación (4), paralelos y -



- 3 - 338134

35 simétricos al eje central de la máquina. El juego de cuchillas (2), que se aloja en el cabezal de cuchillas (1), es solidario, por medio del eje central de la máquina (5), al puente (3).

40 En el alojamiento del puente (3), para los ejes de sustentación (4), se ha practicado una ranura (6), alrededor de los ejes, donde hay un anillo elástico o muelle (7), que aprisiona al eje de sustentación (4), para que obligue a éste a mantenerse en su posición, ya que es la única unión que existe entre el puente (3) y los ejes de sustentación (4).

45 Entre las varias máquinas divisoras de masa panificable que existen en el mercado, vamos a comparar algunas para calibrar el grado de bondad de la presente invención.

50 Las hay, que están equipadas, en los ejes de sustentación del cabezal de cuchillas, de unos muelles helicoidales colocados alrededor de dichos ejes y que se asientan en el puente superior y en el antedicho cabezal de cuchillas. Cuando desciende el puente superior lo hace también el cabezal de cuchillas, encargado de prensar la masa, solidario solamente al puente por la tensión de los muelles; pero, al no poder presionar más la masa y su descenso con continuar, la 55 compresión de los muelles produce una reacción, que comprime fuertemente la masa, siendo tan grande la presión que ejerce el cabezal de cuchillas, sobre la masa, que puede llegar a dañarla, llenando siempre de masa las holguras que existen entre el juego de cuchillas y el cabezal de cuchillas, lo cual 60 es una molestia enorme para el operario, que tiene que distraer bastante parte de su tiempo para dedicarla a la limpieza de



la máquina.

65 La divisora de masa panificable de la presente invención, no adolece de este defecto ya que el anillo elástico está en posición de tensión una fracción de tiempo minúscula, y su elasticidad no es dañada, y la presión que ejerce sobre la masa panificable es relativamente pequeña y solamente durante un corto intervalo de tiempo.

70 Hay otras máquinas divisoras que están provistas, en sus ejes de sustentación, de una bola accionada por un muelle transversal, para, de esta forma, no ejercer una presión excesiva sobre la masa; una vez ésta prensada. La superficie de presión que ejerce la bola sobre el eje es muy pequeña, -  
75 por tanto, la fuerza del muelle que la acciona, tiene que ser muy elevada y tiene que estar siempre en su máxima tensión, por tanto el desgaste en la superficie de contacto será rápido.

80 La divisora de masa panificable de la presente invención, no presenta esta imperfección, ya que al ser la superficie de contacto toda la circunferencia de los ejes de sustentación, siendo la presión igual, la fuerza a ejercer es mucho menor y, por tanto, el desgaste es mínimo y la potencia - absorbida por la máquina es mucho inferior a cualquier máquina existente.

85

#### FUNCIONAMIENTO DE LA MAQUINA

Al poner en marcha el motor, el puente (3) hace un recorrido de descenso y elevación, que es igual a la distancia (H), que es la que existe entre el cabezal de cuchillas (1) y el plato divisor (B), para que, de esta forma, el



90 juego de cuchillas (2) llegue hasta el fondo del plato divisor (B) y corte la masa (A), en partes iguales.

El cabezal de cuchillas (1), al no ser solidario del puente (3), sino de los ejes de sustentación (4), al presionar sobre la masa (A), ejerce una reacción tal hacia arriba, que expande el anillo elástico o muelle (7), radialmente y, al hacer la presión sobre la masa (A), deja pasar el eje de sustentación (4) por entre anillo elástico o muelle (7), alojado en la ranura (6) y es entonces, cuando el cabezal de cuchillas (1) deja de presionar sobre la masa (A), para no -  
95 castigar a ésta, haciendo solamente una presión inferior al peso, puesto que éste se vé frenado radialmente por el anillo elástico o muelle (7), tal como se vé en la lámina del dibujo nº 2.  
100

Una vez descrita la máquina es necesario añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden -  
105 variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que antecede y lo que se reivindican en la siguiente

N O T A

110 Los puntos nuevos y de propia invención que se reivindican en esta Patente de Invención son:

1º.- Perfeccionamientos introducidos en las divisoras de masa de pan, caracterizados, porque los ejes de sustentación del cabezal de cuchillas, que prensa la masa, están  
115 acoplados al puente superior unicamente por un anillo elástico o muelle, que se amolda a los citados ejes, con una de-



- 6 - 338 134

terminada presión, los cuales tienen un resalte que puede ser tronco-cónico para que éstos queden unidos con aquel.

120 2º.- Perfeccionamientos introducidos en las divisoras de masa de pan, caracterizados porque durante el trabajo de la máquina el anillo elástico o muelle, que presiona radialmente a los ejes de sustentación, es obligado a colocarse en una ranura practicada en el puente superior, al expanderse para que los ejes de sustentación pasen con un resalte correspondiente por su interior.

125 3º.- "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS DIVISORAS DE MASA DE PAN", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva, y gráficamente representada en los adjuntos planos para su mejor comprensión

130 Esta memoria consta de SEIS hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 130 líneas.

Madrid, 7 MAR. 1967

Por autorización del interesado.

JOSE LOPEZ  
P.P.

17



FIG. 1

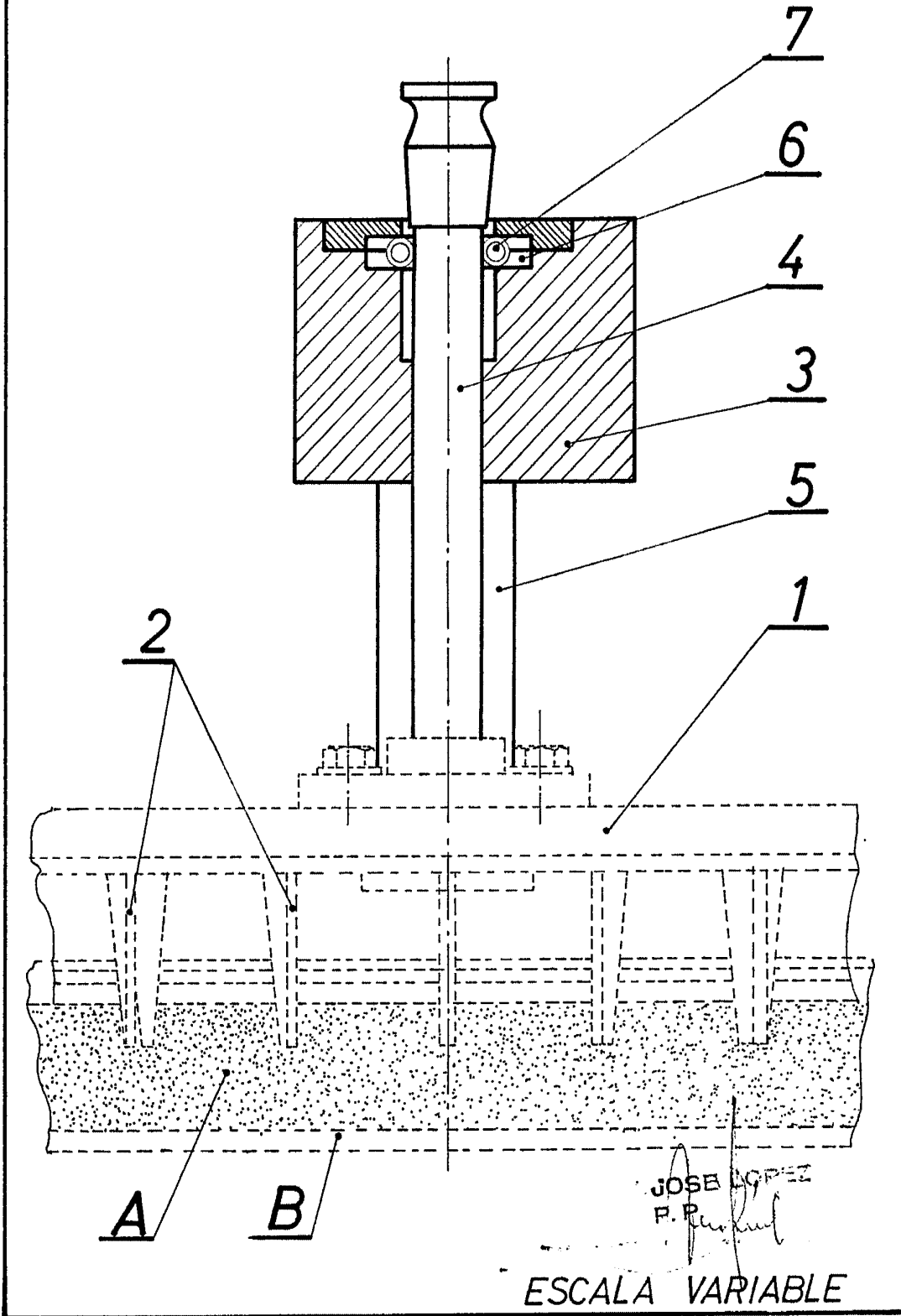
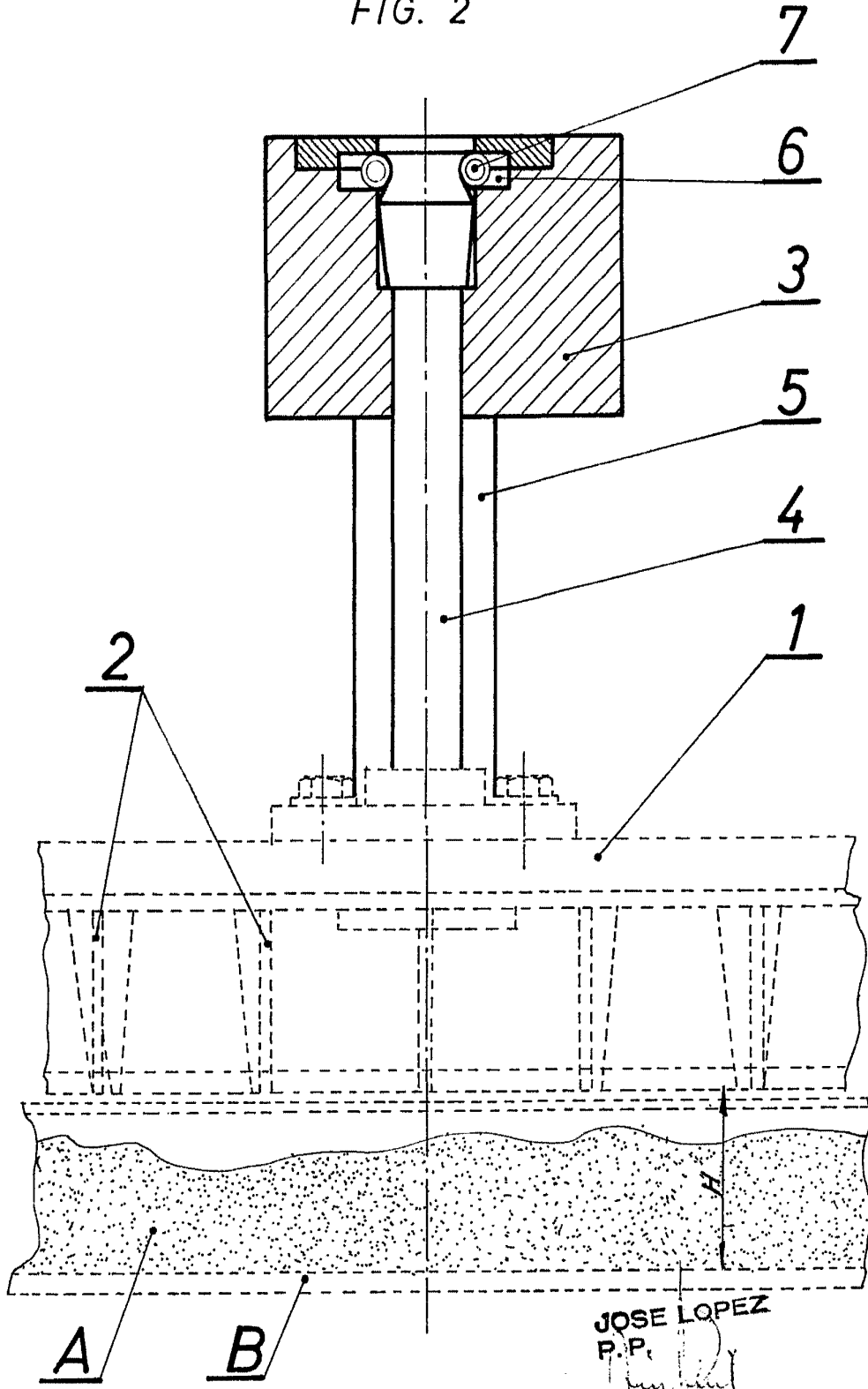




FIG. 2



JOSE LOPEZ  
P.P.

ESCALA VARIABLE