

pr.

444.272

Int. Cl. A23G

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

A favor de:

D. Joaquín del Pino Oliva, de nacionalidad española, con domicilio en Méndez Núñez, 12 -GRANADA y D. Manuel Bretónes Martínez, de nacionalidad española, con domicilio en Cervantes, 2-PRIEGO DE CORDOBA - CORDOBA

por:

"Máquina para recubrir de azúcar piezas de pastelería"

-----000-----

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

La presente patente de invención se refiere a una máquina que ha sido estudiada y realizada de manera que con la misma se consigue recubrir piezas de pastelería diversas con azúcar de una manera rápida y económica a un Nivel de gran producción.

5

Concurriendo a sus buenos efectos y resultados la máquina en cuestión comprende una telera o cinta trans-

POOR
QUALITY

portadora que entrega las piezas de pastelería a recubrir de azúcar a por lo menos un tambor giratorio inclinado; un transportador elevador constituido por un canal y una cadena de paletas a modo de cangilones que provoca el ascenso del azúcar desde un depósito y lo entrega a la boca superior de dicho tambor, en el cual las piezas de pastelería son volteadas justamente con el azúcar para su cubrición, y una telera de salida perforada dispuesta a continuación del tambor que permite recuperar el azúcar sobrante para su reciclado en circuito cerrado, y que conduce las piezas recubiertas hasta un colector.

Para facilitar la explicación más detallada y la comprensión de lo expuesto, se acompaña una hoja de dibujos en los que se ha representado una realización preferida de una máquina para recubrir de azúcar piezas de pastelería de las características indicadas, provista de dos tambores mezcladores, la cual se cita tan sólo a título de ejemplo no limitativo del alcance de la invención.

En dichos dibujos:

La figura 1 es una vista esquemática en alzado lateral y sección de la máquina.

Y la figura 2 corresponde a una vista en alzado de la máquina, considerada por la zona donde está dispuesta la telera de entrega de piezas.

De acuerdo con los dibujos, dicha máquina comprende un depósito designado con -1-, que está abierto superiormente, en una armazón -2- y en el que se dispone azúcar -3- para recubrir las piezas de pastelería (no ilustra

das). En la parte superior anterior de la armazón -2- está dispuesta una telera de entrega -4- montada sobre dos rodillos -5- y -5'; cuya telera es accionada por una transmisión oportuna por cadena o por correa, -6- conectada a la polea -5'- accionada en forma oportuna. En la citada telera -4- se disponen las piezas de pastelería que son conducidas hasta un divisor -7- formado por dos placas divergentes dispuestas sobre dicha telera en la parte de salida de la misma.

A continuación de las citadas placas se encuentran respectivos tambores -8- inclinados y conectados a sendas transmisiones -9- relacionadas con una polea -10- adecuadamente accionada, para producir el giro en el mismo sentido sobre los correspondientes ejes y soportes (no ilustrados). Las piezas de pastelería dispuestas sobre la telera -4- son divididas en dos corrientes por el citado divisor -7- que las reparte a los dos tambores, los cuales están dotados de una serie de nervios longitudinales interiores -11- que arrastran las piezas un cierto ángulo facilitando su volteo.

La máquina comprende entre los dos tambores -8- un transportador elevador del azúcar -3- desde el depósito -1- hasta la parte superior de la entrada de los tambores -8-, constituido por una canal inclinada -12- y una cadena de paletas -13- que se deslizan por la misma, cuyas paletas -13a- actúan a modo de congloneras, estando dispuestas dicha cadena sobre dos poleas extremas -14- y -15- dispuestas sobre ejes y soportes apropiados. La polea -14- está conectada con una transmisión -16- que se

relaciona con la transmisión -6- para su debido accionamiento. Como se puede observar en -17- el azúcar asciende por la canal, en cuyo extremo superior está dispuesto un distribuidor -18- constituido por dos placas que están
5 inclinadas con divergencia hacia la boca superior de los tambores giratorios -8-. Así, en virtud de esta organización, el azúcar -3- elevado cae por dichas placas dividido en sendas corrientes hasta el interior de los mencionados tambores.

10 En el interior de los tambores, las piezas y el azúcar son voletados sucesivamente, lo cual viene facilitado por los nervios longitudinales interiores de los tambores, ya que facilitan el arrastre de las piezas y el azúcar durante una parte de la rotación del tambor. La inclinación del tambor, permite un descenso suave de las
15 piezas y el azúcar a lo largo del mismo.

Debajo del extremo inferior de salida de los tambores giratorios -8- y encima del depósito -1- de azúcar está dispuesta una telera -19- constituida por una tela
20 metálica montada sobre dos poleas -20- y -21- apoyadas en los oportunos ejes y sobre los correspondientes soportes, cuya polea -20- se halla conectada a la transmisión -16- para su accionamiento. Dicha telera -19- recoge las piezas de pastelería recubiertas de azúcar cuando salen de tambores giratorios -8- y las conduce hasta un colector oportuno (no ilustrado). El azúcar en exceso de las piezas
25 cae a través de la tela metálica que constituye dicha telera al depósito -1-, con lo cual el azúcar se recupera y circula en circuito cerrado, aprovechándose en su totalidad.

A medida que el azúcar -3- se consume, se va reponiendo echando directamente el azúcar encima de la telera -19- yendo a parar al depósito -1-;

5 Si bien se ha ilustrado y descrito la máquina como dotada de dos tambores -8-, queda previsto que la misma comprenda un sólo tambor para efectuar la mezcla de las piezas de pastelería con el azúcar, o bien una pluralidad de ellos.

10 Aunque en la máquina que se acaba de describir, todas las transmisiones -6-, -16-, -9- están accionadas por un solo motor, cada una de ellas puede estar accionada independientemente.

15 Asimismo, los salientes interiores del tambor o tambores -8- pueden presentar cualquier configuración conveniente, ya sea en forma de nervios longitudinales -11- como los ilustrados, o bien como porciones de planos inclinados o en espiral.

20 Por lo demás, debe hacerse constar que la presente máquina dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada tan sólo a título de ejemplo, a las cuales alcanzará asimismo la protección que se desea obtener. Podrá, por tanto, ser construída la máquina para recubrir de azúcar piezas de pastelería en cualquier configuración y tamaño y con los materiales y medios más convenientes, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones siguientes.

25

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

5 1.- Máquina para recubrir de azúcar piezas de pastelería, caracterizada porque comprende al menos un tambor inclinado giratorio sobre un eje y provisto interiormente de salientes, que por el extremo superior de entrada recibe las piezas de pastelería alimentadas por una telera y el azúcar alimentado por un transportador elevador que recoge el azúcar de un depósito situado debajo del extremo inferior de salida del tambor, recorriendo las piezas de pastelería y el azúcar el interior del tambor hacia el extremo inferior de salida durante cuyo recorrido las piezas son favorablemente volteadas conjuntamente con el azúcar por los citados salientes con lo que resultan oportunamente recubiertas, y salen por el extremo inferior del tambor siendo recogidas por una telera perforada situada debajo de dicho extremo inferior del tambor y por encima del depósito del azúcar, que permite la recuperación del azúcar en exceso de las piezas para su reciclado en circuito cerrado y que conduce las piezas recubiertas de azúcar a un colector.

10

15

20

25 2.- Máquina según la reivindicación anterior, caracterizada porque comprende dos tambores mezcladores de ejes paralelos, situados a uno y otro lado del transportador elevador del azúcar, un divisor dispuesto sobre la telera alimentadora de las piezas de pastelería que reparte estas piezas entre los dos tambores, y otro divisor dispues

to a la salida del transportador elevador del azúcar a las bocas de los dos tambores.

5 3.- Máquina, según la reivindicación 1, caracterizada, porque los salientes de los tambores están constituidos por nervios longitudinales, porciones de planos inclinados o en espiral y porque el transportador elevador está constituido por una canal inclinada por la que se desliza una cadena de paletas a modo de cangilones.

10 4.- Máquina, para recubrir de azúcar piezas de pastelería.

Esta memoria consta de siete paginas escritas por una sola cara.

BARCELONA,

P.A.



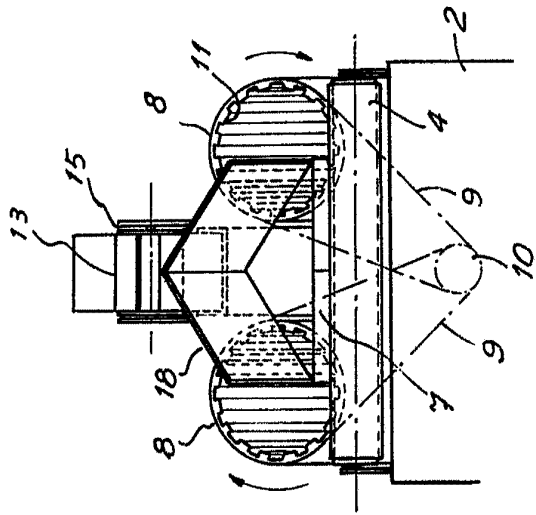
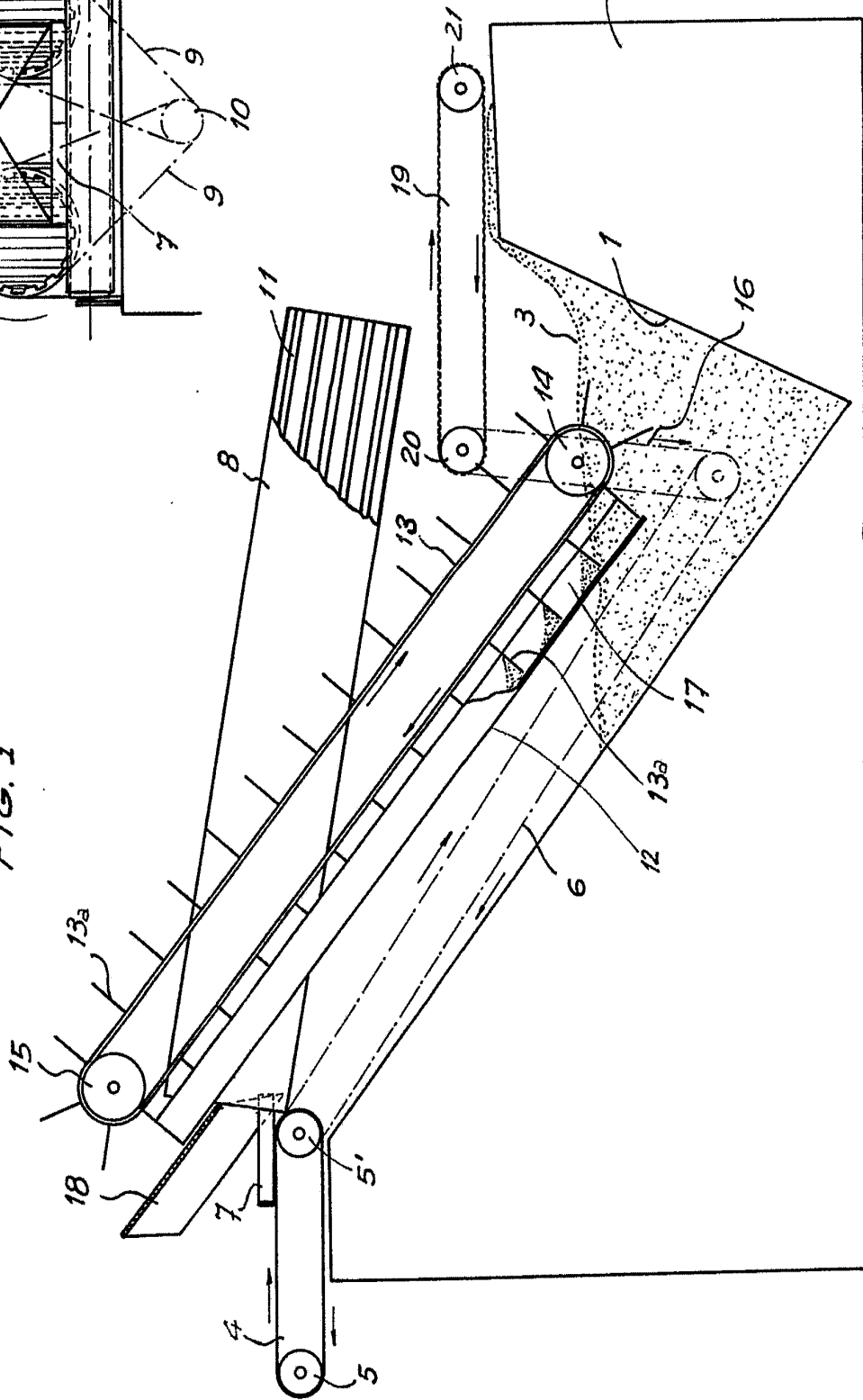


FIG. 2

FIG. 1



Aluminum

FIG. 1

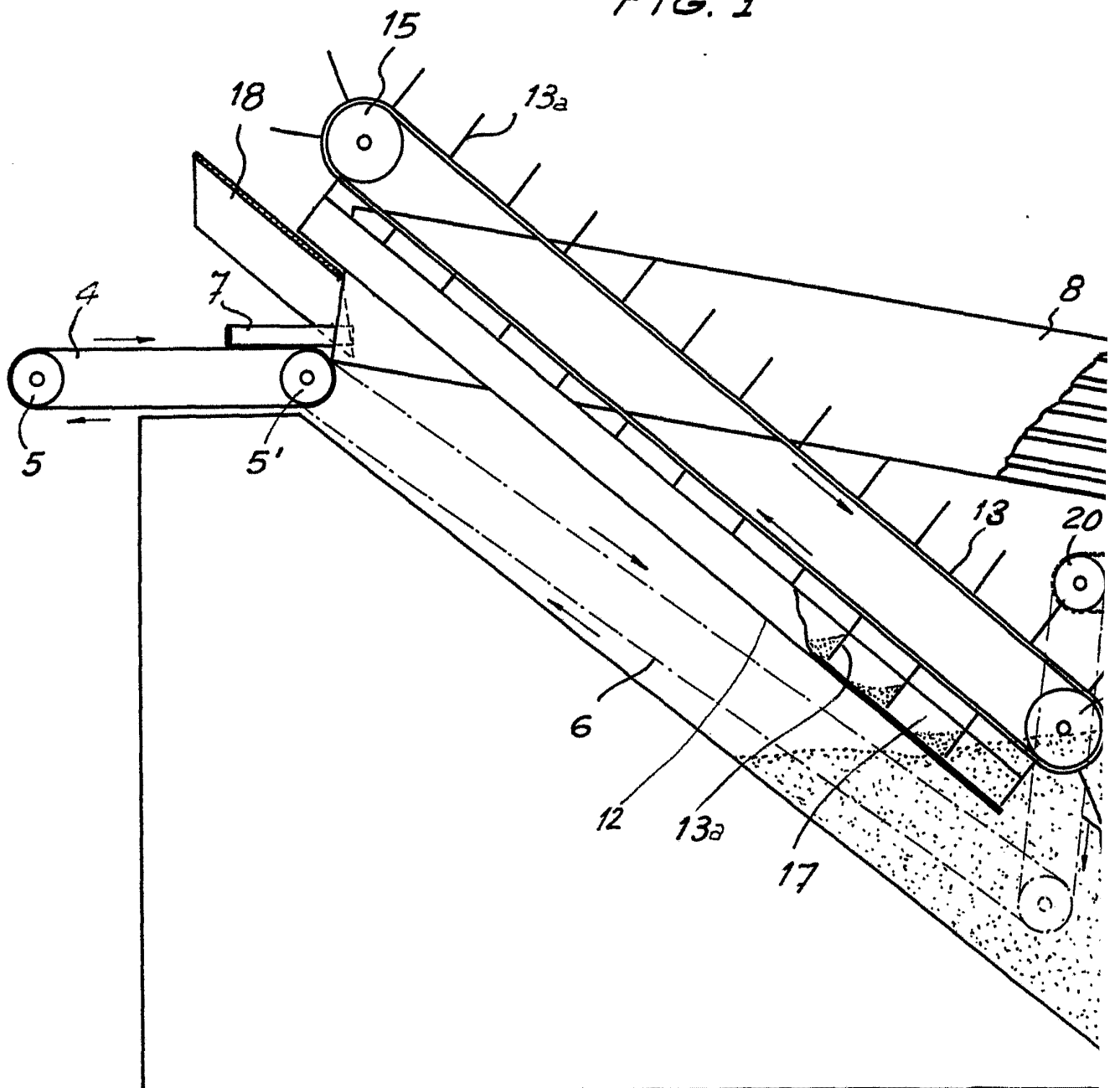


FIG. 2

