

367902



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE A 21 / A 21
SUBCLASE C / B

Int Cl.⁴ A 21 C 1/06

PATENTE DE INVENCION

por veinte años

a favor de

Dn. José Luis BLANCO DE BENITO

de nacionalidad española

residente en VALLADOLID, Calle Arca Real nº 23

P O R

"MAQUINA AMASADORA"

MEMORIA DESCRIPTIVA

Consiste la referida Patente de Invención en una máquina amasadora esencialmente estudiada para el gremio de churrerías ya que la misma, tiene entre otras, las siguientes novedades o características:

1º Envases, tanto para el agua, como para la harina, de material

POOR
QUALITY



5 adecuado.

2ª Carter, idem. anterior.

3ª Motor principalmente de dos velocidades y de una potencia de 1,6-
2 CV.

10 4ª Tres mandos frontales: Uno para cambio velocidades; otro para el
calentamiento del agua y otro para la puesta en marcha del motor. Los
tres con sus correspondientes pilotos de señalización.

5ª Posibilidad de un fácil vuelco del agua al recipiente de amasar.

6ª Envase de agua y

13 7ª Idem. para harina; capacidad del primero aproximadamente de unos
22 litros y el último de unos 50 litros.

En el plano adjunto se aprecian dos figuras una a vista de pájaro y
otra a corte del conjunto de la máquina.

En -1- se aprecia la toma de corriente.

En -2- puesta en marcha del motor.

20 En -3- calentador de agua-mando.

En -4- Idem. de harina-mando.

En -5- Motor puesta en marcha.

En -6- Sinfin puesta-marcha caja velocidades.

En -7- Caja de velocidades.

25 En -8- Disco circular.

En -9- Eje rotativo.

En -10-

Palas movimiento de masa.

En -11- Recipiente de harina.

En -12- Calentador de harina.

30 En -13- Recipiente.

En -14- Resistencias calentador de agua.

En -15- Mango.

En -16- Eje de giro.

En -17- Carter exterior.

35 En -18- Idem aceite y soporte motor.

El motor eléctrico de que va provisto ésta máquina amasadora, mueve



un sin-fin, y éste a su vez una corona, en cuyo eje lleva un engrane que mueve a otro del eje principal en cuya superficie va un disco que es el del movimiento circular. En el extremo de su parte interior lleva un engrane con movimiento libre, que al contacto con una corona de dentado interior fija, hace que se mueva sobre su eje, consiguiendo el movimiento rotativo. Y el giro excéntrico, mediante el propio movimiento de las palas.

Las aspas o palas, efectúan tres movimientos como se ha expresado, circular, rotativo y excéntrico con lo que se consigue una más perfecta mezcla de la harina y por lo tanto un mejor amasado.

Además ésta máquina también se distingue por su escaso peso y fácil traslado, por medio de unas ruedas de que dispone en la parte baja del carter.

También se puede calentar la harina en caso de necesidad por medio de un calentador que lleva adosado al embase en donde se hace la masa; cosa ésta muy necesaria en épocas frías, cuando la harina por la baja temperatura ambiente, no tiene suficiente valor, para su perfecta elaboración.

Esta especial máquina amasadora lleva unas resistencias eléctricas, alojadas en el interior del recipiente destinado al agua; se calienta ésta, hasta su ebullición- cosa imprescindible para la elaboración de churros y otras pastas- . Y que hasta la fecha había que hervirla en otro calentador o recipiente aparte, por no disponer de éste medio las amasadoras que en la actualidad existen en el mercado, con las consiguientes molestias y el peligro que podía suponer el tener que andar manipulando con el agua hirviendo.

Este recipiente también dispone de señalizaciones, para poder graduar distintas capacidades de agua.

Como se apreciará se presenta al mercado una máquina amasadora especialmente para la elaboración de churros y otras pastas hasta la fecha desconocida en su esencialidad.

Descrito suficientemente el objeto de la presente Patente de Invención



1969

70 solamente cabe hacerse constar que, podrá ser objeto de mejoras siempre y cuando no se altere la esencialidad de dicha Patente de Invención, no desvirtuándola el cambio de forma ni los materiales a emplear en su fabricación.

REIVINDICACIONES

=====

75 Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho exclusivo de fabricación en España y sus Dominios el objeto de la presente Patente de Invención caracterizada en las siguientes reivindicaciones:

80 1ª.- Máquina amasadora, caracterizada esencialmente porque para la elaboración de los productos lleva el conjunto, alojadas en el interior del recipiente destinado al agua unas resistencias eléctricas para el mejor cumplimiento del trabajo a realizar, disponiendo el mentado recipiente de señalizaciones para la debida graduación de capacidades.

2ª.- Máquina amasadora, caracterizada esencialmente por unas aspas o palas que efectúan tres movimientos: circular; rotativo y excéntrico, con lo que se consigue una más perfecta mezcla de la harina.

85 3ª.- Máquina amasadora, caracterizada esencialmente por la acción de un motor eléctrico que mueve un sin-fin, y éste a su vez una corona en cuyo eje lleva un engrane que mueve a otro del eje principal en cuya superficie va un disco que es el del movimiento circular. En el extremo de su parte interior, lleva un engrane con movimiento libre, que al contacto con una corona de dentado interior fija, hace que se mueva sobre su eje, consiguiendo el movimiento rotativo. Y el giro excéntrico, mediante el propio movimiento de las palas.

90

4ª.- Por " Máquina amasadora ".



195

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad de ésta Patente de Invención caracterizada en el cuerpo de ésta memoria descriptiva.

Consta ésta memoria descriptiva de 5 hojas mecanografiadas por una sola cara, numeradas, foliadas y acompañadas de un plano, explicativo de sus particularidades, a título de ejemplo no limitativo.

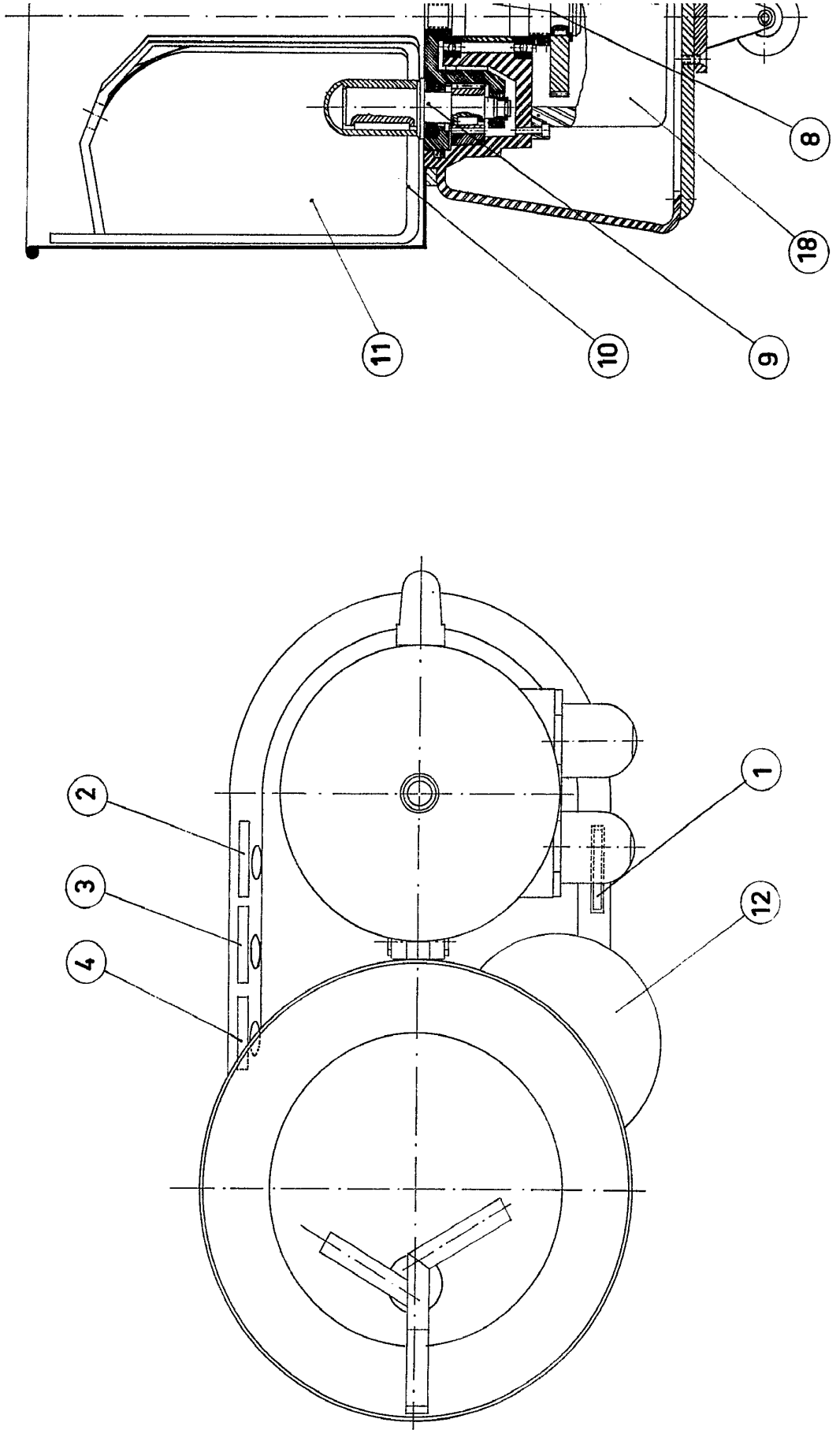
Madrid 30 de Mayo de 1.969

P.A.



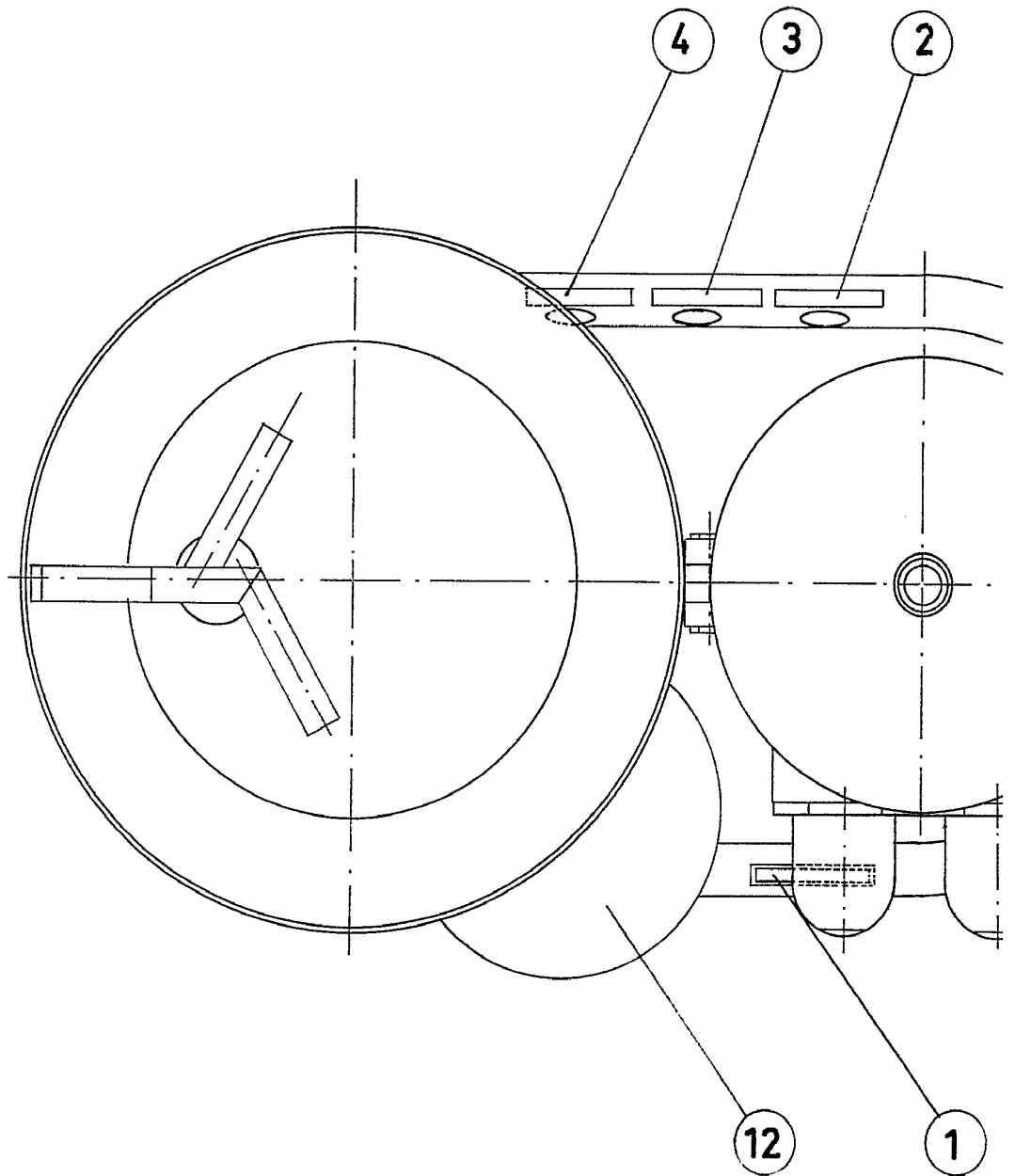
30

Fig. 18

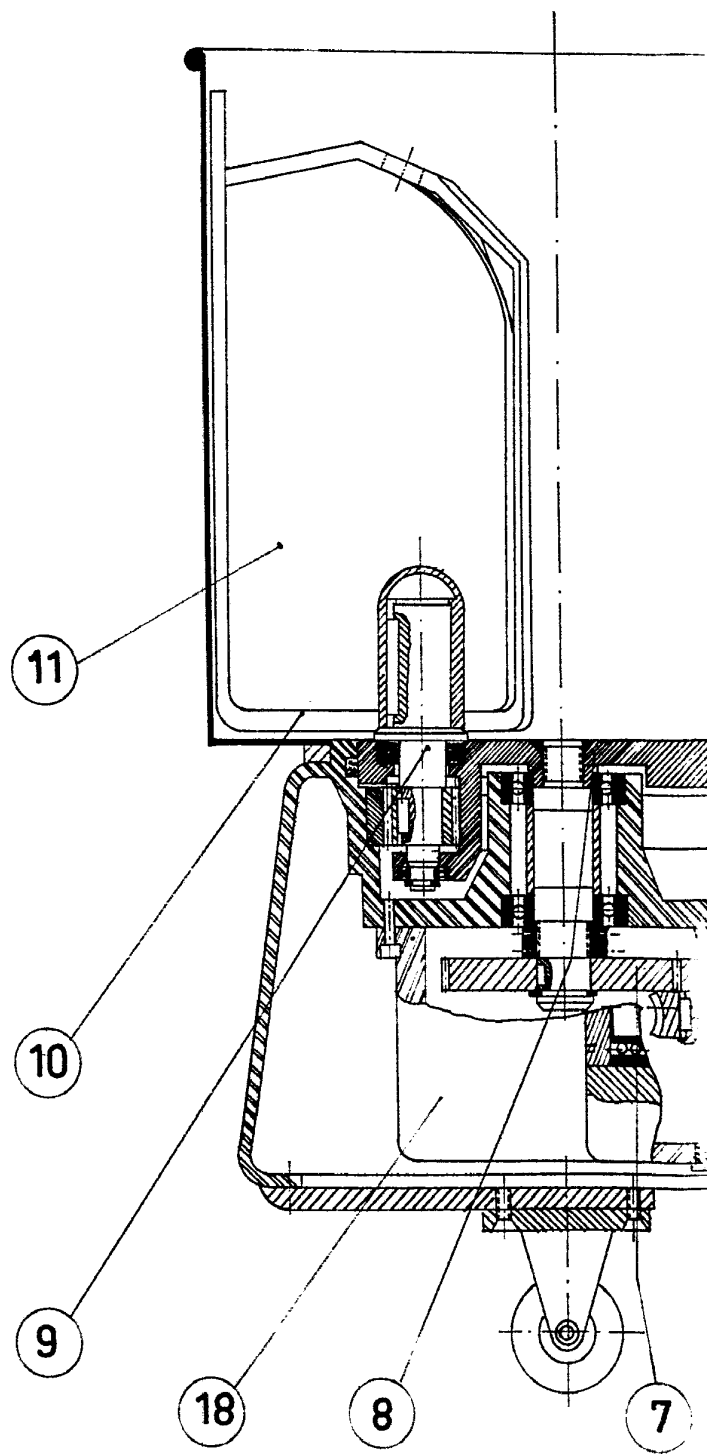
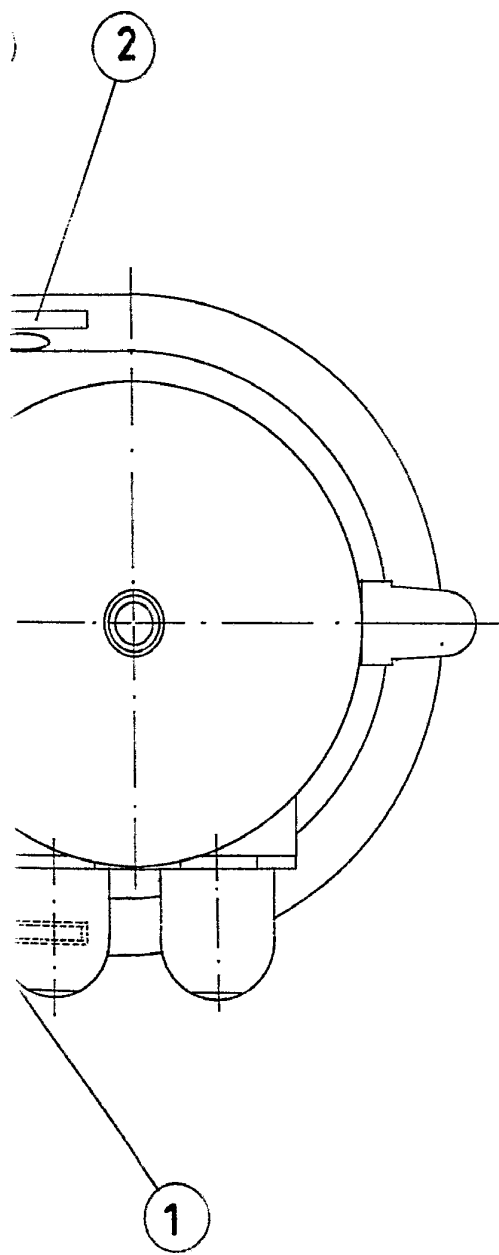


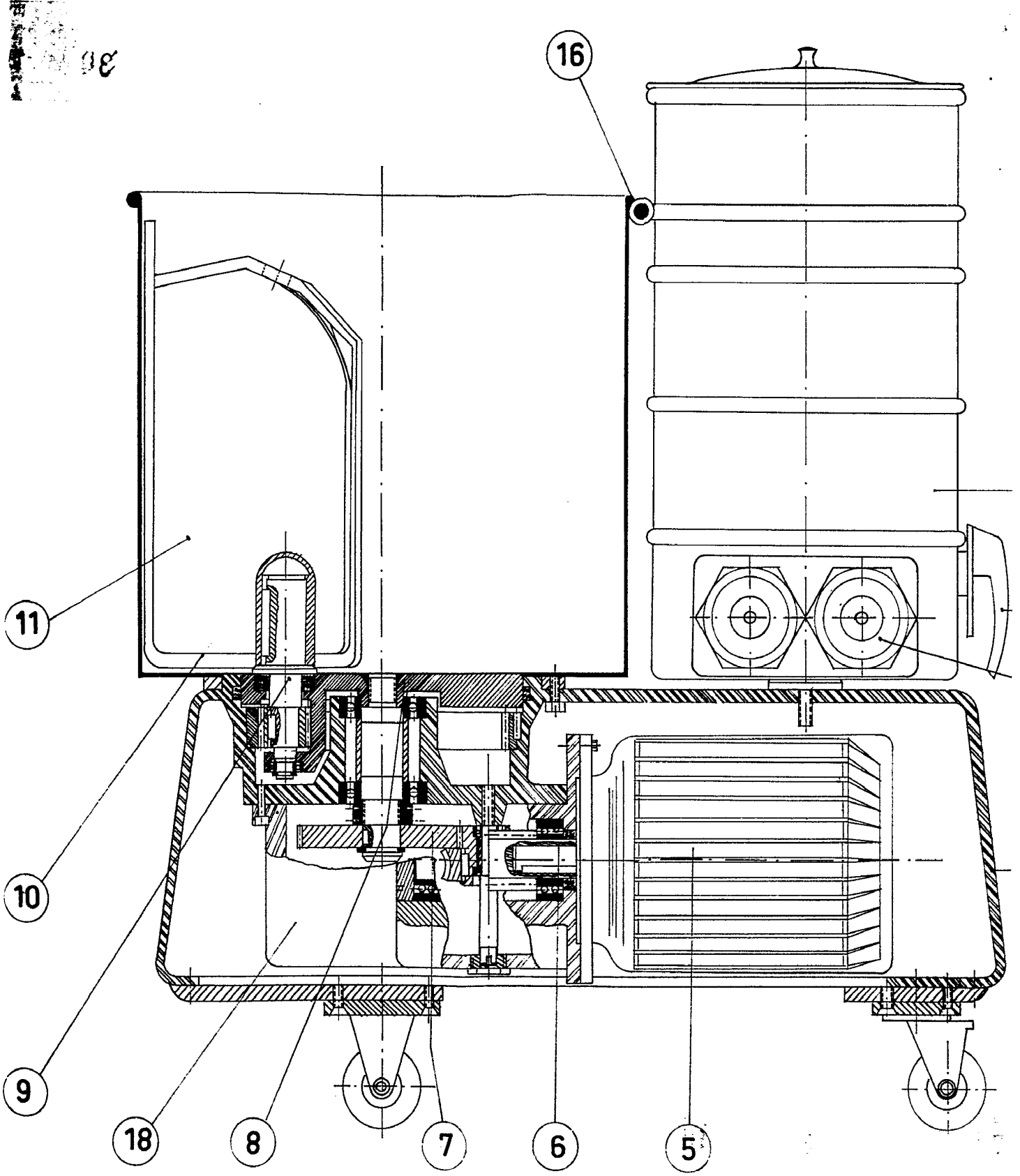
Dn. José Luis BLANCO DE BENVITO

367902



et 18'

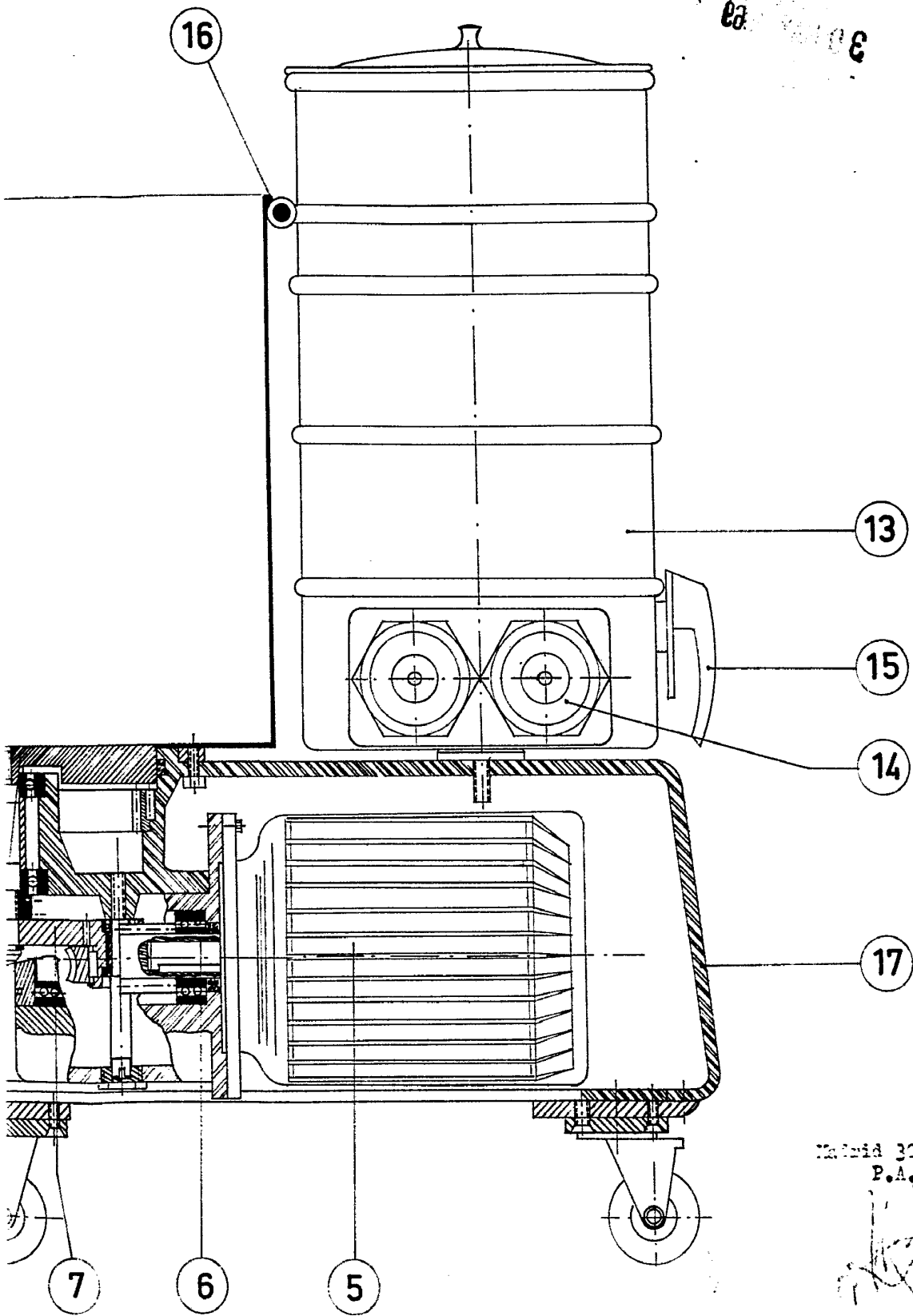




ESCALA

367902

HOJA ÚNICA



ESCALA VARIABLE