

A 21 C

Ans.nr.: 5455/83

Indleveret: 29 nov 1983

Løbedag: 29 nov 1983

Alm. tilgængelig: 31 maj 1984

Prioritet: 30 nov 1982 IT 68397/82

*FERRERO S.P.A.; Alba, IT.

Opfinder: Lorenzo *Cillario; IT.

Fuldmægtig: Patentbureauet Hofman-Bang & Boutard

Fremgangsmåde til kontinuerlig fremstilling af konditorprodukter med fyld

SAMMENDRAG

5455-83

Ved fremgangsmåden til kontinuerlig fremstilling af konditorprodukter med fyld, der består af mindst to over hinanden anbragte kagelag (27) og et lag fyld (28) mellem hvert kagelag og nabokagelaget, fremføres en kontinuerlig kagestrøm (21) i længderetning og opdeles under fremføringen ved hjælp af lodrette langsgående snit (25), der ligger i en indbyrdes afstand svarende til tykkelsen af hvert kagelag i det færdige produkt med fyld. De således opnåede lodrette stykker (24) lægges omhyggeligt vandret til opnåelse af en række kontinuerlige kagestrimler, som hver har en bredde svarende til kagestrømmens højde. Et lag fyld (31) anbringes derefter på nogle af de kontinuerlige strimler, hvorpå de kontinuerlige strimler med et lag fyld og de kontinuerlige strimler uden et lag fyld lægges oven på hinanden til opnåelse af kontinuerlige strimler med fyld (35), som derefter inddeles under deres fremføring ved hjælp af tværgående lodrette snit (37) til opnåelse af en række færdige produkter med fyld (36).

5455-83

