

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 646 769**

51 Int. Cl.:

A21C 15/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **09.04.2013** **E 13162892 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **09.08.2017** **EP 2789240**

54 Título: **Dispositivo para glasear productos de pastelería**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
15.12.2017

73 Titular/es:

SCHUMANN, JÖRG (100.0%)
Ludwig-Rinn-Straße 10
35452 Heuchelheim, DE

72 Inventor/es:

SCHUMANN, JÖRG

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

ES 2 646 769 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Dispositivo para glasear productos de pastelería

5 La invención se refiere a un accesorio para un aparato de conservación del calor para crear un dispositivo para glasear productos de pastelería así como a un dispositivo que presenta un accesorio de este tipo y a un aparato de conservación del calor.

10 La finalidad del dispositivo de acuerdo con la invención es simplificar y racionalizar el glaseado de productos de repostería de todo tipo con masas comestibles fluidas de todo tipo, como por ejemplo azúcar glas o chocolate, incluso en pastelerías pequeñas. Especialmente en los negocios más pequeños, los diversos trabajos de glaseado se realizan por lo general manualmente aplicando la cobertura por medio de pinceles o sumergiendo los productos uno a uno en la masa de glaseado, ya que los recursos económicos o la inversión en instalaciones automáticas no resulta rentable en relación con la cantidad de producción y/o no hay disponible espacio de producción suficientemente grande.

15 El documento DE 10 2010 037 713 A1 desvela un accesorio para un aparato de conservación del calor para crear un dispositivo para glasear productos de pastelería de acuerdo con el preámbulo de la primera reivindicación. Por el documento DE 42 13 296 A1 se conoce un dispositivo, en el que se empuja una masa fluida comestible por aire comprimido desde un recipiente a presión hacia una pistola de pulverización. A través de la pistola de pulverización puede aplicarse la masa fluida sobre productos de repostería. Un calentador instantáneo calienta la masa fluida, antes de que llegue a la pistola de pulverización. A este respecto, mediante la regulación del aire comprimido y la cantidad de material de masa fluida se ajustará también el ancho del chorro de pulverización.

20 Resulta desventajoso que, en el caso de masas fluidas espesas, esto no baste para generar de manera fiable un chorro ancho. Además, la construcción es relativamente compleja y requiere, además de una conexión eléctrica, también una alimentación de aire comprimido externa. Por lo demás, el dispositivo requiere una costosa limpieza, cuando por ejemplo la pistola de pulverización o los canales de la pistola de pulverización se obstruyen, porque se apelmaza la masa fluida. Además, la estructura ilustrada en el mismo es cara y compleja de construir.

25 Mientras, en panaderías más pequeñas se utilizan cada vez más calentadores de baño maría eléctricos o aparatos de baño maría para encimera como aparatos de conservación del calor, a fin de poner, y dado el caso mantener en el mismo, una masa comestible fluida, es decir, una cantidad de glaseado, a la temperatura de procesamiento. Sin embargo, la aplicación propiamente dicha del glaseado se produce todavía siempre de forma manual y es por lo tanto laboriosa e implica elevados costes laborales.

30 En particular, las variaciones visuales y cualitativas por la premura o el cambio de trabajador suponen con frecuencia una considerable disminución del valor de los productos de pastelería en la venta al detalle y con frecuencia le restan al trabajo manual de pastelería en la presentación en mostrador la importante diferenciación con respecto a los productos de pastelería industriales o de precios bajos.

35 En este sentido existe la necesidad de aparatos de glaseado compactos, que racionalizan el flujo de trabajo de manera sencilla en cuanto a funcionamiento y limpieza a costes bajos y conservando una alta calidad de los productos de repostería.

40 El objetivo de la invención consiste, por lo tanto, en superar las desventajas del estado de la técnica. En particular se va a proporcionar un dispositivo, que sea económico y pueda construirse ahorrando espacio. Además, todas o la mayor cantidad posible de masas comestibles fluidas diferentes, que se usan para glasear productos de pastelería, podrán aplicarse con el dispositivo. Por lo demás, el dispositivo será sencillo y fácil de manejar y lo menos propenso posible a averías. En caso de una avería típica, el dispositivo podrá volver a utilizarse lo más fácil y rápidamente posible, para detener el menor tiempo posible los flujos en la pastelería.

45 Los objetivos de la invención se consiguen mediante un accesorio para un aparato de conservación del calor para crear un dispositivo para glasear productos de pastelería, presentando el aparato de conservación del calor un recipiente para glaseado abierto por arriba y presentando el accesorio una bomba, una cinta transportadora, un dispositivo de sujeción, con el que se sujeta el accesorio sobre el aparato de conservación del calor, y al menos un motor, que acciona la cinta transportadora, estando conectado un conducto de subida con una salida y con la bomba y dispuesto en el lado inferior del accesorio, de tal manera que el conducto de subida del accesorio dispuesto sobre el aparato de conservación del calor llega hasta el interior del recipiente para glaseado y, con la bomba, puede transportarse una masa fluida desde el recipiente para glaseado a través del conducto de subida y la salida, estando construido el accesorio, de tal manera que la cinta transportadora está dispuesta, al menos por zonas, horizontalmente por encima del recipiente para glaseado y la salida está dispuesta por encima de la cinta transportadora, de modo que una masa fluida, contenida en el recipiente para glaseado, puede aplicarse a través del conducto de subida sobre el producto de repostería dispuesto sobre la cinta transportadora en movimiento, cuando el accesorio está dispuesto con el dispositivo de sujeción sobre el aparato de conservación del calor.

55 El conducto de subida dispuesto en el lado inferior sobresale hacia abajo más allá del dispositivo de sujeción, de modo que el dispositivo de sujeción sujeta el accesorio sobre el borde del recipiente para glaseado y el conducto de

subida llega, hacia abajo, hasta el interior del recipiente para glaseado, cuando el accesorio está colocado sobre el recipiente para glaseado. De acuerdo con la invención, se usa preferentemente un tubo de subida como conducto de subida.

5 Las direcciones arriba y abajo están definidas en un accesorio de acuerdo con la invención, porque el accesorio se coloca desde arriba sobre el recipiente para glaseado, mientras que el recipiente para glaseado está dispuesto de modo que una masa fluida no se derrame por gravedad en el recipiente para glaseado. Los términos arriba y abajo pueden entenderse por tanto en la posición en relación con la superficie de la tierra, cuando los aparatos están instalados para su uso normal.

10 El aparato de conservación del calor aloja el recipiente para glaseado abierto por arriba, sujetándose la pieza insertada en una caldera de inserción del aparato de conservación del calor.

15 En los accesorios de acuerdo con la invención puede estar previsto que la cinta transportadora esté dispuesta en un cartucho, que está conectado o puede conectarse al accesorio de manera separable, estando conectado o pudiendo conectarse el cartucho al accesorio, preferentemente, a través de un medio de sujeción y topes a ambos lados del cartucho y estando dispuestas en el cartucho y en el accesorio ruedas dentadas, que engranan las unas en las otras, cuando el cartucho está conectado al accesorio, y pudiendo accionarse a través de las ruedas dentadas engranadas al menos un cilindro de accionamiento para la cinta transportadora mediante el motor o uno de los motores.

20 A este respecto puede estar previsto, a su vez, que la cinta transportadora presente varias correas redondas distanciadas unas de otras, sobre las que puede transportarse el producto de repostería y que preferentemente están tensadas sobre al menos un cilindro de accionamiento y/o al menos un cilindro de inversión.

Los accesorios de acuerdo con la invención pueden caracterizarse también porque la bomba es una bomba de inmersión, que se acciona preferentemente a través de una rueda dentada y/o un árbol de transmisión y, de manera especialmente preferente, se acciona por un motor independiente.

25 Con otro perfeccionamiento de la invención se propone que la salida pueda fijarse, en varias posiciones, de manera regulable en altura en el accesorio sobre la cinta transportadora, desembocando preferentemente el conducto de subida a través de una manguera flexible en la salida y/o estando conectada o pudiendo conectarse la salida al accesorio con un conector de rosca, en particular al conducto de subida configurado como tubo de subida del accesorio.

30 Por lo demás puede estar previsto que el conducto de subida o la bomba presente en el lado inferior una abertura de succión. A este respecto puede estar previsto, a su vez, que el conducto de subida se extiende muy hacia abajo, de manera que la abertura de succión esté dispuesta en la zona del fondo del recipiente para glaseado, cuando el accesorio está colocado sobre el aparato de conservación del calor.

También puede estar previsto que esté dispuesta una abertura cerrable a la altura de la bomba en la pared del conducto de subida.

35 Con un perfeccionamiento de la invención se propone que la salida presente una abertura de intersticio, por la que puede empujarse la masa fluida, de modo que puede generarse una cortina de masa fluida.

40 Además, puede estar previsto que el accesorio presente un control, con el que puede o pueden controlarse la velocidad de la cinta transportadora y/o la potencia de bombeo, presentando preferentemente el accesorio al menos un medio de entrada, en particular dos elementos de ajuste, con los que puede o pueden ajustarse la velocidad de la cinta transportadora y/o la potencia de bombeo.

45 Los objetivos de la invención se consiguen también mediante un dispositivo para glasear productos de pastelería, que presenta un accesorio según una de las reivindicaciones anteriores y un aparato de conservación del calor con un recipiente para glaseado, estando dispuesto el accesorio preferentemente sobre el aparato de conservación del calor, en particular fijado, y estando dispuesto el conducto de subida del accesorio dentro del recipiente para glaseado del aparato de conservación del calor.

50 Los objetivos de la invención se consiguen, de acuerdo con la invención, por tanto mediante un dispositivo para glasear productos de pastelería, que presenta un dispositivo cinta-bomba para el glaseado automático de productos de pastelería, que está sujeto, mediante la inserción en un recipiente para glaseado calentado por agua y lleno, por medio de una bomba de inmersión, preferentemente una bomba de ruedas dentadas, desde un tubo de subida en el recipiente para glaseado, poniéndose la bomba de ruedas dentadas en rotación por medio de un accionamiento eléctrico, conduciéndose el glaseado que sube por un canal a presión de la bomba y una perforación transversal pasante del tubo de subida enroscado, en su extremo superior, a través de una conexión de manguera hasta un dispositivo de sujeción desplazable verticalmente, con un elemento de sujeción, preferentemente con un conector de rosca, en posición transversal central por encima del equipo de transporte extraíble por separado y allí se esparce, a través de un distribuidor, cayendo de forma plana, en particular a modo de cascada, o en forma de hilos múltiples, transversalmente al dispositivo de transporte.

En dispositivos y accesorios de acuerdo con la invención puede estar previsto que esté prevista una conexión separable del equipo de transporte al listón de accionamiento del dispositivo cinta-bomba, pudiendo generarse, mediante la simple retirada o inserción del equipo de transporte en correspondientes medios de sujeción y topes a ambos lados del equipo de transporte, un flujo de fuerzas en arrastre de forma, que se produce preferentemente a través de ruedas dentadas engranadas de un árbol de transmisión del motor de cinta sobre un cilindro de accionamiento, sobre el cual, por medio de un lazo de 360° de las correas redondas empleadas se garantiza una circulación casi sin resbalamiento a lo largo de los dos cilindros de inversión.

A este respecto, puede estar previsto que esté prevista una conexión de enchufe separable por tracción para los cables de motor conducidos conjuntamente entre el dispositivo cinta-bomba y el sistema de regulación electrónico albergado en la carcasa del aparato de conservación del calor para los motores de la bomba y del accionamiento de cinta. De este modo es posible garantizar que, al retirar el dispositivo cinta-bomba, sea posible sin separar previamente la conexión de enchufe una separación sin destrucción del aparato de conservación del calor.

Además, en dispositivos y accesorios de acuerdo con la invención puede estar previsto que se proporcione un conducto de succión de la bomba de glaseado en el lado del fondo o dirigido hacia abajo. Mediante esta medida se evita una aspiración de aire en caso de un nivel de llenado bajo del recipiente para glaseado.

También puede estar previsto, de acuerdo con la invención, que esté previsto un cierre separable en la placa de sujeción de la bomba de glaseado respecto al tubo de subida a la altura de la perforación pasante. De este modo se posibilita un vaciado seguro y una limpieza interna de estos componentes.

La invención se basa en el sorprendente descubrimiento de que un accesorio de acuerdo con la invención o una unidad cinta-bomba de acuerdo con la invención para su uso en aparatos de conservación del calor presentes en cualquier caso con frecuencia en pastelerías puede utilizarse para glaseados, con el fin de proporcionar una instalación de glaseado automatizada apta para encimera.

A continuación se explican ejemplos de realización de la invención con ayuda de tres figuras representadas esquemáticamente, aunque sin limitar por ello la invención. A este respecto muestra:

- 25 la Figura 1: una vista en sección transversal esquemática de un accesorio de acuerdo con la invención para una bandeja de mantenimiento del calor;
- la Figura 2: una vista desde atrás esquemática de un accesorio de acuerdo con la invención; y
- la Figura 3: una vista en planta esquemática de un cartucho para una cinta transportadora de un accesorio de acuerdo con la invención.

La Figura 1 muestra una vista en sección transversal esquemática de un accesorio de acuerdo con la invención para una bandeja de mantenimiento del calor. El dispositivo, creado con la bandeja de mantenimiento del calor y el accesorio formado como unidad cinta-bomba, para glasear productos de repostería o productos de pastelería (no mostrados) o el aparato de glaseado así creado para glasear productos de repostería o productos de pastelería no requiere superficie de instalación adicional, si en el negocio se dispone en cualquier caso ya de una bandeja de mantenimiento del calor de este tipo.

En este sentido, un aparato de conservación del calor habitual en el sector (calentadores de baño maría), también conocidos como baño maría, puede complementarse por medio del dispositivo de acuerdo con la invención para dar lugar a una instalación de glaseado automatizada apta para encimera, que cuenta con los criterios según los objetivos, que constituyen la base de la invención.

La Figura 1 muestra por tanto un dispositivo cinta-bomba para el transporte y circulación de una masa de glaseado atemperada (no mostrada) sobre un cartucho de cinta transportadora 1 que circula por debajo como equipo de transporte 1, que presenta una cinta transportadora (no mostrada), que circula a través de cilindros 4. Como cinta transportadora se tensan correas redondas distanciadas unas de otras en surcos de los cilindros 4, de modo que no pueda regresar masa de glaseado, que se adhiere sobre los productos de repostería pasando a través de entre las correas redondas, a un recipiente para glaseado (no mostrado) de un aparato de conservación del calor. Una bomba 6 está dispuesta en el lado inferior del accesorio y se sumerge en el glaseado cuando el accesorio está colocado. La bomba 6 se acciona a través de un árbol 8 por un motor 10.

El equipo de transporte 1 se coloca sobre el borde superior del recipiente para glaseado calentado por agua, de modo que el glaseado transportado por el funcionamiento de la bomba regresa transversalmente a la dirección de transporte del producto de repostería de manera plana, a modo de cascada o como hilos múltiples, entre las correas redondas del equipo de transporte 1 al recipiente para glaseado. El equipo de transporte 1 sirve, a este respecto, como dispositivo de sujeción del accesorio, ya que soporta el peso del accesorio.

La bomba 6 está conectada a un tubo de subida 12, mediante el cual se bombea el glaseado desde el recipiente para glaseado hacia arriba. El tubo de subida 12 está conectado, a través de una manguera flexible 14, a una cortina de ajuste basculante 16 verticalmente regulable en altura, que presenta una salida en forma de intersticio horizontal

(no visible en la Figura 1). El ancho de intersticio de la salida puede ajustarse a través de un tornillo de ajuste 18 en la cortina de ajuste basculante 16.

5 El glaseado se bombea, con el accesorio colocado sobre un aparato de conservación del calor, desde el recipiente para glaseado con la bomba 6 hacia arriba por el tubo de subida 12 y la manguera flexible 14 y allí se empuja haciendo que salga por la salida en la cortina basculante de ajuste 16. El glaseado forma a este respecto una cortina, que regresa sobre y pasando a través de entre las correas redondas del equipo de transporte 1 al recipiente para glaseado.

10 Bajo el equipo de transporte 1 puede estar dispuesto un tamiz (no mostrado), para retener grandes trozos de tarta o pastel. El glaseado calentado procedente del recipiente para glaseado circula de este modo en gran medida sin pérdidas, hasta que se depositen productos de repostería o productos de pastelería (no mostrados) sobre el equipo de transporte 1. Los productos de pastelería o los productos de repostería se conducen a una velocidad ajustada por el flujo de glaseado regulado y se recubren con glaseado bajo la salida.

15 La cantidad de glaseado aplicada por producto de repostería se deriva de la relación cantidad de flujo, que se ajusta mediante la potencia de bombeo, a velocidad de cinta y puede seleccionarse libremente a través de dos sistemas de regulación preferentemente independientes uno de otro (no mostrados) de los accionamientos y se mantiene constante en ausencia de variación de los parámetros.

En el lado inferior del equipo de transporte 1 están dispuestas dos semicubetas 20, que conducirán el glaseado que gotea desde las correas redondeas y desde los productos de repostería hacia el centro hacia el interior del recipiente para glaseado.

20 La Figura 2 muestra una vista desde atrás esquemática de un accesorio de acuerdo con la invención. Por motivos de claridad se usan en la Figura 2 las mismas referencias para los mismos componentes.

25 El accesorio tiene un equipo transportador 1, en el que están montados de manera giratoria un cilindro de accionamiento y un cilindro de inversión 4. Cada uno de los cilindros 4 presenta múltiples surcos para correas redondas (no mostradas), que están tensadas en los surcos a modo de lazo de 360°. En lugar de un lazo de 360°, las correas redondeas también pueden tensarse de otra manera. Las correas redondas formarán una cinta transportadora del equipo transportador 1. El equipo transportador 1 está conectado de manera separable como cartucho al resto del accesorio. Las zonas exteriores del cartucho del equipo transportador 1 se sitúan sobre el borde de un recipiente para glaseado de un equipo de mantenimiento del calor, cuando el accesorio está colocado o fijado, para un uso correcto, sobre el equipo de mantenimiento del calor a fin de crear un aparato de glaseado. Si se desea una mejor sujeción del accesorio sobre el equipo de mantenimiento del calor, puede estar previsto un dispositivo de retención, un atornillado u otro mecanismo de sujeción en el cartucho del equipo transportador 1, a través del cual puede conectarse el cartucho y por tanto el accesorio firmemente al equipo de mantenimiento del calor.

35 El equipo transportador 1 está conectado a un conducto de subida 12, en cuyo extremo inferior está dispuesta una bomba de inmersión 6, con la cual es posible bombear glaseado hacia arriba por el conducto de subida 12. En el lado superior del conducto de subida 12 está conectada una manguera flexible 14 al conducto de subida 12, con la cual se conduce el glaseado líquido hasta una caja 22 cerrada por detrás. La potencia de bombeo de la bomba 6 puede ajustarse a través de un tornillo de ajuste (no mostrado).

40 En el lado delantero de la caja 22 está dispuesta una pantalla en ángulo 26, que sobresale hacia fuera de la caja 22 y que deja al descubierto un intersticio en el lado delantero de la caja 22, abajo. Este intersticio sirve como salida para el accesorio. El glaseado fluido fluye por la caja 22 y sale por la salida y forma a este respecto una cortina de glaseado. El ancho del intersticio de la salida es ajustable, ya que la pantalla en ángulo 26 está conectada a la caja 22 de manera desplazable. Dos tornillos de ajuste 18 sirven para establecer la posición de la pantalla en ángulo 26 con respecto a la caja 22 y, por tanto, para ajustar el ancho de intersticio de la salida.

45 El dispositivo de cortina de ajuste basculante 20 completo está conectado, con una montura 24 regulable en altura, al conducto de subida 12 y de ese modo puede sujetarse al conducto de subida 12.

Un producto de repostería, que se transporta sobre la cinta transportadora, es transportado a través de la cortina de glaseado y recubierto con glaseado. El glaseado sobrante pasa a través de entre las correas redondas de la cinta transportadora y puede regresar al recipiente para glaseado.

50 La Figura 3 muestra una vista en planta esquemática de un cartucho para una cinta transportadora (no mostrada) de un accesorio de acuerdo con la invención, que está colocado sobre un recipiente para glaseado 28, indicado en la Figura 3 mediante una línea discontinua.

55 El cartucho presenta dos cilindros de inversión 4, un cilindro de accionamiento 5 y dos cilindros de soporte 30, que presentan todos rebajes circundantes para el alojamiento de varias correas redondas distanciadas unas de otras (no mostradas). Las correas redondas forman la cinta transportadora, cuando están tensadas alrededor de los cilindros 4, 5, 30 o sobre los cilindros 4, 5, 30.

En el lado inferior del cartucho están dispuestas dos semicubetas 20, que sobresalen hasta situarse sobre el borde del recipiente para glaseado 28. En la Figura 3 puede verse cómo el cartucho del accesorio se coloca sobre el borde del recipiente para glaseado 28. El glaseado que gotea desde el producto de repostería y las correas redondas puede regresar directamente o a través de las semicubetas 20 al recipiente para glaseado.

- 5 El cilindro de accionamiento 5 puede conectarse a través de ruedas dentadas (no mostradas) a un motor eléctrico controlable del accesorio. Así, es posible ajustar la velocidad de transporte de la cinta transportadora.

Las características de la invención desveladas en la descripción anterior así como en las reivindicaciones, figuras y ejemplos de realización pueden ser esenciales tanto individualmente como en cualquier combinación discrecional para la implementación de la invención en sus diferentes formas de realización.

10

REIVINDICACIONES

1. Accesorio para un aparato de conservación del calor para crear un dispositivo para glasear productos de pastelería, presentando el aparato de conservación del calor un recipiente para glaseado abierto por arriba (28) y presentando el accesorio una cinta transportadora, un dispositivo de sujeción, con el que se sujeta el accesorio sobre el aparato de conservación del calor, y al menos un motor, que acciona la cinta transportadora, **caracterizado porque** el accesorio presenta una bomba (6) y un conducto de subida (12) con una salida, estando conectada la salida a la bomba (6) y estando dispuesto el conducto de subida (12) en el lado inferior del accesorio, de tal manera que el conducto de subida (12) del accesorio dispuesto sobre el aparato de conservación del calor llega hasta el interior del recipiente para glaseado (28) y, con la bomba (6), puede transportarse una masa fluida desde el recipiente para glaseado (28) a través del conducto de subida (12) y la salida, estando construido el accesorio, de tal manera que la cinta transportadora está dispuesta, al menos por zonas, horizontalmente por encima del recipiente para glaseado (28) y la salida está dispuesta por encima de la cinta transportadora, de modo que una masa fluida, contenida en el recipiente para glaseado (28), puede aplicarse a través del conducto de subida (12) sobre el producto de repostería dispuesto sobre la cinta transportadora en movimiento, cuando el accesorio está dispuesto con el dispositivo de sujeción sobre el aparato de conservación del calor.
2. Accesorio según la reivindicación 1, caracterizado porque la cinta transportadora está dispuesta en un cartucho (1), que está conectado o puede conectarse al accesorio de manera separable, estando conectado o pudiendo conectarse el cartucho (1) al accesorio, preferentemente, a través de un medio de sujeción y topes a ambos lados del cartucho (1) y estando dispuestas en el cartucho (1) y en el accesorio ruedas dentadas, que engranan las unas en las otras, cuando el cartucho (1) está conectado al accesorio, y pudiendo accionarse a través de las ruedas dentadas engranadas al menos un cilindro de accionamiento (5) para la cinta transportadora mediante el motor (10) o uno de los motores.
3. Accesorio según la reivindicación 2, caracterizado porque la cinta transportadora presenta varias correas redondas distanciadas unas de otras, sobre las que puede transportarse el producto de repostería y que preferentemente están tensadas sobre al menos un cilindro de accionamiento (5) y/o al menos un cilindro de inversión (4).
4. Accesorio según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la bomba (6) es una bomba de inmersión (6), que se acciona preferentemente a través de una rueda dentada y/o un árbol de transmisión (8) y, de manera especialmente preferente, se acciona mediante un motor (10) independiente.
5. Accesorio según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la salida puede fijarse, en varias posiciones, de manera regulable en altura en el accesorio sobre la cinta transportadora, desembocando preferentemente el conducto de subida (12) a través de una manguera flexible (14) en la salida y/o estando conectada o pudiendo conectarse la salida al accesorio con un conector de rosca (24), en particular al conducto de subida (12) configurado como tubo de subida (12) del accesorio.
6. Accesorio según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el conducto de subida (12) o la bomba (6) presentan en el lado inferior una abertura de succión, extendiéndose el conducto de subida (12) muy hacia abajo, de manera que la abertura de succión está dispuesta en la zona del fondo del recipiente para glaseado (28), cuando el accesorio está colocado sobre el aparato de conservación del calor.
7. Accesorio según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque está dispuesta una abertura cerrable a la altura de la bomba (6) en la pared del conducto de subida.
8. Accesorio según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la salida presenta una abertura de intersticio, por la que puede empujarse la masa fluida, de modo que puede generarse una cortina de masa fluida.
9. Accesorio según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el accesorio presenta un control, con el que puede o pueden controlarse la velocidad de la cinta transportadora y/o la potencia de bombeo, presentando preferentemente el accesorio al menos un medio de entrada, en particular dos elementos de ajuste, con los que puede o pueden ajustarse la velocidad de la cinta transportadora y/o la potencia de bombeo.
10. Dispositivo para glasear productos de pastelería, que presenta un accesorio según una de las reivindicaciones anteriores y un aparato de conservación del calor con un recipiente para glaseado (28), estando dispuesto el

accesorio preferentemente sobre el aparato de conservación del calor, en particular fijado, y estando dispuesto el conducto de subida (12) del accesorio dentro del recipiente para glaseado (28) del aparato de conservación del calor.

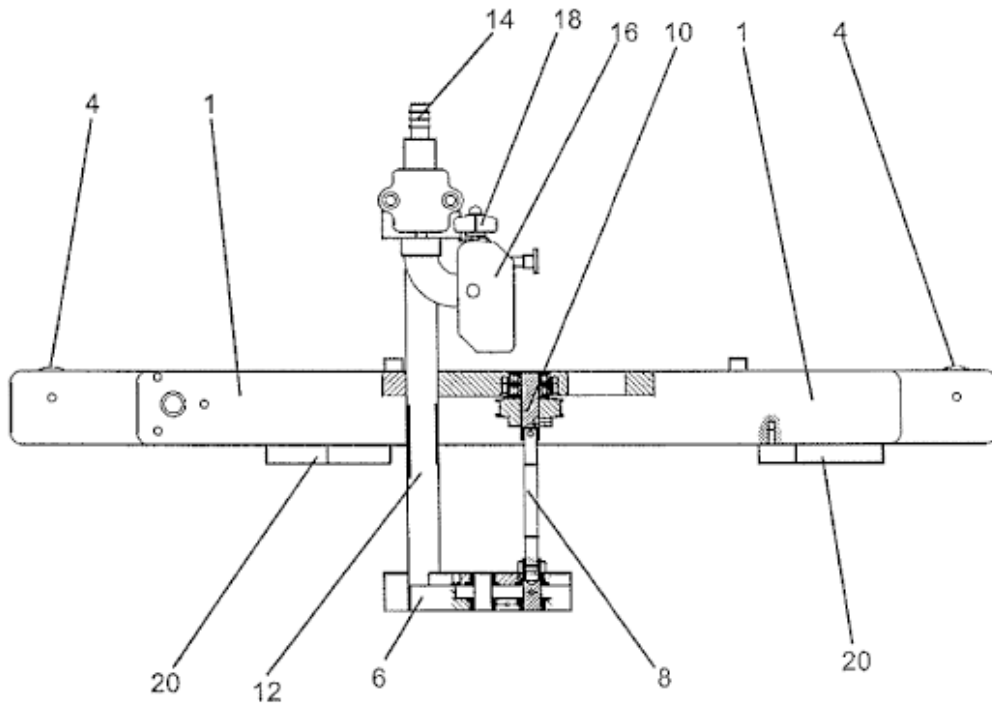


Figura 1

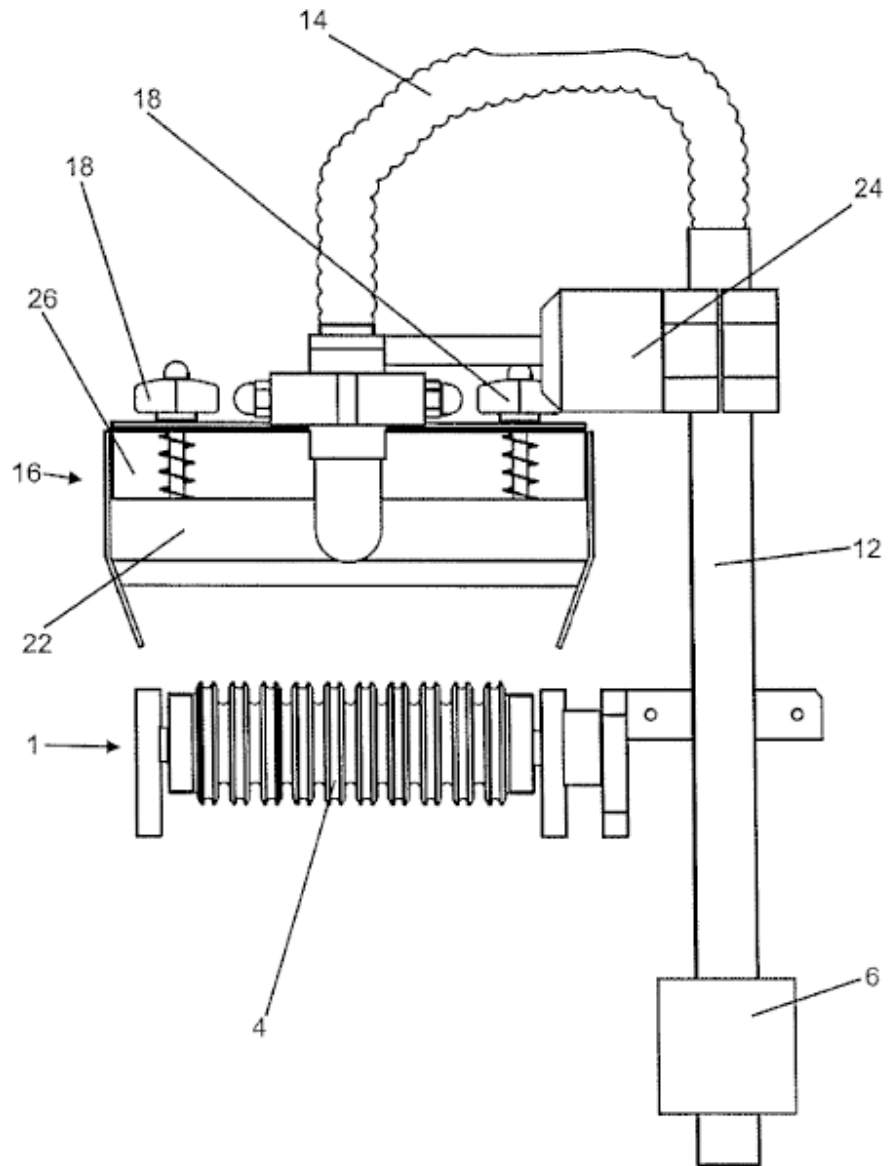


Figura 2

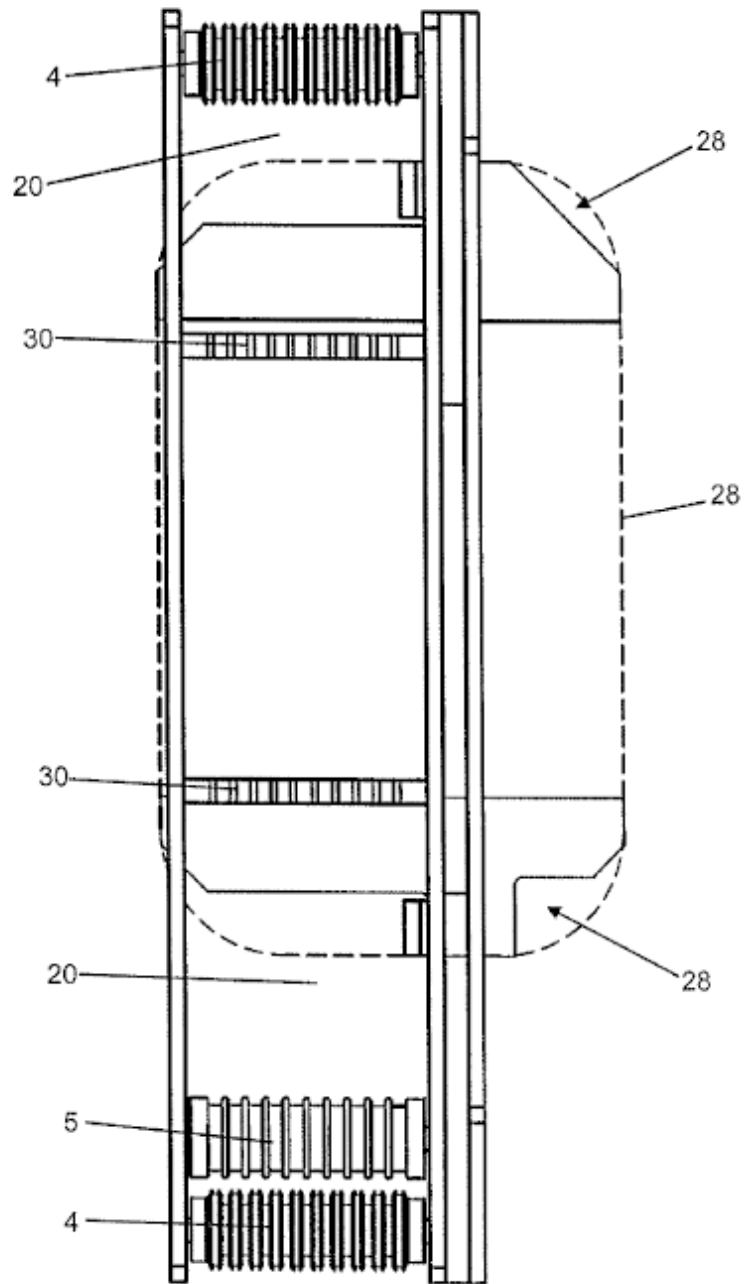


Figura 3