

2 0 5 3 9 9



2 0 5 3 9 9

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

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención por VEINTE años, para todo el territorio español, sus Colonias y protectorado a favor de Don Julio VERDEGUER LLUESMA, de nacionalidad española residente en VALENCIA, Plaza Llano de la Zaidia número 62, por: "UNA MAQUINA PARA CORTAR O PICAR CARNE".

- - - - -

La invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, 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.

La finalidad que se persigue con este invento, es la de poder ofrecer a los fabricantes de embutidos, una nueva maquina para cortar o picar la carne en mejores



condiciones que hasta hoy y mucho mas rapida y eficaz que todas las conocidas hasta la fecha.

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

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

25. Para dar una idea exacta, lo mas 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.

La figura A.- número 1, representa un eje al cual va acoplada una polea, segun se indica en la figura F, número 18, llevando en uno de los extremos un engrasador como se ve 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 dispositivo de acople, numero 9, para el eje señalado en el numero 23 de la figura C. La figura 30. B, representa otro eje, número 2, al cual va acoplada en un extremo una polea según se indica en la figura F. número 17 y con un rodamiento a bolas radiales y axiales para recibir la frotación de la carga axila que pesa sobre el mismo al funcionar la máquina, número 5, llevando en 35. este extremo un dispositivo de acople, número 10, para la 40. 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 su extremo, número 23,
45. un dispositivo para acoplarlo en el eje figura A. número 9, dos cojinetes a bolas, números 6 y 7, para su rotación dentro de la sinfin representada en la figura D., un saliente, numero 8, para su acople con la dicha sinfin para evitar la entrada en la cámara de engrase, de la carne y
50. sus jugos, un cuadrilatero 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
55. 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, llevando un dispositivo para su acoplamiento sobre el eje descrito en la figura B. número 10, sobre la cual y por el orificio de la
60. figura F. número 21, se introduce la carne a picar, siendo empujada esta por dicha sinfin a traves de la cámara figura F. numero 25, deslizandose por las extrias 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
65. E. representa el conjunto montado y a punto de funcionamiento de las piezas descritas anteriormente o sea las correspondientes a las marcadas con las letras A.B.C.y D., representadas estas en la dicha figura E segun indica los numeros 1, 2, 3, y 4, todo lo cual va acoplado sobre la bancada
70. 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 sección longitudinal, en la cual se puede apreciar el montaje y funcionamiento de las piezas A., B.,
75. C., y D., cuyo conjunto E. va montado en la máquina de la forma siguiente: las piezas descritas en las figuras A y E sobre la bancada, número 24, la cual lleva unos depositos de engrase y retorno del aceite, número 16, para el engrase de esta y del eje descrito en la figura B. formando
80. 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
85. 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 va encajada en
90. el eje del motor, todo lo cual no es menester desmontar sino 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,
95. 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 presión la cuchilla de aspas sobre la placa agujereada, se procede a poner en marcha el motor, el cual accionara la
100. máquina, dando un número mayor de revoluciones el aspa de cuchillas, o sea la cuchilla cortante, que la sinfin.



Las ventajas reunidas en 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 introduce en 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 cortes, evitándose con ello lo que comunmente ocurre con las máquinas conocidas, que trituran la carne, haciendola una masa pastosa.

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.

Y finalmente, que para su conservación y limpieza, no requiere cuidado especial alguno, sino 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 un conjunto una, puede facilmente limpiarse el cilindro y la sinfin, o sea la máquina siendo practicamente desmontada esta.

El número de aspas de la cuchilla es variable, como asi tambien el calibre de los agujeros de la placa.

Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencialidad de la invención, que es la que se desprende de los parrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente nota.



N O T A

En resumen: la patente de invención, cuyo registro se solicita, recaerá sobre las siguientes:

135.

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

1ª.- Una máquina para cortar o picar carne, caracterizada porque esta 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 frotación de la carga axial y radial que pesa sobre el mismo al funcionar la máquina, movido este eje por transmisión por medio de su polea, en uno de sus dos extremos lleva un dispositivo para acoplar y accionar una sinfin, estando agujereado este eje en toda su longitud para recibir en su orificio otro eje con funcionamiento independiente.

140.

145.

150.

155.

2ª.- Una máquina para cortar o picar carne, según la reivindicación anterior, caracterizada porque lleva otro eje el cual en su extremo porta 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 reivindicación anterior, siendo movido este eje interior por transmisión independiente por medio de su polea, llevando en el otro extremo un dispositivo para acoplar y accionar otro eje.

160.

3ª.- Una máquina para cortar o picar carne, según las reivindicaciones anteriores caracterizada por llevar otro eje que pase independientemente por dentro de una sinfin, cuyo eje que nos ocupa lleva, en un extremo un dispositivo de acople al eje de la reivindicación anterior. Dos roza-



- mientos a bolas axiales y radiales, una balona 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 ésta, de un cuadrilatero saliente para acople de la cuchilla
165. de aspas de cortar la carne, y en el extremo un saliente para su acoplamiento a través de la placa agujereada por donde sale la carne ya picada, cuya placa lo sirve de cojinete, siendo accionado ó movido éste eje por la transmisión que le da el eje de la reivindicación anterior.
170. 4ª.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque lleva un sinfin agujereada en toda su longitud, dentro de cuyo orificio se aloja y tiene su rotación independiente el eje descrito en la reivindicación anterior, llevando dicha sinfin en un extremo
175. un dispositivo de acople al eje descrito en la reivindicación 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 evitar la entrada en este orificio de la carne y su jugo.
180. 5ª.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque el eje descrito en la reivindicación anterior segunda va alojado dentro del eje reseñado en la reivindicación primera y porque estos dos ejes van alojados en la bancada dicha en la reivindicación primera y trabajan independientemente entre sí,
185. movidos cada uno de ellos por su correspondiente pda.
190. 6ª.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque el eje descrito en la reivindicación tercera va alojado dentro de la sinfin reseñada en la reivindicación cuarta, con la cual forma aparentemente una sola pieza, trabajando independientemente entre si, 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, .195. siendo movido este eje por el eje descrito en la reivindicación segunda y la sinfin movida por el eje de la reivindicación primera.

7ª.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque es de facil montaje, desmontaje 200.- y limpieza, ya que al formar un solo cuerpo aparentemente la sinfin descrita en la reivindicación 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 205.- dos piezas y volver acoplarse con suma rapidez y eficacia dentro del dicho cilindro, quedando la máquina lista para su funcionamiento.

8ª.- Una máquina caracterizada por las reivindicaciones anteriores y porque al dar las mismas revoluciones 210. el eje descrito en la reivindicación segunda que el eje reseñado por la reivindicación tercera ya que aquel da la transmisión a este y estos dos ejes más revoluciones que la sinfin descrita en la reivindicación cuarta, corta mejor la carne dándole un corte granulado y sin estrujamiento y por lo tanto sin mezcla de jugo suelto con la misma. 215.

9ª.- 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 deprisa, dando por lo tanto un mayor rendimiento de trabajo que las máquinas conocidas hasta 220. la fecha.

10ª.- 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

205399

16 SEP



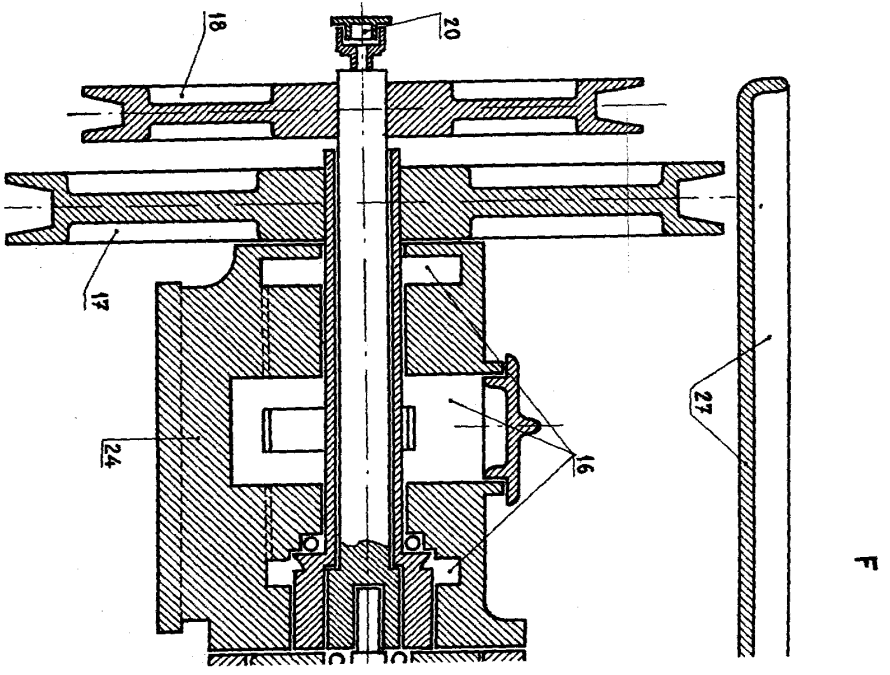
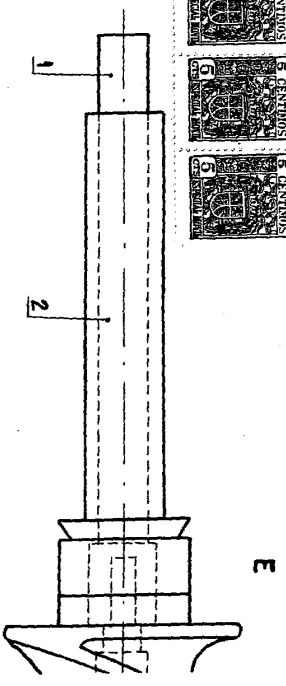
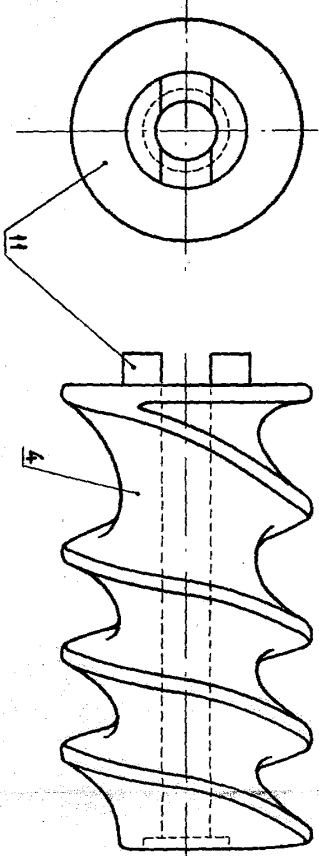
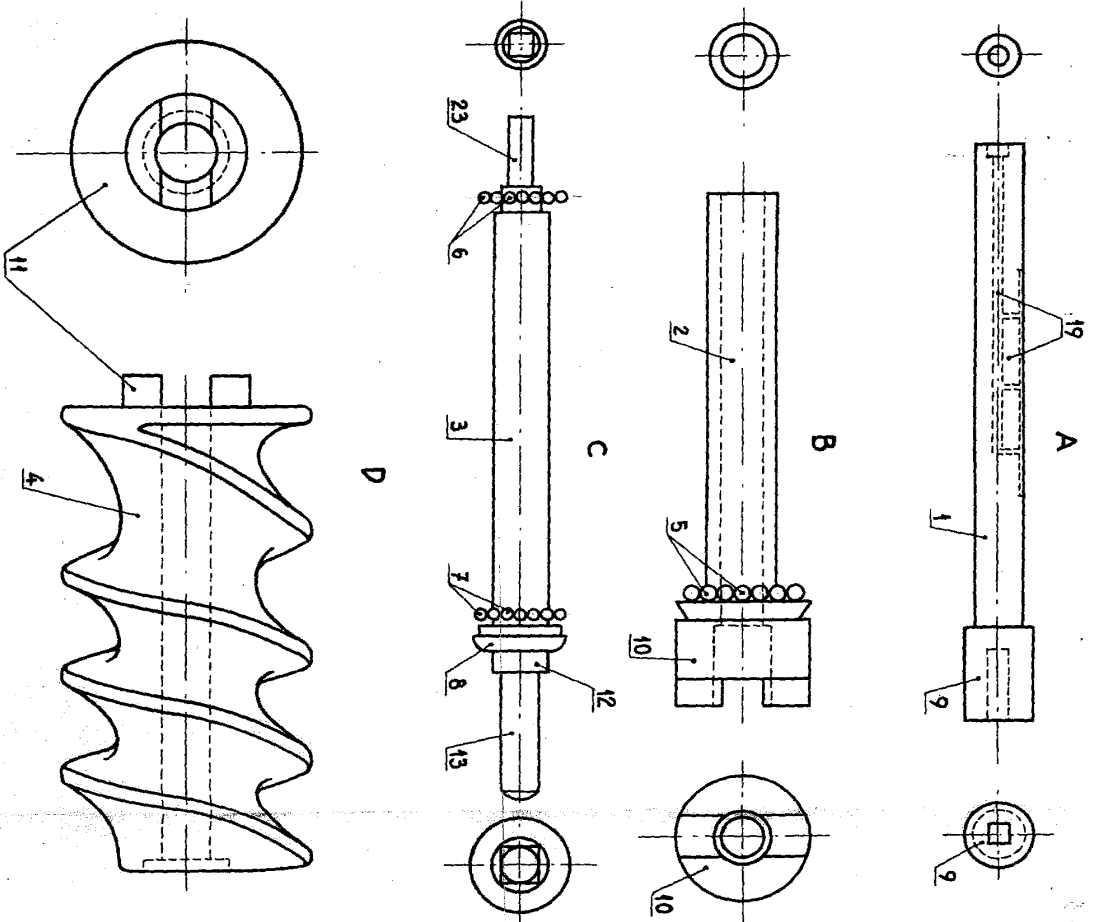
225. agujeros de la placa sobre la que actua la cuchilla dicha para el corte de la carne y por cuyos orificios sale después de picada.

11^a.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de invención que se solicita. "UNA MAQUINA PARA CORTAR O PICAR CARNE".

230.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de nueve hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

7 SEP 1952
[Handwritten signature]

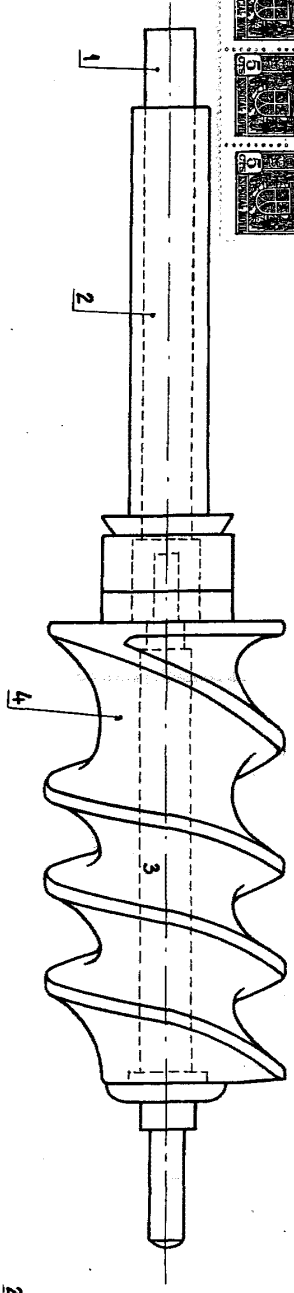


2/2

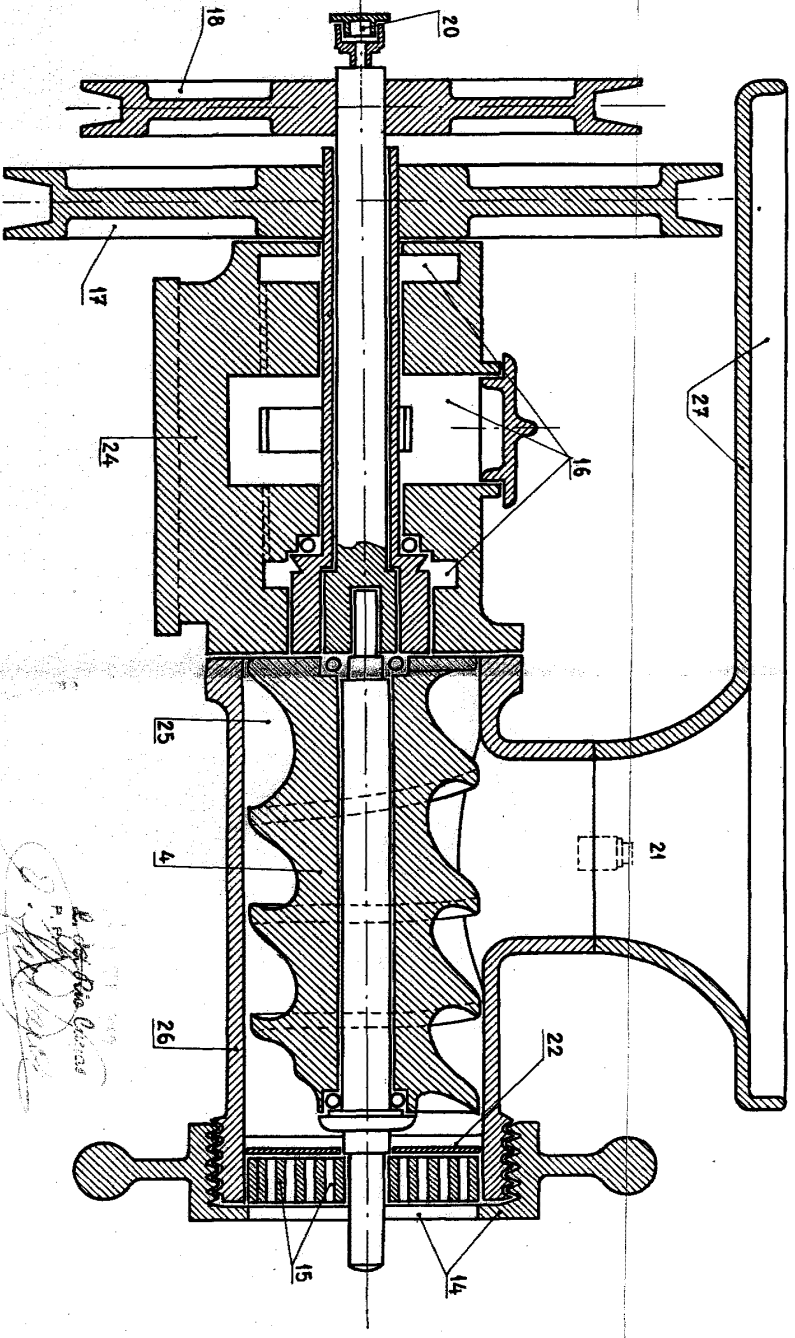
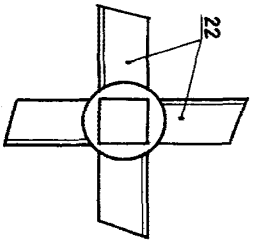


205399

Hoja única.



F



Handwritten signature and text:
 E. de la Cruz
 P. de la Cruz