

MINISTERIO DE INDUSTRIA
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	(10) A3
(21)	466596	
(22)	FECHA DE PRESENTACION	

20 SET. 1978

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

PATENTE DE INTRODUCCION

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A21C
(54) TITULO DE LA INVENCIÓN	
"PERFECCIONAMIENTOS EN MAQUINAS PARA DIVIDIR PASTA PARA PANADERIAS Y PASTELERIA".	
(56) PATENTE EXTRANJERA U OTRA FUENTE DE INFORMACION	
Patente alemana nº 492.569 de fecha 16 de Enero de 1927	
(71) SOLICITANTE (S)	
TURU S.A.	
DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
Avda. Abad Marçet, nº 87 TARRASA (Barcelona)	
(72) INVENTOR (ES)	
(73) TITULAR (ES)	
TURU S.A.	
(74) REPRESENTANTE	
D. JAIME ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial.	

POOR
QUALITY

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La invención hace referencia a una máquina para dividir pasta para panadería y pastelería con una cámara de dosificación provista de un pistón expulsor, en la cual, al producir la pasta se extrae el aire de ésta bajo presión sosteniendo parcialmente abierta dicha cámara dosificadora o de medición.

10. La invención consiste en que para cerrar la cámara dosificadora parcialmente, el dispositivo de llenado primero gira la cámara dosificadora situándola frente a la tolva de carga excepción hecha de una estrecha rendija y efectuándose a continuación el avance del pistón expulsor.

15. Además, una vez efectuado el post-prensado y por ejemplo durante el giro de la cámara divisora, hallándose ésta cerrada, se desacopla el pistón expulsor de su accionamiento, con lo cual puede distenderse la pasta introducida en la cámara dosificadora cerrada.

20. Gracias a dicha invención se consigue una buena evacuación del aire contenido en la pasta y una dosificación exacta, es decir, un llenado completo de la cámara dosificadora. Resulta de especial ventaja que la pasta introducida en la cámara cerrada queda totalmente distendida, con lo cual ya no puede producirse su adherencia a la pared de cierre.

25. En el dibujo se ha representado un ejemplo de ejecución de dicha invención, representando:

La Fig. 1 una vista lateral de la máquina, parcialmente seccionada.

Fig. 2 otra forma de ejecución

Al rededor del eje a se han dispuesto en forma articulada elementos oscilantes b, a los cuales se han fijado los cilindros dosificadores c que forman las cámaras dosificadoras y dentro de los cuales se desplazan los pistones expulsores d.

Las cámaras dosificadoras pueden bascular delante de la embocadura e de la tolva de alimentación f, equipada con dispositivos cualesquiera y conocidos para la alimentación con pasta, como son por ejemplo cilindricos g. Delante de las cámaras dosificadoras c se han dispuesto paredes separadoras h, las cuales pueden ser fijas o desplazables.

En la Fig. 1 se muestra, que se ha previsto un tabique separador desplazable h, fijada a una palanca i giratoria alrededor del eje a, y cuya palanca viene accionada por una excéntrica k. El accionamiento de las cámaras dosificadoras c, d o bien del basculante b se realiza por mediación del varillaje l, l₁ y de una excéntrica m.

Primero se introducirá la pasta en forma conocida en las cámaras dosificadoras haciendo retroceder el pistón expulsor d. A continuación, el tabique separador desplazable h cierra parcialmente la cámara dosificadora c, a continuación de lo cual se desplaza el pistón expulsor c al objeto de reprensar la pasta. A continuación se desplazará el tabique separador h en sentido descendente hasta que quede solamente abierto un orificio h₁ por el lado de la embocadura e.

El pistón expulsor d va guiado en la guía d₁ de

forma que pueda desplazarse. Su accionamiento corre a cargo de la excéntrica n, la cual, una vez efectuado el llenado de la cámara dosificadora y el avance del tabique separador h, primero avanza el pistón expulsor al objeto de comprimir la pasta.

5.

En esta posición todavía no experimenta basculamiento alguno la cámara dosificadora misma, es decir, el cuerpo basculante b, que sirve de soporte a las cámaras.

Una vez se ha efectuado el prensado de la pasta y por tanto la evacuación del aire contenido en la misma, por procedimiento conocido, al girar la parte b que sirve de soporte a los cilindros dosificadores, la excéntrica n deja en libertad al pistón expulsor d. Al mismo tiempo queda cerrada la cámara dosificadora c, lo que provoca una distensión de la pasta comprimida.

10.

15.

La excéntrica n, que al propio tiempo sirve de tope para el pistón al llenar la cámara dosificadora, se halla dispuesta en forma ajustable y graduable en un disco giratorio u, pudiéndose efectuar la puesta a punto de la misma por mediación de la palanca n₁. Por lo tanto, insertando la clavija n₂ en los taladros n₃ del disco o puede graduarse la excéntrica n para distintas cargas de pasta. La rotación del disco o se efectúa por mediación de la excéntrica p, que actúa sobre el brazo u₁ del disco o.

20.

25.

Gracias a esta configuración puede por lo tanto graduarse al propio tiempo la forma de la excéntrica n y con ella el prensado con arreglo al grado de llenado.

Si se halla basculado el cuerpo basculante b con las cámaras dosificadoras, el travesaño q accionado por el

varillaje de palancas q_1 , y la exoéfrica p provoca la expulsión de la pieza moldeada.

5. En la posición de expulsión se desprende la pasta expulsada por un separador s que desliza a lo largo del cilindro y que por ejemplo puede ser una cuchilla. Esta cuchilla viene accionada por el varillaje de palancas q_1 , que recibe su movimiento de la exoéfrica s_2 .

10. La pieza de pasta desprendida la cogen elementos transportadores como pueden p. ej. ser rodillos de cepillos t , t_1 y por ejemplo se evacúa en sentido descendente para depositarla sobre una cinta transportadora v . En lugar de una cuchilla pueden también preverse dos cuchillas s que se desplacen en sentidos opuestos, y que hayan sido dispuestos en forma elástica, por ejemplo obedeciendo a la presión de resortes o construyéndolas articuladas. Las 15. cuchillas estregadoras se alzan entonces acercándose al cilindro de cepillos t y favorecen la evacuación. Los cilindros de cepillos sirven al propio tiempo para empolver las piezas de pasta con harina. A tal objeto, uno de los cepillos cilíndricos o_1 funciona sumergido en un depósito de 20. harina t_2 especial. El cepillo cilíndrico t limpia al propio tiempo la cuchilla separadora s desprendiendo de la los restos de pasta que pudieran haberse adherido a ella y también la empolva. En el depósito de harina t_2 se han 25. previsto agitadores v , por ejemplo enlazados con la cuchilla basculante s .

En la forma de ejecución representada en la Fig. 2 no se ha previsto tabique separador basculante h , sino, que se ha prolongado hacia la parte superior el tabique se-

parador f_1 de la tolva de alimentación con pasta alrededor de la pared f_2 , con lo cual queda reducida la apertura de la emboadura i_1 .

5. Gracias a esta configuración se consigue que al cabo de una breve rotación del basculante b queda la cámara dosificadora g parcialmente cerrada, a continuación de lo cual se produce el prensado. La arista f_3 de dicha pared ha sido convenientemente apilada hasta constituir una ouchilla.

10. A fin de aceroar los pistones expulsos con toda seguridad a las excéntricas n , pueden haberse previsto palancas w especiales, accionadas a su vez por excéntricas especiales w_1 .

15.

= . =

REIVINDICACIONES

Descrito el objeto del presente invento se declaran como no divulgadas ni practicadas en España las siguientes reivindicaciones.

20.

1.- Perfeccionamientos en máquinas para dividir pasta para panadería y pastelería, con una cámara dosificadora basculante provista de un pistón expulsor, en la que al introducir la pasta se extrae el aire de la misma bajo presión manteniendo parcialmente abierta la cámara dosificadora, caracterizados por girarse primero la cámara dosificadora enfrentándola con la tolva de carga hasta dejar sólo una estrecha rendija al objeto de cerrar parcialmente la cámara dosificadora con respecto al dispositivo de carga y efectuarse a continuación el avance del pistón expulsor.

25.

2.- Perfeccionamientos según reivindicación 1, ca-

racterizados por tener lugar el prensado posterior de la pasta una vez ha tenido lugar una rotación parcial de la cámara dosificadora.

5. 3.- Perfeccionamientos según reivindicaciones 1 y 2, caracterizados por quedar desacoplado el pistón expulsor (d) de su accionamiento una vez ha tenido lugar el prensado a cámara dosificadora cerrada, con lo cual la pasta se distiende en la cámara dosificadora cerrada.

10. 4.- Perfeccionamientos en máquinas para dividir pasta para panadería y pastelería.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 7 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

15. Madrid, a - 3 FEB. 1978

p.a.

~~JAIME ISERN GUYAS~~
~~P. P.~~

Firmado: JOSE F. NIETO

Pte. Memoria 492 J69

FIG. 1

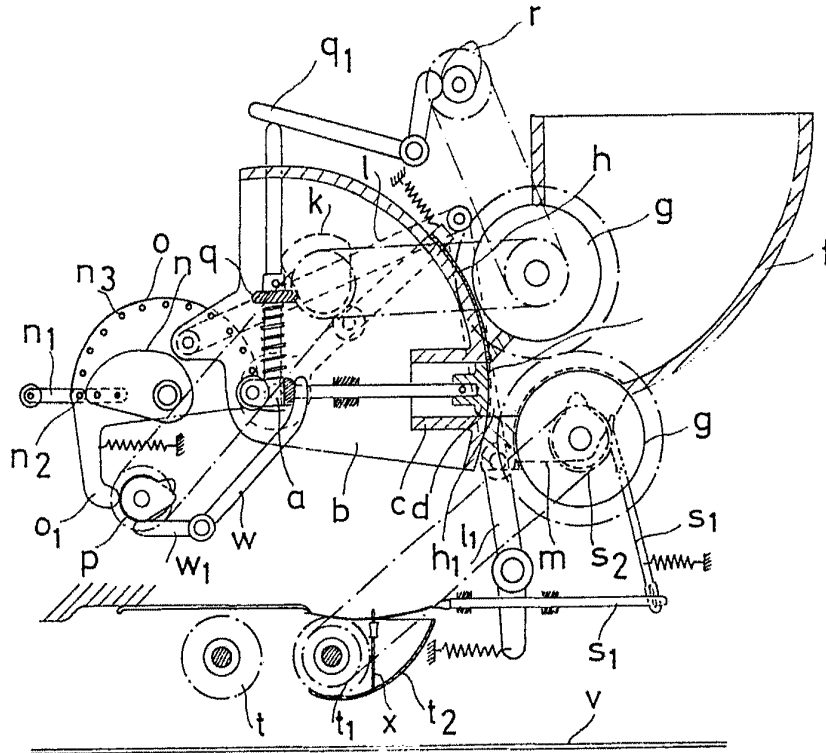
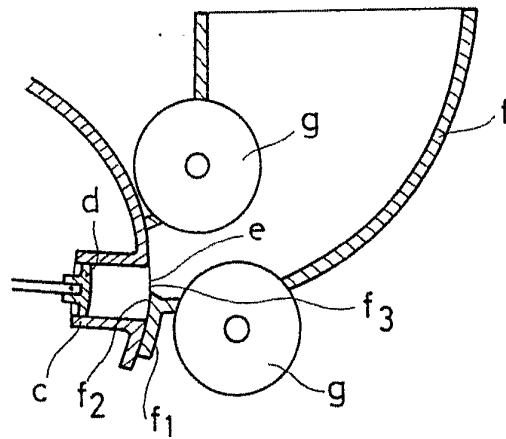


FIG. 2



Madrid, a - 3 FEB. 1978
p. a.

JAIMÉ ISERN CUYÁS
P. P.

Firmado: JOSE F. NIETO