

351595

14 MAR.



A 23 G 3/07

Memoria descriptiva.

Correspondiente a una Patente de Invención.

Solicitado por veinte años.

Para todo el Territorio Nacional.

A favor de DANIEL, S. A.

De nacionalidad española.

Residente en ELCHE, Alicante, José María Buck, 3

Por: INSTALACION Y PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PIE-
ZAS DE DULCERIA.-

POOR
QUALITY



MEMORIA DESCRIPTIVA.

5.- El presente registro de Patente de Invención concierne cómo su enunciado indica, a una instalación y procedimiento para la fabricación de piezas de dulcería, de acuerdo con la descripción detallada que de los mismos se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

10.- Este resultado industrial mejora notablemente todo cuanto sobre el particular se conoce y utiliza actualmente, tanto por su sencillez constructiva, cómo de aplicación, capacidad y precisión de trabajo, presentación y economía.

El dispositivo y procedimiento de acuerdo con los principios de la invención, recaen sobre las siguientes características:

15.- En una caldera apropiada se vierte una carga en porcentaje adecuado de extracto de la planta varvenacea "lippis dulcis", -- agitándose sin cesar y sometiéndola a un proceso de calentamiento de temperaturas técnicamente calculadas, agregándose una carga de sacarosa y continuando el batido hasta su completa homogeneización durante un tiempo apropiado, incorporándose otra carga de --
20.- agua bidestilada.

A esta masa se la incorpora una carga apropiada de colorante vegetal inofensivo y otra de esencias naturales de frutas o flores, en relación con los colores y sabores que se deseen obtener.

25.- La masa obtenida y enfriada en un punto apropiado es sometida a la acción de un dispositivo presión mecánica, neumática o similar que fuerce a la pasta a pasar a través de un conducto tubular perfilado con secciones variadas y recambiables, determinando a su salida una masa configurada poligonalmente, de estrias rectas y continuas. Simultáneamente esta operación y por inyección de un sistema doble tubular, que en sus salidas presentan --
30.-



elementos anulares, se va depositando en el interior de la pieza constituida una masa de relleno previamente elaborada y que forma parte integrante de la misma.

Este relleno será así mismo edulcorante, blanco, semiblando o duro.

5.-

Tenemos la pieza constituida en sus secciones tubulares insertas en forma permanente y en su centro se constituye un hueco, originado por el anillo interior que evita la entrada del citado material de relleno.

10.-

Las piezas configuradas y rellenas son seccionadas en una masa de trabajo, quedando sus bordes soldados por presión y calor - en cuya operación colabora activamente la característica elástica y flexible del extracto varvenáceo y tal fin para facilitar el --

15.-

cierre de las piezas por ambos extremos el dispositivo inyector del núcleo de relleno trabajará alternativa pero sinérgicamente en tiempos preestablecidos en relación con la longitud de la pieza lo que determinara que dicho relleno quede totalmente oculto - por la cobertura formada por los componentes referidos.

20.-

También cabe la posibilidad de que las piezas sean seccionadas a la longitud necesaria pero sin cerrarse sus bordes, por cuya razón el relleno resulta visible.

25.-

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, se hace constar expresamente que cualquier modificación de detalle que se introduzca en la misma, se considerará incluida dentro de esta protección, en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.

NOTA

Por último se declara de novedad y propia invención, las -- siguientes:

REIVINDICACIONES.



- 14.- Dispositivo y procedimiento para la fabricación de piezas de dulcería, caracterizados esencialmente porque comprenden una caldera básica sometida a calentamiento continuo y regulable en la cual se deposita una carga de extracto de planta varvenacea "lippis dulcis" agua biestilada, sacarosa, colorante vegetal inofensivo y esencias de flores o frutas en porcentajes calculados técnicamente, realizándose por efecto centrifugo una perfecta homogeneización de la mezcla, la que es parcialmente enfriada hasta un grado adecuado que le confiera una densidad aparente, existiendo un sistema compresor que proyecta a la masa a través de un conducto tubular de salida perfilada para estructurar a la pasta y estando prevista la disposición de un mecanismo, expulsor de la masa perfilada cuyas estrias son rectas y continuas y simultaneamente opera un mecanismo inyector de otro compuesto edulcorante que va rellenando el interior de la pieza básica y estando este dispositivo constituido por dos elementos tubulares e concéntricos, dotados de anillos en sus extremos de trabajo y que determinan la inyección a presión de dicha masa de relleno, que queda unida permanentemente en el interior del hueco de la pieza base, evitando el anillo interior el pase de la masa de relleno y determinando un hueco central, realizándose el corte de la pieza en las longitudes necesarias, cerrándose por soldadura calorica sus extremos y a tal fin, estos quedan libre de relleno por efecto intermitente del inyector y/o dicho núcleo correspondiente hueco interior pueden ser seccionados conjuntamente con la pieza resultando estos visibles.
- 5.-
- 10.-
- 15.-
- 20.-

2ª.- INSTALACION Y PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PIEZAS DE DULCERIA.

Madrid,

14 MAR 1968