



90461

C.G.

- 1 -

Memoria Descriptiva

para

un Modelo de Utilidad
por veinte años en España

a favor de los sres.

D. Miguel Gatell Poblador y
D. Valentin Martínez Alonso

-ambos de nacionalidad española-

residente en

BILBAO (General Eguía 10
(Licenciado Poza, 54

por:

" DISPOSITIVO PARA OBTENER VARIOS MOLDES DE CARNE PICADA "

=====



2.-

90461

5 El presente modelo de utilidad se refiere a un dispositivo para obtener varios moldes de carne picada, o preparados análogos, que proporciona higiénicamente moldes bien formados y regulares, sin necesidad de tocarlos con las manos, cuyo dispositivo constituye un elemento de trabajo muy útil en las carnicerías de despacho al público, y en los esta-
blecimientos en que sea necesario preparar gran número de mol-
deados análogos.

10 El modelo que se reivindica constituye una im-
portante mejora respecto al protegido por el registro número 85.963, establecido a nombre de los solicitantes del presente registro.

15 Esencialmente la máquina conocida está consti-
tuída por una plataforma giratoria, alrededor de un eje perpen-
dicular a la base de sustentación, fijada en el banco de tra-
bajo, cuya plataforma presenta, distribuidos regulamente, ca-
jetines para obtener los moldes.

20 Ese eje de giro de la plataforma, lleva por
encima de esta dos abrazaderas, en las que está articulada una
palanca de accionamiento, y otra transportadora de una tapa,
destinada a prensar sucesivamente el contenido de cada cajetín,
girando al efecto la plataforma de estos para presentarlos su-
cesivamente bajo dicha tapa.

25 La tapa es solidaria de un vástago, que atra-
viesa la palanca portadora, y por su otro extremo se articula a



3.-

90461

una ranura, dispuesta en la parte inferior de la palanca de mando; yendo ese vástago rodeado de un resorte comprendido entre ambas palancas.

Las principales modificaciones que se introducen, como tales mejoras, son las siguientes:

- el plato general giratorio es de dos piezas, solidarias entre sí por medio de tornillos pasantes, con sus cabezas en la parte inferior;

- el disco giratorio se fija, en las posiciones que corresponda, a que cada una de las piezas a moldear quede debajo de la palanca que lleva la tapa con que se las presiona, mediante un dispositivo análogo a un pestillo de resbalón, sin necesidad de proceder por tanteo, logrando así automáticamente las paradas sucesivas necesarias;

- Existen en ese disco unas perforaciones destinadas a dar salida al agua con que se limpia la máquina una vez concluido su trabajo;

- la abrazadera superior del eje vertical, que presenta la articulación con la palanca mencionada, va fijada de modo que es imposible se salga de dicho eje;

- otro tanto ocurre con la abrazadera inferior del mismo eje, a la que se articula el soporte de la citada tapa.

Dentro de las reivindicaciones que se establecen pueden fabricarse dispositivos para obtener moldes de carne picada, de las formas, tamaños y materiales que se juzguen adecuados, según la aplicación concreta de que se trate, sin



90461

5 que tales variaciones, así como las que puedan introducirse en detalles de su presentación y organización afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que los dispositivos que se fabriquen, dentro de la idea general reseñada, con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes, igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

10 En esta idea, las adjuntas figuras corresponden unicamente a una forma de ejecución, sin carácter alguno limitativo, que se presenta a título de ejemplo de realización, para concretar cuanto se dice en esta memoria descriptiva.

15 La fig. 1 ilustra, en proyección en alzado y sección parcial, un dispositivo para obtener moldes de carne picada, establecido de acuerdo con lo que se reivindica.

La fig. 2 corresponde a la proyección en planta del conjunto del dispositivo, visto por su parte superior.

20 La fig. 3 detalla, en alzado y sección parcial, el mecanismo de fijación del disco giratorio.

La fig. 4 se refiere a la paleta que se utiliza para extraer los moldes ya preparados.

La fig. 5 presenta la vista por la parte inferior del plato giratorio.

25 Con referencia a dichas figuras y a los números que sobre ellas designan las partes y detalles del dispositivo representado, que interesan a los fines de esta memoria, la descripción del mismo es como sigue:



5.-

90461

5 La columna 11 de la máquina descansa, por la parte inferior, en un plato o disco que le sirve de base de sustentación, y se fija en el banco de trabajo o análogo; y sobre ella va montado el plato giratorio 9, que está constituido por dos piezas solidarias entre sí, por medio de los tornillos pasantes 16, que se aprecian en la fig. 5.

10 La plataforma, cuyo núcleo 8 recibe el eje vertical de giro, presenta alojamientos elipsoidales para los moldeados, presionándose estos mediante la tapa 13, que es solidaria de un vástago que atraviesa el soporte 14, va rodeado del resorte 15 y tiene una cabeza 2 en su extremidad, que entra en una ranura dispuesta en la parte inferior de la palanca 1 de accionamiento. Esta palanca 1, y el soporte 14, están articulados, mediante los tornillos 3, en las abrazaderas 15 6 dispuestas en el eje 4 y sujetas por el tope 5 y tornillos 7. En la parte inferior de la plataforma va dispuesta la ranura 10 (figs. 1 y 5) para dar salida al agua de limpieza.

20 El dispositivo que fija la plataforma giratoria, de modo que cada uno de sus alojamientos quede debajo de la tapa 13, está constituido por la bola 17 (fig. 3), impulsada por el resorte 19, que por su otro lado apoya en el tornillo 20, cuya bola va entrando sucesivamente en cada uno de los alojamientos 18 (fig. 5).

25 Para introducir el picado o preparación de los moldes en los correspondientes alojamientos de la plataforma 9, y para sacarlos de la máquina después de moldeados, se



6.-

90461

utiliza la paleta 12, representada en la fig. 4, y cuya colocación en la máquina se indica en las figs. 1 y 2.



90461

N O T A.-

=====

El presente Modelo de Utilidad comprende las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Dispositivo para obtener varios moldes de carne picada, caracterizado porque el plato giratorio, que presenta los cajetines para obtener los moldes, está formado por dos piezas, solidarias entre sí por tornillos pasantes, con sus cabezas en la parte inferior, y lleva, en correspondencia con cada cajetín, un vaciado semiesférico, en la base del núcleo anular que soporta el plato, con los que se corresponde, en cada posición del mismo, una bola impulsada por un resorte helicoidal, que por su otro extremo apoya en un tornillo, cuya cabeza queda por debajo de la base de sustentación, siendo vertical el alojamiento de la bola, resorte y tornillo.

15 2.- Dispositivo según lo reivindicado en el punto anterior, caracterizado porque las abrazaderas, que sujetan al eje vertical de giro de la plataforma, la palanca de accionamiento y la que soporta la tapa, están fijadas, respectivamente, por un tope y un tornillo radial.

20 3.- Dispositivo según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizado porque el plato portador de los cajetines para los moldes, tiene perforaciones para dar salida al agua de limpieza.

4.- Dispositivo para obtener varios moldes de

8.-



90461

carne picada.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

5

Consta esta memoria de ocho hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 16 de Diciembre de 1961.

GUILLERMO ROEB

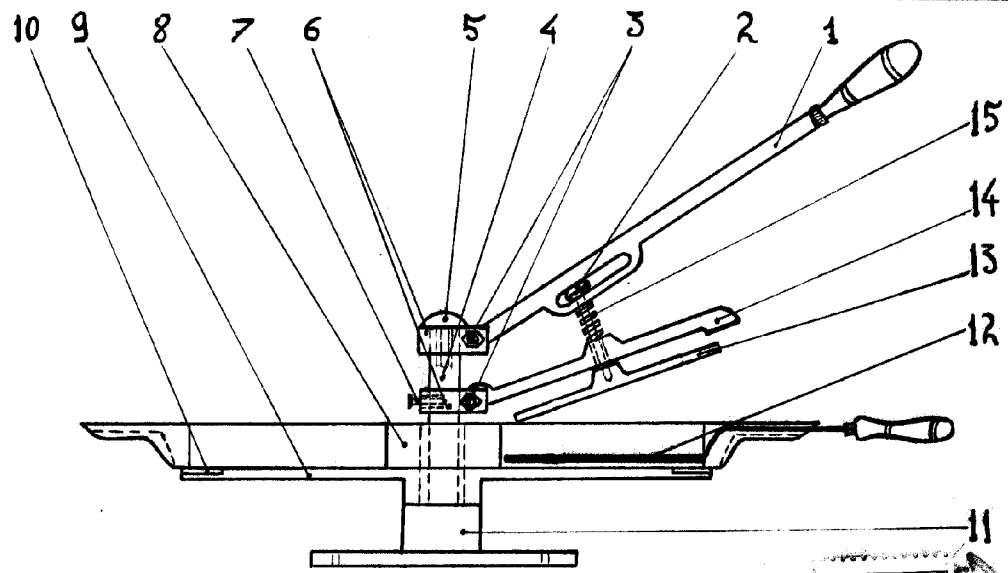


FIG. ~1

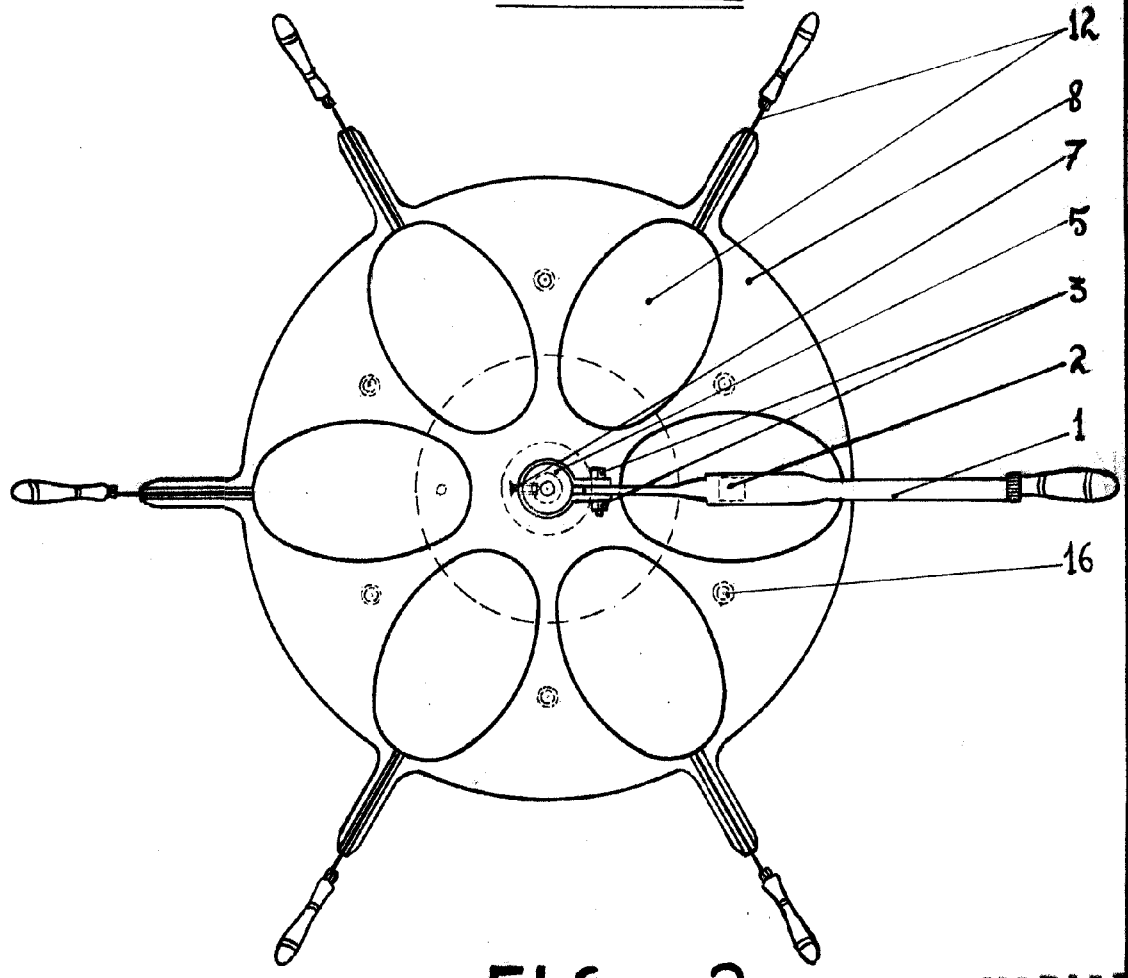


FIG. ~2 ESCALA VARIABLE

GUILLERMO ROEB
P. R.

Valentin Martínez Alonso

17.612

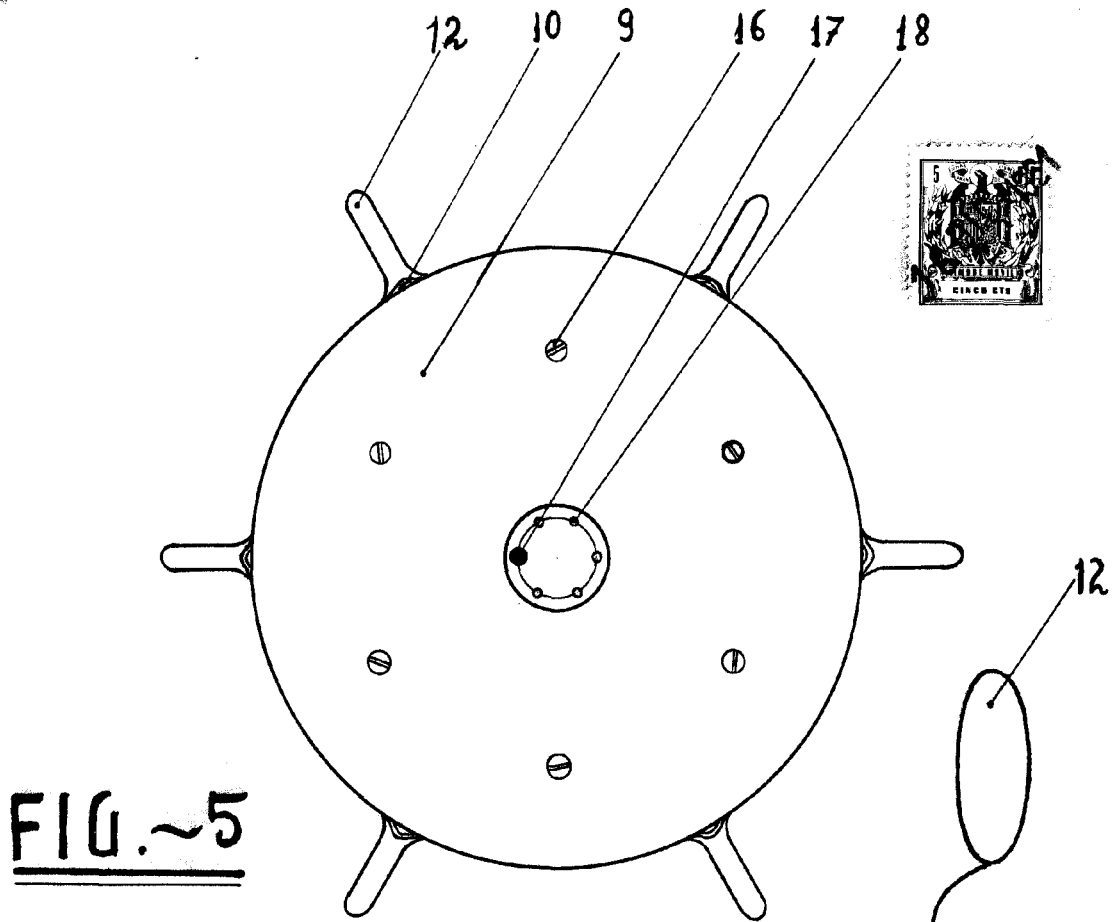
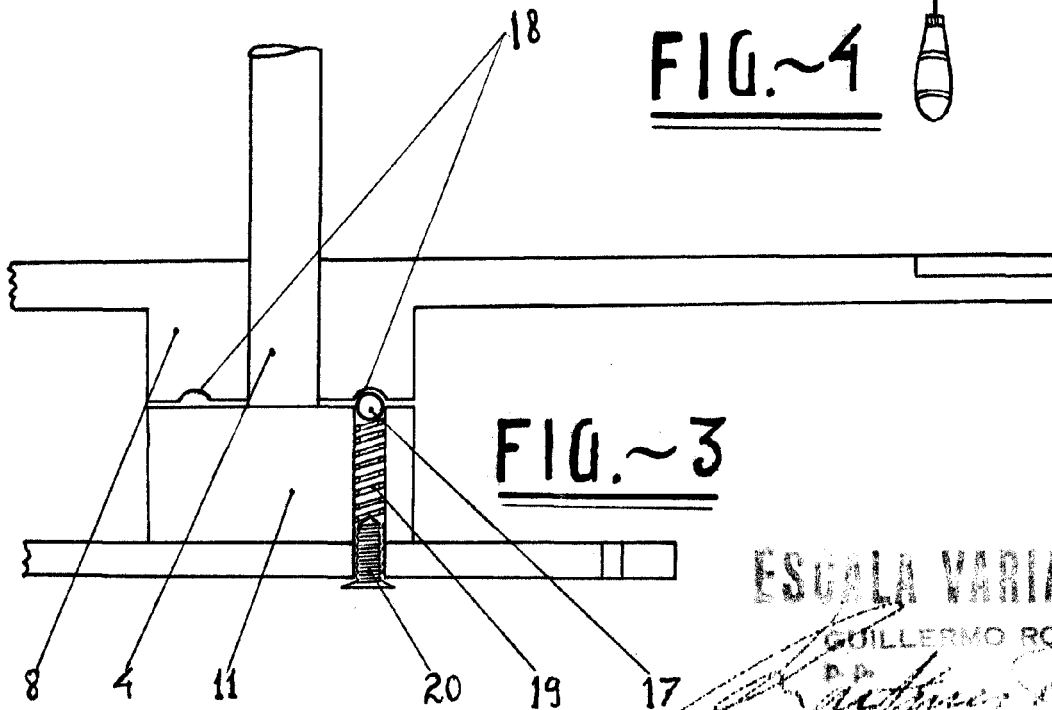


FIG. ~4



ESCALA VARIABLE

GUILLERMO ROEB

PA

Valentin Alonso

19.612