

18 NOV



3º CERTIFICADO DE ADICIÓN

por "MEJORAS EN LA PATENTE PRINCIPAL Nº 292.636" por "UN SISTEMA AUTOMÁTICO PARA MANTENER LA UNIFORMIDAD DE LA MASA EN LAS MAQUINAS GALLETERAS", a favor de D. Antonio OBRA DORS Pregonas, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, San Cugat del Vallés, 12, pral.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Certificado de adición se aplica a la Patente principal nº 292.636, cuyo objeto es un sistema automático para mantener la uniformidad de la masa en las máquinas galleteras, aportando sensibles ventajas res-

5. pecto de la Patente principal.

Los presentes perfeccionamientos proceden de la práctica del objeto de la Patente principal, posibilitando que lo previsto en dicha Patente principal pueda ser llevado a cabo de un modo más perfecto y eficaz.

10. A efectos de que el control de humedad de la masa de la máquina amasadora se pueda hacer de modo automático, es necesario hacer más sensible la acción de los órganos correctores de humedad con respecto a la consistencia de la masa en la máquina amasadora, refiriéndose el presente

15. te Certificado de adición a unos perfeccionamientos en el



objeto de la Patente principal, para lograr dicha mayor sensibilidad.

Esencialmente se refieren los perfeccionamientos objeto del presente Certificado de adición, a la modificación

5. ción de la forma de las palas de la amasadora, de modo que en vez de tener una forma lisa como es usual actualmente, para que al estar en una posición más o menos inclinada produzca el avance de la masa por su superficie, se prevea la disposición de unas ranuras y agujeros en las palas de la
10. amasadora, por los que debido a su posición completamente transversal de empuje hacia la base de la amasadora, obligan a la masa que esta siendo trabajada, a pasar por dichos agujeros y ranuras, con lo que se mejora mucho su plasticidad y homogeneidad, a la vez que el motor que acciona la máquina es mucho más sensible a las variaciones de humedad,
15. de modo que el conjunto de equipos eléctricos de regulación tal como se describe en la Patente principal y su primer Certificado de adición, pueden efectuar a través de las correspondientes electroválvulas una corrección de humedad
20. más rápida y perfecta.

Asímismo, los presentes perfeccionamientos se refieren a la disposición de una simple palanquita situada en cualquier punto de la circunferencia que describen las palas de compresión de la masa, uno de cuyos extremos

25. se adentra unos pocos centímetros por una de las ranuras de la pala. Cuando la amasadora está vacía la pala va dando vueltas sin accionar la palanca, pero en el momento en que en la amasadora existe una cierta cantidad de masa a trabajar, se forma una obstrucción delante de las ranuras que
30. obstruye parcialmente las mismas ocasionando un choque más o menos intenso según la consistencia de la masa, que al re

18 NOV



novarse a cada vuelta permite a la palanca detectar de una manera directa, simple y rápida, los cambios de humectación.

Por medio de un sistema de resorte y amortiguador, la palanquita vuelve a su posición inicial de un modo suave.

5. De igual modo se pueden conseguir los mismos resultados con un eje sin articulaciones con un solo movimiento rectilíneo. El movimiento ya bien sea recto o circular, se transmite directamente a un grifo de paso de agua o vapor que abrirá y cerrará intermitentemente, a cada vuelta de la pala amasadora, dando una cantidad mayor o menor de agua o vapor según la resistencia que se va ofreciendo a la masa que se interponga en la ranura.
- 10.

- Se puede conseguir los mismos efectos por medios eléctricos y electrónicos, con electroválvulas simples o motorizadas en combinación con microinterruptores y finales de carreras escalonados, hidráulicos, neumáticos etc.
- 15.

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

20. N O T A.

Se reivindica como objeto de este Certificado de adición:

- 1.- Unas mejoras en la Patente principal nº 292.636 por "Un sistema automático para mantener la uniformidad de la masa en las máquinas galleteras", caracterizadas por comprender la constitución de ranuras y orificios en las palas planas de la amasadora, con la finalidad de mejorar la acción homogenizadora de la masa a través de dichas ranuras y agujeros y mejorar la sensibilidad del motor que acciona la máquina a las variaciones de la humedad de la masa.
- 25.
- 30.

2.- Unas mejoras en la Patente principal nº 292.636

18



- por "Un sistema automático para mantener la uniformidad de la masa en las máquinas galleteras", según la reivindicación 1, caracterizadas por la disposición de una palanquita situada en cualquier punto de la circunferencia descrita por la pala amasadora, uno de cuyos extremos queda introducido parcialmente en una de las ranuras de la pala, permitiendo en el caso de existir masa en trabajo en la máquina, el accionamiento de la palanquita y con ella, el accionamiento directo de un orificio de paso de agua o vapor que aporta agua o vapor a la masa que está siendo trabajada.
- 5.
- 10.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad del Certificado de adición definido en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

- 3.- "MEJORAS EN LA PATENTE PRINCIPAL Nº 292.636"
15. por "UN SISTEMA AUTOMATICO PARA MANTENER LA UNIFORMIDAD DE LA MASA EN LAS MAQUINAS GALLETERAS".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 18 NOV 1967

P.A. de D. Antonio OBRADORS Pregonas,

mr