

OCTROOIRAAD



NEDERLAND.

## OCTROOI

No. 483.

KLASSE 2 b. GROEP 7.

Aanvraag No. 326 Ned. ingediend:	8 Juni 1912 te 10 uur v.m.
Aanvraag openbaargemaakt . . . .:	1 November 1913.
Octrooischrift uitgegeven . . . .:	15 Januari 1915.
Dagteekening van het octrooi . . .:	11 December 1914.

WILLEM GIJSBERT AALBERT BIJL, te 's-Gravenhage.

## Broodvorm-machine.

Er zijn nog geen machines bekend, die aan slap deeg voor wittebrood, en wel voor zoogenaamd „grootbrood” den broodvorm geven, waardoor het vormen met de hand op de manier, zooals dit o.a. in Nederland geschiedt, vervangen zou kunnen worden. Dit vormen geschiedt door een deegkoek, ontstaan door het platdrukken van een deegbol, langs twee evenwijdige kanten op te vouwen en vervolgens in de richting der evenwijdige zijden op te rollen tot een deegcylinder.

Bekend is eene inrichting voor het vormen van een stijvere deegsoort, waarbij van een op een band liggende deegkoek de kanten door een stel conische rollen recht op worden gezet en naar binnen gebogen en het zoo gevormde deeg onmiddellijk daarna door een doelmatige inrichting plat gedrukt wordt; vervolgens wordt de aldus verkregen, nagenoeg rechtehoekige deegkoek op een buigbare plaat van ongeveer gelijken vorm en grootte gelegd, waarvan, na elkander, twee tegenover elkaar liggende kanten worden omgeklapt, die loodrecht op de vorige vouwkanten staan, terwijl, na weder te zijn platgedrukt, als laatste vorming, deze deegkoek nog eens wordt dubbelgevouwen, doordat de plaat door een opening van doel-

matigen vorm getrokken wordt (Britsch O. S. N<sup>o</sup>. 25 396 A. D. 1910).

Voor slap deeg is deze inrichting echter niet geschikt, daar dit zich niet naar boven laat ombuigen door middel van rollen, zooals hierboven vermeld, terwijl ook, bij het onmiddellijk daarna platdrukken der opgebogen kanten, niet de zekerheid wordt verkregen, dat de beide kanten van het deeg evenwijdig aan elkaar zullen komen te liggen, hetgeen voor het oprollen tot een cylinder noodzakelijk is.

Het doel der uitvinding nu is een inrichting, welke tevens geschikt is voor dit slappe deeg, waarbij de bewerkingen achtereenvolgens geheel plaats hebben, zonder dat het deeg met de hand wordt aangeraakt, en ook op een andere dan tot nu toe bekende wijze plaats hebben.

De eerste vorming van den deegkoek geschiedt namelijk door middel van een band zonder eind, welke door een platovale opening wordt getrokken, waarbij de randen naar binnen toe omgelegd worden, terwijl de band na het passeeren der opening, door de daarin ontstane spanningen weer den vlakken vorm aanneemt.

De tweede vorming geschiedt door middel van een tweeden band zonder eind,

Exemplaren van dit Octrooischrift zijn tegen betaling van 60 cents per stuk verkrijgbaar bij het Bureau voor den Industrieelen Eigendom.

zooals hieronder beschreven zal worden.

De inrichting volgens de uitvinding is op de teekening in fig. 1 in langsaan-  
 5 voorgesteld en ingericht als volgt:

Over de rollen  $a$  en  $b$  loopt de soepele band zonder einde  $c$ , waarvan het bovenste vrije deel door de platovale opening  $o$  van het vaste blok  $k$  wordt getrokken. De  
 10 band legt zich daarbij met zijne beide randen naar boven en naar binnen toe om en voegt zich geheel naar den omtrek der genoemde opening, zoodat de randen, evenwijdig aan het middelste gedeelte van  
 15 den band tegen elkaar sluiten. Voorbij die opening neemt hij zijn oorspronkelijken vorm weer aan en loopt plat over de rol  $b$ .

Een tweede band zonder einde  $h$ , die  
 20 alleen in langsrichting soepel is, doch in dwarsrichting verstijfd kan zijn, beweegt zich over de rollen  $d$ ,  $e$ ,  $f$ ,  $g$ .

De rollen  $d$ ,  $e$  en  $f$  kunnen daarbij vol zijn; de rol  $g$  moet zoodanig zijn uitge-  
 25 voerd, dat de band  $h$  tegenover een deel van den band  $c$  vrij is, waartoe de rol  $g$  of uit twee afzonderlijke rollen  $g$ ,  $g$  (fig. IV) of uit een enkele rol  $i$ , (fig. IVb) bestaat, over welke laatste de band  $h$   
 30 slechts met één zijde loopt. De rol  $f$  kan daarbij om de as  $m$  van de rol  $e$  omlaag worden bewogen.

De machine werkt op de volgende wijze:

35 De te bewerken deegkoeken worden nabij de rol  $a$  achtereenvolgens op den band  $c$  gelegd en met dezen door de opening  $o$  van het blok  $k$  getrokken.

Wanneer daarna de band zich weer ont-  
 plooit en plat legt, blijft de deegkoek in  
 40 dwarsdoorsnede den vorm der opening  $o$  behouden. Keert nu de band  $c$  over de rol  $b$  naar  $a$  terug, dan strijkt het aldus gevormde deeg over de brug  $n$  van den band  $c$  af en wordt nu door den band  $h$   
 45 opgenomen. Keert deze laatste band over de rollen  $g$ , resp. de rol  $i$ , van bewegingsrichting om, dan rolt het deeg in het vrije gedeelte van den band  $h$  tot een  
 50 cylinder ineen. Nadat het deeg aldus is opgerold, gaat de rol  $f$  omlaag en het deeg valt op een tafel of dergelijke, waar het zoo noodig nog verder kan worden behandeld.

#### Conclusie.

55 Broodvormmachine met een soepelen band zonder eind, waarop de platte deegkoeken worden aangevoerd en die door  
 60 een opening in een vaststaand deel der machine wordt getrokken, welke opening zóó is gevormd, dat zich de randen van den band naar binnen omleggen, zoodat zij aan de bovenzijde evenwijdig aan het  
 65 middelste deel van den band aaneensluiten en een tweeden in dwarsrichting verstijfden band, die zoodanig geleid wordt, dat hij het voorgevormde deeg van den  
 70 eersten band overneemt en zich ombuigend dit tot een cylinder ineenrolt; de laatste band kan daarbij gedeeltelijk omlaag worden bewogen, zoodat de deegcylinder van den band afrolt.

WILLEM GIJSBERT AALBERT BIJL, te 's-Gravenhage.

Broodvorm-machine.

Fig. I.

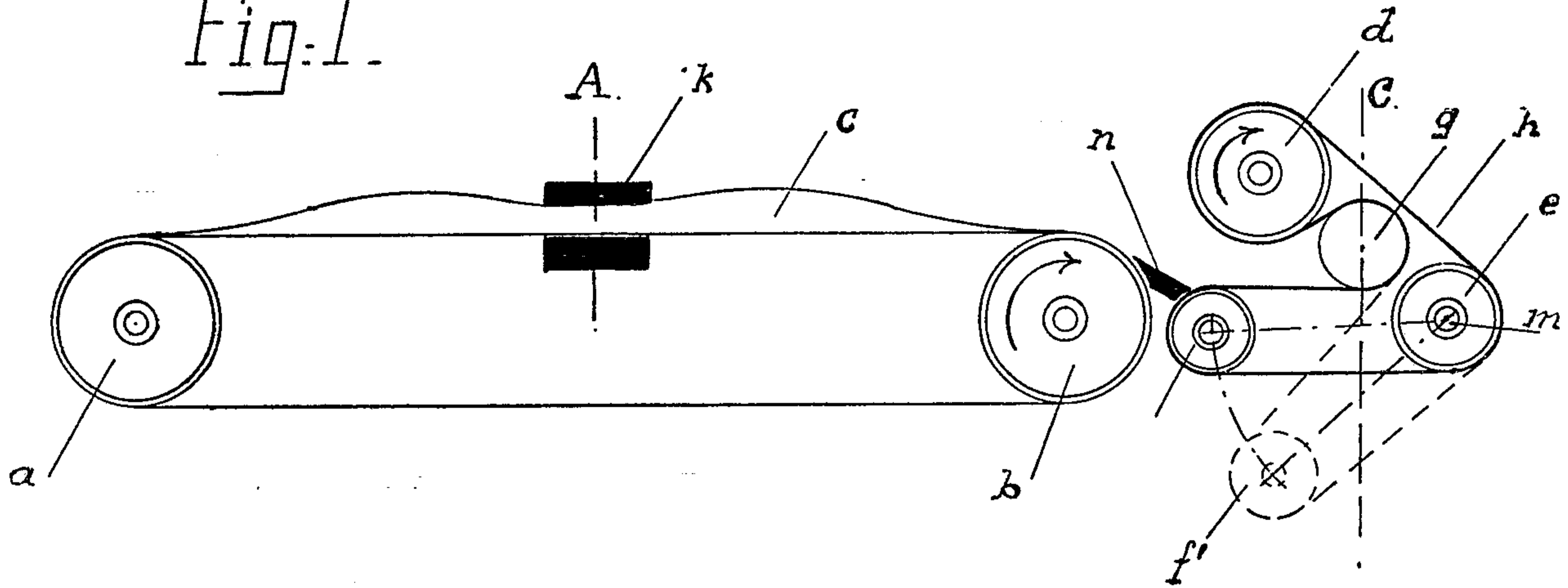


Fig. II.

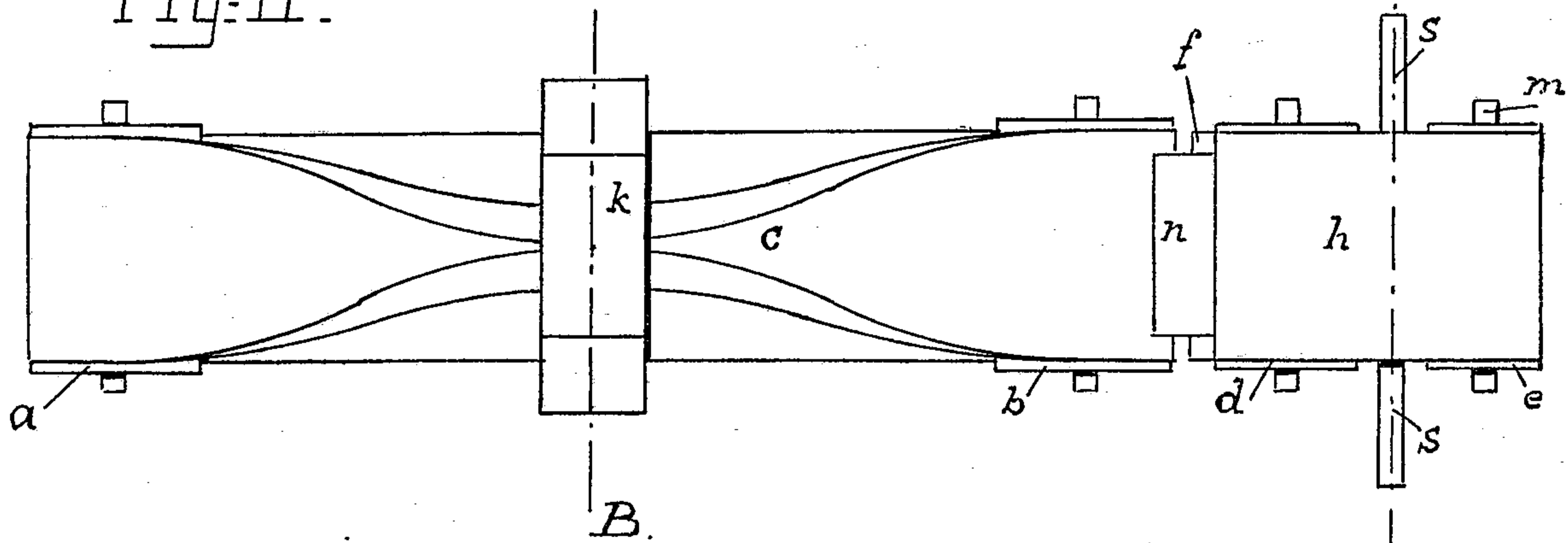


Fig. III.

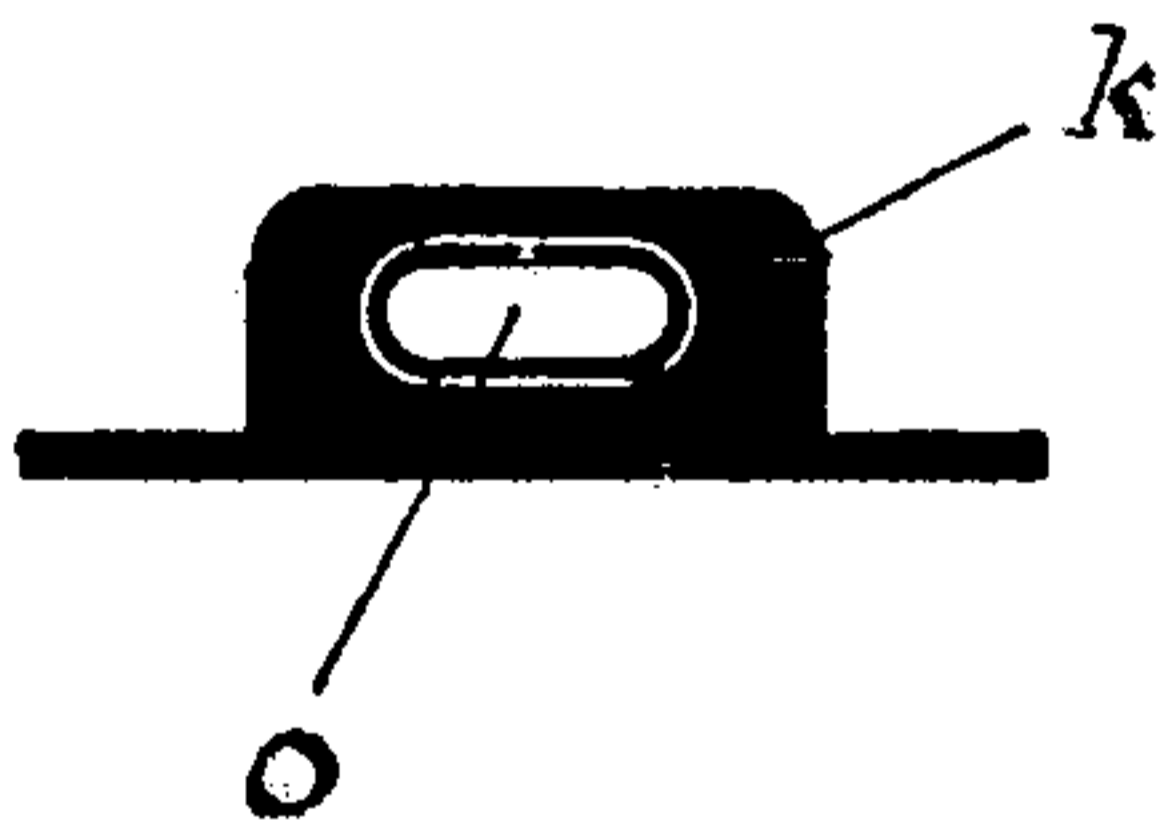


Fig. IV.

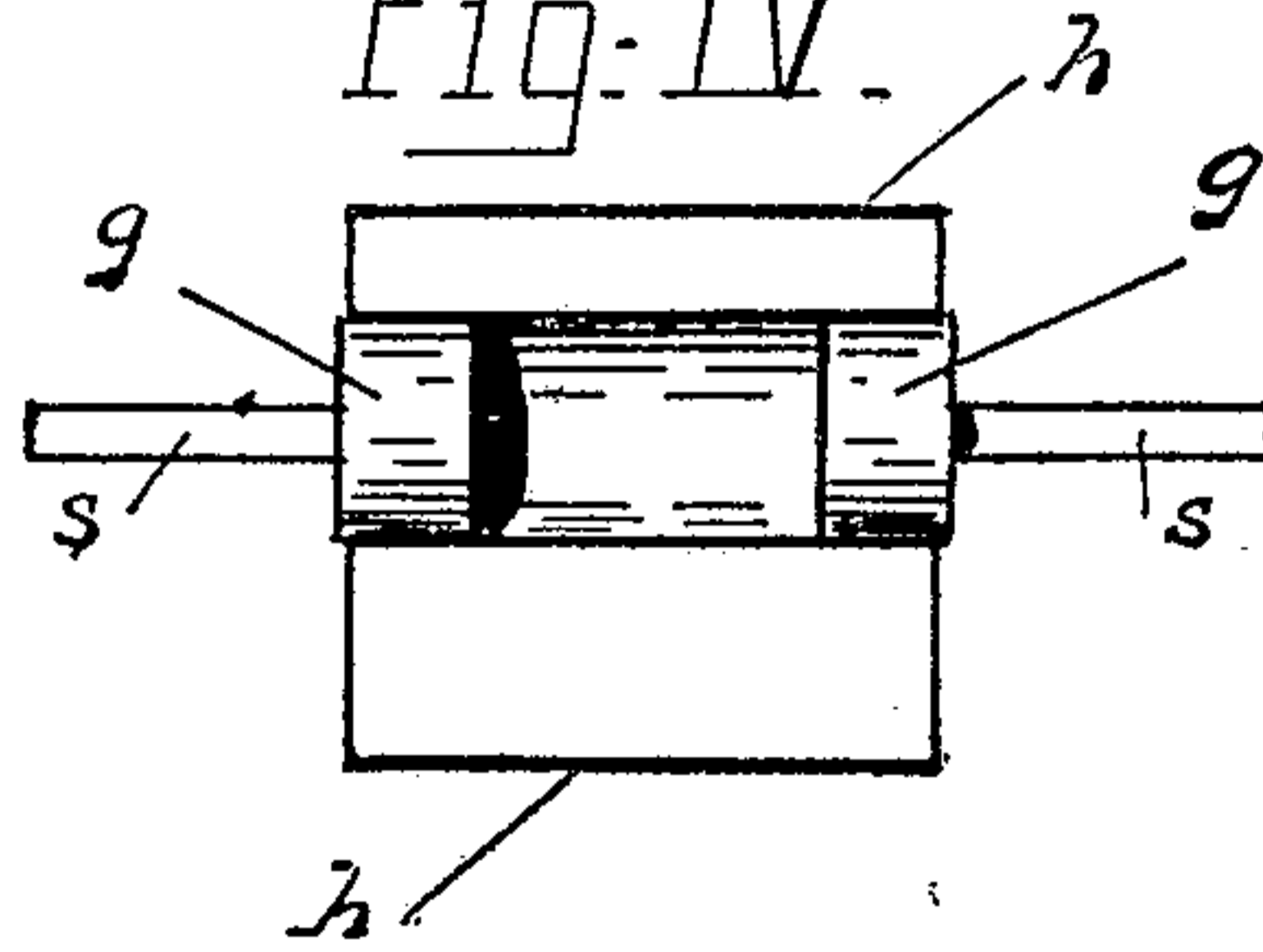
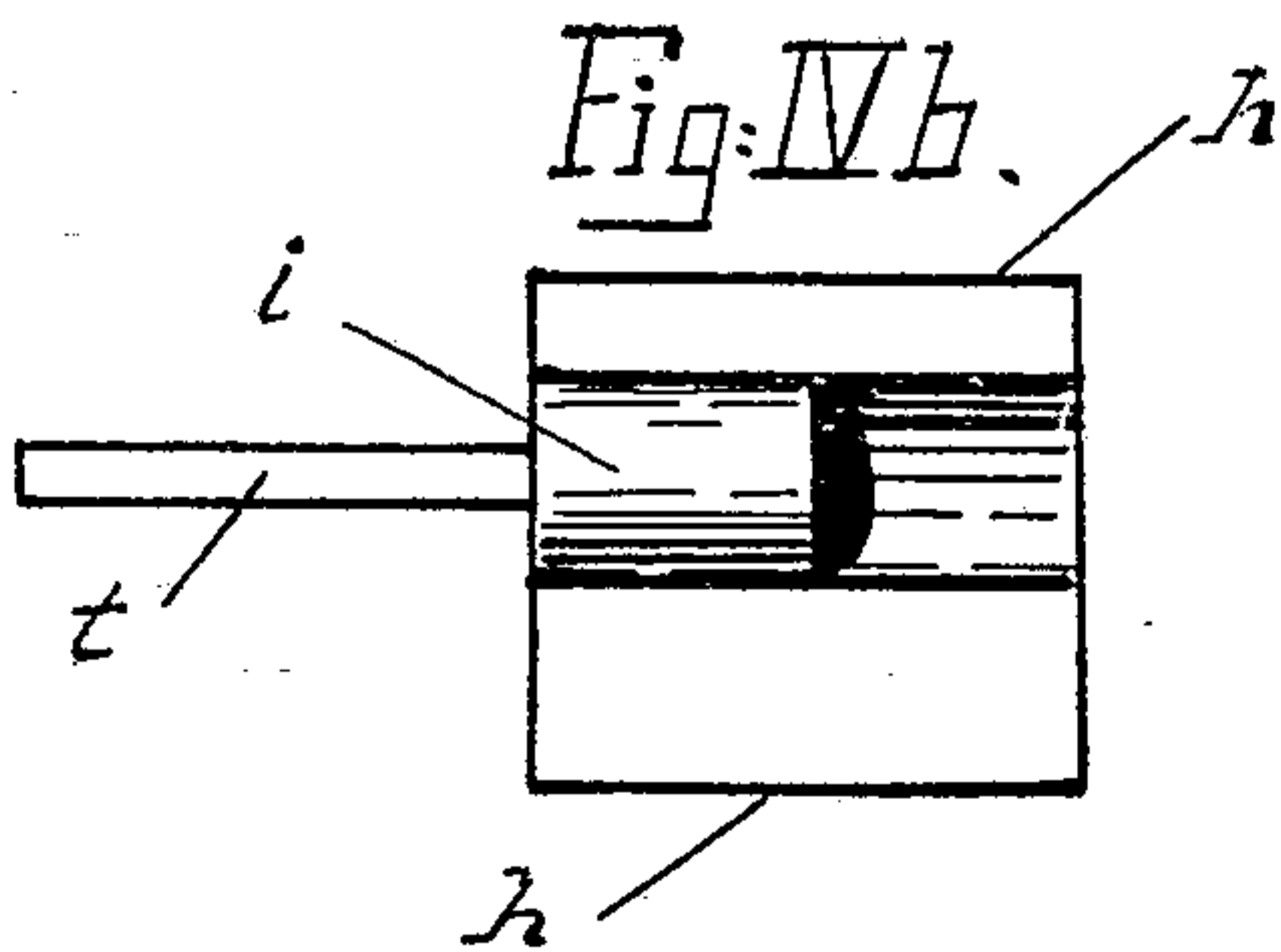


Fig. IVb.



Octrooi No. 483.