



ESPAÑA

19	ES	11	457702	10	A1
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION		

PATENTE DE INVENCION

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
	31) NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL	62	PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
			A23 G 3/18		

64	TITULO DE LA INVENCION
	"PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS MOLDEADORAS DE CAMELOS"

71	SOLICITANTE (ES)
	D. GREGORIO TUDON SORIANO

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
Avda. de Sarria, 17, 4º-1ª	BARCELONA

72	INVENTOR (ES)
	El propio solicitante.

73	TITULAR (ES)
	D. GREGORIO TUDON SORIANO

74	REPRESENTANTE
	D. JAIME ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos en las máquinas moldeadoras de caramelos.

5. Son actualmente conocidas las máquinas destinadas para la fabricación de caramelos moldeados del tipo que integran un silbato y provistos de un asidero.

10. Estas máquinas comprenden como elementos principales dos moldes o troqueles cilindricos, en disposición tangente, montados en sendos ejes que les imprimen un movimiento de giro coincidente presentando cada cilindro en su superficie una pluralidad de cavidades cada una de las cuales integra un semimolde para el caramelo, que se complementa con la cavidad o semimolde del cilindro tangente para formar el molde del caramelo.

15. A estos cilindros accede la pasta en forma de churro, desplazada a través de los medios de alimentación convencionales.

20. Las máquinas actuales adolecen de ciertos inconvenientes que repercuten entre otras cosas en una producción defectuosa de los caramelos, ya que un elevado porcentaje de los mismos no emiten sonido; una baja producción; y también el hecho de que con las máquinas actuales, la varilla inyector del caramelo debe presentar un diametro determinado

25. excesivo que obliga al uso de asideros de manera o plástico.

Para evitar estos inconvenientes en orden a obtener una superior velocidad de trabajo y mayor rendimiento de la máquina, una producción prácticamente sin mermas y permitir el uso de asideros de papel, se han ideado los per-

funcionamientos motivo de la presente invención.

5. En líneas generales, las mejoras objeto de la presente invención consisten en eliminar el sistema actual conocido a base de dos inyectores coaxiales que penetran por extremos opuestos del molde y sobre las cuales se moldea el caramelo. El contacto de los extremos interiores de ambos inyectores es imperfecto y produce una rebaba causa del mal funcionamiento del silbato o pito.

10. Otra de las mejoras consiste en substituir las lengüetas individuales necesarias para la formación de la ventana en bisel, por un arco enterizo en el que se han fre-sado el número deseado de lengüetas, resultando un cuerpo monopieza incorporado en el molde inferior integrado éste por dos partes.

15. Estas mejoras permiten cambiar el diámetro de las varillas inyectoras, ya que las convencionales presentan un diámetro de 8 mm., pudiendo alcanzarse un diámetro de 5,4 mm. para la colocación de un asidero de papel de 5,2 mm.

20. Asimismo, en las ventajas, se cambia el sistema de refrigeración por aire de los moldes, por un sistema interno de agua a presión continua, la cual es introducida por los ejes y a través de unos conductores es conducida a unas cámaras herméticas por el interior de los dos moldes de troquelado, entrando por un extremo del eje el agua y saliendo por el opuesto mediante unas articulaciones rotativas.

25. Se suprime el lubricado gota a gota por un sistema de barbotas cerrando la parte del tambor inferior de trabajo donde los inyectores se deslizan por las guías de casquillo y la superficie de contacto con las levas, con

un tambor construido en dos mitades y en el cual a su vez se sujetan las levas de trabajo.

5. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

10. La figura 1, muestra una vista esquemática en alzado lateral de los moldes para el troquelado de los caramelos.

La figura 2, corresponde a una sección de la figura anterior vista por II-II.

Las figuras 3, 4 y 5, manifiestan sendas fases de trabajo de los inyectores.

15. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización el molde superior -1- y el molde inferior -2-, a los que accede el chorro de pasta -3-, suministrado por los rodillos alimentadores -4-.

20. Los moldes cilíndricos -1- y -2- comprenden ejes respectivos -5- y -6-, presentando dichos moldes un sistema de refrigeración por agua -7-, que se aprecia parcialmente en el corte de la figura 2.

25. Los moldes -1- y -2-, presentan en su superficie una pluralidad de rebajos -8-, que en su punto de tangencia conforman un molde en el que se configura el caramelo.

En dichos moldes se disponen los inyectores -9- uno para cada molde formado por cada par de rebajos -8-. Sobre el referido inyector -9- se moldea la pasta, realizando la lengüeta -10- la ventana biselada del pito.

En fase siguiente, la varilla inyectora -9- se retira para dejar paso al asidero -11-, que queda coaxial con respecto al paso -12- y a la varilla -9-.

5. En fase final del proceso, la varilla inyectora -9- empuja al asidero y lo introduce parcialmente en el hueco o paso -12-.

10. Las lengüetas -10-, que forma el pito del caramelo, estan formadas en un arco enterizo que las contiene. Debido a ello el molde inferior -2-, esta constituido en dos partes -2'- y -2''-.

15. 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 titulo de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

= . =

20. N O T A

Descrito el objeto del presente invento se declaran nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones.

25. 1.- Perfeccionamientos en las máquinas moldeadoras de caramelos, del tipo que comprenden dos cilindros giratorios en sentido coincidente y provistos en su superficie de una pluralidad de rebajos que en su punto de tangencia integran el molde para la formación unitaria de un caramelo-pito, cuya pasta en forma de churro accede a dichos cilin-

- dros moldeadores a través de medios convencionales de alimentación, caracterizados esencialmente porque los medios inyectoros que se disponen axiales en el interior del referido molde unitario estan formados por una única varilla pasante a lo largo del molde y sobre la cual se moldea la pasta;
5. porque dicha varilla se retira, en fase siguiente de trabajo para dejar cabida al asidero que queda coaxial entre el hueco troquelado obtenido en la pasta moldeada y la varilla inyectora, la cual, en una fase final de trabajo, empuja al
10. asidero por un extremo y lo inserta por el opuesto en el hueco troquelado del caramelo; y porque las lengüetas destinadas a formar la ventana biselada del pito estan constituidas en un arco <sup>enterizo</sup> del que forman parte integrante estando dicho arco contenido entre dos piezas que forman el molde o cilindro inferior.
- 15.

2.- Perfeccionamientos en las máquinas moldeadoras de caramelos.

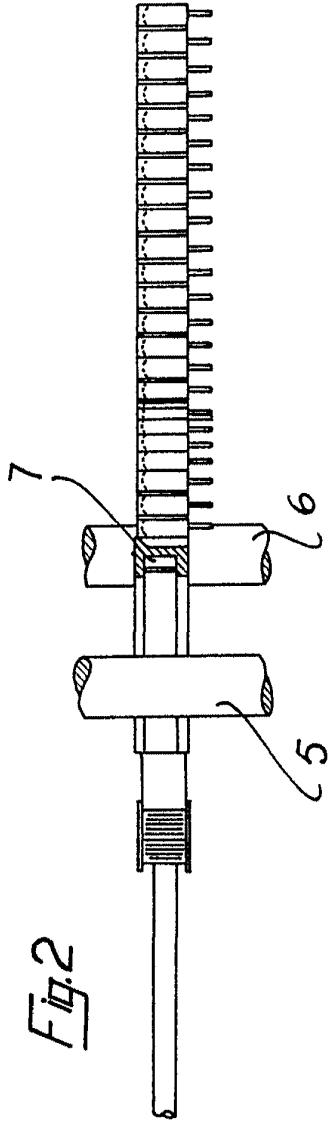
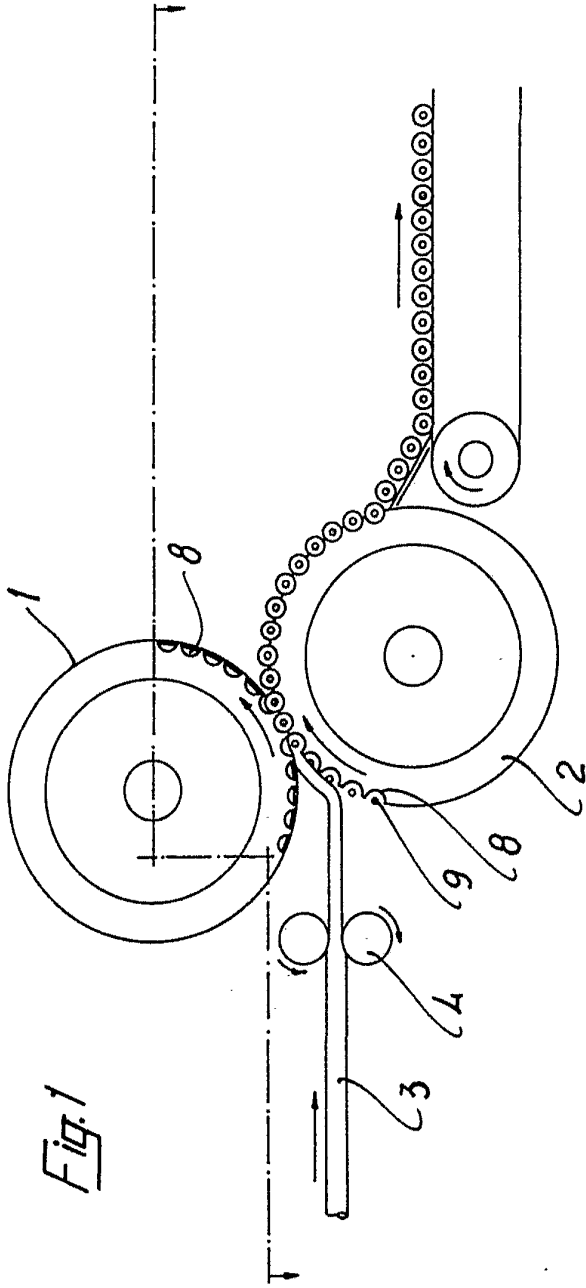
- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 6 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.
- 20.

Madrid, a 11 ABR. 1977  
p.a.

JAIME ISERN  
P. p.  
  
**Firmado FELIPE PRIETO**

dv.

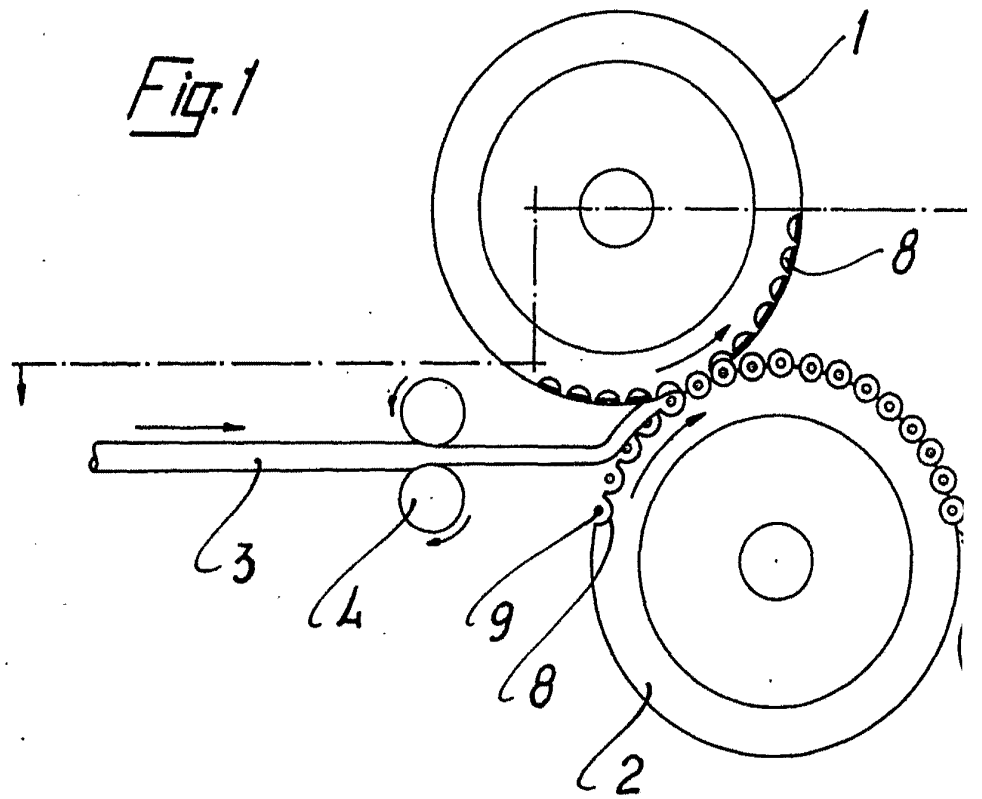
*lv*



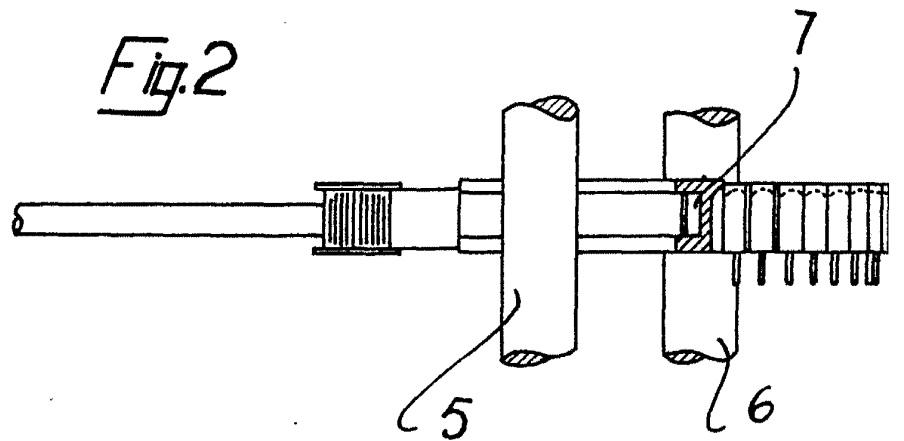
Madrid a 11 ABR. 1977  
p.a. JAIME ISEFN  
P. P.

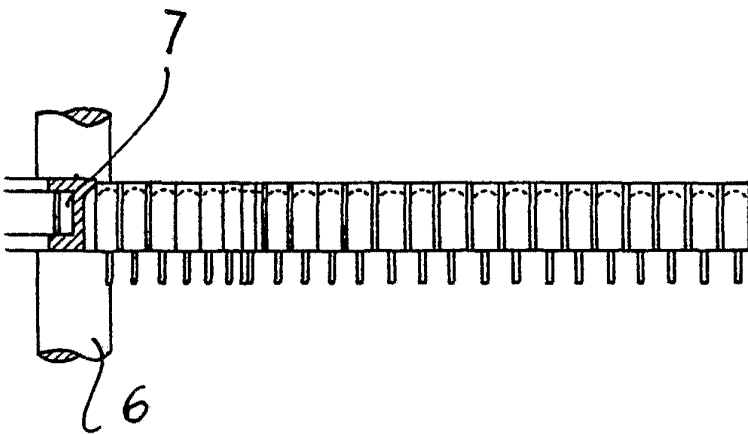
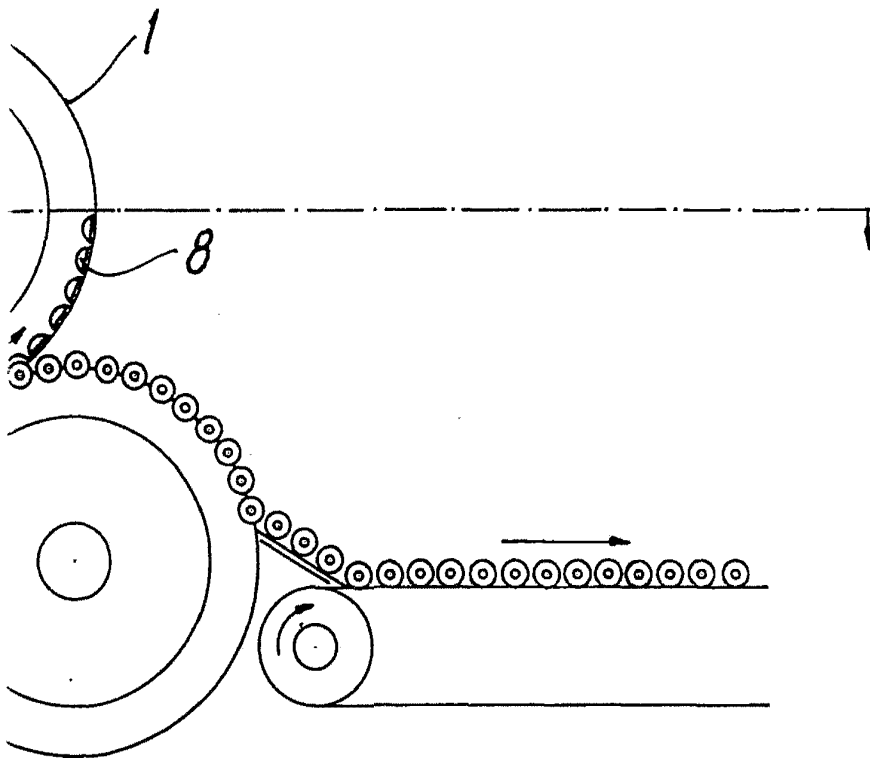
ELIMINATOR FRUITS PHEIQ

*Fig. 1*



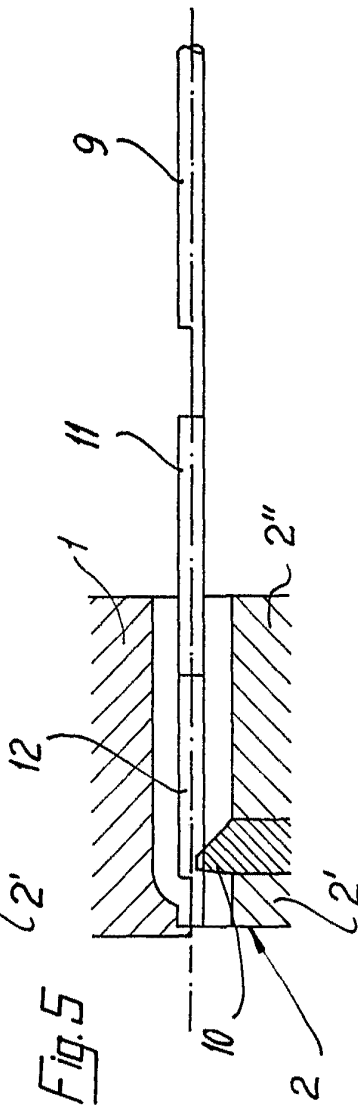
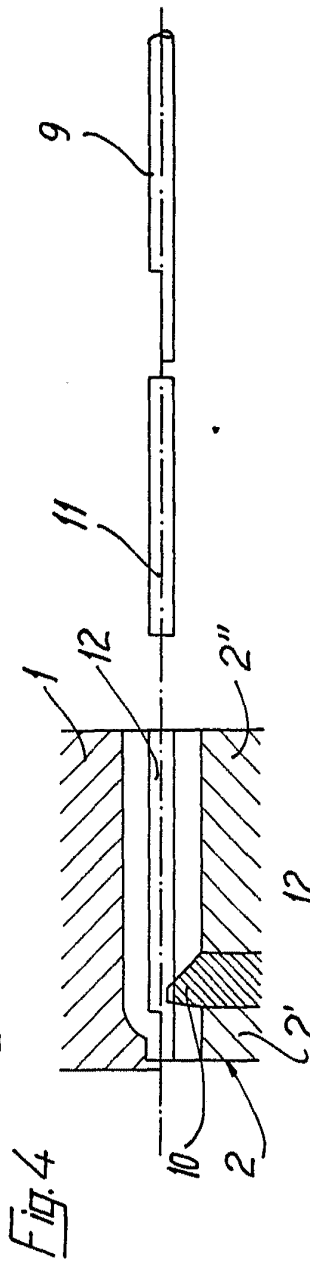
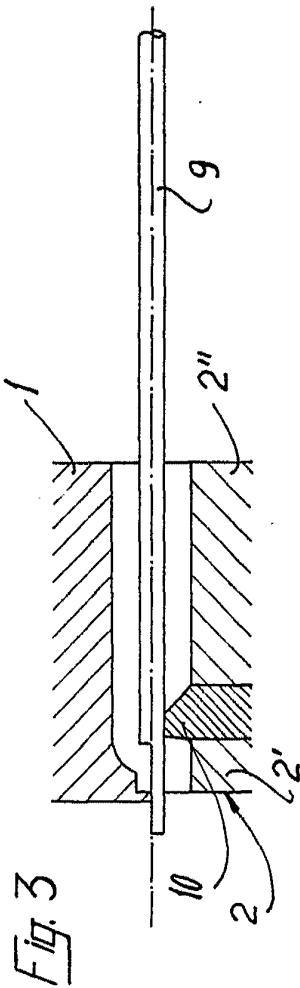
*Fig. 2*





Madrid, a 11 ABR. 1977  
p.a. JAIME ISEPN  
p. p.

Firmado: FELIPE PRIETO



Madrid a 11 ABR. 1917  
p.o. JAMES ESCOBAR  
n.º 1

Filmedor FELIPE PRIETO

Fig. 3

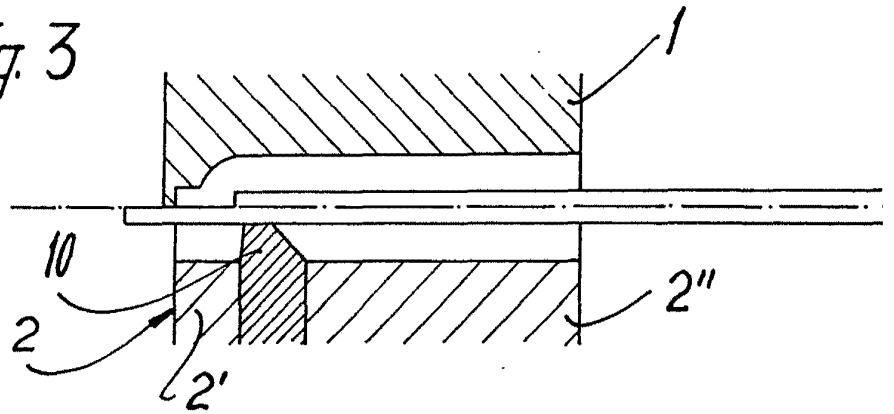


Fig. 4

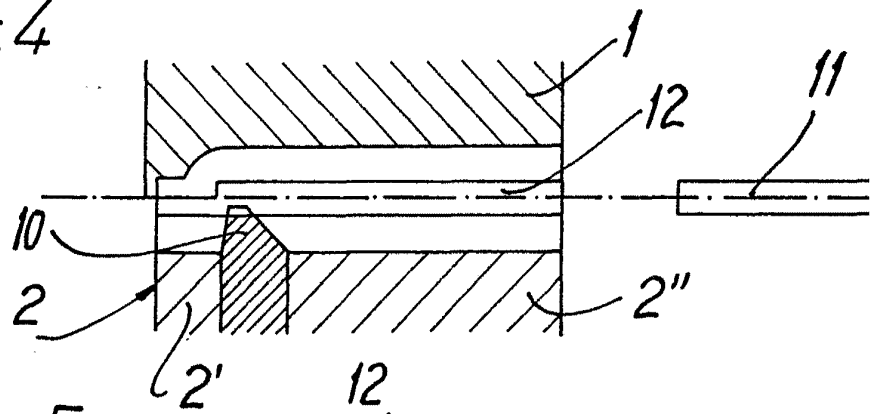
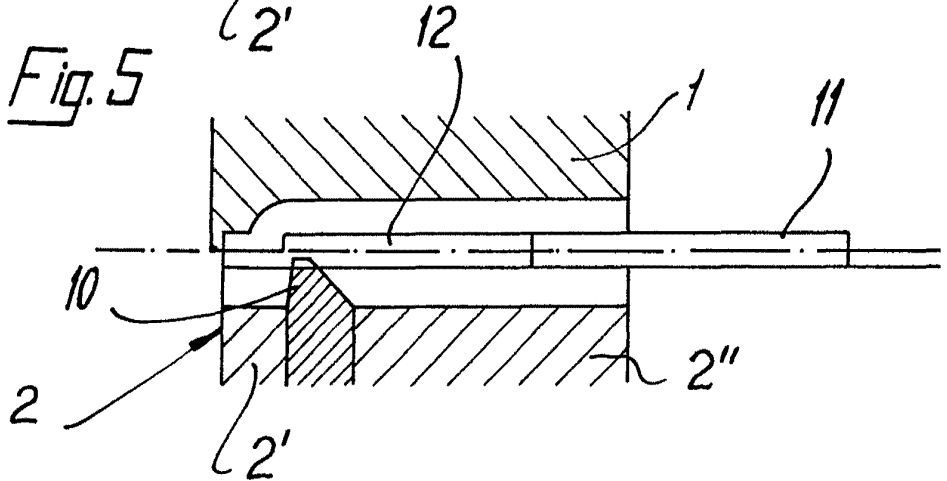
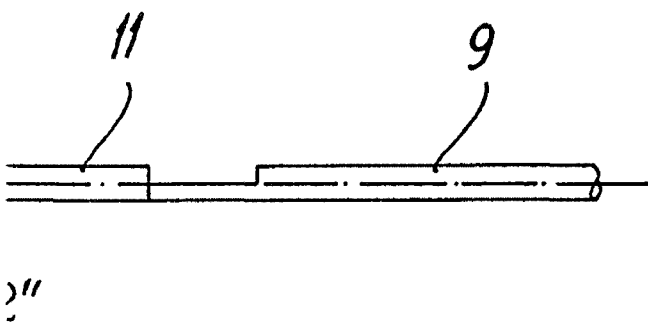
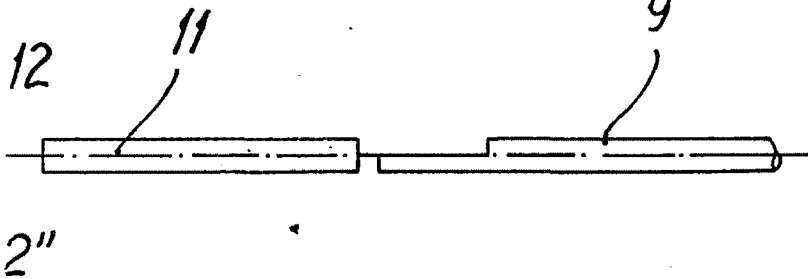
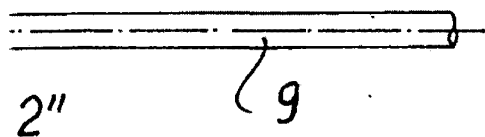
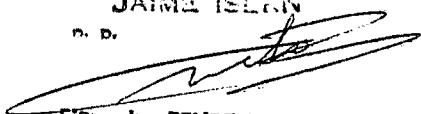


Fig. 5



1



Madrid, a 181 ABR. 1977  
p.a. JAIME ISELLIN  
D. D.  
  
Firmado: FELIPE PRIETO