

158462



SECCION TECNICA

CLASIFICACION I. P. C.

CLASE A-22

SUBCLASE C

M O D E L O D E U T I L I D A D

por veinte años,

para todo el territorio español, por " AMASADORA
PERFECCIONADA ", cuyo privilegio se solicita a fa-
vor de la entidad nacional COMERCIAL TECNICA DE IN-
DUSTRIAS CARNICAS, S.A., con sede social en BARCELO-
NA, Plaza Canigó, nº 1.

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,
conforme se infiere de la lectura de su enunciado,
una amasadora, especialmente concebida y diseñada
para el servicio de la industria chacinera en gene-
ral y cuyas especiales características de constitu-
ción, configuración y funcionamiento, la convierten

13



en un elemento de gran rendimiento práctico y fácil manejo.

5 Entre otras ventajas prácticas que se intuyen, de la descripción y correspondientes diseños, son de destacar como más notables la gran estabilidad que posee, a pesar de lo compacto del conjunto, así como una simplificada construcción que facilita notable economía de producción, estando concebida para efectuar fácilmente las operaciones de carga y descarga.

10 Para facilitar la comprensión del presente Modelo y su esencia, se acompaña a la memoria unos planos en los que se grafian a modo ilustrativa una forma característica y preferente de realización práctica, sin que ello signifique limitación alguna en los derechos que se recaban.

15 En esencia, la amasadora que se describe consiste y se compone a base de dos bancadas 10 y 11 enfrentadas, a las cuales se asocian los dos brazos pivotantes 12 de la cuba amasadora 20, propiamente dicho, brazos 12 que son susceptibles de desplazarse con relación a las bancadas 10 y 11 según una trayectoria arqueada, merced al empuje que ejercen dos cilindros, accionados hidráulicamente, los cuales definen la posición operativa de carga o descarga, respectivamente; se ha previsto que la boca de carga o descarga de la



- 5 cuba de la amasadora 20, pueda estar provista de una tapa 21 que obture herméticamente la mencionada boca, provocándose seguida y opcionalmente un vacío ambiental que coadyuva al efecto de secado de la carne picada contenida en la cuba 20, estando provista la citada tapa 21 de una mirilla transparente, que permita un ahorro de luz interior, siendo además siempre posible la fácil observación del estado de la mezcla contenida en la amasadora.
- 10 Los motoredutores 30 se hallan dispuestos en los extremos de los brazos pivotantes 12, junto a la cuba 20.
- 15 En el interior de la bancada se aloja la bomba de vacío, convencional y los mecanismos propulsores de elevación, siendo de destacar que se dispone un motor en cada bancada para favorecer el trabajo del eje de las palas amasadoras 40, formadas por piezas de contorno y materialización poligonal y arista cortante.
- 20 La operación de llenado se efectúa con el conjunto de la máquina amasadora dispuesto, según se aprecia en la figura 3, es decir, con la boca de carga opuesta al suelo, posición que se consigue previo descenso de los rodillos elevadores de los brazos pivotantes 13, en tanto que la operación de descarga se efectúa por elevación de los mismos y consiguiente
- 25



abocamiento de la materia contenida en la amasadora 20.

5 Se hace constar a los efectos oportunos que en el objeto que constituye el presente Modelo podrán introducirse todas aquellas variaciones y modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que, con las variantes que se introduzcan, no se altere o modifique la esencia del Modelo, que queda resumido en la siguiente

10

NOTA REIVINDICATORIA

15 1ª - " AMASADORA PERFECCIONADA ", de las de forma general de cuba sensiblemente esférica, caracterizada porque la cuba, propiamente dicha, está soportada por dos brazos acodados pivotantes en sendas bancadas laterales, que contienen respectivamente un motor, en cada una, para accionamiento de las cubhillas de amasado.

20 2ª - Amasadora, según la anterior reivindicación, caracterizada porque los brazos pivotantes asociados a la cuba, son susceptibles de ser accionados por sendos cilindros, ventajosamente de accionamiento hidráulico, que actúan sobre los citados brazos.

25 3ª - Amasadora, según las anteriores reivindicaciones, caracterizada porque está dotada de una sola boca operativa de carga o descarga, susceptible de ser



obturada por una tapa de cierre hermético, que
tiene una mirilla transparente para ver el interior
de la cuba.

5 4ª - Amasadora, según la anterior reivindicación,
caracterizada porque en la cuba es susceptible de
producirse un vacío ambiental interior, merced a la
bomba de vacío, contenida en una de las dos bancadas.

10 5ª - Amasadora, según las anteriores reivindicaciones,
caracterizada porque los motoredutores están
situados al extremo del eje de rotación de las cuchillas
de amasado.

6ª - " AMASADORA PERFECCIONADA ".

15 Todo tal y conforme queda descrito y reivindicado
en la memoria descriptiva que antecede y que consta
de cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus
caras y un plano que la ilustra.

MADRID, 13 MAY. 1970

COMERCIAL TECNICA DE INDUSTRIAS
CARNICAS, S.A.

P.A.,

J. J. MORGADES Y GRANER

P. A.

Fdo. M.ª del Carmen Morgades Manzanillas

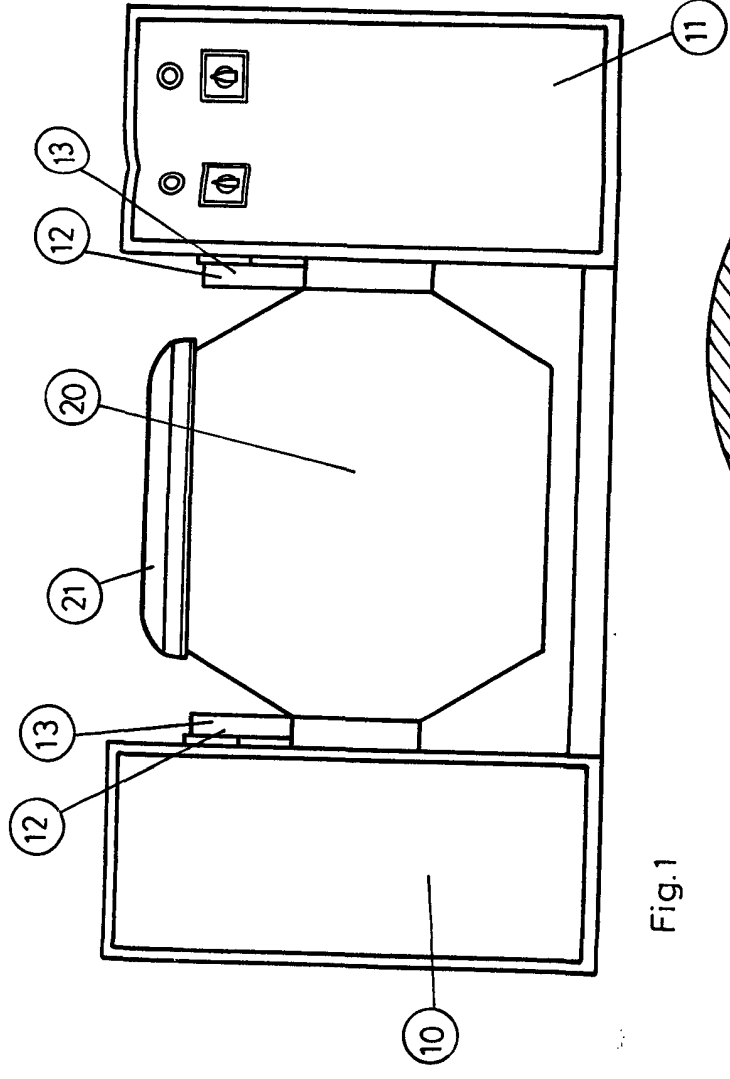


Fig. 1

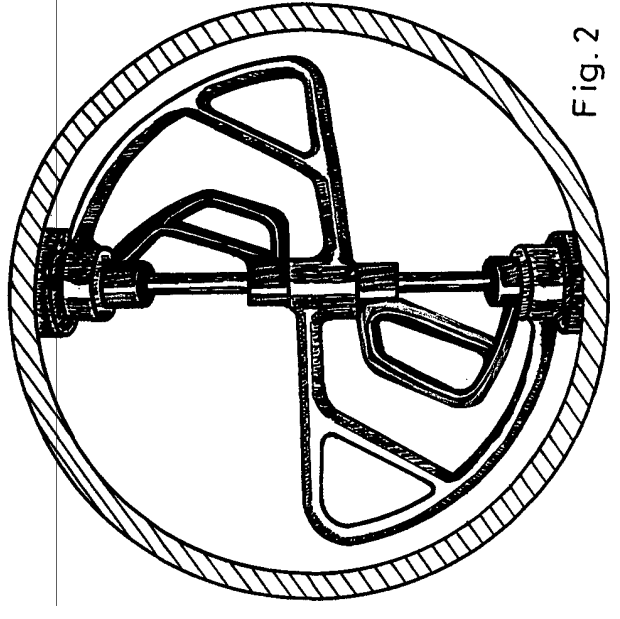


Fig. 2

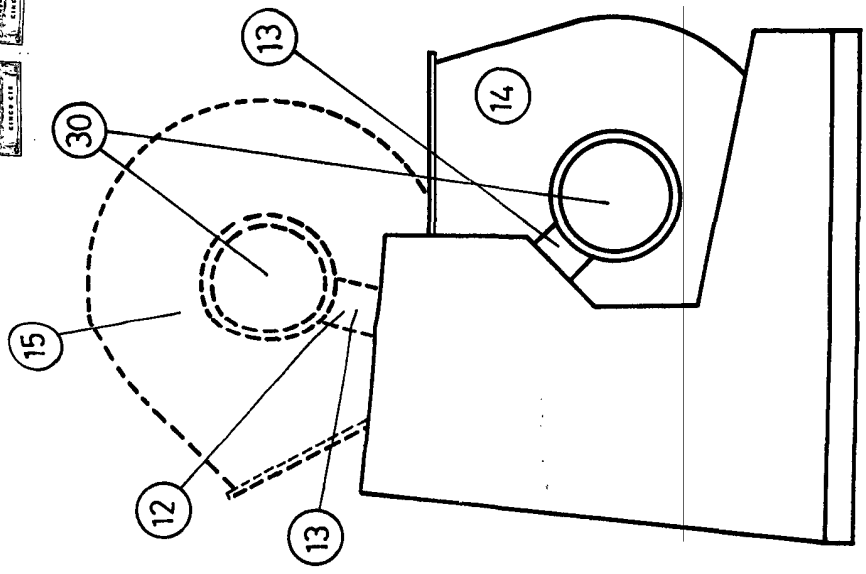


Fig. 3

MADRID 1948
p.a. J.J. Morgades y Graner
P.P.