



378522

378522

P A T E N T E
D E

I N V E N C I O N

INVENCIÓN
CLASIFICACIÓN
CLASE <u>A-23</u>
SUBCLASE <u>G</u>

por "PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS PARA EL ACABADO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA", a favor de la firma española DULCES TARDA, S.A., domiciliada en BARCELONA, Ronda San Pablo, nº 80.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos en máquinas para el acabado de productos de confitería.

En los productos de confitería de forma plana, esencialmente turrónes, en donde es necesario disponer una capa de azúcar quemada, es obligado realizar dicha operación de forma totalmente manual por no existir ninguna máquina o aparato para la distribución de azúcar y su ulterior quemado. Debido a lo anterior se precisa una gran cantidad de personal y un gran espacio para realizar dicho trabajo, por lo

5.
10.

378522

43



cual resulta industrialmente prohibitivo.

- El objeto de la invención es una máquina para la distribución y quemado consecutivo, por ambas caras de una pieza de confitería plana, esencialmente una barra de turrón, cuya máquina, consta de una banda continua de arrastre de las piezas a tratar, las cuales inicialmente desde la zona extrema de entrada de la banda pasan por debajo de un rodillo prensor, con distancia de la banda que puede graduarse a voluntad con el fin de determinar un grosor predeterminado y uniforme de las piezas a tratar, seguidamente la banda pasa por debajo de un dispositivo vibrador que distribuye por las piezas una capa uniforme de azúcar, y a continuación se encuentra una zona de quemado del azúcar constituida por un rodillo calentado de posición graduable, y con su eje debidamente refrigerado, y además dispuesto en el interior de una campana extractora de humos.

- A la salida de dicha zona de quemado de azúcar, el recorrido de la banda sufre un cambio de nivel, en escalón, pasando las piezas a tratar sobre un plano inclinado basculante que las voltea e invierte sobre la banda, para pasar seguidamente por debajo de un dispositivo vibrador distribuidor de una capa uniforme de azúcar y seguidamente, por una zona de quemado de azúcar, igual que la anterior, a cuya salida las piezas ya tratadas caen sobre un segundo transportador, que las remite a la zona de recogida y envasado.

Con el fin de facilitar la explicación se acompaña a la presente memoria de una lámina de dibujos en la que se ha



378522

representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En el dibujo:

- La figura única muestra una vista lateral de la instalación, que consta de una banda sin fin 1 transportadora de piezas a tratar, que presenta debajo de la misma unos salientes 2 para facilitar su arrastre mediante ruedas dentadas, cuyos salientes son las bisagras de articulación de las diferentes piezas que forman la banda.
- 5.
10. En la zona de entrada de la banda existe un rodillo 3 de posición graduable que determina el grosor de paso de las piezas a tratar. A continuación existe un dispositivo vibrador 4 con tolva de carga que recubre a las piezas de una capa de azúcar, y luego dichas piezas pasan por debajo de un rodillo calefactor 5 provisto de medios calefactores 6, y de instalación de refrigeración del eje, con tubería 7 de retorno del agua de refrigeración al depósito 8 donde nuevamente es utilizada. Dicho rodillo 5 es de posición regulable y sobre el mismo se halla un colector de humos 9.
- 15.
20. A continuación del rodillo 5, la banda 1 sufre un cambio de nivel al pasar por las ruedas 10 y 11, y otras no apreciadas en el dibujo. En dicho cambio de nivel, la pieza a tratar desciende por un plano inclinable 12, que voltea sobre si mismo y que invierte la pieza sobre la banda, después de lo
25. cual aquella pasa por un dispositivo vibrador 13 idéntico al 4, y luego por un rodillo calefactor 14, provisto asimismo de medios de caldeo, medios de refrigeración de eje, con conducción

378522

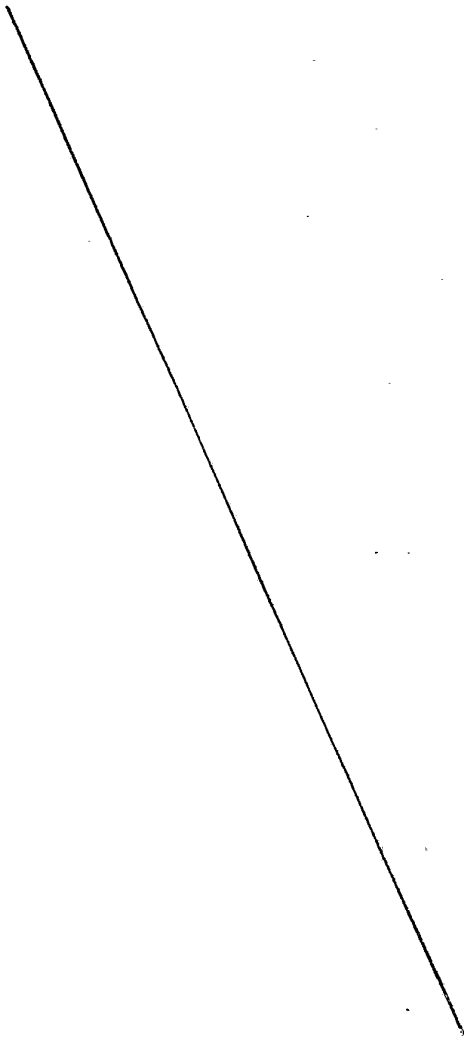


de devolución de líquido 16 y colector de humos 17.

La invención. dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción.

5. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

= . =



378522



43 ABR 1977

N O T A

- Hecha la descripción del presente invento, lo que se
5. declara como nuevo y de propia invención, comprende las reivindicaciones siguientes:
- 1.- Perfeccionamientos en máquinas para el acabado de productos de confitería, esencialmente en forma de barras, tal como turronec, y para producir en las caras de las mismas, superficies de azúcar quemado, caracterizados esencialmente por
10. el hecho de que comprende una banda sin fin, que desplaza según dos niveles horizontales escalonados, siendo el nivel de entrada el superior y el de salida el inferior, comportando en el extremo de entrada un rodillo prensor de posición regulada con
15. respecto a la banda, entre cuyo rodillo y banda pasan las piezas a tratar para su calibrado, y a continuación del cual se encuentra un dispositivo vibrador distribuidor de azúcar sobre la cara superior de las piezas, que seguidamente pasan por debajo de un rodillo con medios de calefacción y giratorio quemador de la capa de azúcar, seguidamente a la salida del rodillo se encuentra el desnivel entre las dos zonas de banda, en cuyo desnivel en forma de escalón, se prevé un plano inclinado contrapesado que por efecto del peso de la pieza sobre el mismo gira volteándola e invirtiendo sus caras, comprendiendo esta
20. segunda zona de banda transportadora un dispositivo vibrador distribuidor de azúcar y seguidamente un rodillo calefactor quemador de azúcar, y a continuación las piezas tratadas salen
- 25.

378522



de la banda por su extremo de salida sobre una segunda cinta transportadora que las conduce a la zona de empaquetado.

5. 2.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 1, caracterizados por el hecho de que los rodillos calefactores comprenden sobre el mismo un dispositivo colector de humos, y además su eje está refrigerado por paso de agua, que se recupera hacia un depósito general para su nueva utilización.

10. 3.- Perfeccionamientos en máquinas para el acabado de productos de confitería.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 13 ABR. 1970

15. p. a.

JUAN REY PADILLA

p. p.

Firmado: LUIS REY PADILLA

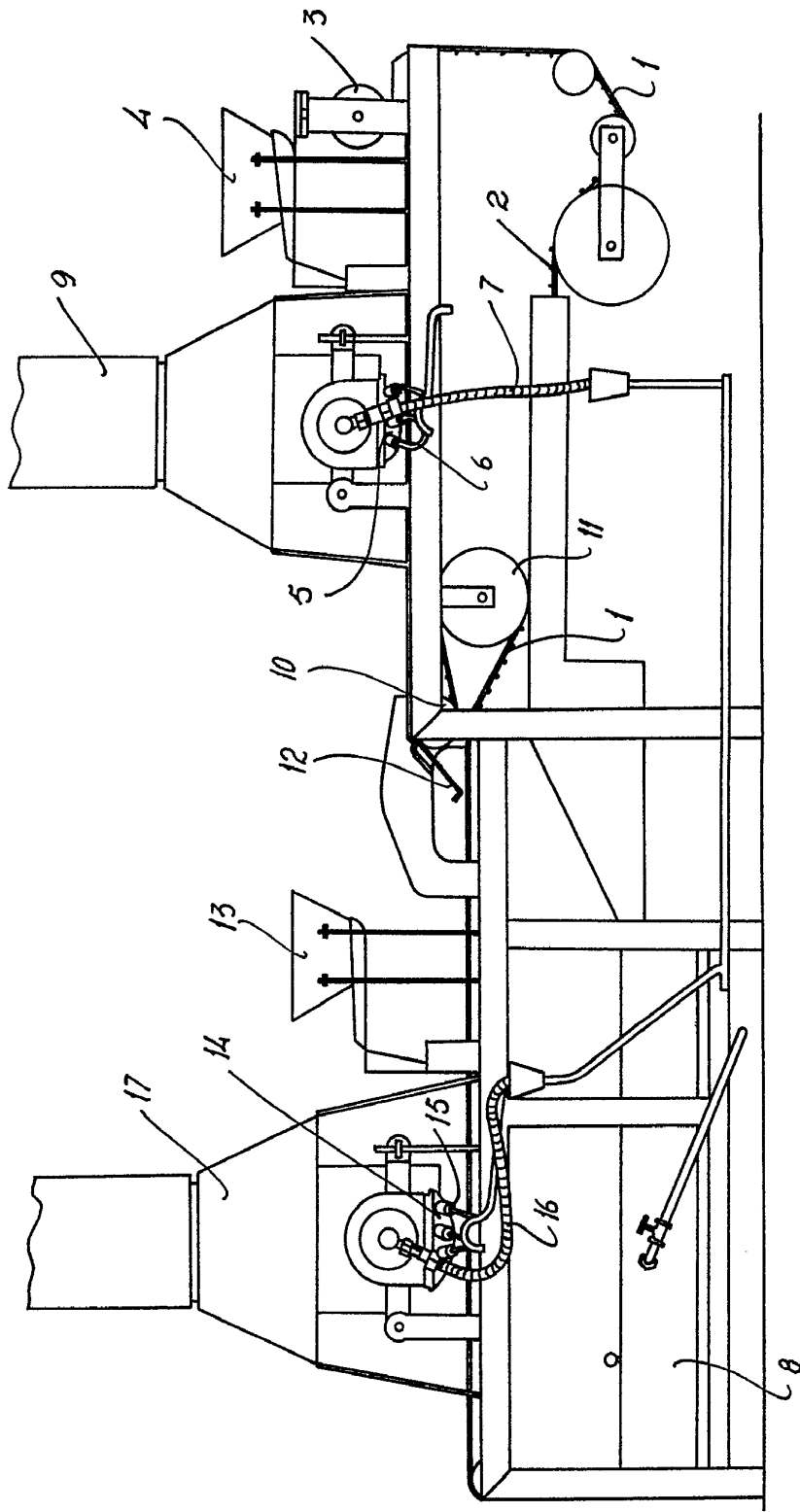
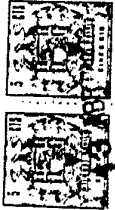
mt.

Los Dulces Tardá, S.A.

Hoja Única

378522

378522



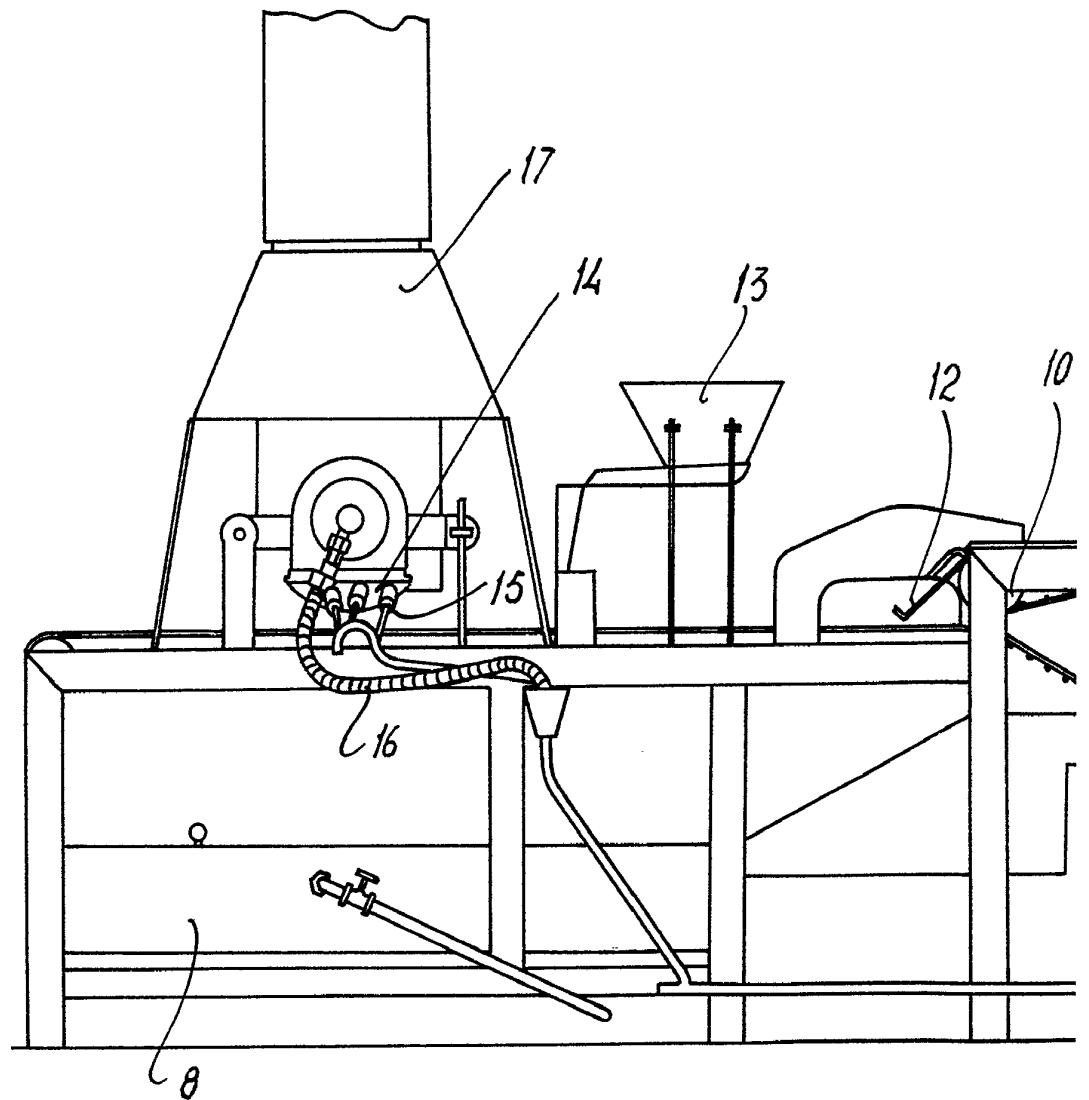
Madrid, a 13 ABR. 1970
P. a. JAIMÉ ISKIN

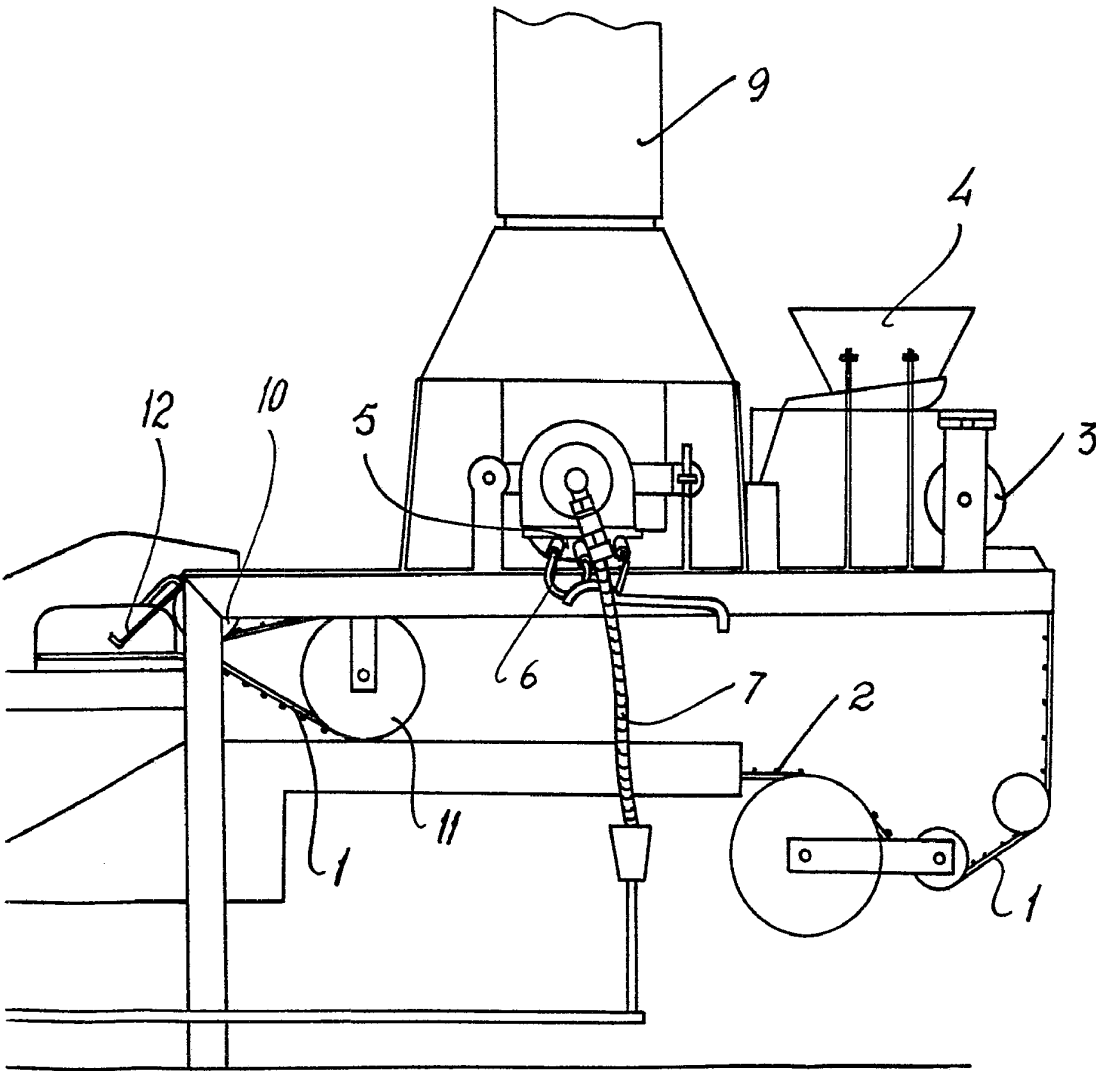
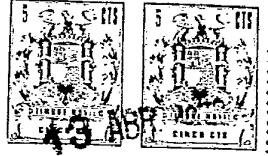
P. P. P.

Figura 1. Vista en perspectiva.

℞ Dulces Tardà, S.A.

378522





Madrid, a 13 ABR. 1970
p.a.

JANKE IGERON