



13 56

•55663

MODELO DE UTILIDAD QUE POR VEINTE AÑOS SE SOLICITA EN ESPAÑA, A FAVOR DE DON ALBERTO JAUREGUI AYA- LA, de nacionalidad Boliviana, residente en Madrid, Be- nito de Castro, 12 bis por: "MÁQUINA MOLDEADORA Y DOSIFICA- DORA DE CARNE Y PESCADO"

~~~~~

M E M O R I A

La máquina a que se refiere este Modelo de Utilidad, tiene como principal objeto moldear la carne y pescado a efecto de presentación, y también lleva consi- go la aplicación de que las masas moldeadas puedan medir- se cuantitativamente.

5

El presentar la carne moldeada en una u otra forma, no es nuevo en el arte culinario, pues gene- ralmente se moldea a mano, ya que así lo requieren la ma- yoría de los platos selectos al presentarse adornados con guarnición y en muchos casos, como son los "biftecs a caballo" los "turnedos", etc, se presentan redondos sobre discos de pan e igualmente pasa con el pescado.

10



56

55663

15

En cuanto a la secuencia de que puedan establecerse por esta máquina raciones de un mismo peso, en cantidad variable, lleva consigo una utilidad comercial que permite un control y un aprovechamiento mejor de los alimentos.

20

Consiste esencialmente esta máquina en dos ejes que giran sincronizados en diferentes revoluciones por medio de un engranaje y una corona, accionados eléctricamente. Uno de los ejes cuya cabeza sobresale sobre un recipiente, comporta un juego de cuatro paletas que puesta la máquina en movimiento amasan los ingredientes del depósito recipiente; estos una vez amasados por su propio van al fondo, donde la última paleta, la situada en la base, los empuja a través de un orificio de escape situado en el fondo por donde son expulsados, siendo a su vez recibidos en unas oquedades que presenta un disco rasante con este depósito, que es el movido en revolución más lenta por el otro eje, donde son recogidas, moldeadas y racionadas. Como los depósitos y oquedades del disco giratorio a donde va a parar la masa, son graduables en su capacidad merced a un dispositivo situado en su parte inferior, permite que las raciones puedan ser mayores o menores.

25

30

35

40

DESCRIPCION DE LA MAQUINA.-La máquina consiste en un solo bloque que comporta en su parte inferior un motor eléctrico y los mecanismo de transmisión; conectada, mueve los engranajes u estos dos ejes en revolución distinta. Sobre estos dos ejes, que sobresalen de la caja, van montados en uno un disco con unas cavidades graduables, que giran friccionando la base de un recipiente cilindrico montado sobre el otro eje, éste lleva en su cabeza cuatro paletas, ama-



55663

45

sadoras dispuestas en el árbol en órden de arriba abajo aumentando el radio de las paletas hasta llegar a la última que tiene la misma dimensión que la superficie del recipiente, los cuales en su movimiento agitan y amasan el contenido hasta que la paleta inferior lo expulsa por un orificio situado en la base por donde cae para posarse en las cavidades del disco receptor, graduables por unos pistones.

50

DESCRIPCION DE LA MAQUINA.-En la Fig. I se representa la parte superior de la máquina, (1) es el eje que mueve las paletas del amasado. (2), el eje que acciona el disco receptor y (3), la palanca que gradúa la capacidad de las oquedades del disco (4) al empujar los pistones (5).

55

En la Fig. (2), (1) es el recipiente donde se depositan los alimentos que han de ser amasados por las paletas que comporta el eje. (2), el orificio situado en la base del recipiente, por donde la última paleta los empuja hacia las oquedades del disco (3). (4) y (5) es un detalle de como quedan las raciones moldeadas al sacarla de las oquedades.

60

REIVINDICACIONES

65

Los puntos nuevos que se presentan para que sean objeto de reivindicación en la presente Memoria de Modelo de Utilidad que por veinte años se solicita en España son:

70

1.ª.-Máquina moldeadora y dosificadora de carne y pescado, consistente en un bloque en cuya parte inferior se aloja un motor eléctrico que acciona dos ejes que giran sincronizados en distintas revoluciones, los

55663



los cuales se asoman al exterior comportando uno un recipiente y unas paletas y el otro un disco giratorio.

75

2ª.- Máquina moldeadora y dosificadora de carne y pescado, caracterizada porque sobre el árbol de un eje va montado un recipiente cilíndrico, dotado en su parte inferior de un orificio de escape y sobre aquél cuatro paletas amasadoras dispuestas en el árbol en orden de arriba abajo aumentando el radio de las paletas hasta llegar a la última que tiene la misma dimensión que la superficie del recipiente.

80

3ª.- Máquina moldeadora y dosificadora de carne y pescado, caracterizada porque sobre la cabeza de otro eje va acoplado un disco que fricciona en su movimiento en la base del recipiente anterior, dotado de unas cavidades merced a unos pistones sustentadores que suben o bajan por una palanca.

85

4ª.- Máquina moldeadora y dosificadora de carne y pescado.

La presente Memoria consta de CUATRO HOJAS y de OCHENTA Y NUEVE LINEAS mecanografiadas a doble espacio por una sola cara y el correspondiente plano HOJA UNICA para su mejor comprensión.

Madrid 13 de Agosto de 1.956  
P.A.

55663

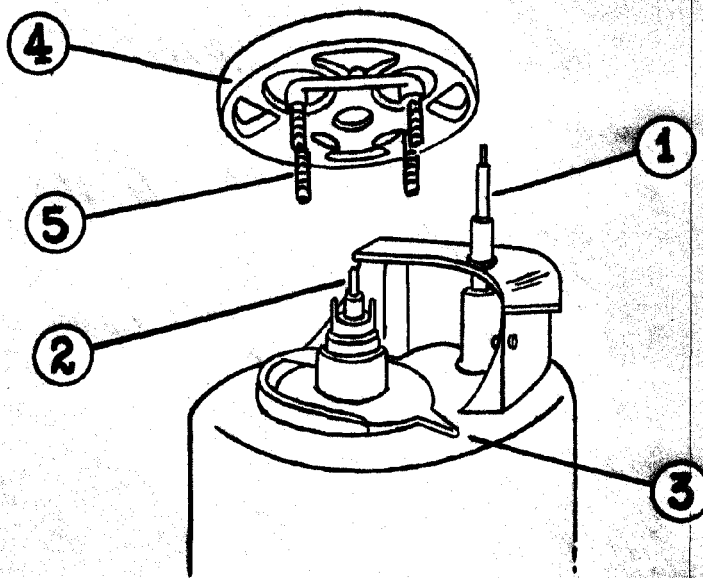


FIG-1

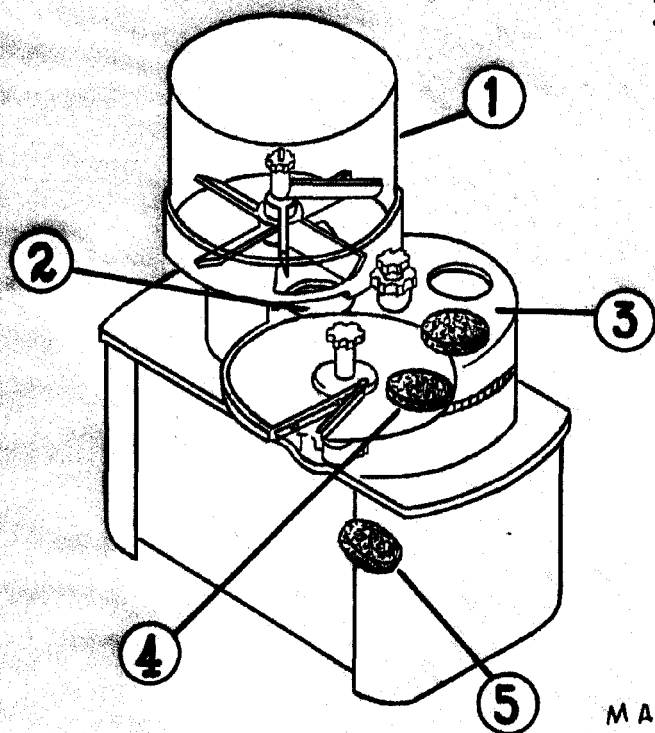


FIG-2

ESCALA VARIABLE  
MADRID AGOSTO · 1956.