

164536



164536

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

correspondiente a una patente de invención, por 20 años en España, a favor de Don Joaquín Carbonell Vilá, residente en Barcelona, por "MAQUINA PARA LA FABRICACION DE EMBUTIDOS Y SUBSTANCIAS COMESTIBLES"

5 El objeto que constituye la presente invención se refiere esencialmente a una nueva máquina para la fabricación de sustancias alimenticias, especialmente embutidos, cuyas estudiadas características de utilidad práctica la colocan en un primer plano, en relación con todo cuanto hay conocido hasta la fecha.

10 Es sabido que las máquinas utilizadas hasta la fecha, incluso las más perfeccionadas para la fabricación de embutidos especialmente, son accionadas por aire comprimido, pero entre otros inconvenientes presentan el peligro que supone el tener que trabajar a bastante compresión, exponiendo como consecuencia a los trabajadores a los efectos de una explosión. Por otra parte el resto de las máquinas conocidas y que
15 son accionadas por fuerza motriz, ofrecen asimismo inconvenientes, entre otros, su gran volumen, consumo excesivo de fuerza, menor rendimiento y su mayor complica

ción en el manejo.

20

Todos los inconvenientes y defectos que se citan an
maron al inventor para crear una máquina que orillara
en su totalidad estas imperfecciones y frute de sus en-
sayes y estudios ha sido la creación del objeto que nos
ocupa, con el cual además se consigue una gran economía,
ya que resulta de costo aproximado a las más perfectas
de las ya conocidas, a la par de un rendimiento máximo
con un consumo de energía reducidísimo, fácil de mane-
jar, volumen más reducido y sobre todo sin peligro al-
guno en su accionamiento.

25



Para la consecución del fin propuesto, se basa el
inventor en el principio de los vasos comunicantes y pa-
ra su mejor comprensión se acompañan a la presente una
hoja de planos, en la que se representa esquemáticamen-
te y tan solo a título de ejemplo e ilustración un caso
de realización práctica del invento.

30

35

De acuerdo con esta única figura, (A) representa un
tornillo o pieza sin-fin, montado sobre el eje de un mo-
tor de las características necesarias, que para un diá-
metro del cilindro embutidor de 310 m/m, resulta más
que suficiente 3/4HP, lo que demuestra el escaso con-
sumo de fuerza queha de emplearse con la aplicacón de
esta máquina. Una rueda dentada (B) engrana con el torni-
llo sin-fin y transmite la fuerza a dos excéntricas (C),
caladas a 180° en virtud de las cuales se accionan, me-
diante la transmisión de las bielas (D) los pistones (E)
con movimiento simultaneo, pero en sentido inverso, a
fin de producir una inyección constante en el cilindro
embutidor (F).

40

45

El líquido así inyectado al cilindro embutidor (F),
pasa a través del cuerpo de bomba de inyección dentro
del cual van dispuestas las correspondientes válvulas
de aspiración y retención del líquido (G) y de un grifo
de tres pasos (H), que constituye el dispositivo de pase
del líquido al depósito (I) y al cilindro embutidor,

50

55

en combinación este grife con otro de cuchilla (J) accionados por medio de palancas y pedales de manera que cuando está cerrado (J), el líquido va por el conducto (K) al depósito (I), y cuando (J) está abierto el líquido pasa por el conducto (L) al cilindro embutidor, accionando entonces al pistón embutidor (M) que en su movimiento de ascension hace salir la masa contenida en el interior del cilindro (F) por la boca (N) en que va dispuesta la tripa para el embutido.

60



65

El cilindro embutidor tiene su boca de carga en la parte superior, la cual se tapa por tapadera (O) que se fija por cualquier medio apropiado.

70

Tales son los términos de la presente memoria descriptiva, que deberán ser considerados en un sentido amplio y nunca limitativo, ya que dadas sus características pueden ser introducidas modificaciones de detalle que no alteran el principio y esencia de la invención.

N O T A

Se reivindica como invención propia del solicitante por 20 años en España,

75

1ª.- Máquina para la fabricación de embutidos y sustancias alimenticias, caracterizada por la disposición de un tornillo o pieza sin-fin montado sobre el eje de un pequeño motor, que engranando con una rueda dentada transmite su fuerza a dos excéntricas caladas a 180º en virtud de las cuales se accionan, mediante la transmisión de bielas, unos pistones con movimiento simultaneo pero en sentido inverso, con el fin de producir una inyección constante en el cilindro embutidor a tal fin dispuesto.

80

2ª.- Máquina para la fabricación de embutidos y sustancias alimenticias, según la reivindicación 1ª caracterizada por la disposición de un cuerpo de hembra, a trá-

164536

vés de la cual pasa el líquido inyectado al cilindro embutidor y provisto en su interior de válvulas de aspiración y retención del líquido, así como de un dispositivo -que puede ser una llave de tres pasos- que permite el paso del líquido al depósito inferiormente dispuesto por una parte y al cilindro embutidor, por otra.

90



95

3ª.- Máquina para la fabricación de embutidos y substancias alimenticias, según las reivindicaciones 1ª y 2ª caracterizada por que el grifo de paso va dispuesto en combinación con otro de cuchilla, accionados ambos, por medio de palancas y pedales, de forma que cuando se cierra este último, el líquido va al depósito, por un conducto a este fin dispuesto y por el contrario cuando se abre, por otro conducto pasa el líquido al cilindro embutidor, para accionar un pistón dispuesto en este último, el cual en su movimiento ascendente obliga a salir a la masa contenida en el interior del cilindro por la boca en que va dispuesta la tripa para el embutido.

100

105

4ª.- MAQUINA PARA LA FABRICACION DE EMBUTIDOS Y SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS, tal y conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria.

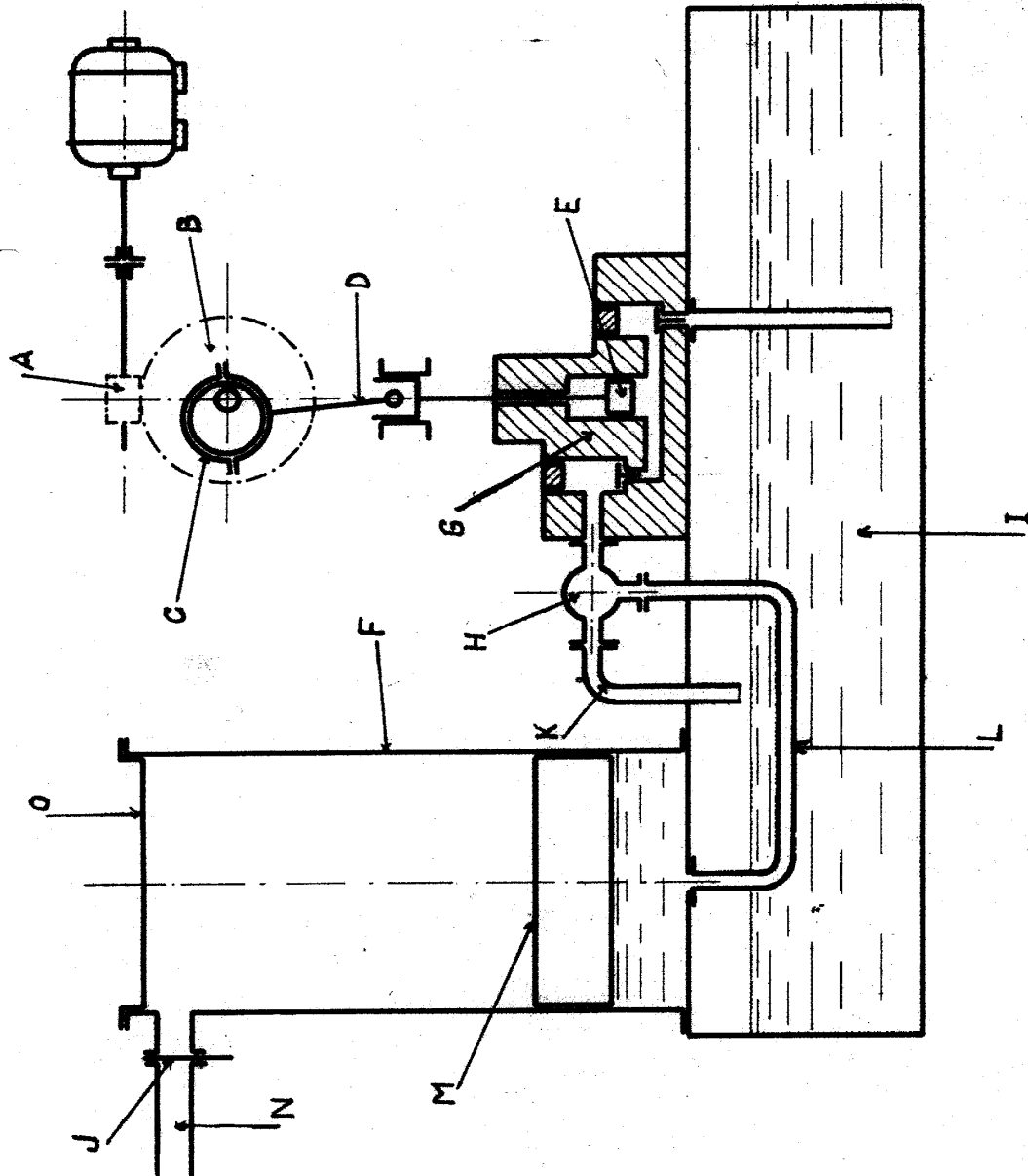
110

Consta esta descripción de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras componiendo un total de ciento once líneas incluidas éstas.

Madrid 26 de enero de 1944

Aboscu

164536



Madrid, 26 de Enero de 1944.

Carbonell

ESCALA VARIABLE