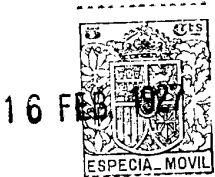


ES/.

(Gr. 3. Clase 30.)



P A T E N T E

a favor de

Don. M a t e o R a d r e a C a m ó, domiciliado en
B a r c e l o n a .

por:

" Máquina para rallar queso "

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

Esta patente se refiere a una máquina para rallar queso u otras materias desmenuzables, que además de su elegante construcción resulta muy higiênica por la perfecta limpieza a que se presta en todas sus partes.

Consiste la máquina en dos cuerpos cilindricos de sección circular, superpuestos, formando dos compartimientos separados por un rotor constituido por un rallador cóncavo en forma de casquete esférico u otra apropiada, apoyado por su borde mediante rodamiento de bolas en una garganta anular dispuesta en la junta de unión de ambos cuerpos cilindricos.



El eje de este rotor enchufa verticalmente en un cojinete central solidario del cuerpo superior o cámara de alimentación de la máquina y cerrado en su extremidad, quedando así este eje perfectamente aislado del queso o materia que se ralla.

El cuerpo o compartimiento bajo de la máquina lleva un cojinete o manguito transversal ajustado al eje de un volante o manubrio exterior que acciona al rotor o rallador de la máquina mediante un engranaje enguelto por una caja protectora.

Completa la máquina un núcleo ajustado a la pared interior de la cámara de alimentación y a la concavidad o superficie útil del rallador, convenientemente ranurado y agujereado dicho núcleo para poderlo deslizar con la mano, empujando contra el rallador el queso o producto en operación.

En el plano adjunto se representa como ejemplo, una forma de ejecución de la máquina objeto de esta patente.

La figura 1 representa a la máquina vista en sección vertical, según la línea I-I de la figura 2.

La figura 2 un corte transversal según II-II de la figura 1, y

La figura 3 un corte vertical según III-III de la figura 2.

Se compone la máquina de dos cuerpos cilíndricos fijos -1- y -2-, dispuesto el primero sobre el segundo y unidos con tornillos -3-. El cilindro -2- presenta en su extremidad superior cerca de la superficie de junta, un ensanchamiento formando la garganta -4- que sirve de asiento al rodamiento de bolas del rotor de la máquina. Este rotor se compone del rallador cóncavo -5- bordeado por los aros de refuerzo y protección -6- y -7- y montado sobre el eje vertical -8- que enchufa en el manguito -9- solidario del cuerpo cilíndrico -1-, mediante los tabiques diametrales -10-.

Estos tabiques diametrales -10- no solamente sirven para sostener el manguito -9- sino que además sirven para impedir que el queso que se ralla pueda seguir el movimiento de rotación del rallador -5- en cuyo caso no se produciría el rallado.



El cuerpo -1- lleva un núcleo -10- ajustado en su periferia a la superficie interior de aquel y provisto de las correspondientes ranuras -11- y agujero -12- que encajan respectivamente con los tabiques -19- y manguito -9- y permiten su desplazamiento al ser empujado con la mano contra el rallador -5-.

El cuerpo inferior -2- presenta en su base un ensanchamiento que forma el zócalo de la máquina en el cual se aloja el recipiente -21- introducido por la abertura -22- dispuesta en el zócalo.

Dicho cuerpo o cámara -2- tiene un manguito transversal -13- que da paso al eje -14- del volante con manubrio -15- que acciona el rotor -5- mediante el engranaje cónico -16- perfectamente protegido y aislado por la caja envolvente -17-.

Para evitar que el producto rallado se deposite sobre dichas piezas interiores de la máquina, entorpeciendo su funcionamiento, el rallador lleva en su superficie inferior una pequeña pieza -20- que gira con el rallador y hace caer el producto rallado que se hubiese depositado sobre la caja -17- y cojinete -13-.

Según ya se deduce de la descripción anterior, el funcionamiento del aparato se reduce a empujar con una mano al núcleo -10- hacia abajo, una vez colocado en el compartimiento -1- el queso o materia a rallar, accionando al mismo tiempo con la otra mano el manubrio o volante.

---=. . N O T A . . =---

Se reivindica como objeto de esta patente:

1). Una máquina para rallar queso, constituida por dos compartimientos o cámaras superpuestas, de las cuales la superior, cilíndrica y abierta por arriba tiene por fondo una plancha perforada que forma el rallador, giratoria alrededor de un eje vertical y accionada por un volante o polea exterior, mediante engranajes u otra transmisión alojada en la cámara inferior, la cual lleva también un recipiente para recoger el queso rallado.

2). En la máquina para rallar queso consignada en la reivindicación anterior, la disposición del rallador giratorio mencionado, en



forma de un casquete esférico, cóncavo, apoyado por su borde mediante rodamiento de bolas, en una garganta anular dispuesta en la junta de ambas cámaras y provisto de un eje vertical que gira dentro de un manguito central de la cámara superior que envuelve por completo a dicho eje, para evitar el contacto con la materia que se ralla.

3). En la máquina consignada en la primera reivindicación, un núcleo para apretar la materia que se ralla ajustado a la superficie interior de la cámara superior, y de forma apropiada para poder deslizarlo verticalmente, encajando con el manguito central y sus radios o tabiques de sustentación.

4). En la máquina consignada en la primera reivindicación, la disposición de una caja o envolvente protectora de los engranajes u otros órganos de transmisión empleados, que evitan el contacto de dichos órganos con el producto elaborado.

5). Máquina para rallar queso.

Barcelona, 16 febrero 1927.

P. A.
Ortaubert Lopez Lida

Fig. 1

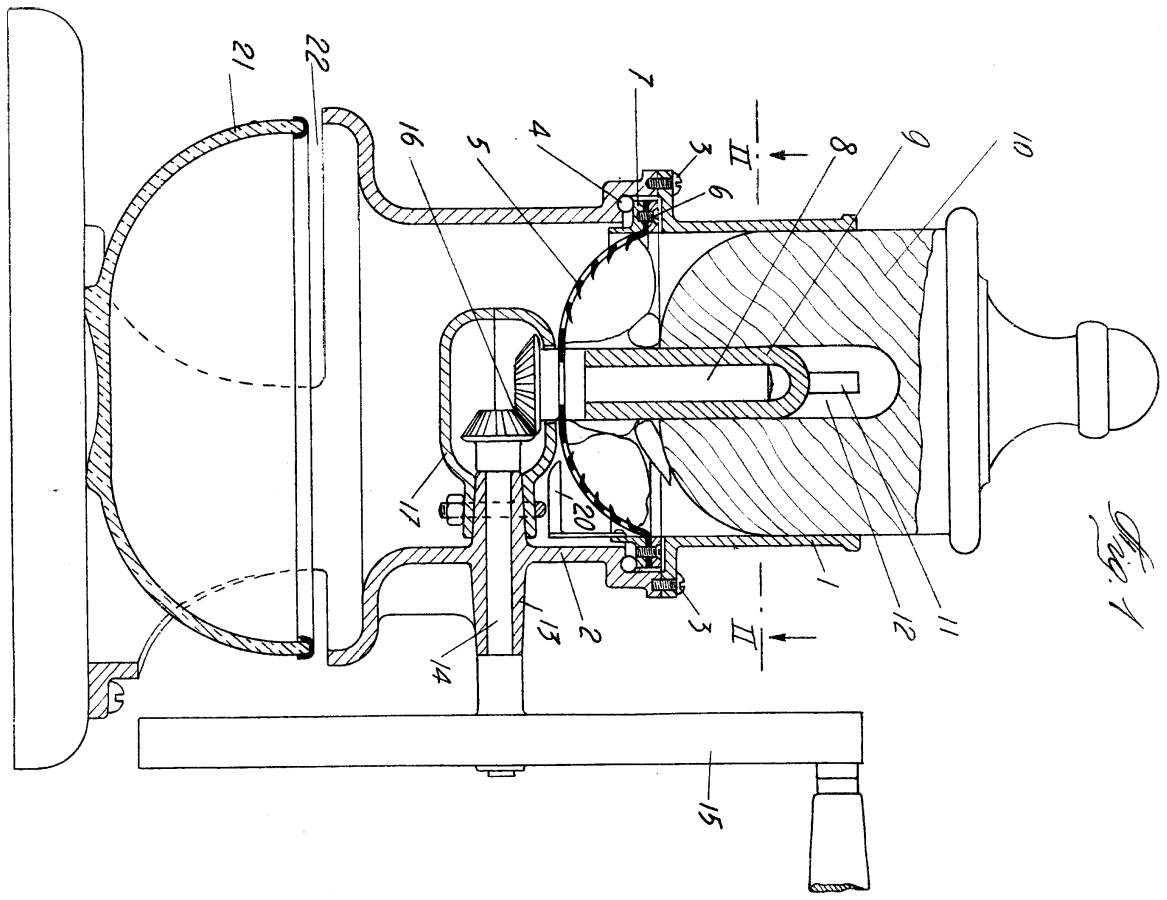


Fig. 2

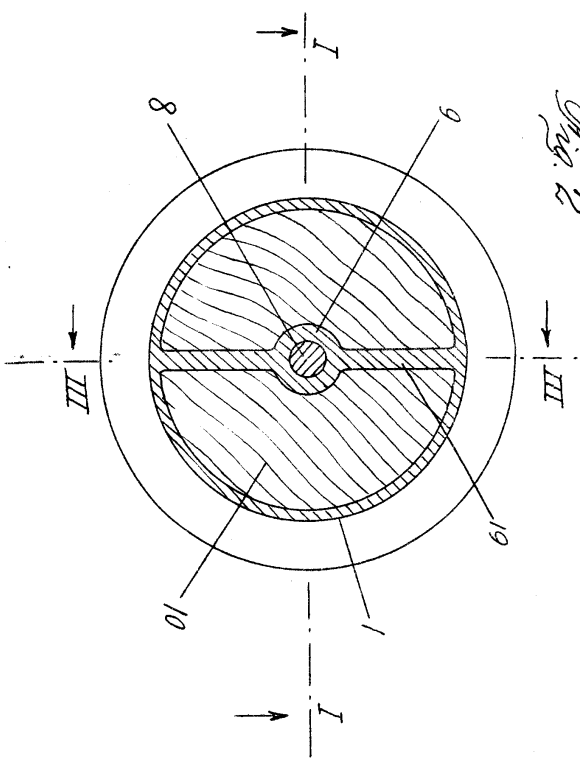
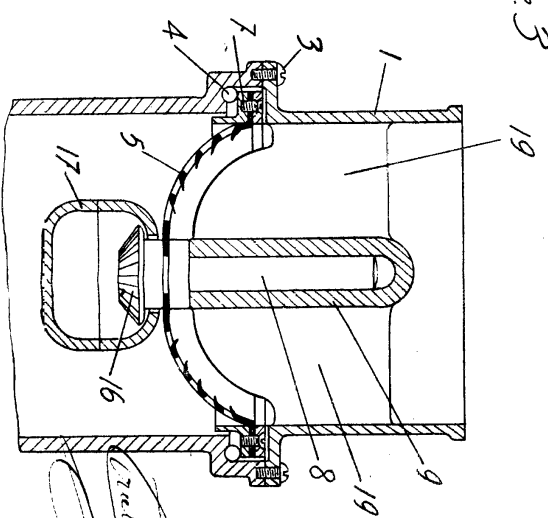


Fig. 3



W. H. VAN VLIET
10/23/27
10/23/27

W. H. VAN VLIET



© FEB