



153782

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,
sus territorios y plazas de soberanía, a
favor de:

Georges HELY-JOLY

de nacionalidad francesa, domiciliado en
184, Avenue Charles-de-Gaulle, Tassin-la-
Demi-Lune, Rhône, Francia, relativo a:

"APARATO PARA LA PREPARACION DE ALBONDIGAS
Y SIMILARES"

= = = = =



MEMORIA DESCRIPTIVA

Se sabe que la conservación en aire ambiente de la carne picada y de albóndigas y similares (del tipo conocido como "bistec reconstituido") preparadas con la misma provoca la pérdida del buen aspecto superficial de la carne y perjudica considerablemente la presentación de los productos. Además y sobre todo tal conservación es contraria a las reglas de la higiene. Por estas razones se está obligado, en la práctica, a preparar las albóndigas a medida que tienen lugar los encargos de la clientela, lo que complica de hecho el comercio de la carnicería. - - - - -

Para evitar estos inconvenientes, la presente invención tiene por objeto un conjunto organizado de manera que permita simultáneamente la preparación, la presentación y la conservación de las albóndigas y similares de carne. - - - - -

El conjunto según la invención se caracteriza porque comprende, en combinación, un bastidor cuya parte anterior está organizada a la manera de una vitrina de presentación, por lo menos un aparato picador de carne movido por un motor eléctrico alojado en un compartimiento térmicamente aislado del bastidor mencionado, un dispositivo para la preparación de las albóndigas, asociado con el aparato mencionado, y un grupo frigorífico provisto de dos evaporadores fijados respectivamente contra el cuello de alimentación del aparato



picador de carne y contra el piso o fondo de la vitrina mencionada. - - - - -

Se comprende que en estas condiciones las albón- digas se preparan, conservan y presentan en zona fría, es decir en una atmósfera refrigerada que se opone a que la carne pierda su buen aspecto y que garantiza un almacena- je perfectamente higiénico de ésta. - - - - -

Los planos anexos, dados a título de ejemplo, per- mitirán comprender mejor la invención: - - - - -

10. La fig. 1 es una sección transversal esquemática de un conjunto según la invención. - - - - -

La fig. 2 es una sección longitudinal del mismo según II-II (fig. 1); en esta figura se ha indicado con I-I el plano de sección de la fig. 1. - - - - -

15. El conjunto según la invención comprende, tal co- mo se representa, un bastidor en forma de cofre constituido por una armadura metálica cuya base está soportada por cua- tro patas 1. Contra esta armadura hay fijados paneles ais- lantes uno de los cuales, que lleva la referencia 2 en la fig. 20. 1, está montado con articulación de modo que constituya una puerta para el acceso al interior del bastidor. En un comparti- miento lateral 3 (fig.2) de aquél hay alojado un grupo fri- gorífico 4 asociado con un regulador 5 y con un condensador 6; estando fijado este último contra los bordes de una aber- tura practicada para ello en la carcasa metálica citada. El 25. espacio interior 7 dispuesto al lado del compartimiento 3



está organizado para permitir el almacenaje de los trozos de carne a picar; en el ejemplo de realización representado se ha previsto un estante 8 capaz de recibir una serie de bandejas 9, susceptibles de ser igualmente dispuestas sobre el piso aislado 10 del bastidor. - - - - -

13. La parte superior de este bastidor que está dirigida hacia adelante, es decir en oposición a la puerta 2, está organizada a la manera de una vitrina refrigerada y está provista para ello de una pared transparente 11 (fig. 1) convenientemente perfilada. El piso o fondo 12 de esta vitrina, realizado a base de acero inoxidable, está refrigerado por medio de los elementos con aletas 13 de un primer evaporador conectado al grupo 4, estando fijados dichos elementos contra la cara inferior de dicho fondo. Por debajo de este 14. evaporador se prevé un depósito 14 para recoger el agua de condensación. - - - - -

15. La parte vertical de la vitrina opuesta a la pared transparente 11 está escotada por una abertura en cuyo interior está introducido el cilindro 15 de un aparato picador de carne, del tipo usual. El motor eléctrico 16 que mueve el tornillo de compresión 17 de este aparato está alojado en un compartimiento 18 conveniente aislado del espacio interior del bastidor, de forma que se avite todo calentamiento de éste. 16. A la salida del cilindro 15 hay fijado en 19 un dispositivo para la preparación de las albóndigas; en el ejemplo de realización considerado, se ha supuesto que este dispositivo 19 17. era del tipo del descrito en la patente francesa nº 1.299.067 presentada el 9 junio 1968 a nombre de Georges y Jean Hely-



Joly, pero es evidente que se puede adoptar cualquier mecanismo del mismo género susceptible de ser fijado en el extremo del cilindro de los aparatos picadores de carne. - - -

5. El aparato 15-16-17 queda debajo de una placa metálica 20 contra la cara inferior de la cual hay adaptada una serie de elementos 21 que forman el segundo evaporador del grupo frigorífico 4. La placa 20 es solidaria de un tubo vertical 20a introducido en el interior de la abertura practicada en el cilindro 17 para la admisión de los trozos de carne a picar. Con la placa 20 hay asociada una pared anterior transparente 22 que, en cooperación con un reborde vertical posterior 20b, está organizada para formar el cuello para la alimentación del aparato picador de carne. - - - - -

15. Se comprenden fácilmente las ventajas presentadas por el conjunto anteriormente descrito. La carne a picar está almacenada en la reserva constituida por el espacio inferior 7 del bastidor, espacio que está refrigerado por los elementos 13. Los pedazos de carne se introducen en el cuello superior del conjunto, observándose que pueden permanecer en aquél sin peligro de estropearse debido a la refrigeración enérgica de la placa 20. Las albóndigas preparadas a partir de esta carne por medio del aparato picador de carne y del dispositivo 19 se colocan en bandejas 23 dispuestas en el fondo refrigerado 12 de la vitrina y pueden presentarse así a la clientela durante tanto tiempo como se desee, en perfectas condiciones de higiene. - - - - -

25. Es evidente que el conjunto puede presentar, según



5. la invención, un segundo aparato 24 (fig. 2) picador de carne cuyo motor 25, orientado verticalmente, quede alojado en el interior del compartimiento 3 que contiene el grupo frigorífico 4. En ciertos casos se puede prever un tercer evaporador montado en el espacio interior 7 formando una reserva. Se comprende también que el fondo 12 de la vitrina refrigerada es susceptible de recibir un dispositivo para el embalaje de las albóndigas con película soldable en caliente. - - - - -

N O T A

10. Se declaran de novedad, propiedad y utilidad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes:-

R E I V I N D I C A C I O N E S

15. 1.- Aparato para la preparación de albóndigas y similares, y más particularmente para la preparación, presentación y conservación de albóndigas y similares, caracterizado porque comprende, en combinación, un bastidor cuya parte anterior está organizada a la manera de una vitrina de presentación, por lo menos un aparato picador de carne movido por un motor eléctrico alojado en un compartimiento térmicamente aislado del bastidor mencionado, un dispositivo para la preparación de las albóndigas, asociado con el aparato mencionado, y un grupo frigorífico provisto de dos evaporadores, fijados respectivamente contra el cuello de alimentación del aparato picador de carne y contra el piso o fondo de la vitrina mencionada. - - - - -

20.

25.

2.- Aparato según la reivindicación 1, caracterizado



porque el bastidor está constituido por una armadura metálica que forma un soporte para unos paneles aislantes de los cuales uno está previsto articulado a la manera de una puerta. - - - - -

5. 3.- Aparato según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el grupo frigorífico está alojado en un compartimiento lateral previsto en el espacio inferior del bastidor. - - - - -

10. 4.- Aparato según la reivindicación 1, 2 ó 3, caracterizado porque el cuello de alimentación del aparato picador de carne comprende, en combinación, una placa inferior o piso perforado contra el que está fijado uno de los evaporadores, un reborde posterior y una pared anterior transparente convenientemente perfilada. - - - - -

15. 5.- "APARATO PARA LA PREPARACION DE ALBONDIGAS Y SIMILARES". - - - - -

20. Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de siete hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y de una lámina de dibujos que la ilustra.

BARCELONA, 12 NOV. 1959

P. A. M. CURELL SUÑOL

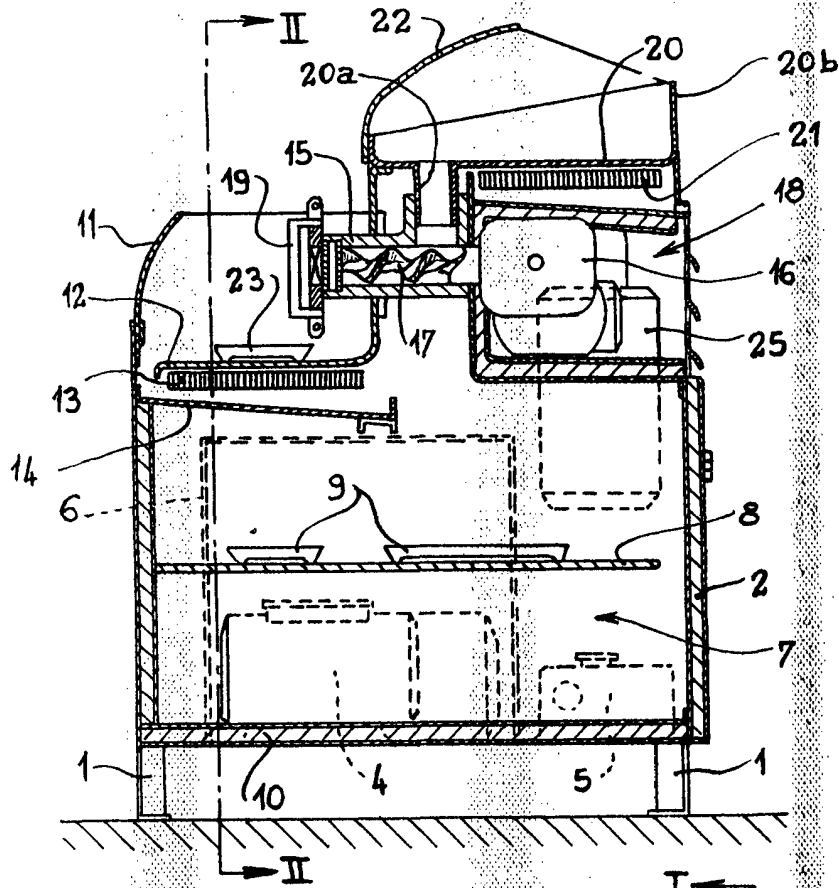


Fig. 1

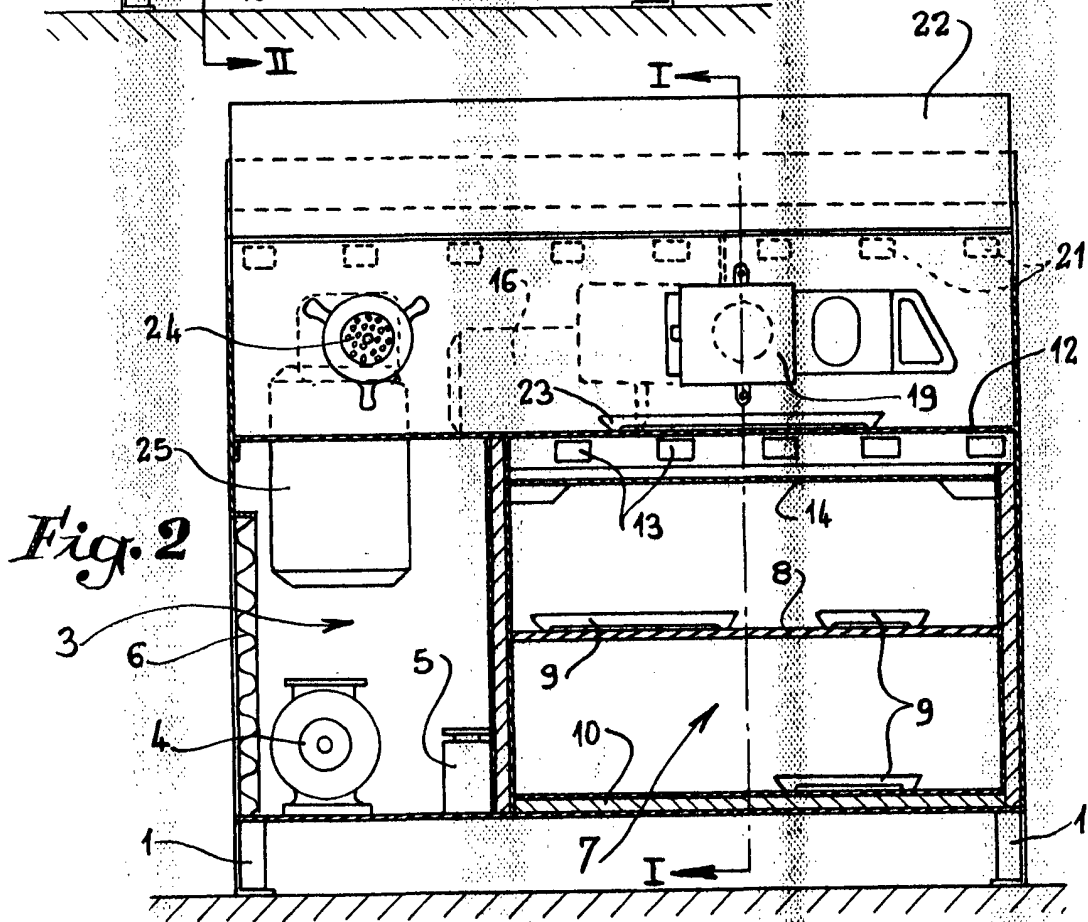


Fig. 2

Georges Hely-Joly