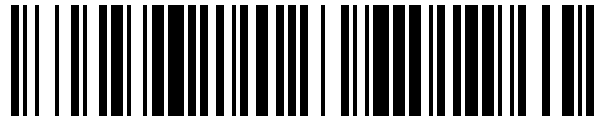


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 230 739**

21 Número de solicitud: 201930828

51 Int. Cl.:

**A47J 43/046** (2006.01)

**B01F 9/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**17.05.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**07.06.2019**

71 Solicitantes:

**GUILLÉN GUILLÉN, Álvaro Cristobal (100.0%)**  
**C/ ULLDECONA Nº17**  
**43580 DELTEBRE (Tarragona) ES**

72 Inventor/es:

**GUILLÉN GUILLÉN, Álvaro Cristobal**

74 Agente/Representante:

**ALMAZAN PELEATO, Rosa Maria**

54 Título: **MÁQUINA PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS**

ES 1 230 739 U

## DESCRIPCIÓN

Máquina para la elaboración de salsas.

### 5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a una máquina para la elaboración de salsas, prevista para ser utilizada en restaurantes y otros establecimientos en los que se requiere la obtención de salsas a gran escala.

10

El objeto de la invención es proporcionar una máquina mediante la que se pueden obtener salsas en grandes cantidades, con el consiguiente ahorro de tiempo y efectividad.

### 15 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido muchas salsas se obtienen mediante el batido de diferentes productos o ingredientes, de manera que, cuando se producen a pequeña escala, puede bastar un vaso y una batidora para obtener las mismas, mientras que, cuando se trata de cocinas de restaurantes de cierto volumen de comensales este sistema se queda pequeño, lo que supone una enorme pérdida de tiempo.

20

A mayor abundamiento, determinadas salsas precisan que sus ingredientes se estén agitando constantemente para que éstas no se estropeen hasta estar completamente obtenidas, como puede ser en mayonesas, ali-olis y otras salsas similares, de manera que, aunque se utilicen envases o recipientes de mayor tamaño, el alcance o zona de trabajo que tienen las batidoras sigue siendo considerablemente pequeño, lo que dificulta la obtención de este tipo de salsas en grandes volúmenes.

25

30

### EXPLICACION DE LA INVENCION

La máquina para la elaboración de salsas que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz, permitiendo obtener grandes volúmenes de salsas, sin riesgo de que las mismas se

35

estropeen y de forma sumamente sencilla.

5 Para ello, la máquina de la invención se constituye mediante una tolva giratoria, receptora de los ingredientes de la salsa, la cual es accionada en giro por un grupo moto-reductor, montado sobre un bastidor rodante, en orden a dar al dispositivo un carácter fácilmente transportable.

10 La tolva presentará una configuración con una superficie de revolución, con la que se pueda homogeneizar la mezcla de los ingredientes que se van añadiendo en su seno, con la especial particularidad de que sobre el bastidor de la máquina va montado un brazo que se proyecta hacia el interior de la tolva, brazo que se remata con una serie de aletas que se disponen radialmente a la superficie interna de la tolva, de manera que dichas aletas impiden que la salsa o alguno de sus ingredientes se pegue a las paredes de la tolva, permitiendo así que la mezcla sea lo más homogénea posible.

15 Dicho brazo podrá fijarse establemente al bastidor de la máquina, o retirarse si no es necesario, ya que algunas salsas no precisarán de dichas prestaciones.

20 El bastidor rodante incluirá un manillar para facilitar su desplazamiento.

El accionamiento de la tolva en su giro se efectuará mediante la correspondiente interfaz de control, pudiendo dicha interfaz ofrecer diferentes velocidades de giro.

25 La tolva girará a una velocidad constante, lo que evita que las salsas se corten, como por ejemplo en el caso de obtención de mayonesas, pudiéndose desvincular la tolva de la máquina al presentar un eje de giro con carácter enchufable, es decir, que la tolva se inserta y se extrae axialmente sobre el eje de giro del grupo moto-reductor, facilitando así las labores de vaciado de las salsas obtenidas.

30 Se consigue de esta manera un dispositivo sumamente versátil, fácil de usar, que permite obtener volúmenes elevados de salsas, ideal para restaurantes y cocinas en las que se produzcan grandes cantidades de alimentos.

## **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

5 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

10 La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva lateral de una máquina para realizar salsas realizada de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva del bastidor rodante desprovisto de la tolva, al presentar ésta un carácter extraíble.

15 La figura 3.- Muestra una vista en perspectiva superior de la tolva con el accesorio o brazo destinado a facilitar el mezclado interior de la salsa y que ésta se adhiera a la pared interior de la tolva.

## **20 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como la máquina para la elaboración de salsas está constituido a partir de un bastidor (2) rodante, en el que se establece una tolva (1) giratoria, bastidor dotado de un manillar (4), que permite, con las ruedas (3)  
25 desplazar de un lado a otro el conjunto del bastidor con la tolva.

En dicho bastidor, y en correspondencia con la parte posterior, se ha previsto un soporte (5) para un motor que a través de una transmisión (6) de piñón y cadena hace girar un eje (7) sobre el que se acopla machihembradamente la tolva (1), de manera que, a través de una  
30 interfaz de control, no representada en las figuras, podrá activarse el motor, así como opcionalmente seleccionar la velocidad de giro, provocando el giro de la tolva, lo que facilitará sumamente el mezclado de los ingredientes que se inserten sobre la misma.

Para evitar el apelmazamiento en el interior de la tolva (1) se ha previsto que la máquina se

complemente con un brazo (8) con una configuración que se adapta a la generatriz de la superficie de revolución interna de la tolva (1), contando con una serie de palas dispuestas radialmente a la tolva, que evitan que la salsa se pegue a las paredes, y contando con una serie de tetones opuestos (9) que actúan como peines de mezclado.

5

El brazo (8) presenta un tramo externo (8') que finaliza en un elemento de fijación al bastidor (2), de manera que el mismo pueda vincularse y desvincularse al dispositivo, cuando éste no es necesario, o para no interferir en la extracción de la tolva de la máquina una vez la salsa esté obtenida.

10

**REIVINDICACIONES**

5 1ª.- Máquina para la elaboración de salsas, caracterizada porque está constituida a partir de un bastidor (2) en el que va montado un motor que a través de una transmisión (6) hace girar un eje (7) sobre el que se acopla una tolva (1) giratoria, receptora de los ingredientes a mezclar.

10 2ª.- Máquina para la elaboración de salsas, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la tolva (1) presenta un carácter desmontable con respecto a su eje (7) de giro.

3ª.- Máquina para la elaboración de salsas, según reivindicación 1ª, caracterizado porque incluye una interfaz de control para activación en giro de la tolva (1) y selección de velocidad de giro.

15 4ª.- Máquina para la elaboración de salsas, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el bastidor (2) incorpora ruedas (3) y manillar (4) para su transporte.

20 5ª.- Máquina para la elaboración de salsas, según reivindicación 1ª, caracterizado porque incluye un brazo (8) con una configuración que se adapta a la generatriz de la superficie de revolución interna de la tolva (1), contando con una serie de palas dispuestas radialmente a la tolva, y una serie de tetones opuestos (9) que actúan como peines de mezclado, brazo que incluye por su otro extremo medios de fijación al bastidor (2).

25

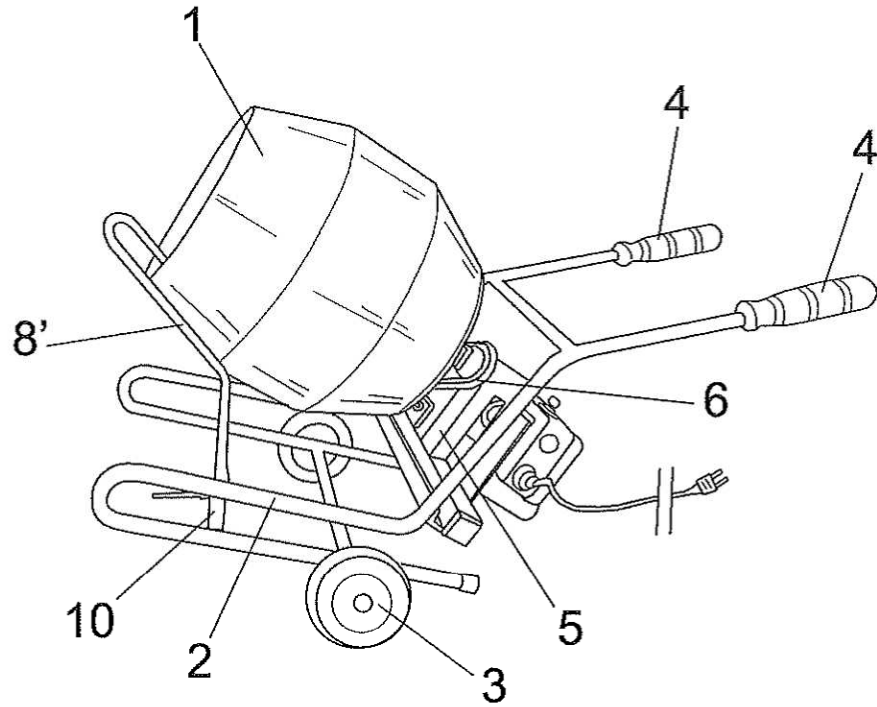


FIG. 1

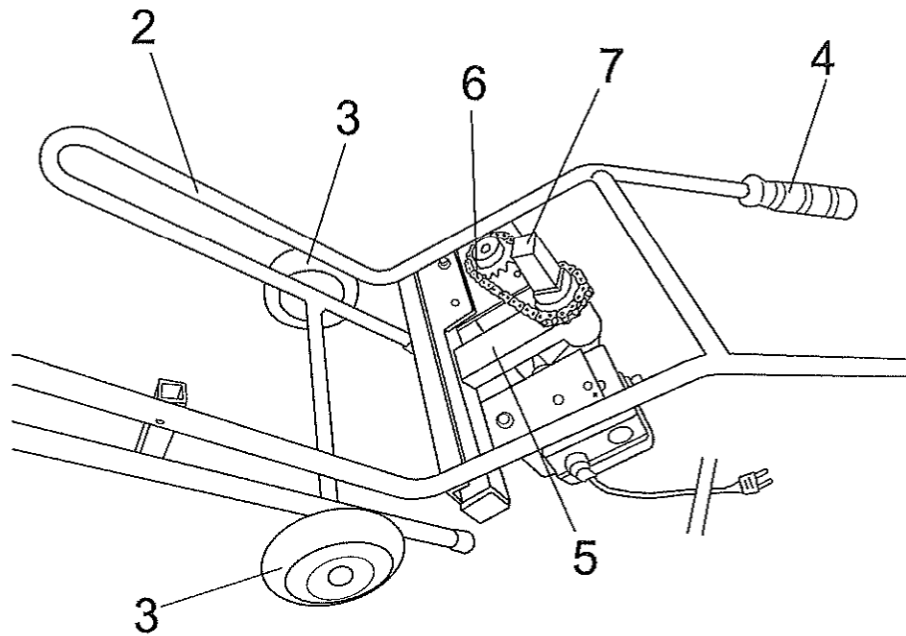


FIG. 2

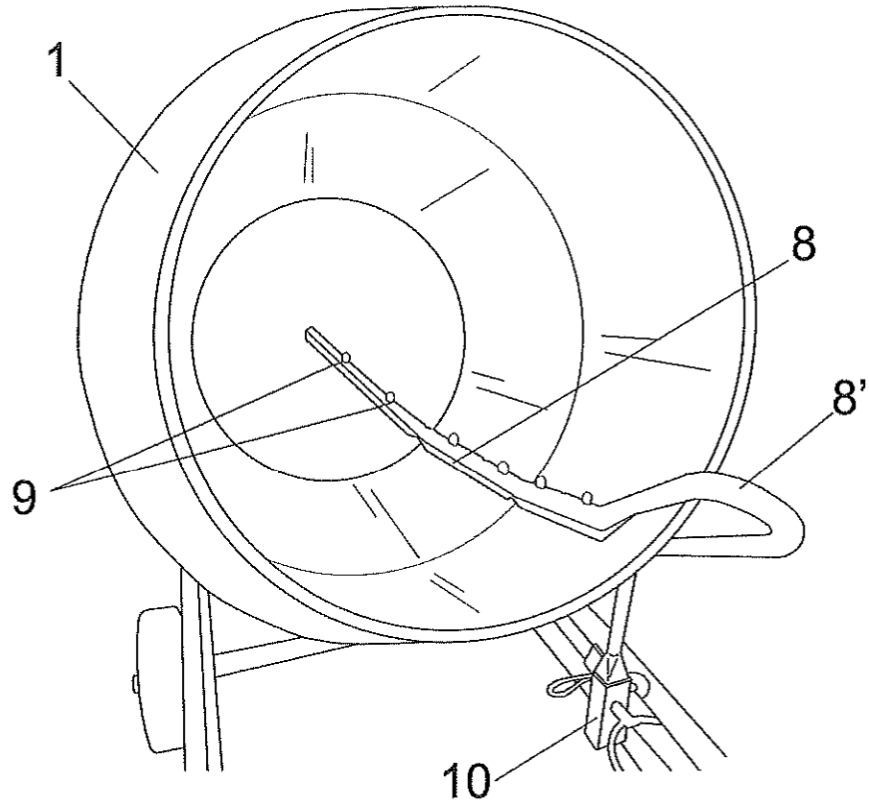


FIG. 3