



1926
174246

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

- PATENTE DE INVENCION -

por veinte años en España, a favor del Sr.

D. Julio Verdeguer Lluesma, residente en

Valencia, Plaza Llano de la Zaidia, 62,

por

» UNA MAQUINA PARA CORTAR O PICAR CARNE ».

Inventor: D. Julio Verdeguer Lluesma, de

nacionalidad española.

5. La invencion a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1.929, texto refundido en 30 de Abril de 1.930.

10. La finalidad que se persigue con este invento, es la de poder ofrecer a los fabricantes de embutidos, una nueva máquina para cortar o picar la carne en mejores condiciones que hasta hoy y mucho más rápida y eficaz que todas las conocidas hasta la fecha.

15. Las máquinas que se conocen hasta ahora son sencillas, o sea que la sinfín que empuja la carne a las cuchillas para el corte de esta, dicha sinfín y cuchillas funcionan accionadas por un solo eje, dando por lo tanto las mismas revoluciones la sinfín y cuchillas de aspas, lo que ocasiona una lentitud considerable y un rendimiento reducido, a más de estrujar la carne y hacer un picado pastoso de la misma.

20. A remediar estos inconvenientes ha encaminado sus estudios el inventor de la máquina citada, consiguiendo que ésta ofrezca una serie de ventajas tan importantes como las que posteriormente se indican.

25. Para dar una idea exacta, lo más aproximadamente posible se acompañan un juego de planos con siete dibujos o figuras, señaladas con las letras A. B. C. D. E. F. y G.

30. La figura A., número 1, representa un eje al cual va acoplada una polea, según se indica en la figura F. número 18, llevando en uno de los extremos un engrasador como se vé en la figura F. número 20 y cuyo dispositivo de engrase se detalla en la figura A. número 19, llevando en el otro extremo un

14246



- 35.
- 40.
- 45.
- 50.
- 55.
- 60.
- 65.
- 70.
- 75.
- 80.
- 85.
- 90.

dispositivo de acople, número 9, para el eje señalado con el número 23 de la figura C. La figura B. representa otro eje, número 2, al cual va acoplada en un extremo una polea segun se indica en la figura F. número 17, y con un rodamiento a bolas radiales y axiales para recibir la frotacion de la carga axial que pesa sobre el mismo al funcionar la máquina, número 5, llevando en este extremo un dispositivo de acople, número 10, para la sinfin representada en la figura D, número 11, y estando agujereado este eje en toda su longitud para alojar en su orificio al eje de la figura A. La figura C. representa un eje, número 3, el cual lleva en un extremo, número 23, un dispositivo para acoplarlo en el eje figura A. número 9, dos cojinetes a bolas, números 6 y 7, para su rotacion dentro de la sinfin representada en la figura D., un saliente, número 8, para su acople con la dicha sinfin para evitar la entrada en la cámara de engrase, de la carne y sus jugos, un cuadrilátero saliente, número 12, para el acople de la cuchilla de aspas cortantes, figuras F. y G. números 22, y en el extremo un eje saliente, número 13, que se acopla para su funcionamiento sobre la placa agujereada para la salida de la carne ya picada, representada en la figura F. número 15. La figura D., número 4, representa una sinfin agujereada por el centro y en toda su longitud, y en un extremo, número 11, lleva un dispositivo para su acoplamiento sobre el eje descrito en la figura B, número 10, sobre la cual y por el orificio de la figura F. número 21, se introduce la carne a picar, siendo empujada esta por dicha sinfin a través de la cámara, figura F. número 25, deslizando por las estrias del cilindro, figura F. número 26, a las cuchillas y placa agujereada, segun se indica en la figura F. números 22 y 15. La figura E representa el conjunto montado y a punto de funcionamiento de las piezas descritas anteriormente o sean las correspondientes a las marcadas con las letras A. B. C. y D., representadas estas en la dicha figura E. segun indican los números 1, 2, 3, y 4, todo lo cual va acoplado sobre la bancada representada en la figura F. número 24 y cilindro de la dicha figura F. número 26. La figura F. representa el conjunto de la máquina montada y a punto de funcionamiento, en corte de seccion longitudinal, en la cual se puede apreciar el montaje y funcionamiento de las piezas A. B. C. y D., cuyo conjunto E. va montado en la máquina de la forma siguiente: las piezas descritas en las figuras A y B sobre la bancada, número 24, la cual lleva unos depósitos de engrase y retorne del aceite, número 16, para el engrase de esta y del eje descrito en la figura B, formando parte de la misma máquina y sujeto con tornillos a la citada bancada el cilindro, número 26, dentro del cual van alojadas para su funcionamiento el eje y sinfin representadas por las figuras C y D, formando tambien parte de la dicha máquina la bandeja representada en la figura F número 27.

FUNCIONAMIENTO.- Para poner en marcha la máquina, se procede del modo siguiente: Puestas las dos correas trapezoidales sobre las poleas, figura F números 17 y 18, y sobre la doble polea de distintos diámetros que vá encajada en el eje del motor, todo lo cual no es menester desmontár si no es en caso de necesidad, y procediendo a montar en su sitio la sinfin dentro de la cual va el eje reseñado en la figura C, (formando un conjunto en apariencia de una sola pieza), la cuchilla de aspas, figuras F y G números 22, la placa agujereada, figura F número 15, y enroscando sobre la boca del cilindro, figura F número 26, la tuerca-volante, figura F número 14, hasta que haga la necesaria presion la cuchilla de aspas sobre la placa agujereada, se procede a poner en marcha el motor,



74246

- 95. el cual nos accionará la máquina, dando un número mayor de revoluciones el aspa de cuchillas, o sea la cuchilla cortante, que la sinfin.
- 100. Las ventajas que reúne esta máquina sobre todas las conocidas hasta la fecha, son muy notables, ya que al dar un número mayor de revoluciones la cuchilla de aspas, que la sinfin, hace que la carne que se le introduce a la máquina para su picado, salga por los agujeros de la placa, mas bien cortada, mas granulada, y sin jugos por no haberse exprimido la carne durante el proceso de su corte, evitándose con ello lo que comunmente ocurre con las máquinas conocidas, que trituran la carne, haciendola una masa pastosa.
- 105. Otra de las ventajas de esta máquina, es que debido a la mayor velocidad de la cuchilla de aspas, que la sinfin, en el mismo periodo de tiempo que las máquinas conocidas hasta hoy, rinde un mayor trabajo, cortando mas cantidad de carne.
- 110. Y finalmente, que para su conservacion y limpieza no requiere cuidado especial alguno, si no que retirando del cilindro la sinfin, junto con la cual sale al propio tiempo el eje señalado en la figura C, cuyas dos piezas forman en conjunto una, puede facilmente limpiarse el cilindro y la sinfin, o sea la máquina, siendo prácticamente desmontada esta.
- 115. El número de aspas de la cuchilla, es variable, como asi tambien el calibre de los agujeros de la placa.
- 120. Hecha la descripcion precedente, es preciso añadir que los detalles de realizacion de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invencion, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente nota.

NOTA

- 125. En resumen: La Patente de invencion, cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:
- 130. 1ª.- Una máquina para cortar o picar carne, caracterizada porque está construida por una bancada la cual lleva un dispositivo de engrase y retorno de aceite, y por un eje horizontal montado sobre la misma bancada, con un rodamiento a bolas para recibir la frotacion de la carga axial y radial que pesa sobre el mismo al funcionar la máquina, movido este eje por transmision por medio de su polea, en uno de sus dos extremos lleva un dispositivo para aclopar y accionar una sinfin, estando agujereado este eje en toda su longitud para recibir en su orificio otro eje con funcionamiento independiente.
- 135. 2ª.- Una máquina caracterizada por la reivindicacion anterior y porque lleva otro eje el cual en un extremo lleva un engrasador y dispositivo de engrase para su frotamiento con el eje descrito anteriormente, ya que este eje va alojado dentro del eje descrito en la reivindicacion anterior, siendo movido este eje interior por transmision independiente por medio de su polea, llevando en el otro extremo un dispositivo para acoplar y accionar otro eje.
- 140. 3ª.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque lleva otro eje que pasa independientemente por dentro de una sinfin, cuyo eje que nos ocupa lleva, en un extremo un dispositivo de acople al eje de la reivindicacion anterior, dos rozamientos a bolas axiales y radiales, una ballona o saliente para cierre de la cámara de frotamiento y engrase a fin de que no pueda pasar a la misma carne ni jugos de esta, de un cuadrilátero saliente para acople de la cuchilla de aspas de cortar la carne, y en el extremo un saliente.
- 145.
- 150.



74246

155. para su acoplamiento a través de la placa agujereada por donde sale la carne ya picada, cuya placa le sirve de cojinete, siendo accionado o movido este eje por la trasmision que le dá el eje de la reivindicacion anterior.
160. 4^a.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque lleva una sinfin agujereada en toda su longitud, dentro de cuyo orificio se aloja y tiene su rotacion independiente el eje descrito en la reivindicacion anterior, llevando dicha sinfin en un extremo un dispositivo de acople al eje descrito en la reivindicacion primera, cuyo eje acciona y mueve a esta sinfin, teniendo en el otro extremo un dispositivo para su acople y cierre de su agujero longitudinal a fin de evitár la entrada en este orificio de la carne y su jugo.
165. 5^a.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque el eje descrito en la reivindicacion segunda va alojado dentro del eje reseñado en la reivindicacion primera y porque estos dos ejes van alojados en la bancada dicha en la reivindicacion primera y trabajan independientemente entre sí, movidos cada uno de ellos por su correspondiente polea.
170. 6^a.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque el eje descrito en la reivindicacion tercera va alojado dentro de la sinfin reseñada en la reivindicacion cuarta, con la cual forma aparentemente una sola pieza, trabajando independientemente entre sí, yendo alojado este conjunto dentro de un cilindro con nervios o estrias para el empuje, deslice y corte de la carne al actuar la cuchilla sobre la placa agujereada, siendo movido este eje por el eje descrito en la reivindicacion segunda y la sinfin movida por el eje de la reivindicacion primera.
175. 7^a.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque es de facil montaje, desmontaje y limpieza, ya que al formar un solo cuerpo aparentemente la sinfin descrita en la reivindicacion cuarta y el eje reseñado en la reivindicacion tercera trabajando independientemente entre sí, pueden sacarse a la vez con suma facilidad de dentro del cilindro en que van alojadas estas dos piezas y volver a acoplarse con suma rapidez y eficiencia dentro del dicho cilindro, quedando la máquina lista para su funcionamiento.
180. 8^a.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque al dar las mismas revoluciones el eje descrito en la reivindicacion segunda que el eje reseñado por la reivindicacion tercera ya que aquél da la trasmision a este y estos dos ejes más revoluciones que la sinfin descrita en la reivindicacion cuarta, corta mejor la carne dándole un corte granulado y sin estrujamiento y por lo tanto sin mezcla de jugo suelto con la misma.
185. 9^a.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque al dar mas revoluciones la cuchilla que la sinfin, corta mejor la carne que se le somete para su picado y más de prisa, dando por lo tanto un mayor rendimiento de trabajo que las máquinas conocidas hasta la fecha.
190. 10^a.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque el número de cuchillas o aspas es variable, como así tambien es variable el calibre de los agujeros de la placa sobre la que actua la cuchilla dicha para el corte de la carne y por cuyos orificios sale despues de picada.
195. 11^a.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha
- 200.
- 205.



174246

- 5 -

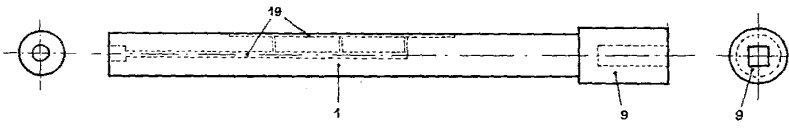
210.

de recaer la Patente de invencion que se solicita, " UNA MAQUINA PARA CORTAR O PICAR CARNE ".

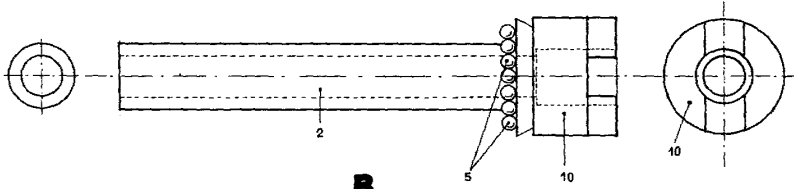
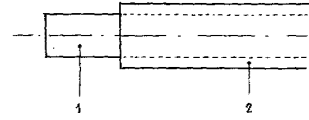
Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

Madrid, 9 de Julio de 1.946.-

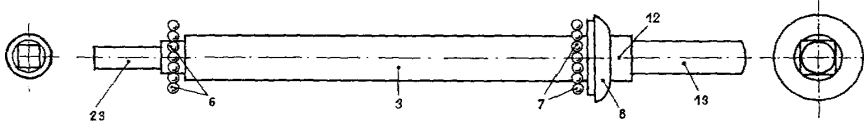
F. P.



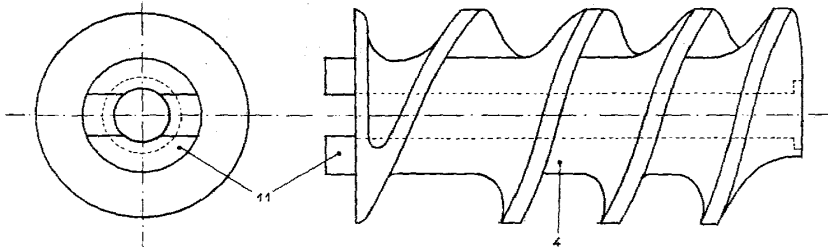
A



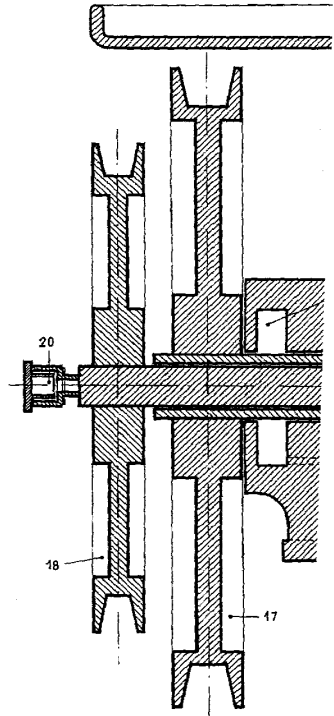
B

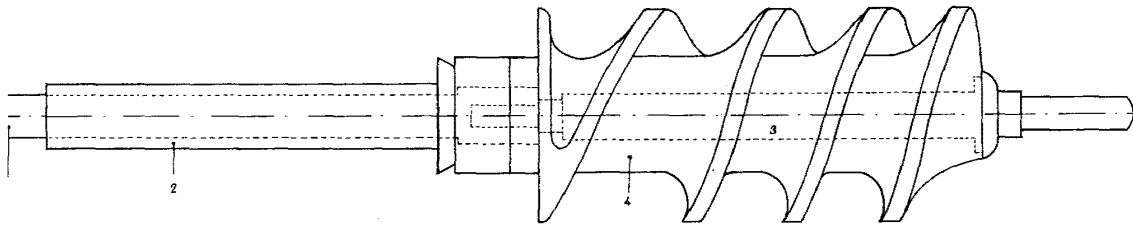


C

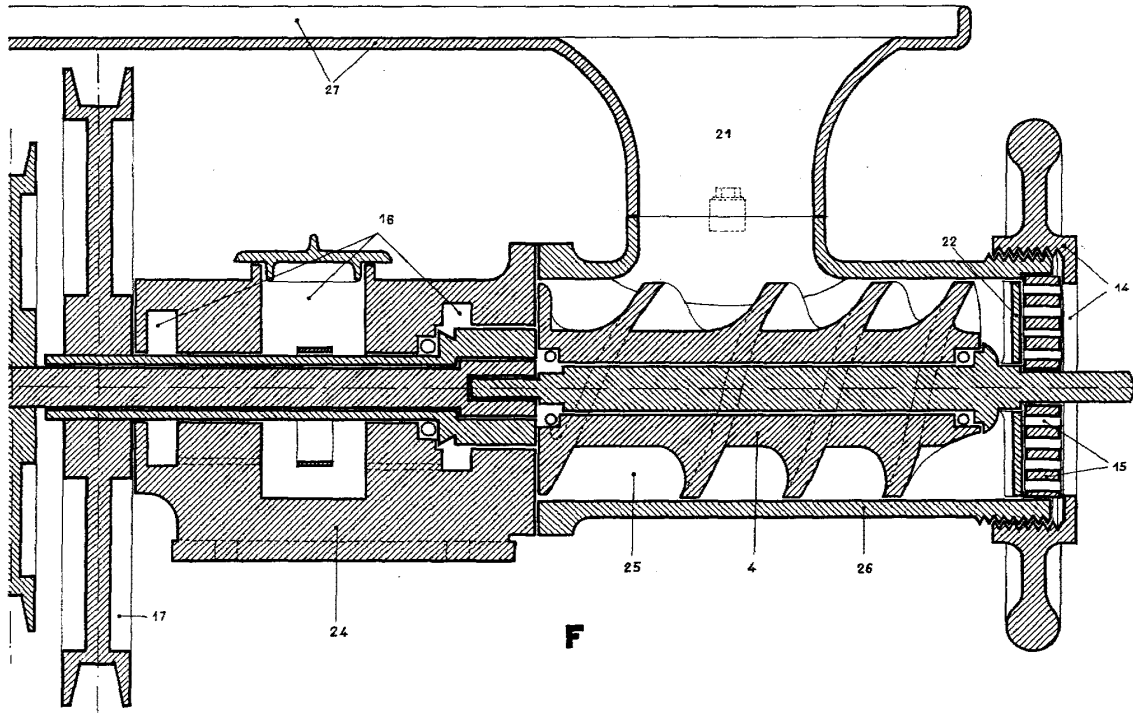


D





E



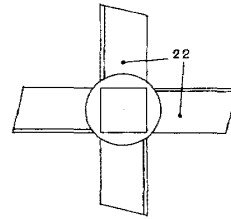
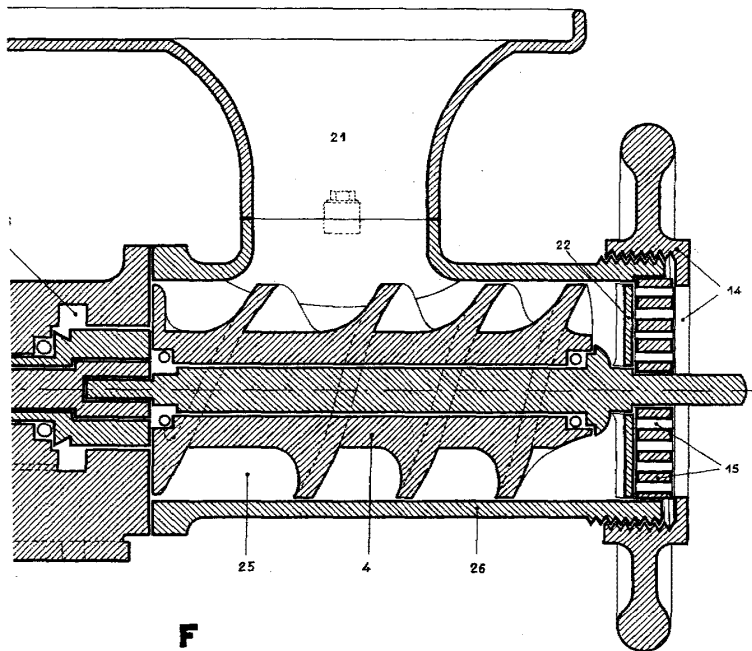
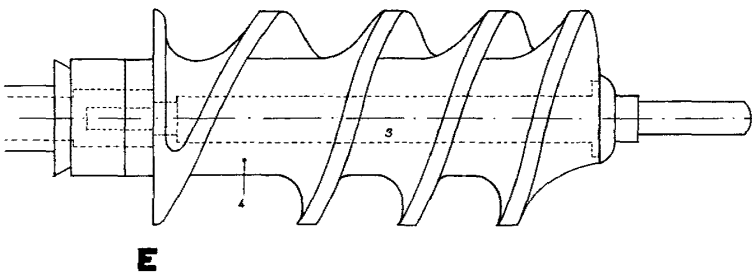
F

ESCAL.

Madrid, 9



Hoja unica



ESCALA VARIABLE

Madrid, 9 de Julio de 1.946.-

