

20 NOV. 1978

MINISTERIO DE INDUSTRIA
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

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

ES

11

21

23

NUMERO

469014

AI

FECHA DE PRESENTACION

21 ABRIL 1978

PATENTE DE INVENCION

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
------------------------------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A21B 1/50	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
------------------------	---	--------------------------------------

64 TITULO DE LA INVENCION

" REGLETAS PORTADORAS DE PRODUCTOS PARA HORNOS CONTINUOS DE PASTERIA "

71 SOLICITANTE (ES)

Don Cesareo SANCHO Casabona.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

CUARTE (Zaragoza) - Ctra. de Valencia, Km. 7,200.

72 INVENTOR (ES)

El solicitante.

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

MODESTO POLO SANZ - Agente Oficial de la Propiedad Industrial.

- [La presente descripción se refiere, como su enun-
ciado indica, a unas regletas portadoras de productos para
hornos continuos de pastelería, cuyas características de
novedad las hace acreedoras del privilegio que se soli-
5 cita.

Como es sabido, los hornos continuos de paste-
lería disponen de un mecanismo transportador dotado de
plataformas para los productos a hornear, de modo que de-
positando dichos productos crudos por la embocadura de en-
10 trada, salgan por la de salida cocidos.

Ahora bien, cuando por ejemplo han de confeccio-
narse productos moldeados, como pueden ser las magdalenas,
presentan el inconveniente de que la masa ha de estar con-
tenida previamente en receptáculos adecuados.

15 Con el fin de resolver este inconveniente, se ha
desarrollado el objeto motivo del presente registro, el
cual consiste en unas regletas que se disponen transversal-
mente sobre las cadenas de arrastre, dotadas al efecto de
una serie de recipientes solidarios, en los que se ha de
20 depositar la masa que con la cocción del horno, se obtiene
el producto dentro de las proporciones y formas predeter-
minadas.

El solicitante es propietario del Modelo Indus-
trial núm. 81.569, relativo a un horno continuo para pas-
25 telería, en el que se prevee la instalación de las regle-
tas que se preconizan, uno de cuyos tipos, por ejemplo,
está destinado a la fabricación de magdalenas, si bien,
modificando la conformación de los recipientes pueden ob-
tenerse otros productos moldeados, como por ejemplo mante-
30 cados.

A continuación se hará una descripción completa de la aludida invención con referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales se representa, a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización, susceptible de todas aquellas modificaciones de detalle que no alteren fundamentalmente sus características esenciales.

En dichos dibujos:

La figura 1, representa una sección longitudinal de un horno dotado de un tren de transporte portaregletas.

La figura 2, corresponde a un detalle ampliado de dicho tren.

La figura 3, es un detalle seccionado por III-III.

La figura 4, corresponde a una vista en alzado de una regleta.

La figura 5, es una vista en planta de dicha regleta.

De acuerdo con la invención, la regleta, figuras 4 y 5, está constituida por una pletina longitudinal (1), de dimensiones adecuadas, dotada de un faldón periférico (2), cuyos testeros (3) presentan un taladro (4); en el plano superior de la pletina (1) se han previsto una serie de vaciados (5), de amplitud adecuada, regularmente espaciados, en los que se alojan sendos moldes (6), que para el caso de fabricación de magdalenas adoptan una forma troncocónica invertida; la embocadura de los citados moldes (6) presenta una plataforma plana (7), preferentemente rectangular, que además de permitir el asiento de cada molde (6) en su correspondiente alojamiento (5), facilita su solidarización por medio de puntos de soldadura o remaches.

En ambos extremos de la pletina (1) se han previsto unas ranuras transversales (8), próximas a los faldones testers (3), para su acoplamiento a la cadena del tren de arrastre.

5 Generalmente, el tren de arrastre, figuras 1, 2 y 3, está constituido por dos cadenas (9) en disposición paralela, dotadas de rodillos de apoyo (10) sobre unas guías (11), estableciendo un doble juego de cadenas sin solución de continuidad, montadas sobre coronas (12),
10 una de las cuales está acoplada al elemento motriz correspondiente, de manera que al tender entre ambas cadenas (9) las regletas (1) discurren a través del horno (13).

Por su parte, los eslabones externos de la cadena (9) presentan un apéndice (14) que se introduce en las
15 ranuras extremas (8) de las pletinas (1), por lo que dichas ranuras (8) deberán estar dimensionadas adecuadamente, quedando retenidas por medio de un tornillo (15).

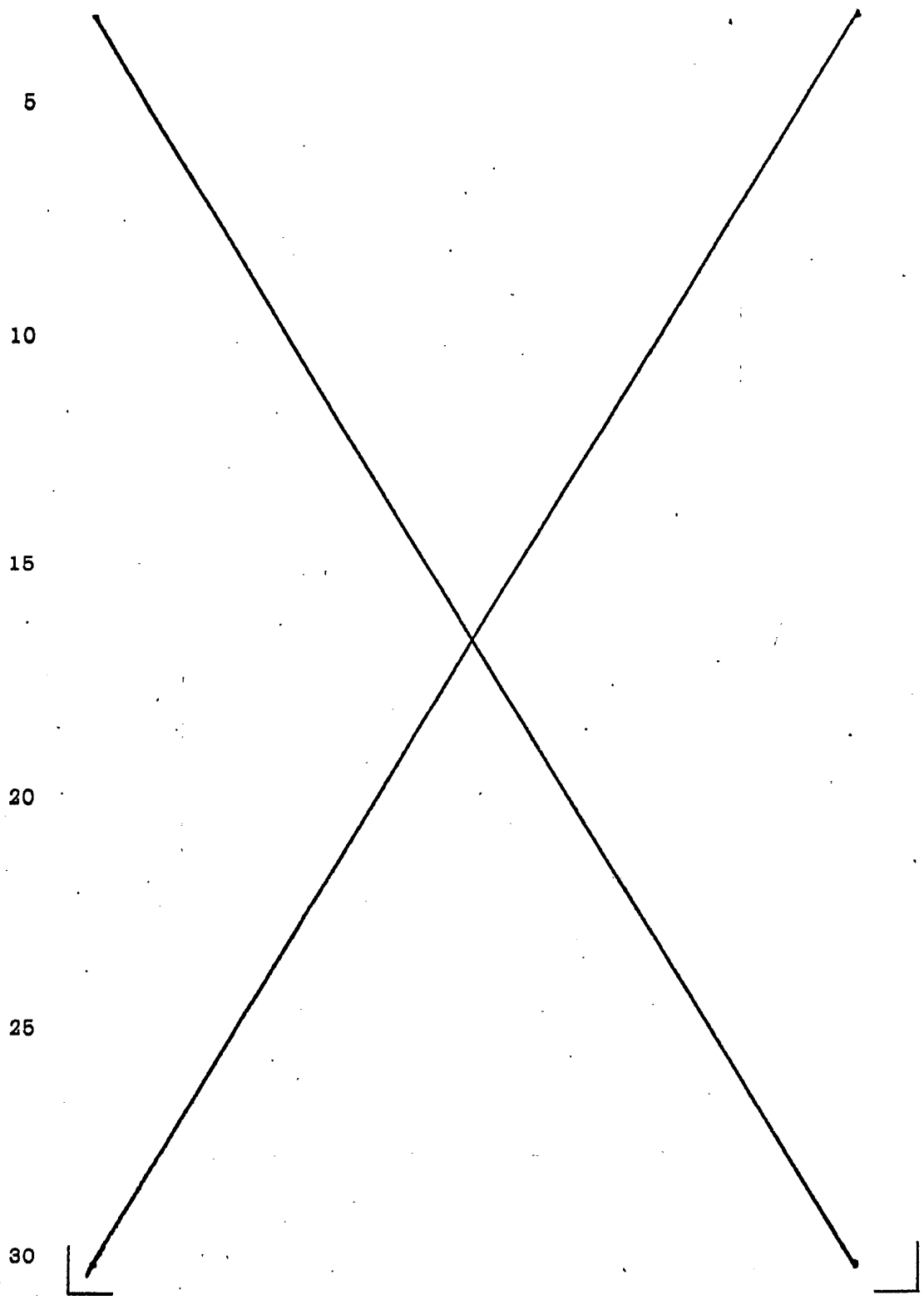
En estas condiciones, una vez el horno a punto, por la embocadura (16), figura 1, se va depositando la
20 masa cruda en cada uno de los moldes (6), obteniéndose el producto (17) ya cocido a la salida (18) del horno.

La forma, dimensiones y materiales podrán ser variables y, en general, cuanto sea accesorio o secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.
25

Los términos en que queda redactada esta Memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

El solicitante se reserva el derecho de obtención de los oportunos Certificados de Adición complementarios.
30

- [tarios por las mejoras o perfeccionamientos que en lo su-
cesivo pudiera aconsejar la práctica.]



REIVINDICACIONES

1a).- Regletas portadoras de productos para hornos continuos de pastelería, c a r a c t e r i z a d a s porque están constituidas por una pletina de dimensiones
5 adecuadas, dotadas de un faldón periférico y medios para su fijación transversal sobre el juego de cadenas de arrastre; dichas pletinas están dotadas de una serie de huecos, regularmente distribuidos, en los que se solidarizan moldes adecuados al producto a obtener, de modo que
10 depositando en cada uno de ellos una porción de masa cruda, al discurrir por la cámara del horno se vayan cociendo.

2a).- Regletas portadoras de productos para hornos continuos de pastelería, según la anterior reivindicación, caracterizadas porque los moldes adoptan una forma
15 troncocónica invertida con una plataforma en la embocadura para apoyo y solidarización a la pletina correspondiente.

3a).- "REGLETAS PORTADORAS DE PRODUCTOS PARA HORNOS CONTINUOS DE PASTELERIA".

20 Todo ello según queda expuesto en la presente Memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y dibujos que con la misma se acompañan.

MADRID, 21 de Abril de 1978.

P. A.

Modesto G. G.
E.F.

25

30

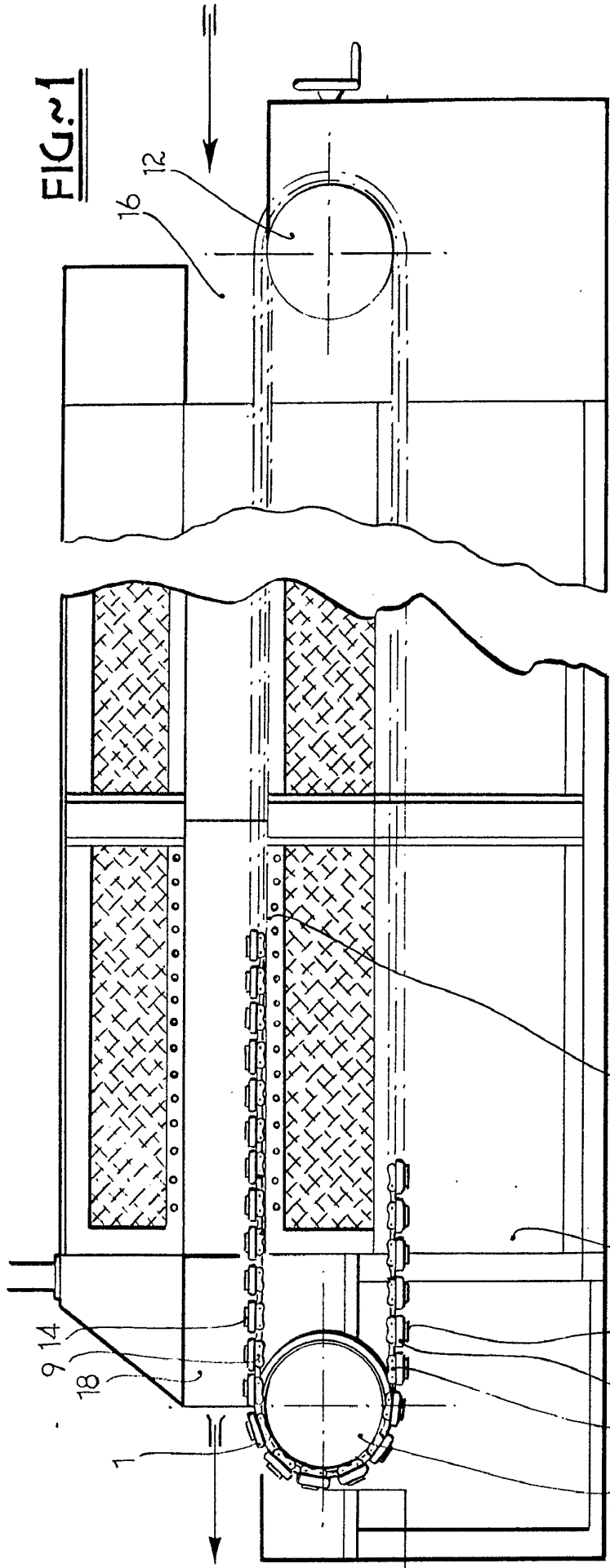


FIG. 1

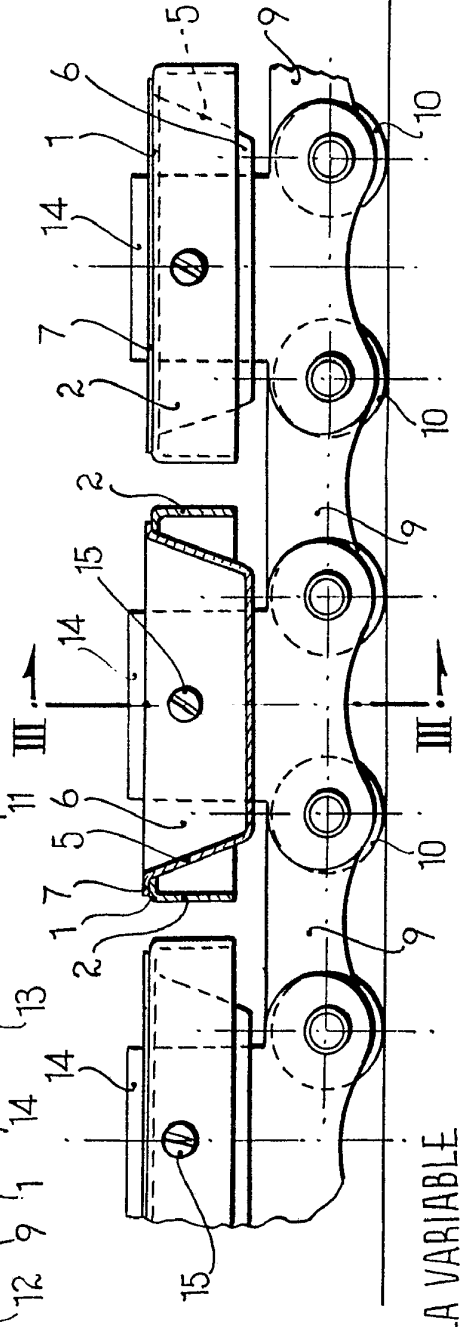


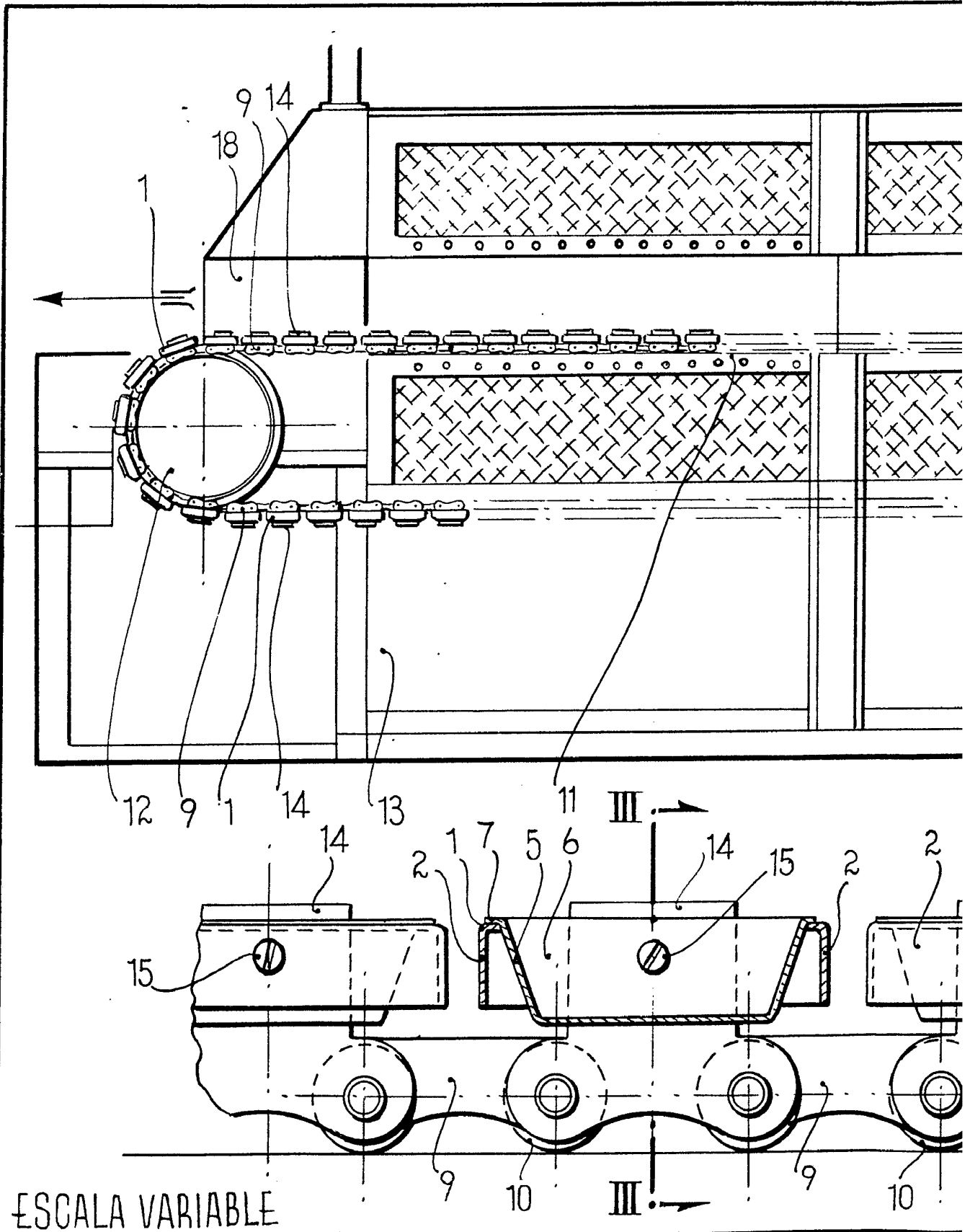
FIG. 2

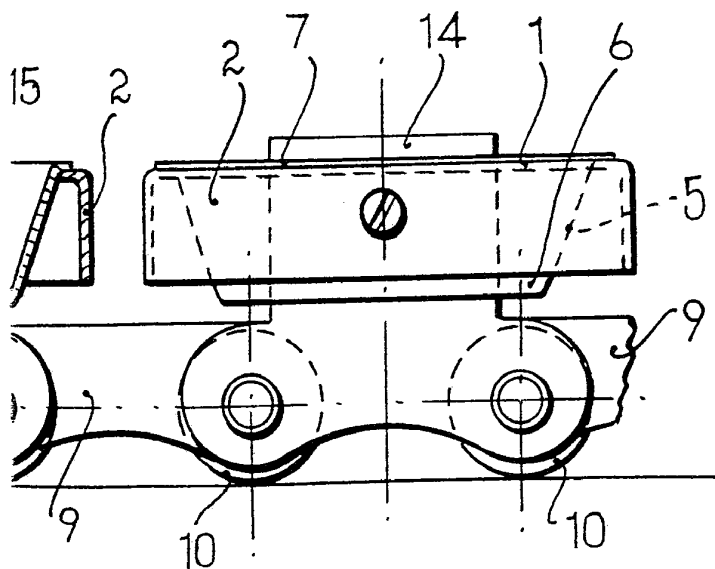
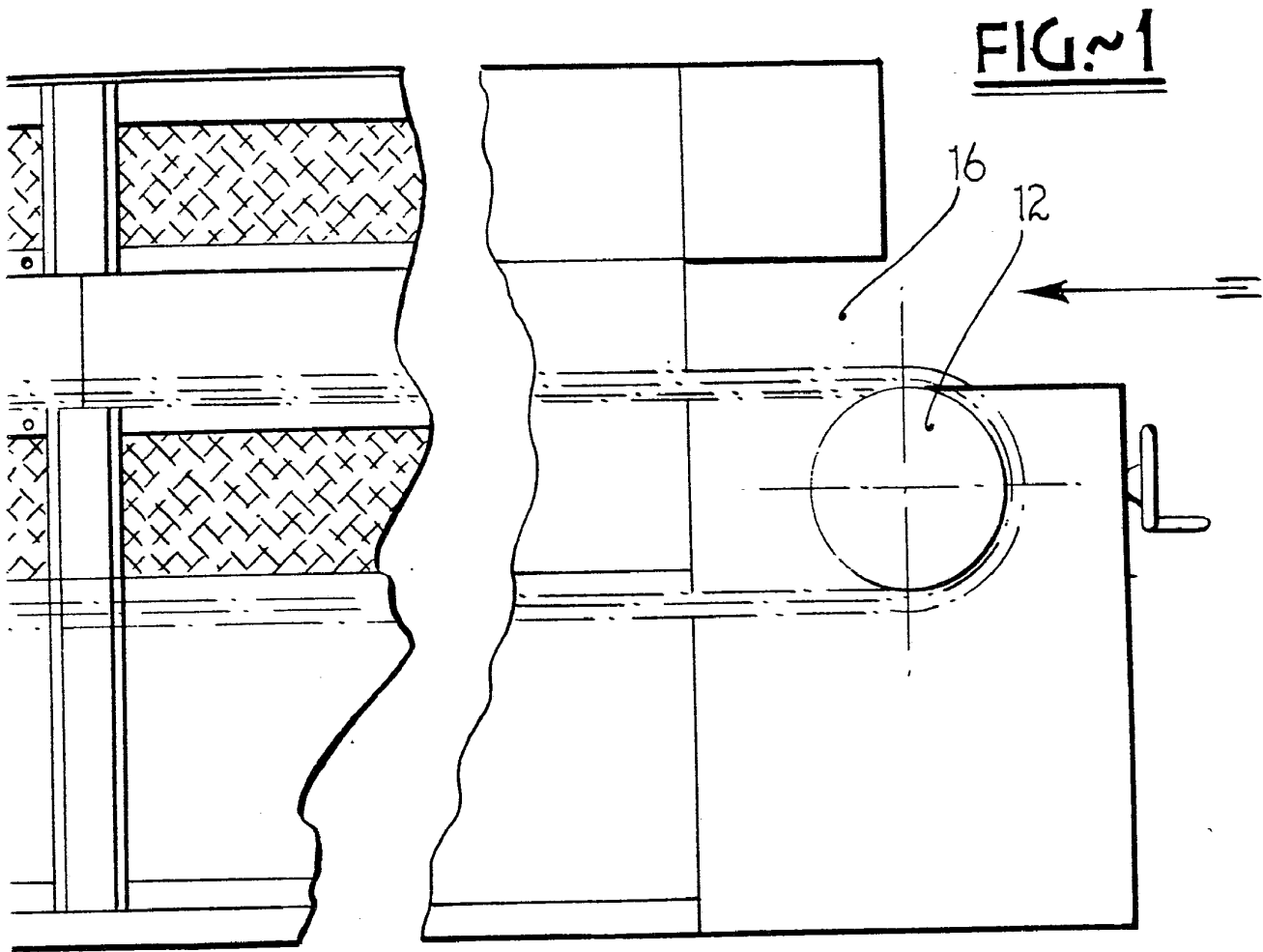
MADRID, 21 ABR. 1978

Cesareo Sangho Casabona
 F.P. *[Signature]*

ESCALA VARIABLE

CESAREO SANCHO CASABONA





MADRID, 21 ABR. 1978

Modesto Polo
F.P.

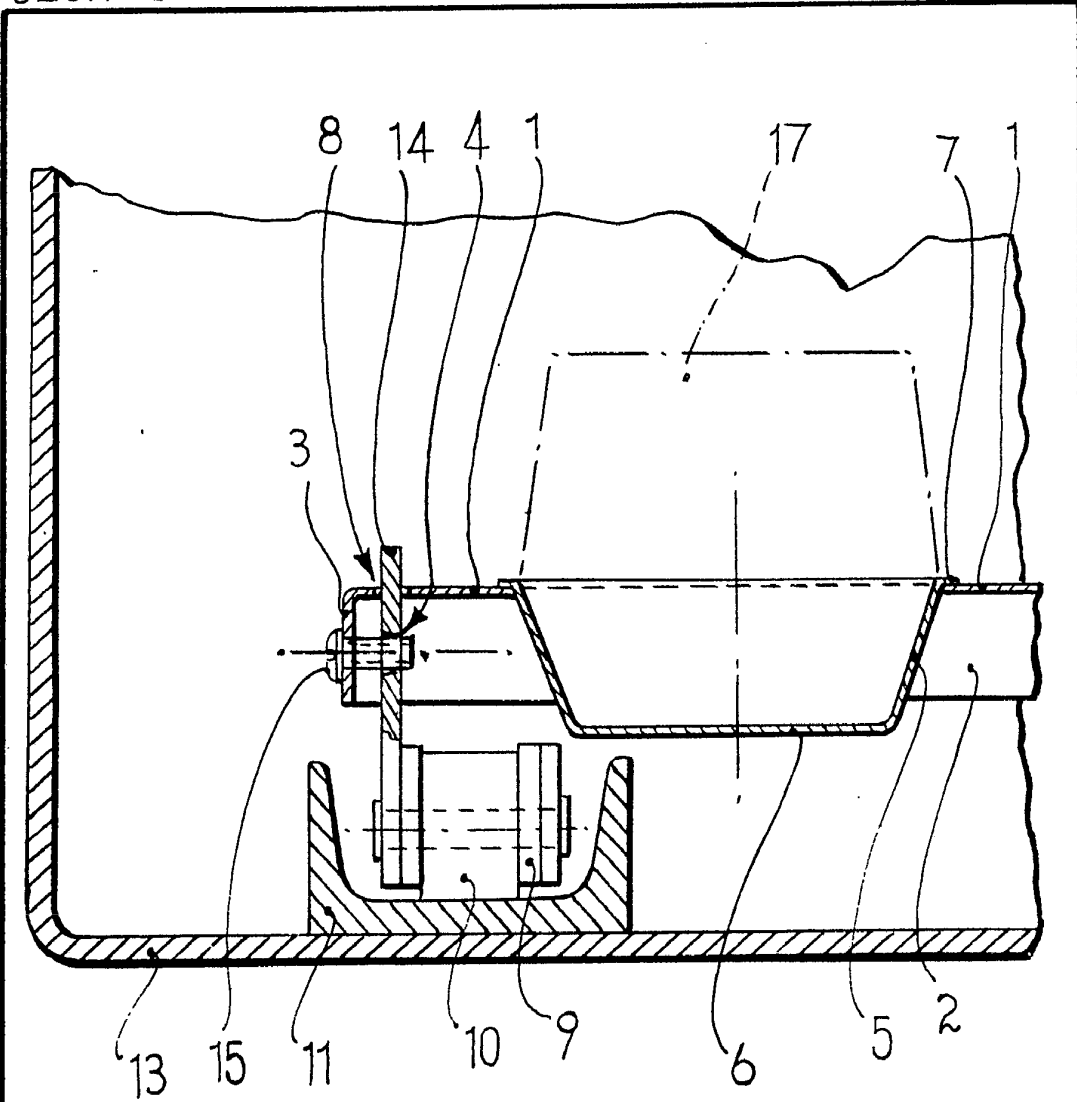


FIG. 3

MADRID, 21 ABR. 1978

Moderato Polo
E.P.

ESCALA VARIABLE

FIG. ~ 4

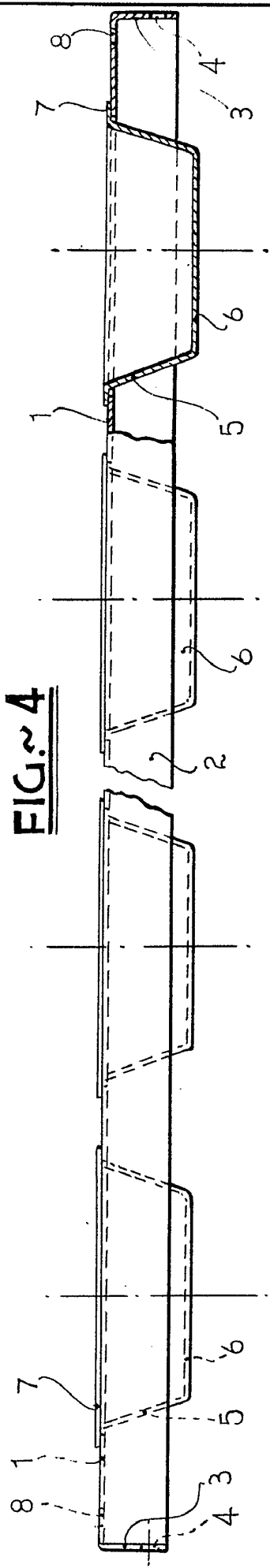
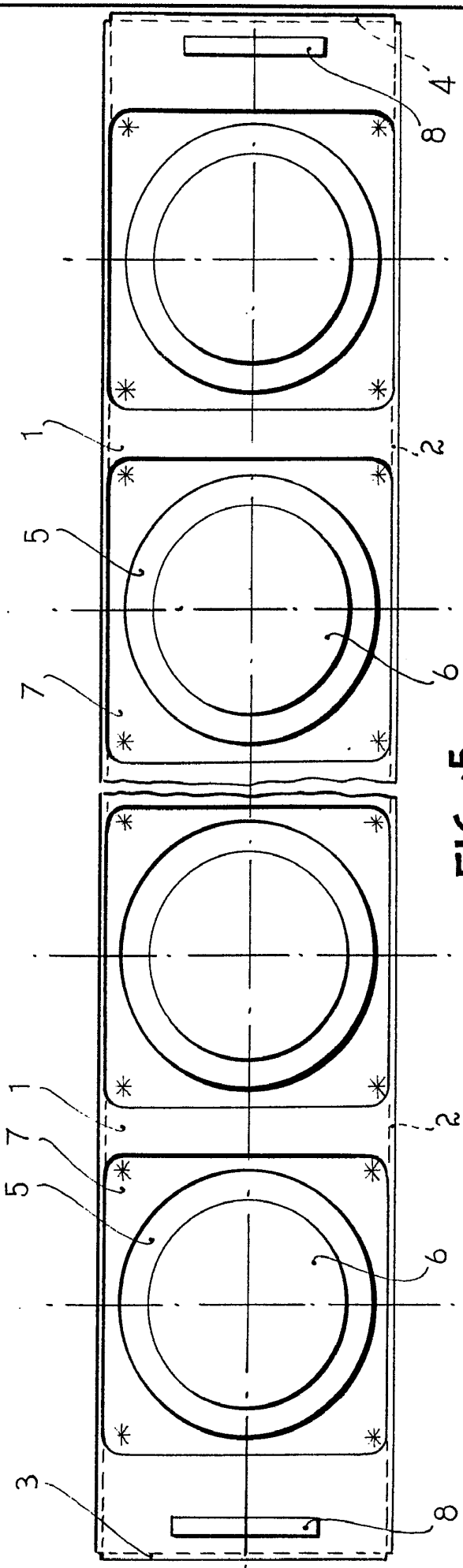


FIG. ~ 5



MADRID, 21 ABR. 1978

Casabona
 S.A.
 R.P.

CESAREO SANCHO CASABONA

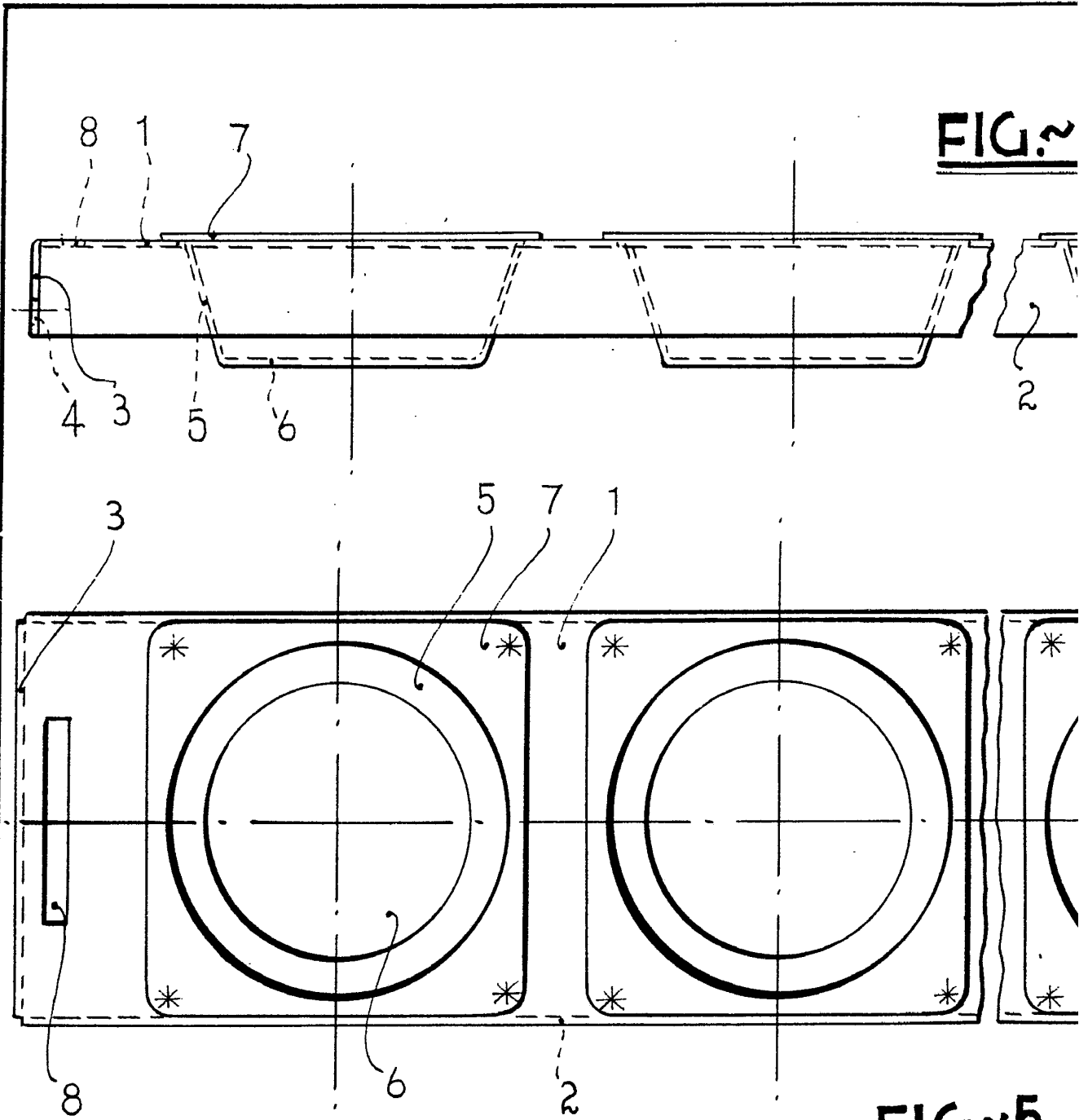


FIG. 4

FIG. 5

ESCALA VARIABLE

FIG. 4

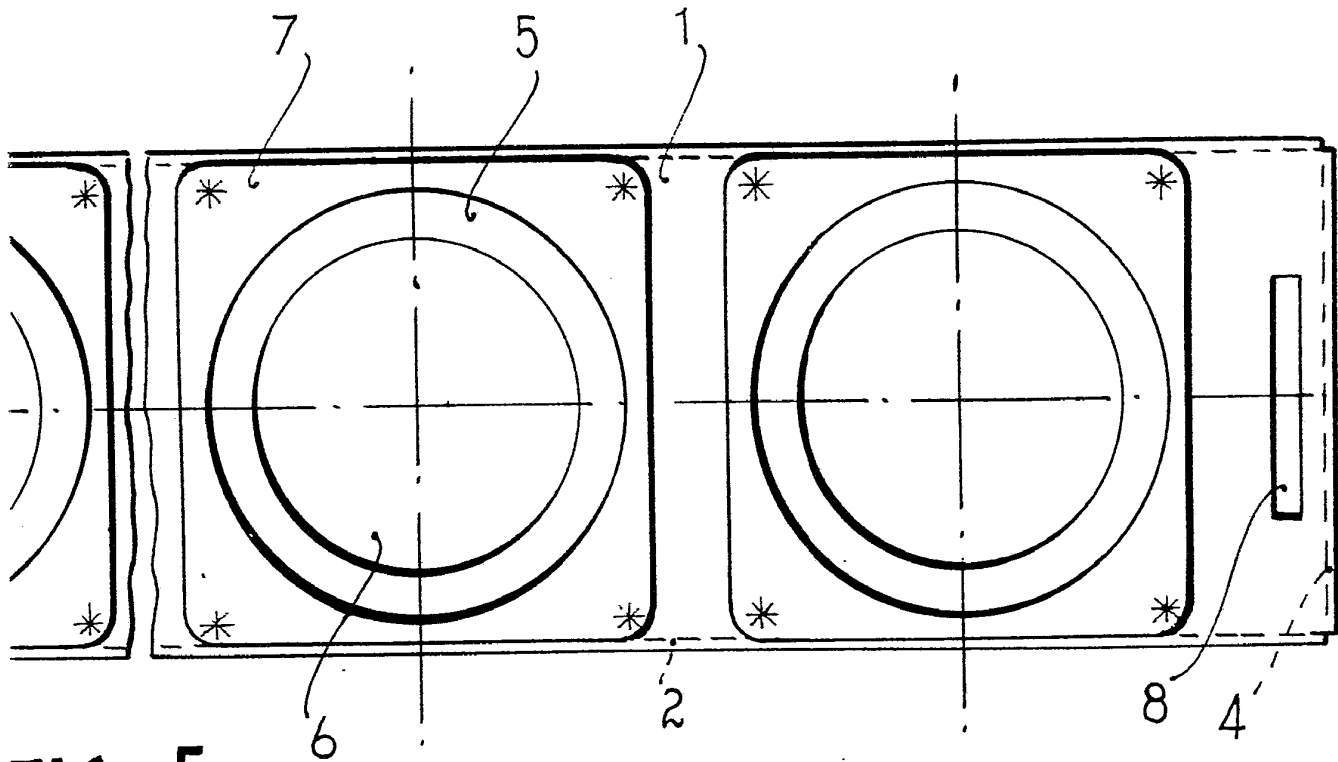
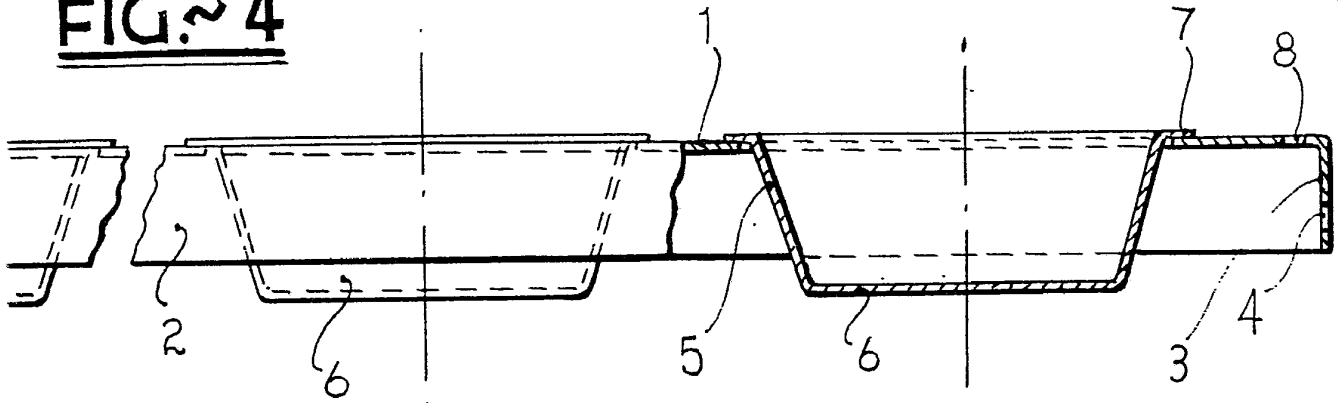


FIG. 5

MADRID, 21 ABR. 1978

Modesto P. G. de
R.F.