

206691

Nº 206.691



J. E. 20-5-1976

A 22 C

M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de D. FRANCISCO GUARRO MIR, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, Paseo de Santa Eulalia, 17, por "MAQUINA INYECTORA DE SALMUERA EN PIEZAS CARNICAS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El objeto del presente modelo de utilidad lo constituye una máquina inyectora de salmuera en piezas cárnicas, la cual está concebida para prestar sus servicios en las industrias que elaboran jamones en dulce u otras especialidades chacineras, o bien que simplemente tratan la carne en general mediante la adición de salmuera, proteínas, fosfatos y otros productos convenientemente disueltos, que a un tiempo que ayudan a su conservación, la enriquecen al darle un aspecto más agradable y una contextura más tierna y apetitosa.



La máquina brevemente aludida presenta una forma más compacta que las utilizadas hasta la fecha, estando compuesta por un par de cabezales inyectoros dotados de un movimiento alternativo de ascenso y descenso sobre una cinta transportadora de carne que presenta características especiales. Dicha cinta está compuesta por una o dos rejjas fijas, según convenga

5.

10.

15.
20.
25.

horizontalmente dispuestas en el sentido longitudinal de la máquina, llevando interpuestas entre sus respectivas barras las barras pertenecientes a un par de rejjas móviles, que son las que están encargadas de desplazar la carne bajo los cabezales mencionados, cuyas correspondientes agujas inyectoras incluso pueden inyectar líquido por debajo de la superficie de sustentación de la carne, que está formada por la reja fija aludida anteriormente, para lo cual lleva ésta practicados unos pequeños entrantes situados bajo la vertical de las agujas inyectoras.

25.
30.
35.

Para mejor comprensión de la presente memoria descriptiva se acompañan unos dibujos en los que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de una máquina inyectora de salmuera en piezas cárnicas que reúne las condiciones brevemente enunciadas.

25.

En dichos dibujos, la figura 1 es una vista en alzado frontal de la totalidad de la máquina. La figura 2 es una vista lateral de la figura anterior. La figura 3 es una sección longitudinal donde puede ob-



17 OCT

servarse, parcialmente representado, uno de sus cabezales inyectoros en posición ascendente, mientras que la reja móvil encargada de impulsar la carne hacia adelante se halla en posición ascendente de avance. La figura 4 es una sección transversal de la figura anterior. La figura 5 es una repetición de la figura 3, pero cuando el cabezal inyector clava las agujas en la carne, hallándose situadas al mismo nivel de altura la reja móvil y la fija. La figura 6 es una vista transversal de la figura anterior. La figura 7 es una vista donde se observa como las puntas de las agujas inyectoras del cabezal ocupan una posición por debajo de la superficie sustentadora de la carne, observándose asimismo como la reja móvil se halla ocupando un nivel inferior, puesto que se encuentra en una posición límite de descenso; siendo la figura 8 una vista transversal de la figura que se acaba de describir, mientras que la figura 9 es una sección longitudinal donde pueden observarse parcialmente representados los dos cabezales inyectoros de la máquina, como asimismo las dos rejas móviles y las dos rejas fijas que, optativamente pueden suplir la reja fija que conforma el plano de sustentación de la carne.

De la observación de todas estas figuras se desprende que la máquina inyectora de salmuera en piezas cárnicas, está conformada por dos armazones unidos, 1 y 2, donde se hallan ubicados el motor, depósito, pista de deslizamiento de la carne y otros dispositivos



mecánicos que componen la máquina, quedando dispuestos en la parte superior del armazón 1 un par de cabezales inyectoros 3 dotados de un movimiento de ascenso y descenso alternativo sobre la cinta transportadora de la carne. Dicha cinta transportadora está constituida por una reja fija colocada en el sentido longitudinal de la máquina, estando compuesta por una serie de barras paralelas 4, en cuyas respectivas superficies superiores y en una posición coincidente con la vertical de las agujas inyectoras 5 de los cabezales 3, llevan practicados unos entrantes 6 que permiten que, cuando dichos cabezales se hallen ocupando la posición máxima descendente, el extremo punzante de las agujas ocupe una posición inferior descendente, el extremo punzante de las agujas ocupe una posición inferior al nivel de sustentación de la carne, tal como puede observarse en las afiguras 7 y 8.

Entre las barras 4 que constituyen la reja fija, se hallan dispuestas, en una forma intercalada, las barras 7 que conforman un par de rejias móviles que, de una forma coordinada respecto al movimiento alternativo que describen los cabezales inyectoros, describen a su vez un movimiento de ascenso y avance, tras el cual inician un descenso con el correspondiente retroceso. El perfil superior de las barras que conforman dichas rejias móviles presenta un dentado 8 que posibilita que cuando las mismas describen el movimiento de ascenso y avance, dicho perfil dentado, clavándose en



la carne, la haga avanzar un pequeño trecho sobre la superficie de la reja fija que forma su base de sustentación.

5. Dicha base de sustentación, tal como se ha dicho anteriormente, puede estar formada por una sola reja fija o bien por dos o más rejas que, ofreciendo iguales características, se disponen una a continuación de la otra, tal como se representa en la figura 9, todo ello con el fin de facilitar el desmontaje y extracción de las mismas, dado su poco peso en comparación con una única reja fija que ofrezca la longitud total de todas ellas, pudiéndose proceder de esta manera a una mejor limpieza, tanto de las rejas fijas extraídas, como de las móviles, que continúan incorporadas a la máquina.

10. Serán independientes del objeto del presente modelo de utilidad los materiales, formas y dimensiones, tanto absolutas como relativas, de los distintos elementos que lo conforman y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la invención.



N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Máquina inyectora de salmuera en piezas cárnicas, que se caracteriza por disponer de dos cabezales de agujas inyectoras dispuestos uno detrás de otro sobre una cinta única, con la ventaja sobre la utilización conocida, de dos máquinas contiguas de eliminar elementos comunes, como por ejemplo depósitos de salmuera, filtros y elementos motores.
10. 2. Máquina inyectora de salmuera en piezas cárnicas, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que para obviar los inconvenientes de un mal reparto de la salmuera en el interior de la pieza cárnica, las agujas inyectoras atraviesan la pieza cárnica, incluso por debajo del plano de sustentación formado por la cinta transportadora.
15. 3. Máquina inyectora de salmuera en piezas cárnicas, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de que la cinta de transporte de la pieza de carne se compone de dos rejillas fijas, intercaladas con las cuales se disponen dos rejillas móviles, con movimiento alternativo respecto a las primeras, el cual provoca el avance de las piezas de carne dispuestas sobre las rejillas fijas.
20. 4. Máquina inyectora de salmuera en piezas cárnicas.
- 25.



La presente memoria consta de siete hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Madrid, a 17 octubre 1974

FRANCISCO GUARRO MIR
p.a.

J. TORRAS

D. C.

A. G. LEUMAS

Vertical text on the left margin, possibly a stamp or reference code, consisting of several lines of small, illegible characters.



FIG. 1

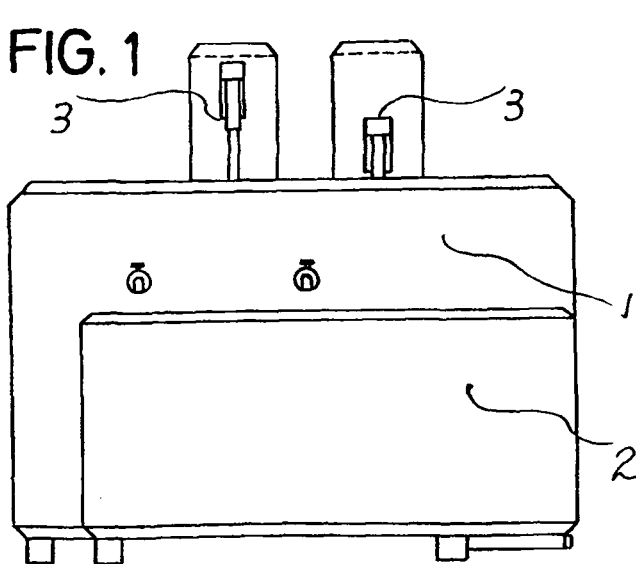


FIG. 2

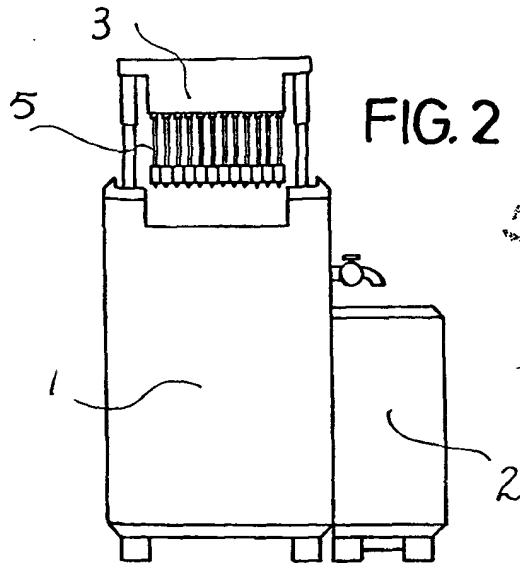


FIG. 3

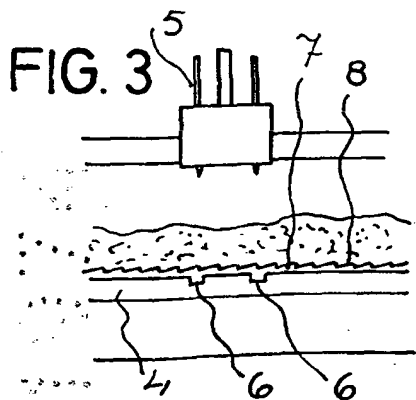


FIG. 4

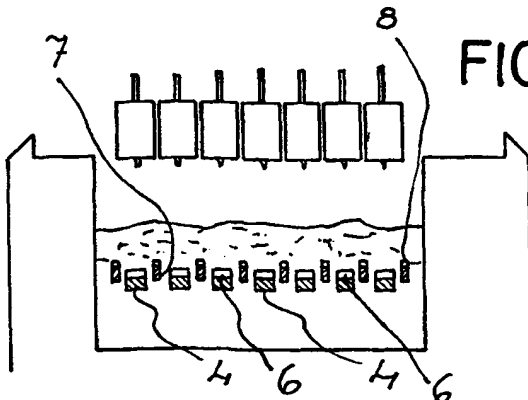


FIG. 5

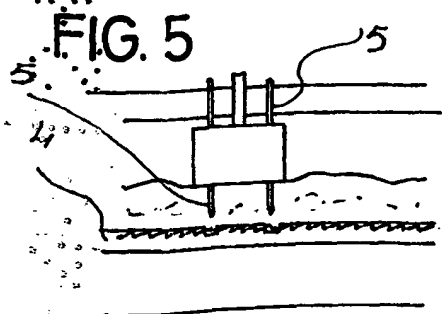


FIG. 6

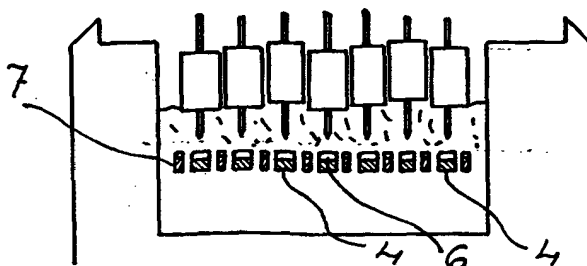


FIG. 7

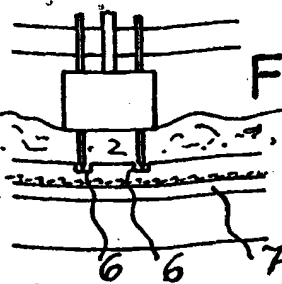


FIG. 8

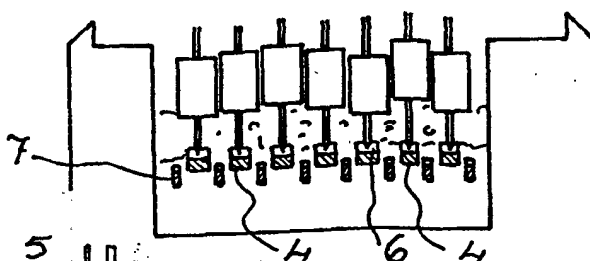
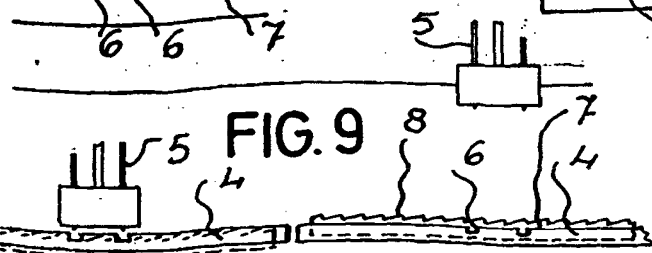


FIG. 9



Madrid, 17 OCT 1974
Francisco Guarro Mir
p.a. J. TORTRAS
p.p.