



362160

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE A 31
SUBCLASE D

CERTIFICADO DE ADICION

por "MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 342.830,  
POR "PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE PAN".

a favor de Don José UTSET LLUNELL  
de nacionalidad española

residente en VALLS (Tarragona), calle Santa Ursula, nº 10

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Memoria descriptiva se refiere a unas mejoras introducidas en el objeto de la patente principal Nº 342.830, mediante las cuales se complementa el procedimiento descrito en aquel registro original para la fabricación de pan.

5. De conformidad con las mencionadas mejoras, el procedimiento aludido se lleva a cabo ahora de la siguiente manera:

En el primer tiempo de la fase de la elaboración del pan, se introducen en la máquina los 25 kg. de levadura madre bien fermentada, de 10 a 12 litros de agua y, cuando la masa está un poco deshecha, se agregan 150 gr. de sal y la harina que permita el agua, cuya harina ha de ser natural y con todo su gluten.

10.

La referida masa se amasa a mano, dándosele los tumbos para Hermanarla bien y para que quede poco dura, y después de



haber efectuado la operación de tirar detrás de las palas de la máquina cortes de materia (tal como queda explicado en la patente principal) y al cabo de unos 20 minutos, se inicia el segundo tiempo.

5. En este segundo tiempo, se vierten en la máquina 15 litros de agua, el resto de la sal y la harina precisa, igualmente natural con todo su gluten, con lo cual la masa queda más blanda. Luego se procede a darle unos cuantos tumbos y a efectuar la misma operación de tirar los cortes de materia detrás de las palas de la máquina. A los 5 minutos de empezar este segundo tiempo, se añaden de 3 a 4 paquetes medianos de levadura prensada, que se agrega bien desmenuzada.

- A continuación de lo expuesto, se adiciona a la masa, unos minutos antes de finalizar la operación, un poco de aceite puro de oliva, que se vierte sobre dicha masa y se reparte manualmente sobre ella mientras trabaja la máquina, pudiéndose añadir, si conviene, un poco de colorante inofensivo y que no altere la referida masa, la cual ha adquirido ya la fuerza necesaria para ser extraída de la máquina y para poder formarse con ella las piezas de pan, que, una vez han subido lo suficiente, se introducen rápidamente en el horno para su cocción.

- En la fase de preparación de la masa fermentada para ulteriores amasados, para disponer de un fermento para los mismos, se retiran de la masa correspondiente al primer tiempo 2 ó 3 kg. de ella, agregándose agua y harina natural con todo su gluten hasta que el total alcance los 25 kg., cuya cantidad, una vez la aludida masa ya ha fermentado, se introduce en la máquina y se le adicionan 1/2 kg. de sal, 15 litros de agua y la harina necesaria, que ha de ser también natural y con todo su gluten.

30. Esta masa se trabaja sin inquietarla y se le dan, de





- esta masa, a la que se le dan los tumbos para Hermanarla bien y para que quede poco dura, y después de haber efectuado la operación de tirar detrás de las palas de la máquina cortes de materia y al cabo de unos 20 minutos, se inicia el segundo tiempo, en el
5. cual se vierten en la máquina 15 litros de agua, el resto de la sal y la harina precisa, igualmente natural con todo su gluten, con lo cual la masa queda más blanda, procediéndose luego a darle unos cuantos tumbos y a efectuar la misma operación de tirar los cortes de materia detrás de las palas de dicha máquina, agregándose, a los 5 minutos de empezar este segundo tiempo, de 3 a
10. 4 paquetes medianos de levadura prensada, que se agrega bien desmenuzada, pasándose a continuación a adicionar a la masa, unos minutos antes de finalizar la operación, un poco de aceite puro de oliva, que se vierte sobre dicha masa y se reparte manualmente sobre ella mientras trabaja la máquina, pudiéndose añadir, si conviene, un poco de colorante inofensivo y que no altere la referida
15. masa, la cual ha adquirido ya la fuerza necesaria para ser extraída de la máquina y para poder formarse con ella las piezas de pan, que, una vez han subido lo suficiente, se introducen rápidamente
20. en el horno para su cocción.

- 2ª.-Mejoras en el objeto de la patente principal N° 342.830, por "Perfeccionamientos en la fabricación de pan", según la reivindicación anterior, que se caracterizan por el hecho de que en la fase de preparación de la masa fermentada para
25. posteriores amasados, para disponer de un fermento para los mismos se retiran de la masa correspondiente al primer tiempo 2 ó 3 kg. de ella, agregándose agua y harina natural con todo su gluten hasta que el total alcance los 25 kg. cuya cantidad, una vez la aludida masa ya ha fermentado, se introduce en la máquina y se le
30. adicionan 1/2 kg. de sal, 15 litros de agua y la harina necesaria, que



- ha de ser también natural y con todo su gluten, trabajándose esta masa sin inquietarla y dándole, de vez en cuando, algunos tumbos, y a los 3/4 de hora, cuando está suficientemente trabajada, se le adicionan 25 litros de agua, el resto de la sal y la cantidad de
5. harina natural y con todo su gluten precisa y cuando la masa ya se halla bien hermanada, se trabaja aún unos 3/4 de hora o menos, si interesa, transcurrido cuyo tiempo dicha masa se coloca aparte, dentro de una caja, para poder repartirla en porciones de 25 kg., no siendo necesario así comenzar de nuevo con los 2 ó 3 kg., pues
10. basta, antes de que se agote la masa fermentada, volver a amasar más con los últimos 25 kg., prosiguiéndose de este modo y procurando que no falte nunca masa fermentada para poder disponer en todo instante de la misma, la cual puede utilizarse también para pastelería.

15. 3ª.-MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 342.830. POR "PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE PAN".

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de cinco páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 7 Enero de 1969

P. A.

E. ESCRIG

P. A.