

205238



P A T E N T E I N V E N C I O N
 =

por VEINTE años

en España a favor de Don José MATOSES GOMIS y Don Antonio ARBONA COLOM, de nacionalidad española, residentes en VALENCIA, Hernan Cortes núm. 17 y ALCIRA (Valencia) Santa Emilia 4 y 6, respectivamente por: "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS DE PICAR CARNE".

- - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El invento se relaciona con unos perfeccionamientos en las máquinas destinadas a cortar, picar, moler, o triturar carne, que dan como resultado la creación de una máquina, para los trabajos que se indican, que actúa con una perfección y eficacia máxima.

5.-

Entre los fines principales del invento figuran:

Crear una máquina mejorada del tipo que se indica que trabaja sin producir en la masa de carne estrujamientos, pérdida de jugos o recalentamientos; preveer en ella los medios necesarios para que pueda producir



cortes uniformes y constantes; constituir una máquina, según se indica, en la que el movimiento de la cuchilla o dispositivo análogo es independiente del que conduce la carne; crear una máquina perfeccionada para el fraccionamiento, triturado, etc., de carnes, mejorada en sus características de proyecto y de montaje, dentro de una manufactura relativamente barata y sin grandes complicaciones en su estructura.

La presente memoria sirve de base para proporcionar un ejemplo de la idea del invento, sin embargo su realización práctica se encuentra sujeta a muy amplias variaciones y modificaciones de detalle, por tanto ésta descripción debe ser considerada desde un punto de vista ilustrativo más bien que restrictivo.

Las actuales máquinas para cortar y triturar carne, están basadas en una organización mecánica que produce dos efectos dinámicos: uno rectilíneo en sentido progresivo, que presiona y empuja la masa de carne y otro circular continuo, sobre la cuchilla o similar que la fracciona.

Ambos órganos trabajan simultáneamente, por estar montados sobre un mismo eje con marchas uniformemente constantes y no es posible controlar sus actuaciones a fin de que la presión ejercida sobre la masa, para alimentar las cuchillas, no resulte excesiva y pueda dificultar el trabajo de la cuchilla. La práctica ha demostrado que tal control en el trabajo no se puede lograr puesto que existen factores que desequilibran la armonía en el trabajo de ambos órganos (el de avance y el de corte) y suelen producirse sobre la masa de carne estrujamientos indeseables, que la estropean, haciéndola perder el jugo. Sucede también que



como consecuencia de la mayor compacidad de la carne, (mayor que la normal) los cortes no resultan perfectos.

45.- Todos éstos inconvenientes se resuelven con éxito mediante los perfeccionamientos que el invento recomienda en el que se han tenido en cuenta tales circunstancias, con el fin de subsanar las deficiencias de las máquinas hoy en uso y lograr un mejor y más eficaz trabajo.

50.- Según un aspecto del invento, se estimó como conveniente constituir un tipo de máquina perfeccionada en la cual los movimientos del órgano de alimentación es independiente del que realiza la cuchilla o dispositivo cortador análogo.

55.- Según otro conjunto del invento se consideró de gran utilidad concatenar el trabajo de uno y otro dispositivo estableciendo entre ellos la relación dinámica más adecuada a cada caso.

60.- Una mejor idea de los detalles del invento, la proporciona la siguiente descripción, al ser considerada conjuntamente con las láminas de dibujos que se acompañan, en las que se representa, únicamente por vía de ejemplo, los conjuntos preferidos de la idea del invento.

En dichos planos se representa por;

65.- La figura 1ª. Es una vista en proyección horizontal y sección vertical, de una pieza tubular sobre la que se acoplan los restantes dispositivos.

La figura 2ª. corresponde a una vista de la misma pieza por uno de sus extremos.

70.- La figura 3ª. es una vista frontal de un tambor que cierra el conjunto mecánico.

La figura 4ª. representa la misma pieza de la figura 3ª vista lateralmente.



La figura 5ª. es una sección vertical de la misma pieza representada en las figuras 3ª y 4ª.

75.- La figura 6ª. es una vista frontal de la misma pieza de cierre por un plano opuesto a la figura 3ª.

La figura 7ª. muestra, en proyección horizontal, la pieza que se aloja y trabaja en el seno del cuerpo tubular representado en la figura 1ª.

80.- La figura 8ª. corresponde a una vista en sección de la pieza representada en la figura 7ª.

La figura 9ª. muestra la sección del eje representado en la figura 8ª.

85.- La figura 10ª: permite apreciar la configuración de la cabeza que posee la misma pieza representada en las figuras 7ª y 8ª.

La figura 11ª. es una vista del conjunto mecánico que se describe, seccionado parcialmente.

90.- La figura 12ª. muestra el mismo conjunto mecánico de la figura 11ª seccionado por un plano vertical.

El invento sustancialmente comprende: un cuerpo cilíndrico-tubular -1- que en uno de sus extremos cuenta con una cabeza o ensanchamiento -2- constituido en el mismo material o bien montado y afianzado en dicha pieza que en su periferia presenta estrias, paletas o rosca helicoidal -3- para que, como consecuencia de la fuerza centrífuga permitan el total estancamiento y orientación del aceite o grasa lubricante que se halla a su izquierda y cuenta así mismo con un resalte -4- en su cabeza y una prolongación roscada -5- en el que es recibida la pieza -6- constituida por un tambor con una perforación central en la que es recibido un eje, contando dicha pieza con un alojamiento interior en el que trabaja la pieza -9-. Dicho tambor se encuentra circundado exteriormente por una serie de aloja-

95.-

100.-



105.- mientos estanco -8- que cumple igual función que las estrias -3- de la pieza -1-.

Dicha pieza -9- está constituida por un eje cilíndrico con un sector de su superficie tallada en forma helicoidal con las incisiones -10- dirigidas en sentido inverso

110.- a su giro. Cuenta con una cabeza o ensanchamiento estriado -11- para dirigir el aceite de lubricación, y posee en la parte frontal de dicha cabeza un alojamiento -12- de dimensión y forma variable, igualmente estriado, para el desplazamiento de la grasa lubricante. El trabajo de

115.- éste conjunto mecánico, es fácil comprender a la vista de los planos de las figuras -11ª y 12ª, como así mismo su acoplamiento, ya que la pieza -1- recibe en su alojamiento a la pieza o eje -9-, alojando su cabeza en la prolongación -5- de dicha pieza -1-, con la interposición de rodamientos

120.- a bolas, a fin de que quede asegurada la suavidad en los deslizamientos. Ambas piezas, después de acopladas, quedan fijas en posición de trabajo mediante el tambor -6-, que rosca sobre la prolongación -5-, solidaria de la cabeza de la pieza -1-.

125.- Se comprenderá fácilmente que ésta disposición mecánica ha sido concebida cuidadosamente con el fin de asegurar su perfecto funcionamiento como así mismo la facilidad en el montaje y desmontaje.

Conforme queda indicado el cuerpo tubular -1-, describe movimientos con independencia del eje -9- alojado en su interior y debido a que ambos órganos de giro son completamente autónomos uno es aprovechado para accionar el sin fin de alimentación que introduce la masa de carne y el otro para movilizar la cuchilla o similar; por consiguiente,

135.- se puede conseguir un control exacto entre la presión ejer-



cida, por el órgano de alimentación sobre la masa u la velocidad del corte.

Igualmente se observará la perfección en el sistema de engrase que asegura en todo momento la orientación del aceite lubricante sin que en modo alguno pueda llegar a tomar contacto con la carne que se fracciona.

Los datos que anteceden corresponden a las características fundamentales de éstos perfeccionamientos y así mismo se comprenderá que en su realización práctica podrán introducirse aquellas modificaciones que la práctica aconseje, siempre y cuando que con las variantes que se introduzcan no altere la especialidad del invento.

N O T A
= = = =

Se declaran de propiedad y novedad en España, las siguientes:

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

1ª.- Perfeccionamientos en las máquinas de picar carne, caracterizado por constituir una disposición mecánica formada por un órgano de alimentación, que introduce la carne, y un porta-cuchillas que la cortaran, ambos provistos de movimientos independientes y establecer entre ambos una consecuente relación de velocidades.

2ª.- Perfeccionamientos en las máquinas de picar carne, caracterizados por incorporar a dichas máquinas un órgano de alimentación formado por un cuerpo de sección tubular provisto en uno de sus extremos de un ensanchamiento o cabeza, que recibe en su seno, permitiéndole girar, a un eje provisto de una cabeza y aun tambor interiormente roscado que a su vez es retenido y afianzado sobre el propio cuerpo tubular, caracterizandose además dicho conjunto, por contar con alojamientos estancos, dirigidos en sentido inverso al giro de sus órganos, para evitar desplazamientos in-

205238



deseables del producto lubricante.

3ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS DE PICAR
170.- CARNE".

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de siete Hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y planos que la ilustran.

Madrid 3 de Septiembre 1.952

AGUSTIN DIAZ
PP.

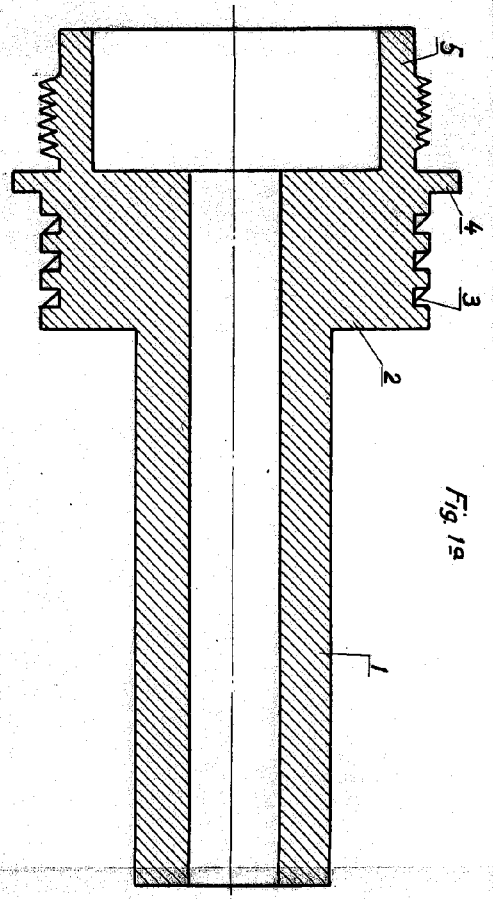


Fig. 1a

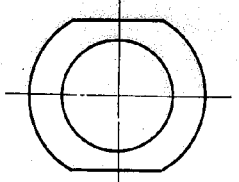


Fig. 2a

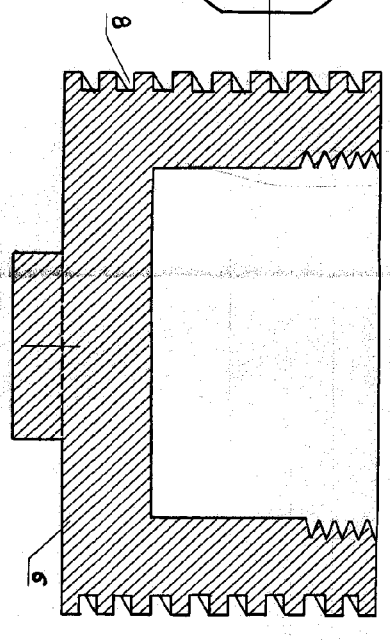


Fig. 5a



Fig. 3a

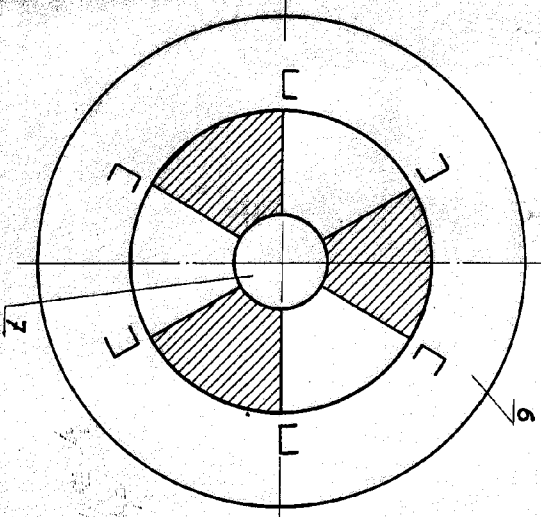


Fig. 4a

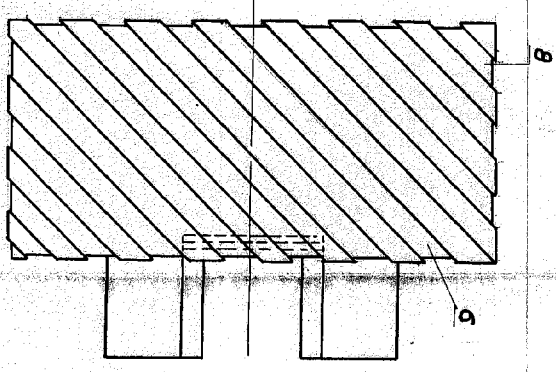
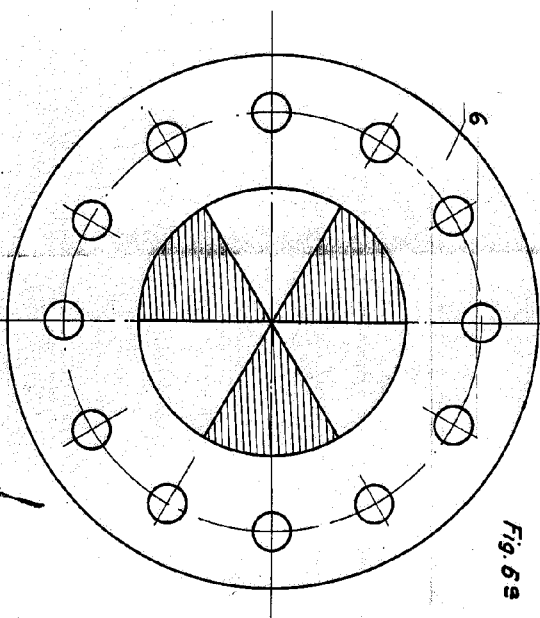
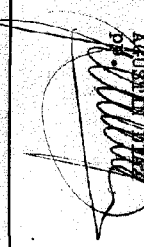


Fig. 6a



Escala variable

Madrid 3 de Septiembre de 1932



 J. Malases Gomis

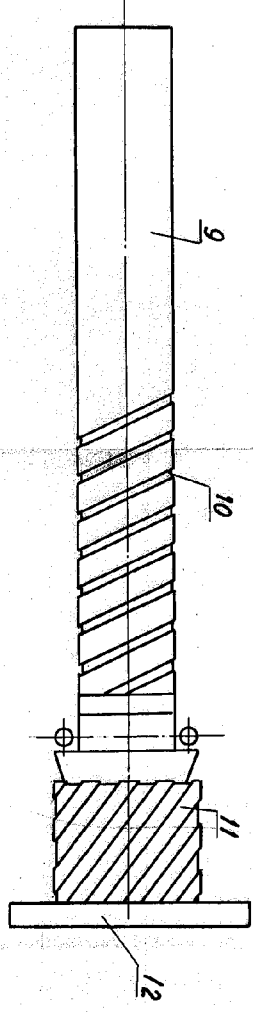


Fig. 7ª

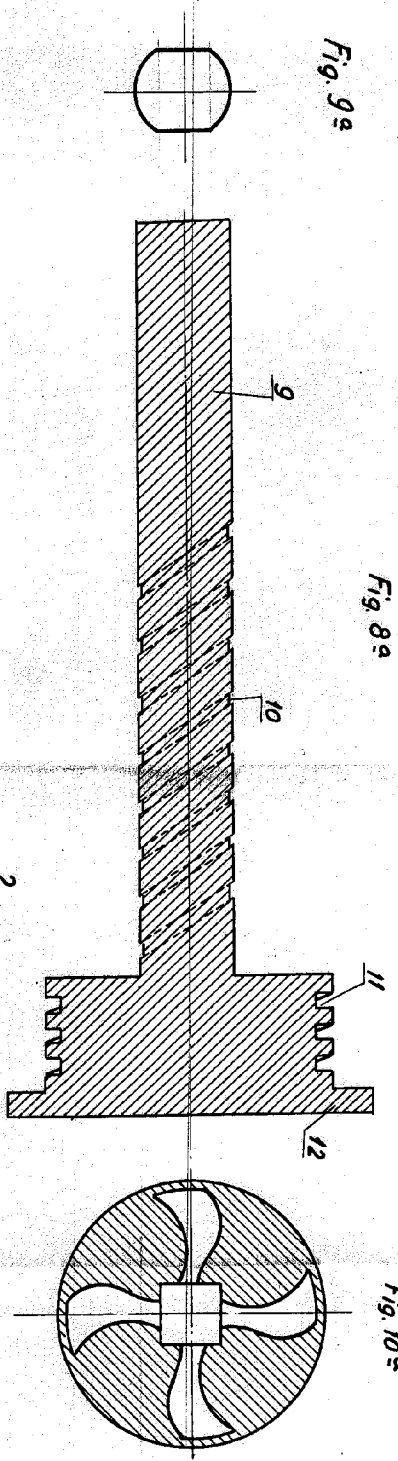


Fig. 8ª

Fig. 10ª

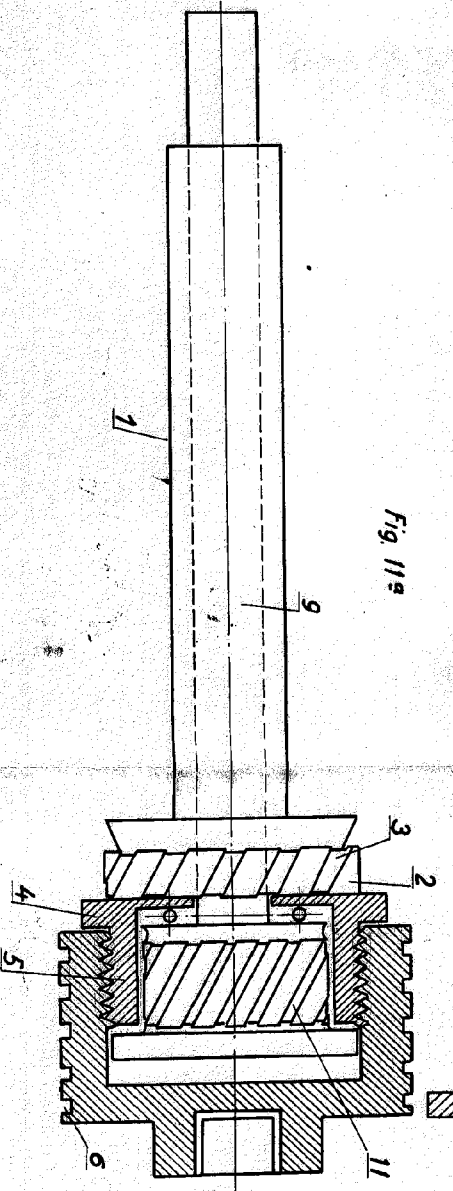


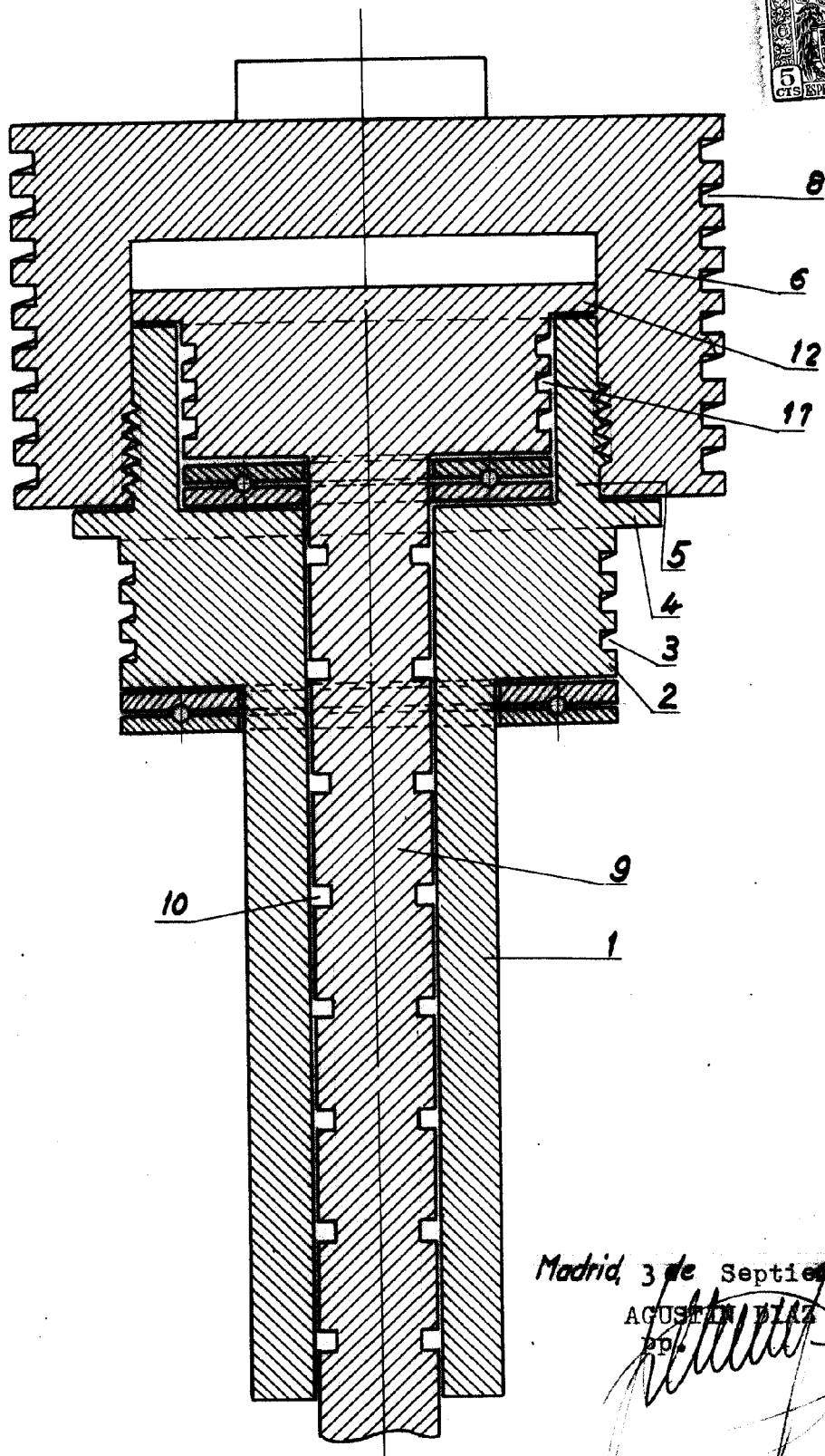
Fig. 11ª

Excepcionalmente variable

Madrid, 3 de Septiembre de 1952

AGUIRRE
PINA
[Signature]

Fig. 12ª



Madrid, 3 de Septiembre 1952

AGUSTIN BLAZ
D.P.

Escala variable