

85838

14



MODELO DE UTILIDAD

a favor de

DISVE, S.A. - de nacionalidad española - domiciliada  
en BARCELONA, calle Mallorca, nº 277.

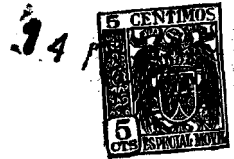
por:

"Máquina embutidora"

-----:000-----

M e m o r i a   D e s c r i p t i v a

El presente modelo de utilidad tiene por objeto una máquina embutidora de funcionamiento manual, de las empleadas para la fabricación de embutidos, particularmente para las operaciones de relleno de los intesti



85838

nos, tripas o elementos tubulares flexibles que los sustituyan y que constituyen la envolvente de la pasta, obteniendo así los diversos embuchados tales como moreillas, longanizas, salchichas, etc.

5                   Esta máquina comprende esencialmente un recipiente cilíndrico receptor de la pasta, montado en forma libre y voluntariamente giratoria alrededor de un eje vertical, de manera que puede adaptar dos posiciones diametralmente opuestas en una de las cuales se halla coincidiendo con la carrera de un émbolo presionador de la carne picada o pasta, mientras que en la otra posición el recipiente se encuentra fuera del cuerpo de la máquina y en posición libre e idónea para recibir la carga de nueva pasta.

10

15                   Este montaje libremente giratorio del recipiente se realiza sobre uno de dos pies derechos de la máquina que sostienen por su parte superior al mecanismo accionador del émbolo presionador de la pasta, cuyos pies derechos, por su extremo inferior están asegurados en

20                   una base provista de topes de retención para el recipiente en la posición de trabajo.

25                   Para su montaje articulado el recipiente comprende en su pared lateral dos brazos radiales exteriores rematados en forma arqueada en sentidos opuestos, lo cual permite, mediante un ligero desplazamiento inclinado del recipiente, la retirada total del mismo con respecto de la máquina, facilitando ello en gran manera la labor de su limpieza periódica.

30                   Estos dos brazos se hallan montados en la misma generatriz del recipiente, y el inferior presenta un te-



85808

tón que se desliza, en el giro del recipiente, por sobre un plato circular instalado en el pie derecho correspondiente, cuyo plato comprende en su borde inferior una rampa circundante con tope en su punto bajo y con una zona plana en su punyo alto, cuyos tope y plano coinciden con las posiciones activa y pasiva del recipiente en la máquina, respectivas.

5

El mecanismo accionador del émbolo presionador de la pasta, comprende un juego de engranajes adecuado para lograr dos efectos reductores distintos sobre un vástago-cremallera vinculado al émbolo, presentando estos engranajes dos ejes sobresalientes al exterior, en donde se acopla anoviblemente una manivela para la acción de reducción deseada sobre dicho vástago-cremallera.

10

15

El acoplamiento eventual de la boquilla receptora de la tripa p similar a rellenar, se realiza por intermedio de una pieza de unión formada por un casquillo fijable a bayoneta en un apéndice inferior y exterior solidarizado en el recipiente, manteniendo aprisionada este casquillo, la boca posterior de la boquilla contra la boca anterior del mencionado apéndice. Este sistema de acoplamiento permite cambiar la boquilla en forma práctica y con toda rapidez.

20

25

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria unos dibujos en los que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo, no limitativo del alcance del presente modelo de utilidad.

30

La figura 1 ilustra en alzado frontal el conjunto de la máquina embutidora.



85838

La figura 2 muestra esta misma máquina en alzado lateral, convencionalmente fragmentado.

La figura 3 representa la máquina en cuestión según planta superior, con la caja de mecanismos seccionada transversalmente.

5

La figura 4 indica en perspectiva el plato circular que constituye el apoyo y guía en el giro del recipiente.

La figura 5 manifiesta en sección alzada lateral el detalle del acoplamiento de la boquilla al recipiente, y

10

La figura 6 muestra en alzado frontal la máquina con el recipiente en la posición de carga.

15

Comprende la máquina en cuestión una base -1-, en la que lateralmente están anclados dos pies derechos cilíndricos -2- y -3-, los cuales sostienen superiormente una caja -4- en donde se encuentra instalado un mecanismo de engranajes que acciona un vástago-cremallera -5- montado verticalmente y que en su extremo inferior lleva solidarizado un émbolo -6- que se ajusta en el interior de un recipiente cilíndrico -7- receptor de la pasta.

20

Este recipiente se instala en forma giratoria y amovible sobre el pie derecho -2-, para lo cual presenta el recipiente dos brazos radiales -8- y -9- exteriores fijados en la misma generatriz de aquel que, en su extremo libre se rematan según sendos arcos -10- y -11- de radio similar al del mencionado pie derecho -2- estando dirigida la abertura de estos arcos en sentidos opuestos para que, con una adecuada inclinación del recipiente, pueda lograrse la total separación de éste con

25

30

74 FEB



85333

respecto de la máquina.

5 El brazo inferior -9- presenta un tetón -12- que se apoya en el borde superior de un plato circular -13- fijado en el extremo inferior del pie derecho -2-, constituyendo este plato el punto de apoyo y de guía en el giro del recipiente -7- alrededor del eje constituido por el citado pie derecho.

10 Este plato circular -13- de guía presenta en su borde superior una muesca -14- en rampa circundante, existiendo en el punto más bajo de esta rampa un resalto periférico -15-, mientras que en el punto más alto de la misma se prolonga según un tramo plano -16- (figura 4). De esta manera, el recipiente, en su desplazamiento giratorio alrededor del pie derecho -2-, se encuentra en una  
15 posición baja cuando está situado encima de la base -1- de la máquina durante el trabajo de ésta, mientras que cuando este recipiente se encuentra en su posición pasiva (figura 6), por ejemplo para llevar a cabo la carga de la pasta o carne picada, el recipiente se halla en un  
20 punto elevado por descansar entonces el tetón -12- sobre el plano -16- del plato circular.

25 Para la perfecta posición y retención del recipiente en la base -1- de la máquina, presenta dicha base dos topes -17- y -18- en puntos diametralmente opuestos, en los cuales encajan respectivamente sendas orejas -19- y -20- solidarizadas en la zona inferior y exterior del recipiente.

30 El mecanismo accionado del émbolo -6- comprende un eje -21- que sobresale al exterior de la caja -4- según una zona extrema poligonal -22-, portando este eje



858384

dos piñones, uno menor -23- y otro de mayor diámetro -24-. El piñón menor -23- engrana con una rueda dentada mayor -25-, anclada sobre un eje -26- que porta asimismo otra rueda dentada de diámetro menor -27-, la cual engrana directamente con el vástago-cremallera -5-.

Además comprende este mecanismo un segundo eje -28-, también sobresaliente al exterior de la caja -4- según una zona poligonal -29-, cuyo eje es portador de un pequeño piñón -30- que engrana con el piñón mayor -24- del eje -21-, (figura 2).

Los extremos poligonales -22- y -29- de los ejes -21- y -28-, permiten el montaje amovible de una manivela o manubrio -31-, con cuyo giro se obtiene sobre el émbolo -6- una acción más o menos potente según la reducción que se elija.

Para el acoplamiento de las boquillas cónicas -32-, el recipiente presenta un apéndice tubular cilíndrico -33- que sobresale exteriormente de la parte inferior de su pared lateral, (figura 5), asegurándose este acoplamiento por testa mediante un casquillo cilíndrico -34- con pestaña interna -35- en una de sus bocas, habiéndose practicado en la pared lateral de este casquillo de unión dos ranuras a escuadra -36- y -37- en puntos diametralmente opuestos, las cuales cooperan con sendos pivotes -38- y -39- fijados en la periferia exterior del apéndice tubular -33-, para lograr así un cierre a bayoneta que permita la rápida retirada de una boquilla y la colocación de una nueva o bien de la misma una vez limpia.

El funcionamiento de la máquina es bien simple:

14 FEB



85038

5 Según la figura 6, se carga el recipiente -7- con la pasta o carne picada; luego se desplaza dicho recipiente según un giro de aproximadamente 180º alrededor del pie derecho -2-, hasta que las orejas -19- y -20- del recipiente encajan en los topes -17- y -18- de la base -1-.

10 Una vez en esta posición el recipiente, y después de colocar en la boquilla -32- la tripa o similar a rellenar, se acciona manualmente el manubrio -31- logrando el descenso del émbolo -6- que presiona la pasta y la obliga a salir por el conducto o apéndice tubular -33- hasta rellenar la tripa, llevándose a cabo ulteriormente las operaciones características en la fabricación de embutidos y según sea el tipo de embuchado que se quiera obtener.

15 El montaje amovible del recipiente -7- así como de la boquilla -32-, permiten tener siempre en óptimas condiciones de limpieza y de higiene las partes de la máquina con las que tiene que estar en contacto la pasta.

20 La máquina descrita, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización, que difieren en detalle de la indicada a título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los medios y materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

**N O T A**

=====

Se reivindica como objeto de este registro de



85838

modelo de utilidad:

5 1. - Máquina embutidora, caracterizada por comprender una base que sostiene dos pies derechos, alrededor de uno de los cuales va montado libremente giratorio un recipiente destinado a contener la pasta que se ha de embutir, de manera que pueda pasar desde una posición exterior a dicha base hasta otra posición límite en la que queda retenido sobre la base, entre ambos pies derechos, coaxialmente a un émbolo que puede penetrar y deslizarse en su interior, accionado manualmente a través de una cremallera solidaria de su vastago, que recibe el movimiento de un sistema de engranajes alojados en una caja superior soportada por ambos pies derechos.

15 2) Máquina embutidora según la reivindicación anterior, caracterizada porque el recipiente presenta dos brazos laterales dispuestos según un mismo plano vertical y terminados en sendos semicojinetes opuestos, por los que se apoya y gira sobre el pie derecho correspondiente, cuya disposición permite, por inclinación del recipiente en sentido adecuado, desprenderlo del pie derecho y retirarlo de la máquina.

25 3.- Máquina embutidora según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque uno de los brazos de soporte del recipiente se apoya en su giro sobre un plato fijo en el pie derecho que actúa de eje de giro, cuya cara superior presenta un resalte o tope que limita el giro del recipiente determinando la posición correcta del mismo sobre la base, una rampa que origina la elevación del recipiente en la primera parte de su giro hacia el exterior, evitando el rozamiento de su fondo contra

30



85838

la base, y un plano horizontal a continuación de dicha  
rampa que proporciona una posición estable al recipiente  
después de haber girado hacia el exterior de la base.

5 4.- Máquina embutidora según las reivindicaciones  
anteriores, caracterizada porque el recipiente presenta  
en su parte inferior dos orejas laterales opuestas que  
encajan en sendos alojamientos de unos topes dispuestos  
en la base, asegurando la inmovilización del recipiente  
en la posición de trabajo.

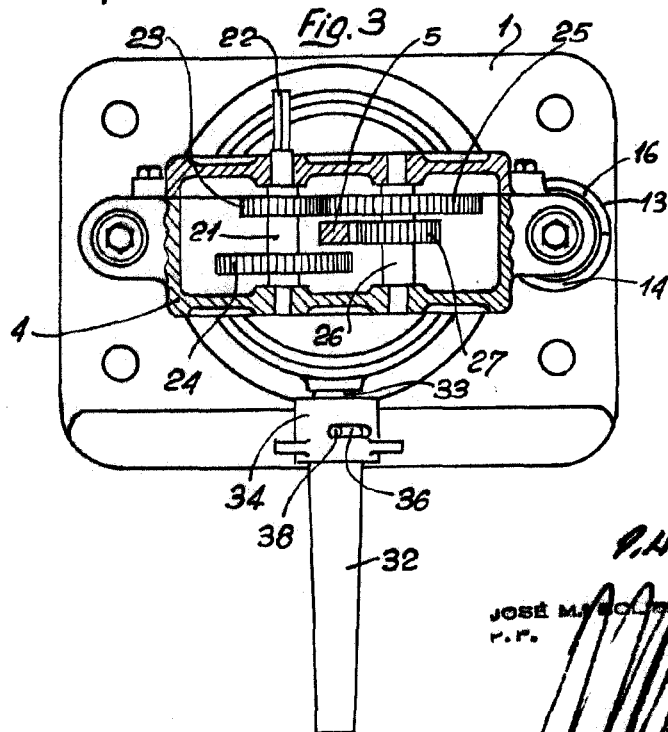
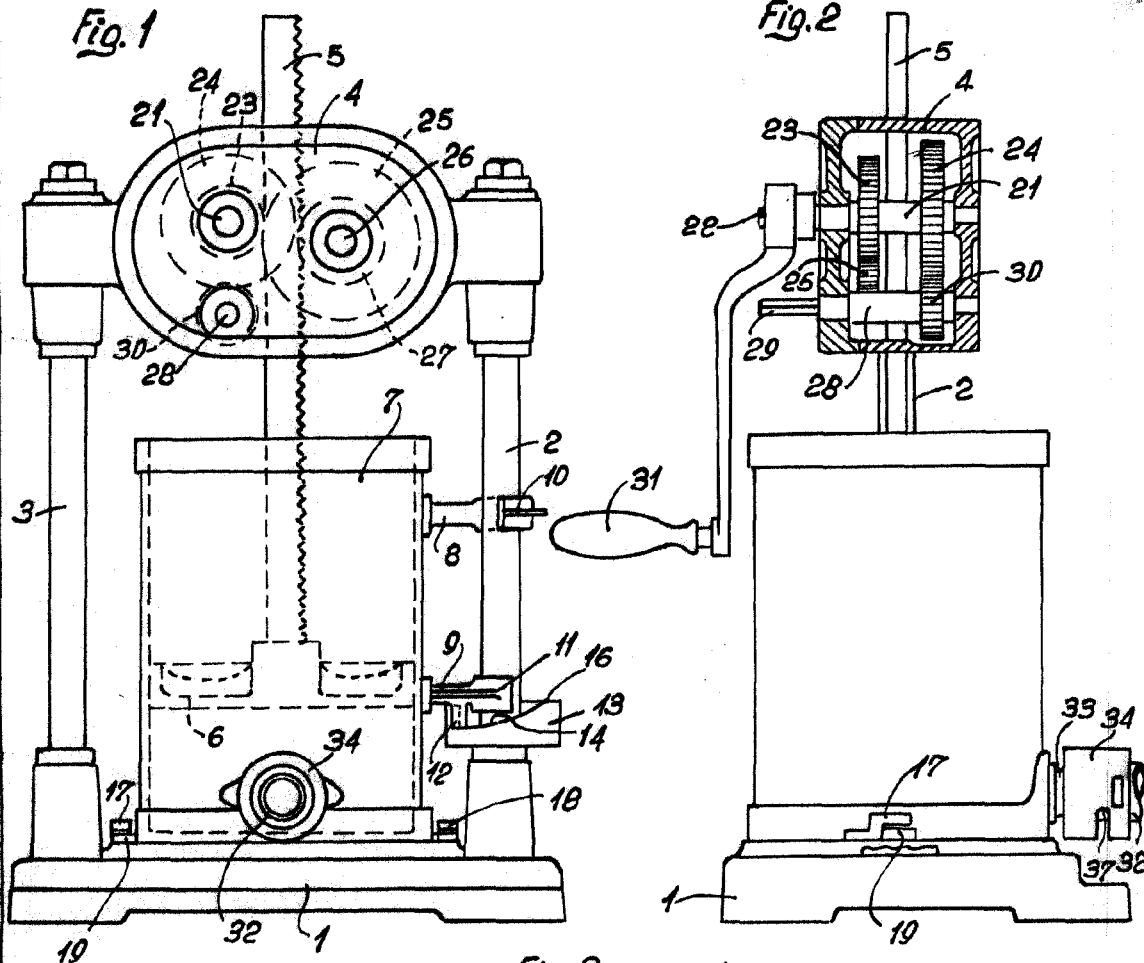
10 5.- Máquina embutidora según las reivindicaciones  
anteriores, caracterizada porque el recipiente presenta  
en su parte inferior una salida tubular a cuyo extremo  
se aplica una boquilla cambiabile, que se sujeta  
mediante un casquillo intermedio que prende en un  
15 borde de la boquilla y ajusta a bayoneta sobre la salida  
tubular.

20 6.- Máquina embutidora según las reivindicaciones  
anteriores, caracterizada porque el sistema de engranajes  
que transmite el movimiento a la cremallera del vástago  
del émbolo, comprende dos ejes motores correspondientes  
a otras tantas relaciones de transmisión, los cuales  
sobresalen al exterior de la caja, pudiendo adaptarse  
a uno u otro indistintamente, según la reducción  
deseada, una manivela amovible para el accionamiento  
25 manual.

7.- Máquina embutidora.

Esta memoria consta de nueve páginas escritas  
por una sola cara.

BARCELONA, 14 FEB. 1961  
*[Handwritten signature]*  
JOSÉ M. FERRER  
P.



P.H.  
 JOSÉ M. SOLÍS  
 P.F.

