



1178
208318

208318

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

que se acompaña a la solicitud de una PATENTE DE INVENCION por veinte años, para todo el territorio español, sus colonias y protectorado a favor de Don Julio VERDEGUER GASCO, de nacionalidad española, con residencia en VALENCIA, Visitación numero 2, por: "UNA NUEVA MAQUINA PARA CORTAR O PICAR CARNE".

La invención que tiene por objeto la presente memoria descriptiva constituye un adelanto para la industria con características y ventajas que le hacen acreedora del privilegio de explotación exclusiva que para ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1.929, texto refundido en 30 de Abril de 1.930.

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

208318



- 15.- Las máquinas conocidas son simples ó sea que el vis-sin-fin que empuja la carne hacia las cuchillas para su corte así como las cuchillas constituyen una sola pieza girando por tanto simultáneamente ambas. Esta forma de actuar ocasiona una lentitud en el corte de la carne, bastante considerable y ello además, da por resultado una mayor compacidad de la masa carnosas que queda detenida en el depósito provocando su calentamiento y la formación de una pasta con la que únicamente es posible obtener embutidos incoloros de mala presentación.
- 20.-
- 25.-

Para remediar estos inconvenientes ha examinado sus estudios el inventor de la máquina objeto de esta patente consiguiendo que esta ofrezca una serie de ventajas importantes, conforme más adelante se indica.

30.-

Para proporcionar una idea del objeto del invento, se acompaña a esta descripción un juego de planos que comprende doce figuras en las que se emplean marcas de referencia semejantes para indicar aquellas partes que se corresponden en las distintas vistas representadas.

35.-

La figura 1ª, representa un eje al cual vá acoplada una polea -31-, llevando en uno de los lados del cubo un tornillo prisionero -36-, que se aloja en -13-, y en el extremo opuesto cuenta con un dispositivo de acoplamiento -15- y -16- para el eje -39- y en el mismo lado se encuentra instalada una turbina -16- provista de unas regatas -19- que sirven para expulsar los líquidos o cuerpos extraños que pudieran introducirse dentro de la pieza de cierre -3-. En la misma

40.-

45.-



208318

17
figura 1ª, y mediante el número -14- se representa un rodamiento axial que recibe la frotación y fuerza que actúa sobre el mismo eje -1- el cual tiene practicada una rosca de gran avance a izquierdas -40- para engrasar el rodamiento axial, conforme se indica mas adelante.

El eje -1- cuenta con un alojamiento -12- para recibir una chaveta con la que se sujeta la rueda dentada -6- representada en la figura 6ª,

55.- La figura 2ª, muestra otro eje -2- acoplado al casquillo -24- provisto de un rodamiento axial a bolas -18- para contrarrestar la frotación de la carga axial que pesa sobre el mismo al funcionar la máquina, llevando en este extremo un dispositivo de acople -20- para unir dicha pieza con la representada en la figura 3ª, en la que se encuentra un eje -3- comunicado longitudinalmente para alojar en su orificio el eje -1-. En el mismo extremo lleva seis agujeros -43- para el engrase del eje interior -1- y en el extremo opuesto presenta otro orificio -17- para dicho engrase.

65.- En la figura 3ª, se representa una pieza -3- roscada al casquillo -20- formando un conjunto, con una pequeña olgura para que pueda girar el equipo que arrastra el eje -1- a fin de expulsar todo el líquido o cuerpo extraño hacia el exterior a través de las ventanas -44-. En -21- se indica un dispositivo de enganche provisto de tres aspas -25- para dar funcionamiento al vis-sin-fin -11-. El acoplamiento -3- presenta unas regatas en diagonal que sirven para que la pieza -19- termine la expulsión.

70.- La figura 4ª, muestra un eje -4- provisto,



208318

en un extremo -39-, de un dispositivo para acoplar sobre el eje -15- el resalte -26- para su montaje con el vis-sin-fin -11- provisto de la comunicación
80.- -27- que evita la entrada de la carne y sus jugos en el cuadradillo saliente -45- en el que es recibida la cuchilla -28- y en el extremo un eje saliente -46- que seacopla, para su funcionamiento sobre la placa agujereada -35- para la salida de la carne
85.- ya cortada. El número -23- representa unas gargantas profundas que retienen el lubricante.

El grupo de piezas representadas en las fga. 5ª a 10ª, constituyen un reductor movido por la polea -31- para determinar dos movimientos uno sobre el
90.- vis-sin-fin -11- y otro sobre el mecanismo de engrase.

La pieza -2- y la cuchilla de aspas son impulsadas por la rueda dentada -6- relacionada con el eje -1- mediante la chaveta alojada en las cavidades -12- y -42-. Al girar los engranajes -5- y -6- accionan la corona dentada -37- que determina el movimiento
95.- del cuerpo -2- y del vis-sin-fin -11- y eje -1- que sustenta la cuchilla. Esta disposición permite que tanto el vis-sin-fin -11-, eje -1- y las cuchillas puedan ser accionadas por una sola polea -31-.

100.- En la figura 9ª, y bajo el número -10- se muestra un dispositivo de enganche -24- que se acopla en la parte -2-. El vis-sin-fin -11- se encuentra comunicado longitudinalmente y por el extremo -25- recibe a un dispositivo para su acoplamiento sobre
105.- el eje -21-. Por el extremo opuesto -27-, cuenta con el dispositivo de acoplamiento -26- sobre el cual, y por el orificio -29- se introduce la carne a cortar,



208318

hasta al canzar el vis-sin-fin -11- a traves de la cámara -38- deslizando por las extrias del cilindro 110.- -48- y pasando a la cuchilla cortadora -28- y placa agujereada -35-.

La figura 12ª, representa la máquina totalmente montada, con sección por un plano vertical, para permitir la observación del montaje y funcionamiento 115.- del conjunto.

Las piezas representadas en las figuras 1ª, 2ª 3ª y 4ª, van montadas en la máquina de la forma siguiente:

Las piezas descritas en las figuras 1ª y 2ª, 120.- sobre la bancada -49- que cuenta con unos depósitos de engrase y retorno para el aceite -32-. Los numeros 50- y -51- representan el arillo de engrase y depósito de aceite respectivamente para el engrase de esta y del eje -2-; formando parte de la misma máquinas y sujeta con tornillos a la citada bancada, se encuentra el 125.- cilindro -48- dentro del cual van alojados, para su funcionamiento, el eje y el vis-sin-fin representados en las figuras 4ª y 10ª, formando ademas parte de la misma máquina el grifo de aceite y la bandeja -47- y 130 -30- respectivamente.

F U N C I O N A M I E N T O

Para poner en marcha la máquina se procede del modo siguiente:

Puestas las dos correas trapezoidales sobre 135.- la polea -31- y sobre la polea que va encajada en el eje del motor, cuyo conjunto no es menester desmontar sino en el caso de necesidad y procediendo a montar en su



208318

sitio el vis-sin-fin dentro del cual se encuentra alojada el eje -4- (formando ambas piezas un solo conjunto aparentemente). La cuchilla de aspas -35- que enrosca sobre la boca del cilíndrico -48- siendo retenida por la tuerca volante -34- hasta lograr la presión necesaria en la cuchilla de aspas sobre la placa agujerada. Al poner en marcha el motor que accionará la máquina dando un número mayor de revoluciones el aspa de cuchillas, que el vi-sin-fin, mediante una sola polea.

Las ventajas reunidas en este máquina sobre todas las conocidas hasta la fecha, son muy notables, ya que dá mayor número de revoluciones la cuchilla de aspas, que el vi-sin-fin a través de una sola polea. Ello hace que la carne que se introduce en la máquina para su picado, salga por los agujeros de la placa bien cortada, mas granulada y con jugo por no haber exprimido la carne durante el proceso de su corte, evitandose con ello lo que normalmente ocurre con las máquinas conocidas, que trituran la carne haciendola una masa pastosa.

Otra ventaja de esta máquina es debida a la mayor velocidad desarrollada por la cuchillas en relación con el vis-sin-fin en el mismo periodo de tiempo que emplean las máquinas conocidas; rinde un mejor trabajo cortando mas cantidad de carne.

Finalmente, para su conservación y limpieza, no requiere cuidado especial alguno, sino que retirando del cilindro el vis-sin-fin junto con el cual sale al propio tiempo el eje señalado en la Figura 3ª., cuyas dos piezas forman en conjunto una, puede facilmente limpiarse el cilindro y el vis-sin-fin, o sea la máquina, siendo practicamente desmontada ésta.



208318

17
El número de aspas de la cuchilla, puede ser variable, como así también el calibre de los agujeros de salida.

175.- 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 párrafos que anteceden.

N O T A

180.- Se declaran de novedad y propiedad para todo el territorio español, sus colonias y protectorados las siguientes:

Reivindicaciones.-

- 185.- 1.- Una nueva máquina para cortar o picar carne que cuenta con una bancada provista de un dispositivo de engrase y retorno para el aceite, y un eje horizontal montado sobre la misma, provisto de un rodamiento a bolas, para recibir la frotación de la carga que pesa sobre el mismo al funcionar la máquina, siendo movido este eje por transmisión reductora de velocidades provista de un dispositivo para acoplar y accionar un vis-sin-fin, longitudinalmente comunicado, en el que es recibido un eje con funcionamiento independiente.
- 190.- 2.- Una máquina para cortar o picar carne según la reivindicación anterior, caracterizada por contar con un segundo eje, el cual, en su exterior, cuenta con la chaveta encontrándose este segundo eje montado en el interior del eje comunicado que cita la reivindicación anterior, siendo movido este eje interior por transmisión de una sola polea conductora y contando en el ex-
- 195.-
- 200.-



208318

tremo opuesto con un dispositivo para acoplar y accionar otro eje.

205.- 3ª.- Una máquina para cortar o picar carne, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza por poseer un eje que gira con independencia, en el interior de un vis-sin-fin, cuyo eje posee un saliente que cierra la cámara de frotamiento y engrase y un cuadrilatero saliente en el que es recibida una cuchilla, que corta la carne, provista de un saliente para su acoplamiento a través de una placa agujerada por la que fluye la masa picada cuya placa actúa simultáneamente como cojinete.

215.- 4ª.- Una máquina para cortar o picar carne, según las reivindicaciones anteriores, que está provista de un vis-sin-fin longitudinalmente comunicado en cuyo interior gira con independencia, un segundo eje llevando dicho vis-sin-fin en uno de sus extremos un elemento de acople al eje interior que lo acciona y por el extremo opuesto un dispositivo para su acople que al mismo tiempo cierra la comunicación longitudinal.

225.- 5ª.- Una máquina para cortar o picar carne, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el eje descrito en la reivindicación segunda se encuentra alojado en el interior de otro eje, ambos dispuestos en la misma bancada y trabajando con independencia, siendo movidos por una sola polea y un reductor de velocidades.

230.- 6ª.- Una máquina para cortar o picar carne, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por un eje trabaja en el interior de un vis-sin-fin formando un solo conjunto, pero con movimientos independientes, que se aloja dentro de un cilindro con



208318

nervios o estrias para el empuje, deslice y corte de la carne hacia una cuchilla y una placa agujereada
235.- que son movidas por el citado eje interior.

7H.- "UNA NUEVA MAQUINA PARA PICAR O CORTAR CARNE".

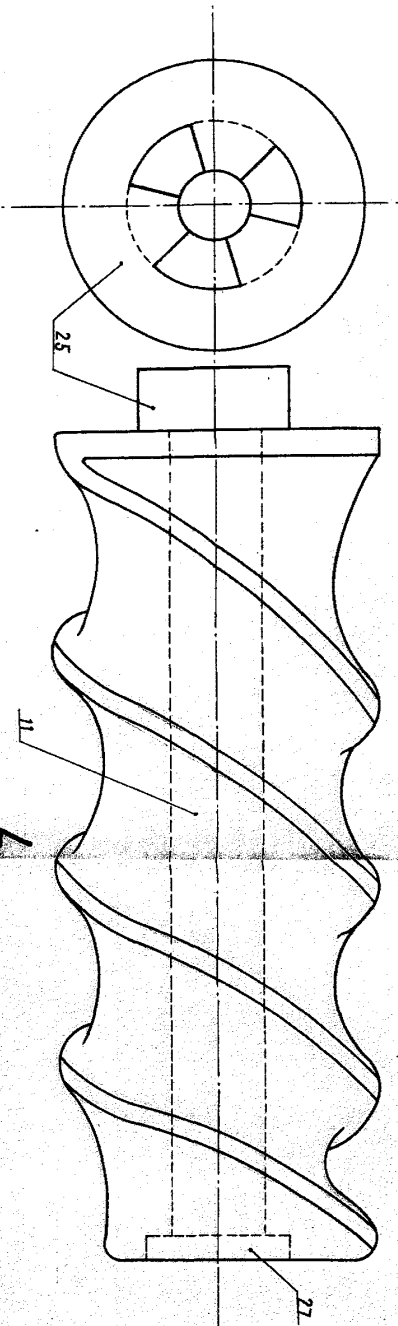
Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria y se ilustra en los dibujos que a la misma se acompaña:

Madrid 17 Marzo 1.953

Domingo DIAZ
PP.

Don Julio Verdaguier Gasco

K Fig. 11.



Das hygas - 12

M

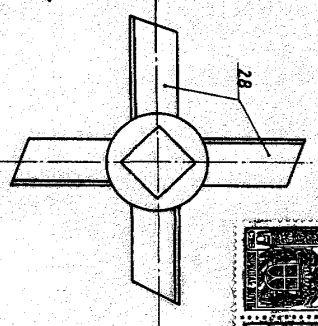


Fig. 13.

208318

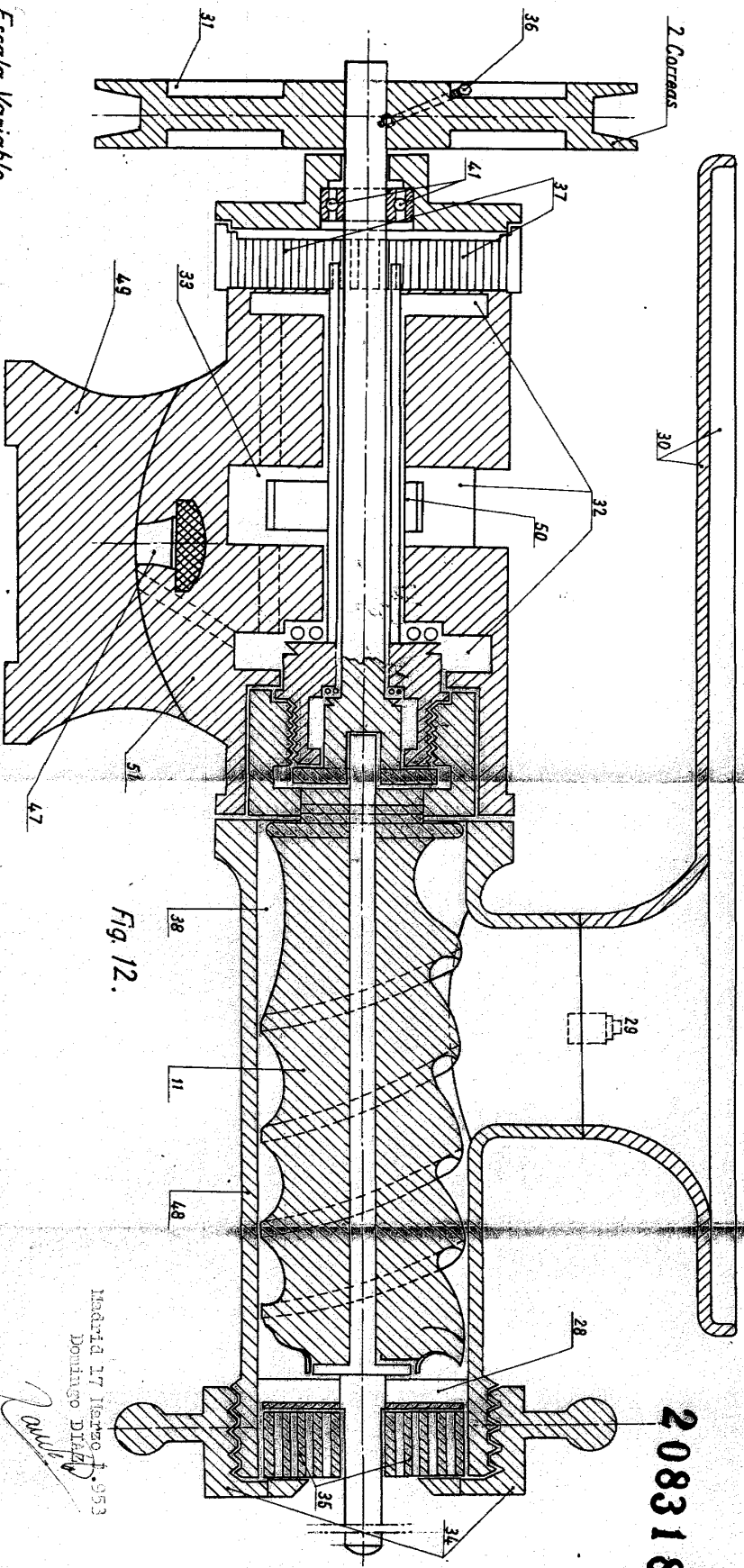
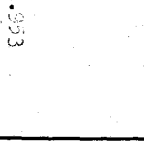
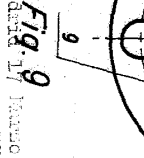
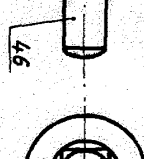
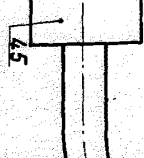
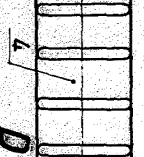
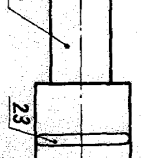
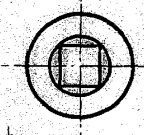
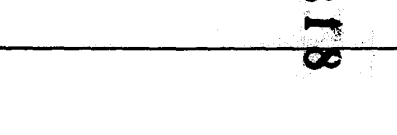
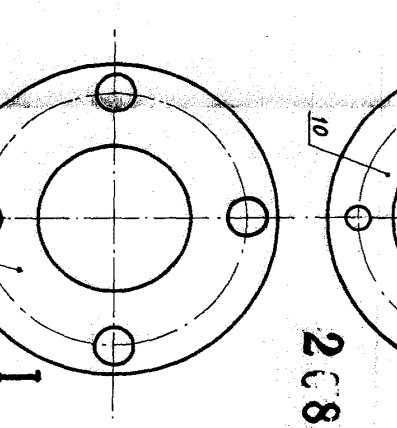
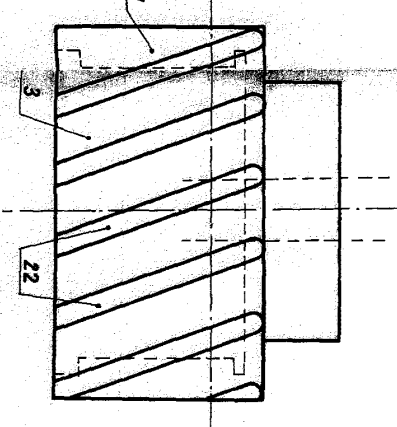
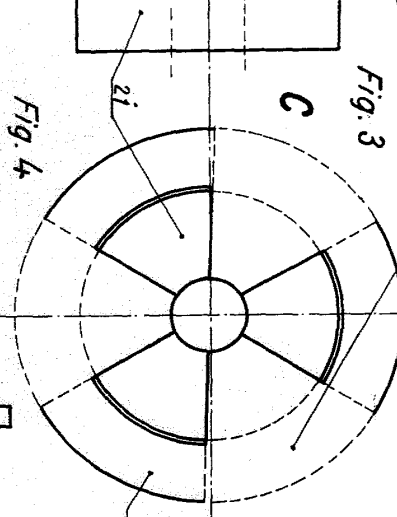
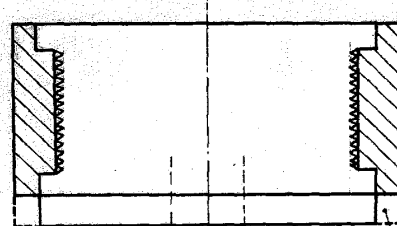
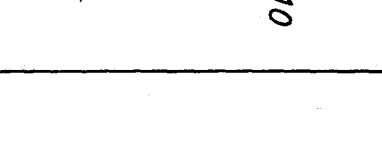
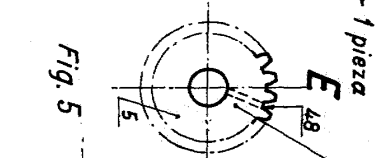
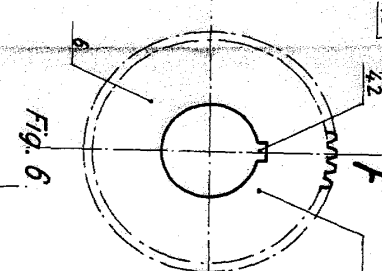
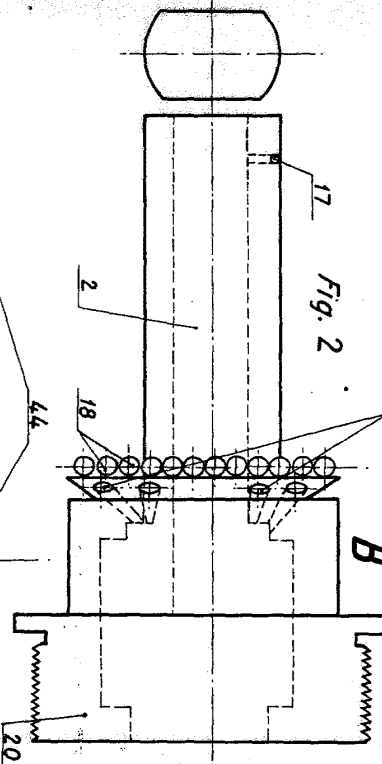
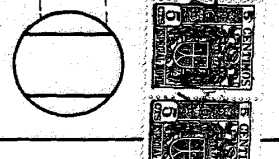
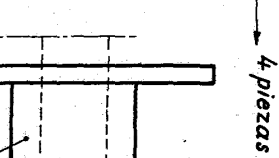
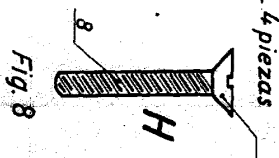
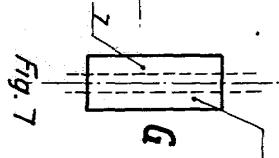
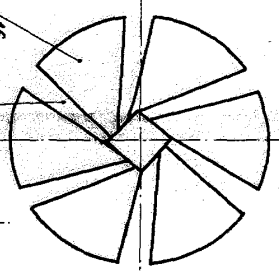
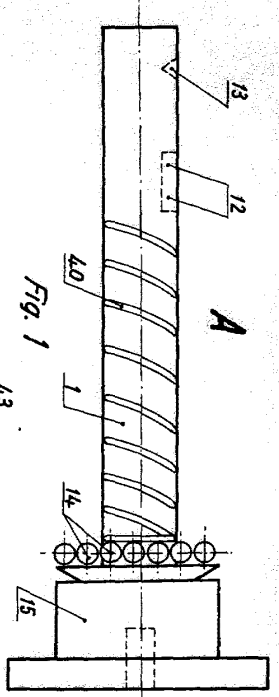


Fig. 12.

Escala Variable

Madrid 17 Marzo 1953
DOMINGO DIAZ





208318

Fig. 9
Madrid, 17 de Mayo 1.953
Domingo W. ...

Escala Variable

