



66

.55665

MODELO DE UTILIDAD QUE POR VEINTE AÑOS SE SOLICITA EN ESPAÑA, A FAVOR DE DON ALBERTO JAUREGUI AYALA, de nacionalidad Boliviana, residente en Madrid, Benito de Castro, 12 bis por: "MAQUINA SUAVIZADORA DE CARNE"

~~~~~

#### MEMORIA

---

5 El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria y adjunto plano, está destinado a garantizar la propiedad y explotación exclusiva en todo el territorio español y sus posesiones del objeto del mismo, consistente en "MAQUINA SUAVIZADORA DE CARNE"

La máquina a que se refiere este Modelo de Utilidad tiene por objeto suavizar sin distinción toda clase de carnes, de modo que resulte sin nervios, de fácil masticación, suave al paladar y de fácil digestión.

10 Sabido es que al comer las carnes se nota más suavidad y agrado al paladar según sean las piezas, pues no es lo mismo el solomillo y el lomo, que la contra y también es otro factor según que proceda la carne de animal viejo o joven, pero el principal de todos es el corte que se le dé a la carne.

15

En cualquiera de los casos, aún siendo una



.55665

carne de primera, antes de proceder a un asado, emparri-  
llado o guiso, es preciso limpiarla de nervios, gordos y  
piltrafas y en otros suavizarla por cocción u otros proce-  
dimientos.

20

Con la máquina suavizadora que presentamos, los trozos de carne sufren el machaqueo de unas cuchillas de forma que en breves instantes la carne queda separada sin nervios ni durezas

25

Esencialmente consiste la presente máquina en dos rodillos recubiertos de cuchillas que giran en movimiento rotativo inverso, merced a un sistema de engranajes que se pone en movimiento por una polea accionada por un motor eléctrico, la máquina y sus dispositivos van en el interior de una caja metálica que solo presenta en su exterior dos aberturas, una para la introducción de los trozos de carne y otra para recogerla a la salida. Para evitar todo riesgo de cortarse al introducir la carne, la abertura de entrada preserva ante los rodillos por unas persianas metálicas que se abren con solo presionar ante ellas, pero con abertura limitada, de modo que con solo introducir la carne en la pequeña abertura las cuchillas de los rodillos la arrastran, hacia sí, suavizándose al ser pasada por éstos por las cuchillas de que están dotados y despidiéndola por la abertura de salida inmediatamente.

30

35

40

DESCRIPCION DE LA MAQUINA.-En la Fig. 1, se ve una perspectiva de la máquina al descubierto, (1) es el sistema de engranajes que transmite el movimiento rotativo inverso a los rodillos (2).

45

En la Fig. 2, (1) es el eje donde se mon-



55665

50

tan los rodillos, que reciben el movimiento por un extremo. En la Fig. 3, se representa el dispositivo de preservación consistentes en unas persianas metálicas (1) situadas antes de los rodillos con abertura limitada(2).

55

En la Fig. 4, se representa la máquina en su aspecto exterior, consistente en un bloque metálico que en su parte inferior presenta un orificio por donde sale el hilo con su enchufe para su conexión a la red, (2) la puerta de entrada y (3) el bloque de rodillos, dándose en la Fig. 5 un detalle del movimiento que sufre la carne a través de estos.

60

Consta de un solo bloque con dos compartimentos, el de los órganos mecánicos y el de la transmisión. Exteriormente presenta dos aberturas, una de entrada y otra de salida y en la primera una persiana protectora para evitar que se propase la mano.

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

1a.- Máquina suavizadora de carne consistente en un bloque con dos compartimentos, el de los órganos mecánicos, dos rodillos y el de los órganos de transmisión, un sistema de engranajes accionados por motor eléctrico.

75

2a.- Máquina suavizadora de carne, caracterizada porque los órganos mecánicos consisten en dos rodillos revestidos por un sistema de cuchillas que mon-

55665



tadas sobre un eje inmóvil giran en movimiento rotativo inverso, recibiendo ambos su movimiento por un extremo.

80

3a.- Máquina suavizadora de carne, caracterizada porque la máquina en su exterior presenta dos aberturas, una de entrada y otra de salida, estando dotada la primera de dispositivo de seguridad merced a unas persianas situada ante los rodillos que impiden, por su estrechez que se propase la mano.

85

4a.- Máquina suavizadora de carne.

La presente Memoria consta de CUATRO HOJAS y de OCHENTA Y CINCO 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.

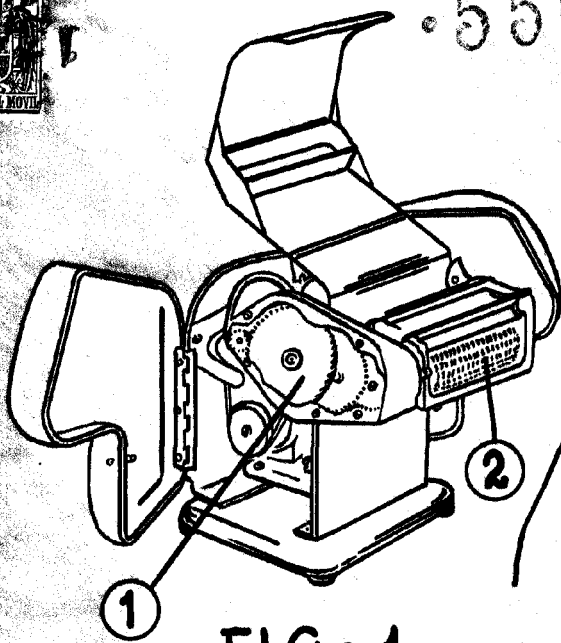


FIG-1

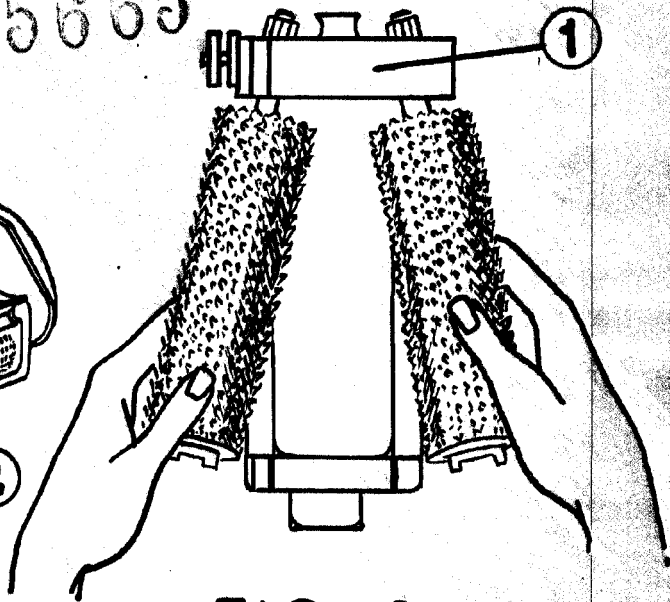


FIG-2

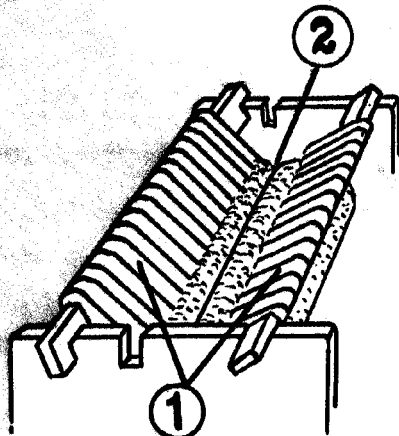


FIG-3

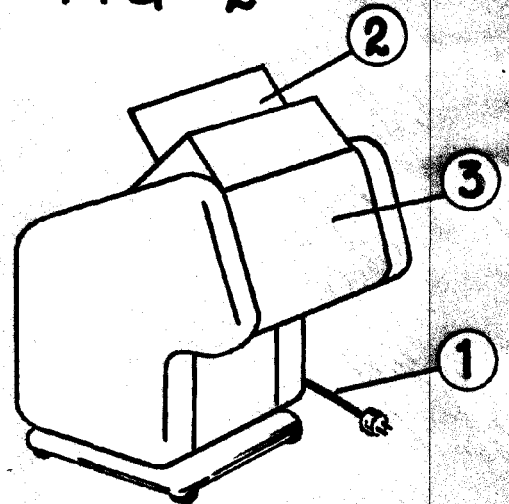


FIG-4

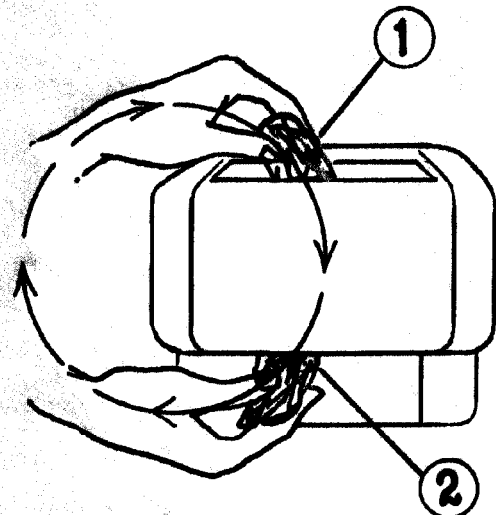


FIG-5

ESCALA VARIABLE  
MADRID AGOSTO-1956.

*Cooley*  
m