

387392-29



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

PATENTE DE INVENCION

387392

por 20 años

por "Un perfeccionamiento en el procedimiento de fabricar pan" -----

a favor de Don Pablo SEBASTIA MARTI, de nacionalidad española, domiciliado en Valencia, nº 560, BARCELONA.

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la fabricación del pan es necesario mantener el horno a determinadas temperaturas sin sobrepasar la máxima para evitar que se forme inmediatamente su desarrollo y corteza y la miga quede cruda, esto implica tener que mantener durante bastante tiempo los panes en el horno y esperar que transcurra todo este tiempo para cada hornada.

Para subsanar en lo posible esta pérdida de tiempo y considerado que al colocar los panes crudos en los hornos no deben aquellos ser tocados ni desplazados del suelo en que se apoyan, porque se deterioraría su estructura, se ha venido al empleo de soleras circulares giratorias o bien de cintas transportadoras longitudinales, que se mueven desplazando los panes colocados en las mismas sin que se muevan del espacio que ocupan.



En el caso de solera circular giratoria toda la carga como descarga del producto se efectúa manualmente mediante pala y la temperatura de cocción es uniforme en toda la superficie.

5 En el caso de cinta longitudinal esta permite una carga manual o mecánica en un extremo de la misma cinta y efectuar la descarga en el extremo opuesto, pero si se pretende aprovechar el espacio con un mayor recorrido de cocción retornando al lado de origen la carga, se complica mecánicamente este cambio de desplazamiento en su sentido inverso de la cinta, partiendo de la base de no mover el pan del espacio en que se colocó, lo cual prácticamente no se realiza debido a las dificultades que surgirían en los mecanismos actuantes en un ambiente de elevada temperatura.

10 En estos casos no obstante el espacio aprovechando para la carga de panes es muy reducido pues hay que esperar obtenerlo aprovechando el que queda al apartar los panes cocidos y para que el cocimiento se produzca el suelo ha de moverse dentro del horno con lentitud para que transcurra el tiempo que la cocción requiere.

15 El perfeccionamiento que constituye la invención tiene como fin conseguir un mayor aprovechamiento de espacio, una ganancia de tiempo en la elaboración y unos panes mejor cocidos y de mejor apariencia.

20 Consiste el perfeccionamiento en proceder a la fabricación efectuando la cocción de los panes en dos fases empleando a tal fin un horno con dos cámaras a distinta temperatura y de suelo movable, situadas anexas sobrepuestas con el suelo de la inferior sobresaliendo en parte respecto aquel de la cámara superior, por su parte posterior, y moviéndose en sentido con-

25

387392

2



- 3 -

trario respecto al mismo, en el cual proceder, en una primera fase, los panes se cargan crudos en la cámara superior, a través de su boca, que está a temperatura más elevada, quedando colocados sobre el suelo movable de ella con el cual van desplazándose a través de la misma hasta llegar a su final momento en que caen por gravedad sobre el suelo móvil de la cámara inferior, habiéndose los panes alcanzado durante su trayectoria, a través de la cámara superior un desarrollo rápido y formando su corteza, sin llegar a cocer por dentro la masa; en una segunda fase, ya sobre el suelo de la cámara inferior, de temperatura más baja apropiada para terminar la cocción de la masa avanzan conducidos por este hacia la boca de esta cámara por la cual son apartados del horno como un producto perfecto tanto de apariencia como de cocción.

15 Con el perfeccionamiento que constituye la invención se consiguen las ventajas de obtener una cocción más perfecta con menor tiempo, mayor producción en igualdad de superficie de cocción, posibilidad de mayor aprovechamiento del local sencillez en el mecanismo del horno y mayor rendimiento en el personal con menor esfuerzo.

20 Como es natural podrán ser variables sin que se altere la esencialidad que caracteriza la invención, el tipo de horno empleado para su puesta en práctica, la clase de panes, panecillos, trenzas, roscas, bollos, bizcochadas, y otros productos, que se obtengan, y toda modificación que se aporte a la misma esencialidad siempre que por ser de carácter secundario, accidental o accesorio no la afecten sensiblemente.

NOTA.



N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

5 1.- Un perfeccionamiento en el procedimiento de fabricar pan, caracterizado por el hecho que consiste en efectuar la cocción de los panes en dos fases empleando a tal fin un horno con dos cámaras a distinta temperatura y de suelo movable, situadas anexas sobrepuestas con el suelo de la inferior sobresaliendo en parte respecto aquel de la cámara superior, por su parte posterior, y moviéndose en sentido contrario respecto al mismo, en el cual proceder, en una primera fase, los panes se cargan crudos en la cámara superior, a través de su boca, que está a temperatura más elevada, quedando colocados sobre el suelo movable de ésta con el cual van desplazándose a través de la misma hasta llegar a su final momento en que caen por gravedad sobre el suelo móvil de la cámara inferior, habiéndose los panes alcanzado durante su trayectoria a través de la cámara superior un desarrollo rápido y formando su corteza, sin llegar a cocer por dentro la masa; en una segunda fase, ya sobre el

10 15 20

suelo de la cámara inferior, de temperatura más baja apropiada para terminar la cocción de la masa, avanzan son conducidos por éste hacia la boca de esta cámara por la cual son apartados del horno como un producto perfecto tanto de apariencia como de cocción.

2.- "Un perfeccionamiento en el procedimiento de fabricar pan".

CONSTA:



387392

25



- 5 -

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 29 de Diciembre de 1970.