



367138

SECCION TECNICA
PATENTACION S.A.
N.º 21
CLASE B

PATENTE DE INVENCION
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

A favor de D. MARIO PAVAN, de nacionalidad italiana, domiciliado en GALLIERA VENETA (Pádova) Italia

por

MAQUINA PARA COCER PASTAS ALIMENTICIAS
PREVIAMENTE CONDIMENTADAS

MEMORIA DESCRIPTIVA

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la presente Memoria Descriptiva, vamos a referirnos a una máquina para cocer pastas alimenticias previamente condimentadas, con la cual se obtienen raciones de comida de pasta ya listas para el consumo partiendo de la



pasta tal como se adquiere en el mercado y de una salsa -
preparada según el gusto;

Una característica de la nueva máquina, es la -
de comprender un tornillo sin-fin, ubicado en el interior
de un cilindro apropiado, en cuyo interior, dicho torni-
llo puede girar.

Si bien las dimensiones del conjunto son varia-
bles, una solución racional, es aquella que prevee que --
cada espiral del tornillo reciba y transporte una ración
de pasta, El cilindro es calentado a una temperatura apta
para la cocción.

El número de filetes del tornillo y el número de
revoluciones están relacionadas entre sí con la producción
horaria que se desee obtener. Una solución cualquiera, po-
dría ser aquella de poner un número de filetes igual alnú-
mero de minutos necesarios para la cocción y hacer girar -
el tornillo a una revolución por minuto y con idéntico rit-
mo el complejo suministraría las raciones.

Para que la idea general anteriormente expuesta,
pueda ser más fácilmente comprendida, en la descripción que
sigue, vamos a referirnos a la lámina de dibujo que se acom-
paña, la cual nos muestra un caso de realización práctica,
naturalmente que tratándose de un ejemplo aclaratorio, el
dibujo en cuestión, deberá interpretarse con amplio crite-
rio y sin carácter limitativo alguno.

En dicho dibujo, se representa en la fig. 1, una
vista estilizada de la nueva máquina, en la fig. 2, una --
vista en sección del tornillo, y en la fig. 3, una vista de
la máquina con los elementos que sin constituir parte fun-



damental de la invención, completan la máquina.

5 El funcionamiento de la nueva máquina, es de --
una gran simplificación, debiendo destacar que dicho fun-
cionamiento no tiene la menor relación con la cocción tra-
dicional, según la cual la pasta es hervida en mucha agua
y después es escurrida y condimentada.

10 En la máquina objeto de la invención, la pasta,
el agua en ebullición y la salsa en la relación deseada,
son mezclados y la cocción coincide con la total absorción
del agua por la pasta, exceptuando la evaporación.

15 Además del menor tiempo empleado con la nueva -
máquina, la pasta conserva mejor sabor, siendo más perfec-
ta la incorporación del condimento, sin producirse desme-
nuzamientos, gracias a la simplificación y perfección de
la máquina.

20 Como elementos complementarios de la máquina, se
han previsto un alimentador volumétrico de pasta -5-, un
alimentador para la salsa -6-, un alimentador para el agua
de cocción -7- y una pileta -8- en la cual los tres ali-
mentadores vierten su propio contenido.

25 La pileta -8-, está constituida de tal forma --
que pone rápidamente en ebullición, los elementos introdu-
cidos previamente calentados y los vierte después de una
adecuada mezcla en el tornillo de cocción -1-, ubicado en
el interior del cilindro -2-, comprendiendo un plano in--
clinado -4-, visible en la sección -3- del tornillo, y cuyo
plano inclinado raspador, tiene la misión en la lenta ro-
tación del tornillo -1- de levantar la pasta y dejarla --
caer de nuevo, consiguiendo de esta forma una perfecta --



mezcla.

Descrita suficientemente la naturaleza y características de esta nueva máquina para cocer pastas alimenticias previamente condimentadas, se ha de hacer constar, la posibilidad de que sean variables sus materiales, formas y tamaños, así como también podrán introducirse variaciones secundarias, que no alteren la esencialidad de su objeto, que se pone de manifiesto en la siguiente

NOTA REIVINDICATORIA

Los puntos sobre los que se desea recaigan las reivindicaciones de la presente Patente de Invención, son:

1.- Máquina para cocer pastas alimenticias previamente condimentadas, caracterizada esencialmente por el hecho de estar constituida por un tornillo sin-fin rotativo, ubicado en el interior de un cilindro calentado, dispuesto en posición horizontal o variablemente inclinado.

2.- Máquina para cocer pastas alimenticias previamente condimentada, caracterizada porque el tornillo sin-fin está dotado entre un espiral y el otro de una hoja radial rascadora, que mezcla el producto en cocción, pudiendo alimentarse en cantidades tasadas o bien a granel, para servir de forma continua raciones de pasta listas para comer.

3.- " MAQUINA PARA COCER PASTAS ALIMENTICIAS -- PREVIAMENTE CONDIMENTADA " de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y graficamente representada en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

12 M



Esta memoria consta de CINCO hojas escritas ó
mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid, 12 MAY. 1969

Por autorización del interesada



12 MAY

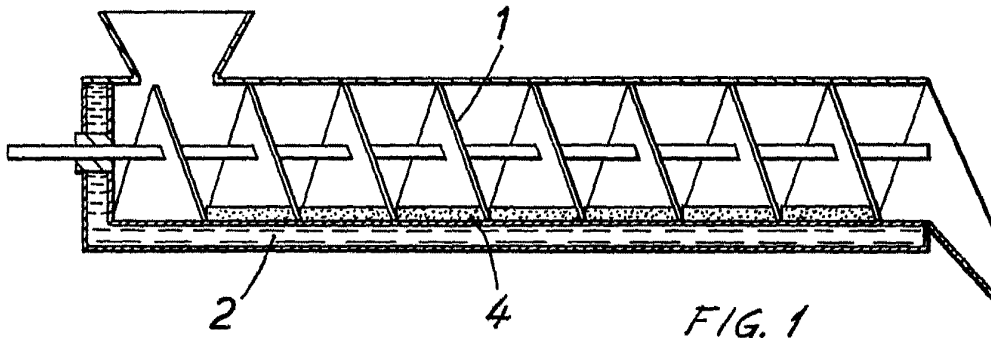
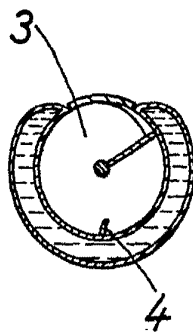


FIG. 2



Escala variable
Madrid 12 MAY. 1969

Mario Pavan

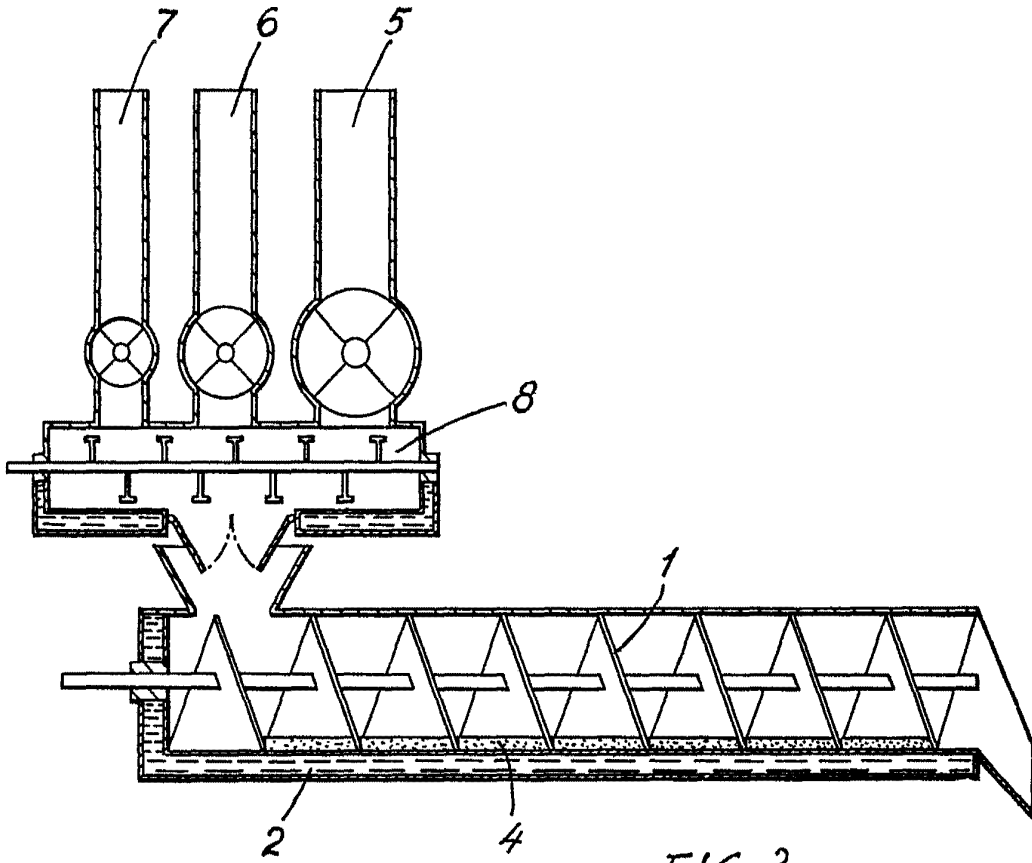


FIG. 3

Escala variable

Madrid,

12 MAY. 1969

[Handwritten signature]