

386913

12



P.- 46.650

MEMORIA DESCRIPTIVA

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A21</u>
SUBCLASE <u>C</u>

para solicitar PATENTE DE INTRODUCCION por DIEZ años

a nombre de PIERO OSTALI

de nacionalidad italiana

con domicilio en Via Vergerio 7, Padova, Italia.

por: "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN MAQUINAS
PARA CORTAR AUTOMATICAMENTE PARALELEPIPEDOS
DE PASTA DULCE, PARTICULARMENTE DESTINADAS A
LA INDUSTRIA DE LA CONFITERIA"
(Clase Internacional A21c)

10.5.73

- 1 -

20 ENE



386913

Sabido es que, en la industria de la confitería, se vienen fabricando pastas dulces en forma de paralelepípedos o similares que, debidamente confeccionadas, se ponen luego a la venta.

5 Naturalmente, estas pastas dulces se fabrican en paralelepípedos muy grandes, a los que en el transcurso de la presente descripción se dará el nombre de "panes" que con los adecuados cortes se reducen al pequeño formato en que luego se distribuyen.

10 Para obtener automáticamente estos pequeños formatos, se han construido máquinas en las cuales el "pan", depositado en unas cintas o bandejas móviles adecuadas, se encuentra con una serie de discos cortantes paralelos, que al girar, practican en él unos cortes longitudinales.

15 Al final de esta operación, el "pan" mismo, por medio de otro transportador similar y ortogonal al precedente, efectúa un recorrido perpendicular al ya efectuado, encontrándose con otra serie de discos cortantes que practican el corte en dirección transversal.

20 De esta manera se obtienen los paralelepípedos de pequeño tamaño o formato deseados.

El corte efectuado por los discos giratorios presenta el inconveniente de estropear la pasta, que sale mal cortada.

25 Para eliminar este inconveniente, se recurre a humedecer con agua los discos cortantes. Ahora bien, esto trae consigo otro inconveniente, como es el de que la humedad producida en el corte así ejecutado, en el sucesivo confeccionamiento impermeable, trae consigo fácilmente el
30 enmohecimiento del borde del dulce.

386913

20 ENE 1958



Para eliminar estos onconvenientes se ha estudiado y concretado la máquina objeto del presente invento, que se representa, vista en perspectiva, en los dibujos - adjuntos.

5

El plano de trabajo de la máquina se obtiene por medio de una serie de tres bandas móviles 1, 2, 3 destinadas a transportar los panes. Al final de la banda móvil 1 se halla instalado el conjunto cortante 4, constituido por un bastidor vertical en el cual va montada una serie de hojas 5 paralelas y dentadas en forma de sierra, colocadas en planos longitudinales y distanciadas entre sí en una medida correspondiente a la anchura de las piezas a cortar; hojas que ejecutan el corte con movimientos verticales alternos. Para hacer variar el espacio comprendido entre las hojas, se suministran bastidores intercambiables.

10

15

Al final de la segunda banda móvil 2 está montado el conjunto de corte transversal 6. Este se halla constituido por una única hoja 7 que ejecuta un doble movimiento: uno transversal muy rápido, mandado por la leva 8, y el otro de descenso, mandado por la leva 2 y, naturalmente, mucho más lento.

20

Inmediatamente después, un poco distanciada, está la tercera banda móvil o transportador 3 para llevarse las piezas cortadas.

25

En este tramo hay un dispositivo palpador o detector 10, cuya distancia puede regularse por medio del regulador 11.

30

Completan la máquina unos cilindros de presión 12, 13, 14, 15 que tienen por objeto mantener firme la pasta durante la acción de corte. Estos cilindros pueden

386913

20 ENE



sustituirse también por unos medios giratorios discontinuos.

El funcionamiento del conjunto es como sigue:

5 El pan 16 depositado en la primera banda móvil es transportado por ésta a la posición 16' y, durante este recorrido, sufre los cortes longitudinales producidos por el conjunto cortante 4.

10 Avanzando sucesivamente, el pan, transportado por la segunda banda móvil 2, llega a la posición 16" hasta encontrarse primero con la tercera banda móvil 3 y luego con los elementos palpadores 10, los cuales, ligeramente empujados, provocan la detención del avance de las bandas móviles, dando principio al descenso del conjunto de corte, transversal 6, como se ha dicho, vibrante en sentido transversal.

15 En lugar de los elementos palpadores pueden emplearse también unas células fotoeléctricas que actúan al producirse la interrupción del paso de un rayo luminoso, producido por la pasta en su avance.

20 Al terminar el descenso de este conjunto se pone en movimiento la banda 3 y se vuelve a subir el conjunto cortante 6. La parte del pan así cortada avanza, provocando la bajada de los palpadores, y vuelven a ponerse en movimiento las bandas móviles 1 y 2 adecuadamente sincronizadas.

25 En el avance de los trozos de pasta 17, reducidos al tamaño deseado, estos pueden salir por la última banda móvil 3 para caer en unos recogedores o transportadores sucesivos.

30 A este fin, la máquina dispone de un transporta-

386913



5 dor continuo de cinta o de banda móvil 18, dispuesto
debajo del plano de trabajo formado por las bandas
móviles 1, 2, 3. En este plano pueden llegar a depo-
sitarse sean los propios aparejos o dispositivos de
10 cochura del pan que pueden luego recibir los pequeños
tamaños cortados, a la salida de la banda 3, sean las
tablillas para recoger los pequeños paralelepípedos.
Todas la partes descritas van contenidas en una ro-
busta armazón que acoge también los motores eléctricos
que dan movimiento a los transportadores y a los conjun-
tos cortantes y sus mecanismos, así como los medios de
interrupción y de avance sincronizados.

15
20
REIVINDICACIONES

25 Los puntos de invención propia, no nueva,
pero no establecida, practicada, ni divulgada en Es-
paña, que se presentan para que sean objeto de esta
Patente de Introducción, por DIEZ años, son los que

10.5.73

386913

12



se recogen en las reivindicaciones siguientes:

5 1ª.- Perfeccionamientos introducidos en máquinas para cortar automáticamente paralelepípedos de pasta dulce, particularmente destinadas a la industria de la confitería, caracterizados porque las máquinas están constituidas por un plano de trabajo de transportadores o bandas móviles sucesivos distintos entre sí, y por lo menos por dos conjuntos cortantes, de los cuales uno efectúa cortes longitudinales
10 paralelos y el otro cortes transversales del pan durante el avance del pan transportado por las bandas.

15 2ª.- Perfeccionamientos introducidos en máquinas para cortar automáticamente paralelepípedos de pasta dulce, particularmente destinadas a la industria de la confitería, caracterizados porque el conjunto cortante que efectúa el corte longitudinal del pan está constituido por un bastidor intercambiable dotado de hojas dentadas en forma de sierra, animadas de un movimiento alternativo en planos longitudinales, paralelos, mediante un mecanismo de excéntrica.
20

25 3ª.- Perfeccionamientos introducidos en máquinas para cortar automáticamente paralelepípedos de pasta dulce, particularmente destinadas a la industria de la confitería, caracterizados por el hecho de que el conjunto cortante que efectúa el corte



transversal del pan está sujeto a dos movimientos combinados: uno alterno horizontal mandado por una excéntrica de rotación rápida, y otro de descenso vertical mandado por otra excéntrica de baja velocidad, pero sincronizado con el primero.

5

4^a.- Perfeccionamientos introducidos en máquinas para cortar automáticamente paralelepípedos de pasta dulce, particularmente destinadas a la industria de la confitería, caracterizados porque la longitud del formato o tamaño a cortar está determinada por el corte transversal mandado por unos mecanismos palpadores o detectores dispuestos a distancia regulable, los cuales accionan también la detensión del movimiento de los transportadores o bandas móviles y el descenso del conjunto cortante transversal, el cual, al terminar su recorrido, provoca la puesta de nuevo en movimiento de la tercera banda móvil, después de lo cual vuelve a elevarse el conjunto cortante, y la pasta, puesta de nuevo en movimiento por la tercera banda, hace bajar los órganos palpadores, los cuales ponen en movimiento también las dos primeras bandas móviles.

10

15

20

25

5^a.- Perfeccionamientos introducidos en máquinas para cortar automáticamente paralelepípedos de pasta dulce, particularmente destinadas a la in-

386913



1973

5 dustria de la confitería, caracterizados porque los dispositivos de las reivindicaciones que anteceden están completados por unos medios de hacer presión, continuos o discontinuos, que mantienen sujeto el pan durante las acciones de corte a las cuales se ve sometido; habiendo además dispuesto, debajo del plano de trabajo, un transportador o banda móvil destinado a transportar los medios adecuados para contener las pasta de pequeño tamaño cortadas.

10 6ª.- Perfeccionamientos introducidos en máquinas para cortar automáticamente paralelepípedos de pasta dulce, particularmente destinadas a la industria de la confitería, caracterizados porque en lugar de los elementos palpadores de la reivindicación 4ª
15 pueden emplearse dispositivos del tipo de célula fotoeléctrica, de análogo funcionamiento.

20 7ª.- Perfeccionamientos introducidos en máquinas para cortar automáticamente paralelepípedos de pasta dulce, particularmente destinadas a la industria de la confitería.

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

25

10.5.73

386913

12



Esta Memoria consta de nueve hojas escritas
a máquina por una sola cara.

Madrid,

12 MAYO 1973

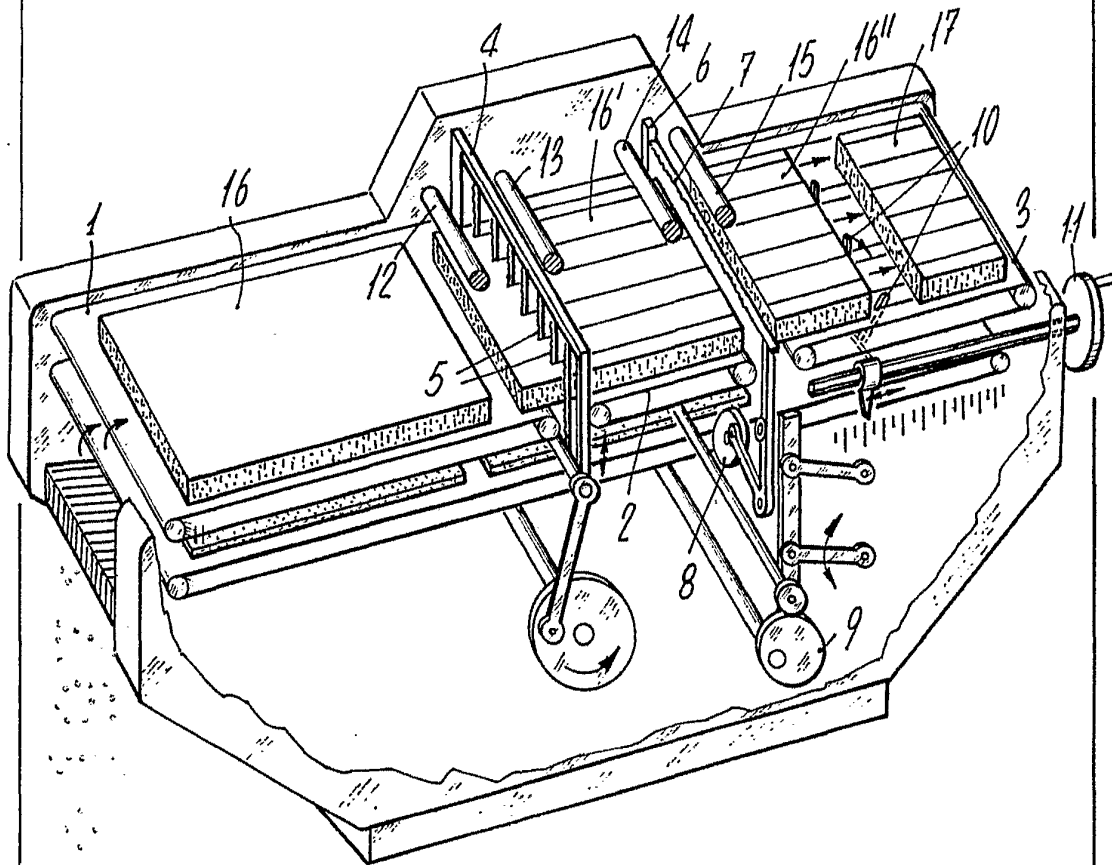
P.A.

Alberto de Alzola
Per. Alzola

10.5.73
MCM

386913

201 30 82



Alberto 
 For Power

Escala Variable