





dos objetivos mencionados, con solo el cambio de una pieza, colocando otra en distinta posición, con lo cual se consigue una gran ventaja sobre los modelos actualmente en uso, que permiten una sola de dichas aplicaciones.

15 En el dibujo adjunto se ha representado el aparato en sus dos versiones. En la figura A se ha representado el aparato en sección vertical dispuesto para la extracción y centrifugación de jugos. En la figura B el mismo aparato, visto en planta sin la tapa superior. En la figura C el aparato en sección vertical, dispuesto para triturar carne y en 20 la figura D una vista en planta de la pieza que realiza la trituración de la carne.

La descripción del aparato dispuesto para la extracción y centrifugación de jugos es la siguiente:

25 Consiste en un cuerpo envolvente (1), que por medio de un saliente circular apropiado (2), puede encajar en el alojamiento de la carcasa del motor eléctrico de alta velocidad destinado a accionarlo. El cuerpo envolvente lleva también una canal (3) para salida del jugo extraído. El 30 accionamiento del motor del aparato por medio del motor eléctrico de eje vertical se realiza por medio de una horquilla (4), provista de unos topes de goma (5), que es arrastrada por un travesaño que lleva el eje del motor. Esta horquilla lleva solidario un eje (6) al que arrastra en su movimiento. 35 El eje (6) gira sobre un cojinete de fricción (7), incrustado en el cuerpo de la envolvente (1). El eje (6) arrastra una pieza metálica en forma de cilindro de eje vertical (8) con fondo plano y descubierta por su parte superior. Este cilindro lleva las paredes laterales llenas de pequeños agujeros y en su fondo, por la parte inferior lleva unas cuchi- 40



45 llas (9), con borde en forma de sierra, destinadas a desmenuzar las frutas, siendo la pulpa centrifugada, pasando el líquido a través de los agujeros de las paredes laterales y saliendo del aparato por la canal (3) a la cual va a parar por medio de una pendiente adecuada del fondo de la envolvente (1). La envolvente lleva encajada una pieza (10), con una superficie cilíndrica (11) estriada por su parte interior y dentada por su parte inferior (12), teniendo que pasar la fruta triturada entre el borde (12) y el fondo de la pieza metálica (8). Tapando el recinto destinado a recibir la fruta a triturar se coloca una pieza (13) de plástico transparente, que permite darse cuenta continuamente del estado de la operación.

55 Para tener el aparato dispuesto para triturar carne basta cambiar la pieza metálica en forma de cilindro vertical (8) por un plato triturador (14), formando una sola pieza con un vástago (15), que roscado por su parte inferior, se acopla al eje (6). El plato triturador (14) lleva unos taladros (16) con uno de sus bordes levantados para que tenga efecto cortantes sobre la carne colocada encima de este plato en el interior de la cavidad que forma la pieza (10) colocada en posición invertida. La tapa transparente (13) se coloca encima del borde dentado (12), permitiendo de esta forma vigilar la marcha de la operación.

65 Este modelo es realizable en cualesquiera tamaños y materiales adecuados, siendo susceptible de toda clase de modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

-:- NOTA -:-

70 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este modelo de utilidad, en



España, por veinte años son los siguientes:

75 1º.- Aparato centrifugador-extractor de jugos y triturador de carnes, caracterizado porque consiste en un cuerpo envolvente en cuya base va un eje que se prolonga en una horquilla, dotada de topes en sus extremos inferiores, girando el eje sobre un cojinete de fricción y poseyendo acoplamiento para arrastrar en su giro a una pieza cilíndrica cuya pared y fondo van dotados de orificios, montándose en su fondo 80 unas cuchillas, con borde en forma de sierra, cubriéndose el cuerpo envolvente por una pieza, que encaja con él, y que posee una superficie cilíndrica estriada interior dentada en su parte inferior, todo ello en combinación con una canal colectora del fondo del cuerpo cilíndrico en comunicación con una boca vertedero de salida, posibilitando la pieza interior 85 ser abierta con una tapa transparente que permite vigilar la operación de centrifugado y extracción.

2º.- Aparato centrifugador-extractor de jugos y triturador de carnes, caracterizado porque es susceptible de que se cambie la pieza criba por un plato triturador dotado 90 de taladros con sus bordes levantados, colocándose la pieza interior en posición invertida acoplándose la tapa sobre el borde dentado de la misma, posibilitando la vigilancia de la operación de triturado de carnes.

3º.- "APARATO CENTRIFUGADOR-EXTRACTOR DE JUGOS Y TRITURADOR DE CARNES". 95

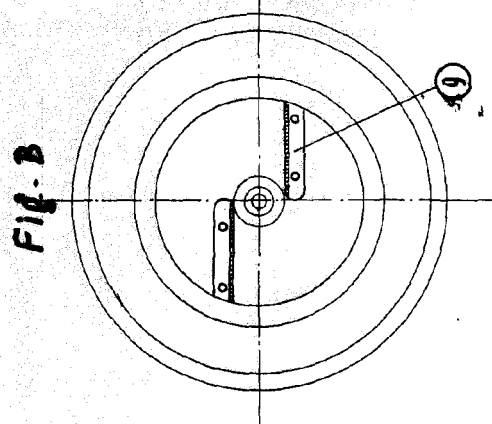
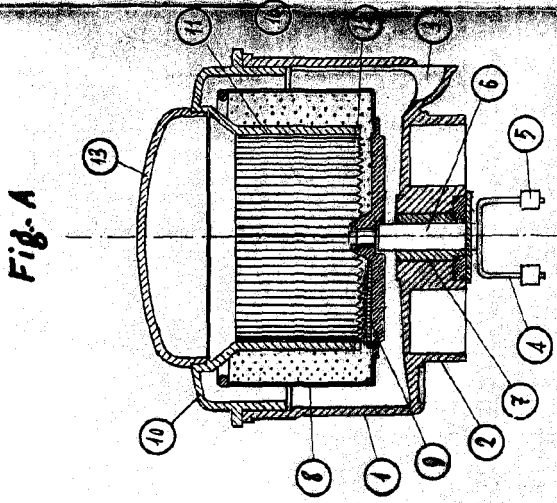
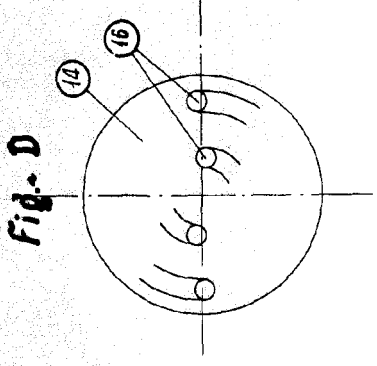
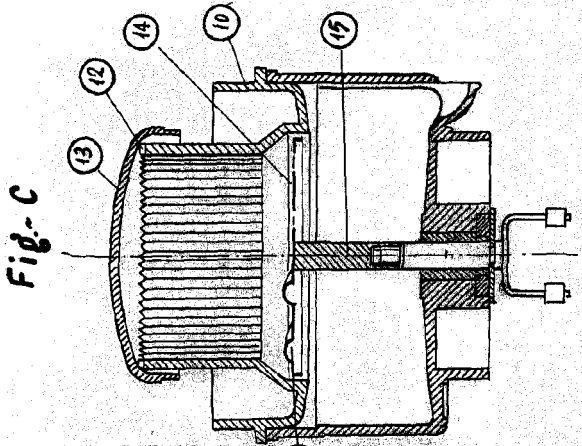
Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y para los fines que se han especificado y consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 27 de Junio de 1959

74687



74687



*J. Lopez*

Escala variable.