

3



197387

197387

Clase	A22C
-------	------

## 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 " EMBUTIDORAS CONTI-  
NUAS PERFECCIONADAS ", cuyo privilegio se solicita a favor  
de la entidad nacional COMERCIAL TECNICA DE INDUSTRIAS CAR-  
NICAS, S.A., domiciliada en BARCELONA, Plaza Garrigó, nº 1.

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

5 El presente Modelo de Utilidad tiene por objeto una  
embutidora continua perfeccionada, cuyas nuevas caracte-  
rísticas lo hacen especialmente útil en la función a que  
se destina, posibilitando su obtención de una forma eco-  
nómica, amén de las mejoras de uso y aumento de eficien-  
cia aportadas, pudiendo ser construído dentro de un campo  
de tolerancia dimensional mucho más amplio que el aplicado  
actualmente en dicho tipo de construcciones, consiguiendo

197387

3



un tipo de embutidoras contínuas, que conducen a un resultado industrial de un notable avance técnico traduciéndose en mejora que aumenta la calidad y eficacia en la función a que se destina.

5 El carácter heterogéneo de los componentes de los alimentos embutidos, cuales pueden ser las diversas especies, carnes y grasas, no gozan de la cohesión suficiente, como para garantizar una embutición fluida, en caso de que sufra la masa diversos y bruscos cambios de dirección, que, por  
10 otra parte, deben ser evitados para no provocar la rotura de la naturaleza fibrosa de sus componentes cárnicos.

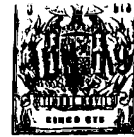
Actualmente las diversas embutidoras existentes en el mercado, se basan "esencialmente" en un sistema de tolva alimentadora desde la que la masa de carne picada y demás  
15 componentes, es introducida en un dispositivo, variable en detalle, que empuja y comprime la masa carnosa para que ésta fluya por un embudo, generalmente la masa carnosa sufre cambios bruscos en su trayectoria y compresiones de valor muy elevado, lo que no puede decirse que sea la  
20 forma de funcionamiento más adecuada ni la idónea.

El objeto del presente Modelo de Utilidad permite subsanar los inconvenientes apuntados, para las máquinas actuales, aumentando consecuentemente en eficacia y rendimiento, pues entre otras ventajas la aplicación del mismo  
25 permite regular la capacidad y espaciar el periodo de cada embutición, que por su carácter alterno de periodos de carga o no, se hacen especialmente útiles para ser reguladas en su ciclo de trabajo mediante programadores.

26:1:78

197387

3



5 La especial disposición y constitución de la máquina permite, mediante un selector, que la masa a embutir sea de capacidad regulable a voluntad externamente y con conocimiento de la misma, en tanto que también permite subdividir la masa a embutir en porciones idénticas, permitiendo la fabricación de unidades independientes de embutido o en su caso que actúe como una embutidora totalmente automática.

10 La descripción detallada que se da a continuación, proporciona una idea clara de la esencia básica característica del presente Modelo, el cual al ser considerado con los dibujos ilustrativos que se acompañan y en los cuales se grafía un modo preferente de realización práctica susceptible de variación en detalle, la cual realización tiene por objeto en sí, ilustrar sobre la posibilidad de ejecución práctica, sin que signifique limitación alguna del derecho registral que se recaba.

15  
20  
Esencialmente, los perfeccionamientos objeto del presente Modelo de Utilidad, prevén la disposición de una tolva, en sí convencional, característica por ser susceptible de bascular para facilitar la limpieza de la embutidora interiormente, lo cual queda además sumamente facilitado porque la cámara anular circundante queda abierta superiormente y permite su limpieza completa.

25 El funcionamiento de la máquina, construída según los perfeccionamientos preconizados, reside en que la succión producida por el vacío producido por el descenso del pistón coadyuva el de la cámara anular 19 consiguiendo que la masa carnosa contenida en la parte inferior de la tolva 17,

197387



pase hacia la cámara 34, del cilindro principal 33, que automáticamente gira y desplaza la masa empujada por un pistón 40 hacia el convencional embudo de salida.

5 Las embutidoras continuas, construídas siguiendo los perfeccionamientos que se preconizan, prevén la disposición de dos platos 10 y 20, superior e inferior, respectivamente, susceptibles de quedar superpuestos y de girar respecto a una arista común dotada de la pertinente charnela 11, quedando retenidos ambos platos superpuestos mediante sendos casquillos 12, alineados axialmente y que  
10 presentan lateralmente una ventana 13, a través de la cual pasan sendos muñones 14, pertenecientes al plato superior y que merced al giro simultáneo de los casquillos 12, quedan retenidos, y aplicado el plato superior 10, sobre y contra el plato inferior 20, constituyéndose en dispositivo de cierre.

Entre el plato superior y el inferior, se practica una cámara anular aplanada 15, comunicada con una cónica 16, establecida entre el plato inferior 20 y la parte inferior de la tolva 17, comunicándose la cámara anular aplanada 15, con una anular 19, que a través de un tubo de aspiración 18, se comunica con la bomba de vacío pertinente.

25 Junto al plato inferior 20, se adosa un bloque 30, dotado de sendas ventanas 31 y 32, de entrada y salida de masa carnosa, respectivamente, disponiéndose en el interior del bloque un cilindro principal 33, dotado de una cámara 34, cilíndrica, cuyo eje de simetría es perpendicular

197387 3



al del cilindro principal 33, y por la que se desplaza un pistón 40, dotada de un retén 41, y de un vástago 42, susceptible de incidir en un taco 43, asociado a un husillo 44, disposición que permite hacer actuar como porcionador según donde se coloque el taco 43.

El funcionamiento de la máquina, según los perfeccionamientos preconizados, reside en la posibilidad de carga, por succión, de la cámara 34, del cilindro principal 33 cuando ésta se enfrenta a la ventana de entrada 31, a su vez enfrentada a la tolva 17, girando después el cilindro principal 33, hasta que tal cavidad queda enfrentada a la ventana de salida 32.

A fin y efecto de asegurar la estanqueidad, se ha previsto disponer alrededor del cilindro principal 33, sendos retenes y, por lo menos, tres rascadores longitudinales 45, 46 y 47 ubicados en el bloque 30, y concretamente, a ambos lados de las ventanas 31 y 32, de entrada y salida; asimismo, para garantizar la estanqueidad, se dispone una junta tórica entre los platos 10 y 20.

La figura 1 corresponde a un detalle de la disposición y acoplamiento entre el plato superior y la tolva y el inferior, con detalle de las cámaras constituidas; las figuras 2 y 3 corresponden a las dos posiciones extremas que puede adoptar el cilindro principal, respectivamente operativo para recibir la carga de masa cárnica y para ser ésta empujada hacia el embudo, la figura 4, es una vista externa de la máquina conjunta con detalle del botón 50, para giro a vertical, manualmente, del cilindro principal y más con-

1973873



cretamente de su cavidad cilíndrica 34; la maneta 51, que actúa sobre el porcionador y su tope, botón 52, que permite accionar manualmente el avance del pistón 40, y el botón selector 53. La figura 5 corresponde a una vista en planta superior de la máquina con vista del casquillo de cierre, la figura 6, es un detalle del mismo y la figura 7, una perspectiva del casquillo y su correspondiente maneta.

Descrito suficientemente en qué consiste el presente Modelo de Utilidad, en correspondencia con los planos que se acompañan, se comprende que podrán introducirse en el mismo cualesquiera modificaciones de detalle se estimen convenientes y que las circunstancias o la práctica pudieran determinar, siempre y cuando no se altere ni modifique la esencia del Modelo que queda resumida en la siguiente,

NOTA REIVINDICATORIA

1ª - " EMBUTIDORAS CONTINUAS PERFECCIONADAS " de las que comprenden un cilindro susceptible de giro, cilindro que según diámetro presenta una cámara cilíndrica por la que se desplaza un pistón, caracterizándose los perfeccionamientos por disponer dos platos, uno superior vinculado a la tolva basculante y otro inferior vinculado a la bancada, susceptibles de ser separados girando respecto a una arista común, dotada de la correspondiente charnela.

2ª - Embutidoras continuas perfeccionadas, según la anterior reivindicación, caracterizadas, esencialmente, porque entre el plato superior y el inferior se practica una cámara anular aplanada, comunicada con otra más externa



asimismo anular, de mayor capacidad, la cual está conectada a un conducto de aspiración, disponiéndose por fuera de esta segunda cámara de mayor capacidad y en la pertinente cavidad anular, una junta elástica, a efectos de garantizar el vacío.

5  
3ª - Embutidoras continuas perfeccionadas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizadas, esencialmente, porque la porción externa inferior de la tolva y la pared interna cónica del plato inferior determina una cámara cónica abierta.

10  
4ª - Embutidoras continuas perfeccionadas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizadas, esencialmente, porque frente a la tolva e inferiormente, se asocia un bloque dotado de dos conductos comunicados entre sí cuyos ejes geométricos se cruzan y en cuya intersección se dispone un cilindro principal susceptible de giro, pero no de desplazamiento axial.

15  
20  
25  
5ª - Embutidoras continuas perfeccionadas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizadas, esencialmente, porque el pistón comprende asociado, un émbolo de empuje y paralelo a él y exteriormente un husillo con su correspondiente taco desplazable dotado de un interruptor que determina la detención del propio pistón el cual taco, en combinación con un vástago fijo al pistón, regula la capacidad de la cámara por la que discurre el pistón al permitir regular la carrera del mismo.

6ª - Embutidoras continuas perfeccionadas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizadas, esencialmente,

197387 3



5 porque el cilindro está asociado al bloque y lateralmente mantiene íntimo contacto con él, interponiéndose entre ambos tres rascadores longitudinales, cada uno correspondiente a uno de sus puntos de apoyo, determinados sucesivamente por la intersección de los dos conductos del bloque.

7ª - Embutidoras continuas perfeccionadas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizadas, esencialmente, porque a la carga de la cámara, provocada principalmente por la succión del pistón, coadyuva la depresión que produce una bomba de vacío, comunicada con la cámara anular envolvente situada entre los dos platos superior e inferior.

15 8ª - Embutidoras continuas perfeccionadas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizadas, esencialmente, porque el cilindro principal asociado al bloque comprende por lo menos, dos retenes anulares.

9ª - "EMBUTIDORAS CONTINUAS PERFECCIONADAS".

20 Todo tal y conforme queda descrito y reivindicado en la Memoria Descriptiva que antecede y que consta de ocho hojas escritas a máquina en una sola de sus caras y dos planos que la ilustran.

MADRID,  
COMERCIAL TECNICA DE INDUSTRIAS  
CARNICAS, S.A.,  
P.A.,

*J. J. Moragas Gracia*

197387

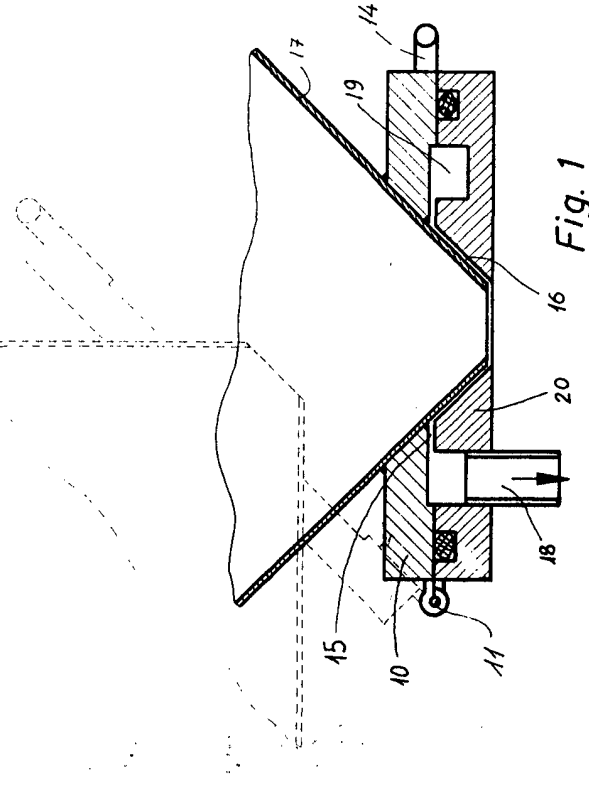


Fig. 1

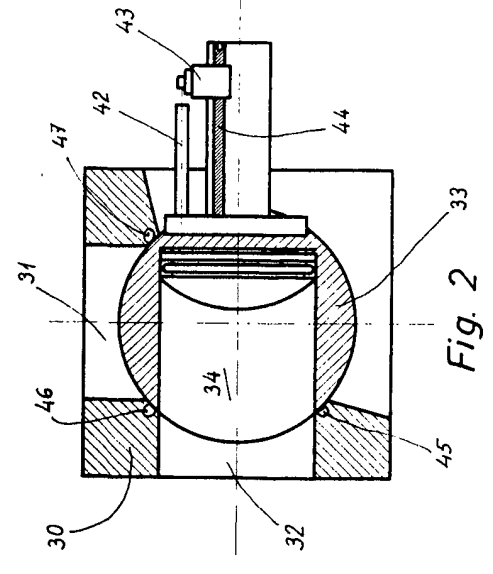


Fig. 2

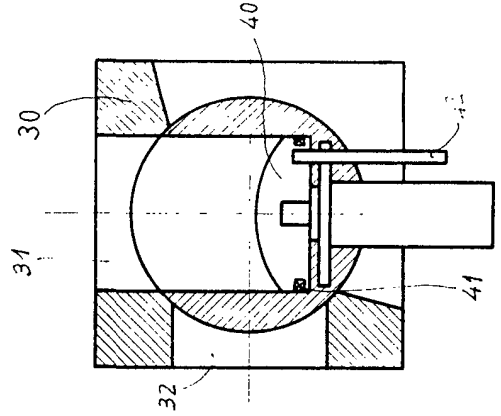


Fig. 3

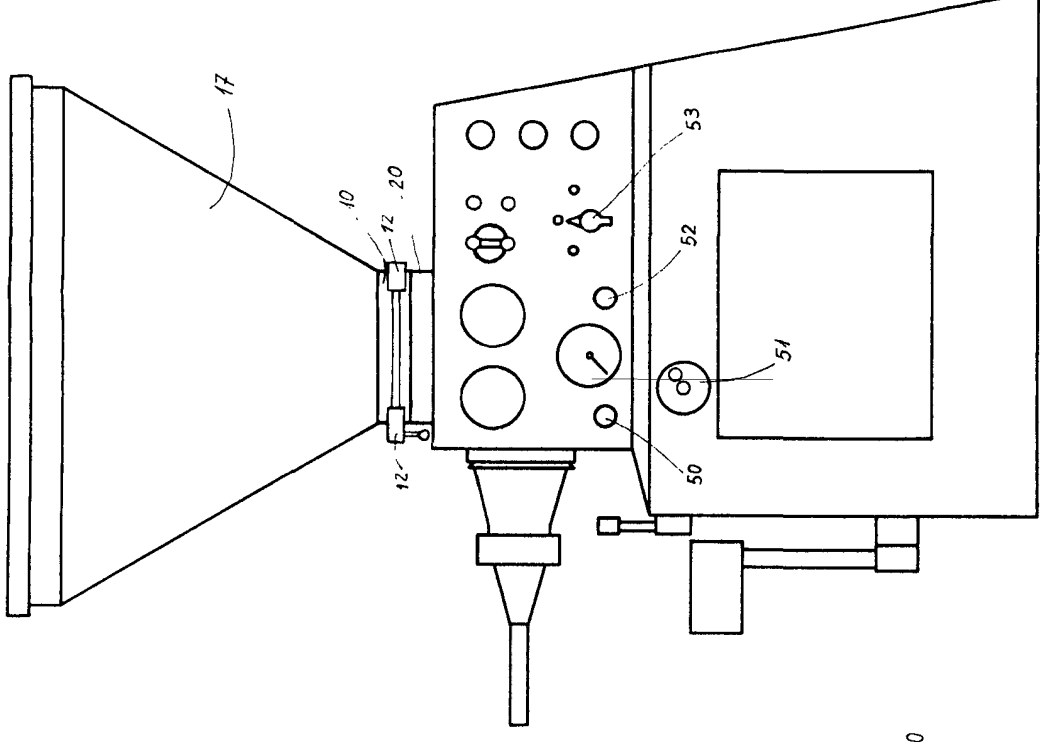


Fig. 4

MADRID - 3 JUN. 1971  
 p.a. J.J. Margades y Graner  
 p.p. *[Signature]*

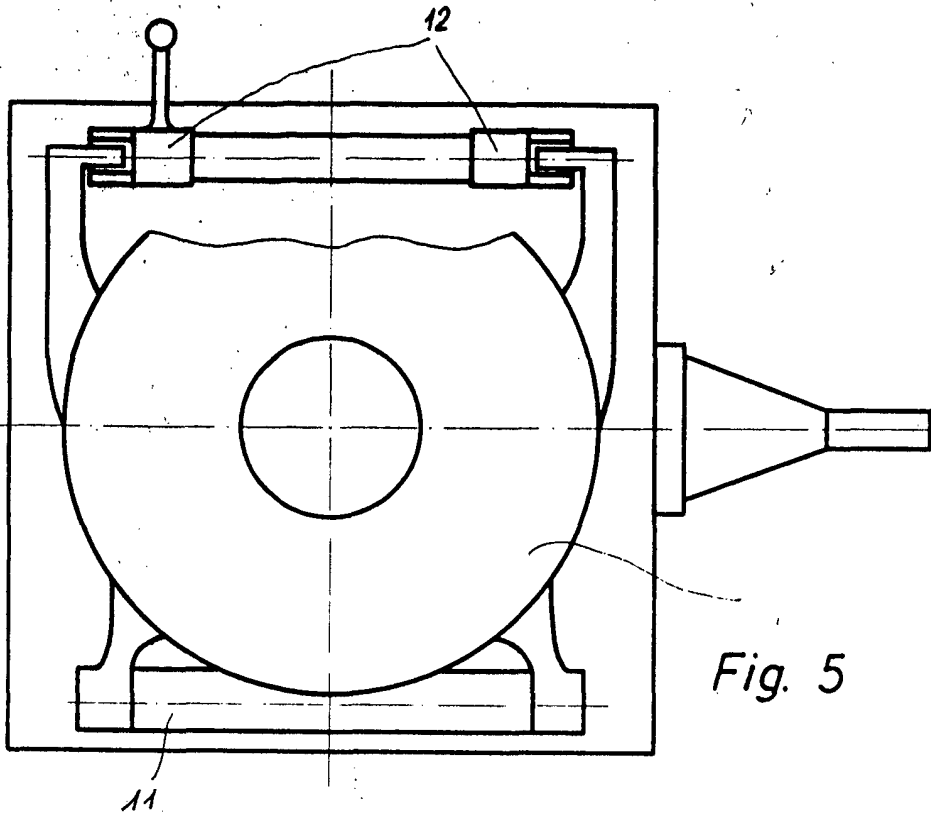


Fig. 5

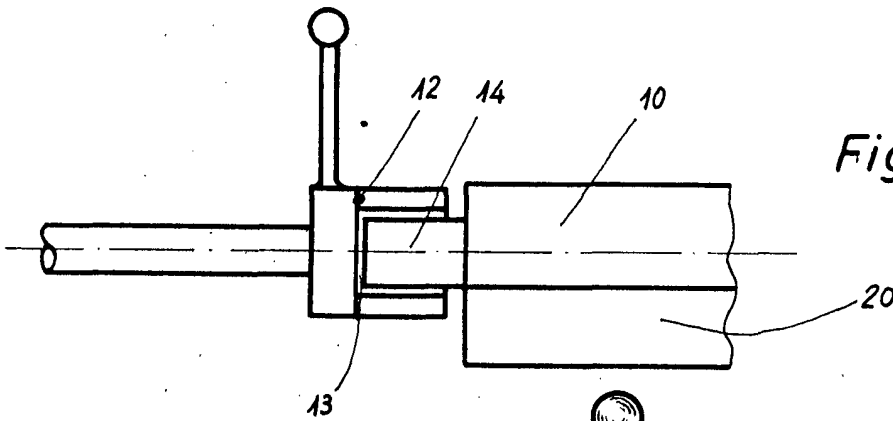


Fig. 6

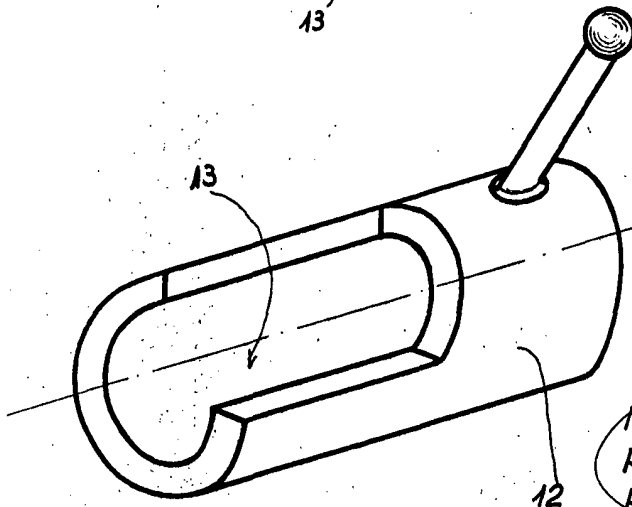


Fig. 7

MADRID - 3 JUN. 1971  
p.a. J.J. Morgades y Graner  
P.P.

Escala variable