



ESPAÑA

19	ES	11	222392	10	Y
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION		

MODELO DE UTILIDAD

30	PRIORIDADES:	25599 A/75.	32	FECHA	21-7-75.	33	PAIS	Italia.
	31	NUMERO						

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL	A 22 C
----	---------------------	----	-----------------------------	--------

54	TITULO DE LA INVENCIÓN	"PRENSA CONTINUA PARA LA SEPARACION Y EL EXPRIMIDO DE GRASAS DE LAS CARNES"
----	------------------------	---

71	SOLICITANTE (S)	Dn. Edoardo LOCATELLI y Dn. Isidoro SANTINI.
----	-----------------	--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	Milan (Italia), Via Sapontini, 1 y en Carnusco Sul Naviglio, Milan (Italia) Via Vittorio Veneto, 14 respectivamente.
---------------------------	---

72	INVENTOR (ES)	Dn. Edoardo LOCATELLI y Dn. Isidoro SANTINI.
----	---------------	--

73	TITULAR (ES)	Ambos solicitantes.
----	--------------	---------------------

74	REPRESENTANTE	Dn. Fernando PERAIRE DEL MOLINO.
----	---------------	----------------------------------

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

por "PRENSA CONTINUA PARA LA SEPARACION Y EL EXPRIMIDO DE GRASAS DE LAS CARNES", a favor de D. Edoardo Locatelli y D. Isidoro Santini, ambos de nacionalidad italiana, residentes en Milán (Italia) Via Spontini, 1 y en Cernusco Sul Naviglio, Milán (Italia) Via Vittorio Veneto, 14 respectivamente. - - - - -

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

El presente modelo de utilidad tiene por objeto una prensa de acción continua, susceptible de efectuar el exprimido y la separación de las grasas animales, contenidas en las carnes, en cualquier fase de elaboración de las mismas.

5

Dicha prensa permite, generalmente, recuperar los desperdicios y los residuos de la matanza, para su admisión en el sector de su utilización específica.

Para un cotejo ilustrativo, se hace observar, que actualmente los productos de desperdicio de la matan-

10

za, por lo menos aquellos con exclusivos contenidos proteínicos y grasos y por lo tanto sin hueso, deben ser separados con medios empíricos, para la puesta en marcha al especial sector de utilización.

5 En dicha elaboración, el empleo de mano de obra, por las características de la misma actividad, resulta poco productiva y costosa.

10 Con la prensa continua que constituye el objeto del presente Modelo de Utilidad, la separación de las sustancias grasas de las proteínicas de la carne se realiza con un procedimiento enteramente mecanizado.

15 En efecto, la máquina está constituida por un contenedor metálico semicilíndrico horizontal, de carga manual, dispuesto con la cavidad cilíndrica hacia arriba.

20 En dicho contenedor es cargado el producto a tratar, que sufre un aumento de temperatura, por medio de calentamiento con vapor que pasa de una cámara adyacente, dispuesta a lo largo de la parte inferior del contenedor.

 Interiormente y a lo largo del eje longitudinal del contenedor, un árbol de palas giratorio, accionado por un motoreductor, empuja el material a tratar a un pozo terminal.

25 A través de este último, el mismo material alcanza el inicio de la conducción de exprimido.

 El avance en esta conducción se efectúa por un vástago en forma de hélice, accionado por el motor, que suministra la potencia necesaria a la máquina.

30 En la parte inferior y por la longitud de la con-

ducción de exprimido, está dispuesta una parrilla, que permite el colado de la grasa obtenida del material exprimido.

5 El exprimido tiene lugar por medio de la obturación parcial, accionada electrónicamente, del tapón de obturación de la boca de salida del conducto.

10 En otras palabras, con la variación de la carga mecánica, debido a la masa del material del conducto de exprimido, varía la absorción de potencia del motor, que acciona el vástago en hélice.

Por medio de un mando electrónico, un tal fenómeno pilota un desplazamiento del tapón de obturación, que eleva la capacidad de descarga, si la presión en el conducto de exprimido aumenta.

15 Viceversa, disminuye la capacidad de descarga, si disminuye la presión.

20 Las características funcionales y constructivas de la prensa en objeto pueden ser comprendidas mejor mediante la ayuda de las figuras de los planos adjuntos, en los que:

La Fig. 1, representa, en vista esquemática en perspectiva, una máquina para el exprimido de grasas animales, completa de motor, varios aparatos y revestimientos metálicos.

25 La Fig. 2, representa la misma máquina, en sección parcial longitudinal esquemática.

30 Con especial referencia a los símbolos numéricos de las varias figuras del plano adjunto, la prensa continúa -1-, en objeto, resulta provista de un contenedor, de carga manual -2-, en el que es introducido

el material a tratar.

5 Dicho contenedor, de carga manual -2-, resulta dispuesto en proximidad de una cámara de calentamiento -3-, la cual efectúa un calentamiento del material, para someter a exprimido.

Este último es conducido, por medio de una aspa -4-, hacia un pozo -5-, a través del cual precipita, por gravedad, en un conducto que está debajo -6-, en el que rueda un vástago en forma de hélice -7-.

10 Dicho órgano -7-, es accionado por un motor -8-, a través de un par de poleas -9- y -10-, conectadas por una transmisión de correa -11-.

15 Naturalmente dicho movimiento puede ser transmitido al órgano -7- por otros oportunos y equivalentes grupos motoreductores.

Es oportuno precisar que el conducto -6-, está provisto, en correspondencia de su porción inferior, de una parrilla -12-, a través de la cual es expulsada la grasa, presente en el material a tratar.

20 El mencionado conducto -6-, está, además, caracterizado por el hecho de estar provisto de un tapón de obturación -13-, el cual presenta anteriormente una determinada conicidad -14-.

25 Dicho tapón -13-, accionado por un cilindro oleodinámico -16-, es susceptible de describir un movimiento rectilíneo alternado, de manera de poder diafragmar, en diversa medida, la boca -15- posterior de salida del conducto -6-.

30 Una tal característica es posible por la acción de un dispositivo electrónico, que acciona el movimiento

del tapón -13-, de manera que obture en medida variable, la boca -15- de salida del conducto -6-.

5 En otras palabras, el mencionado tapón -13-, tiende a obturar mayormente la mencionada boca -15-, en el momento en que la presión interior del conducto tiende a asumir valores más bajos.

Correlativamente, el mismo tapón tiende a disminuir la obturación del conducto -6-, en el momento en que la presión interior de este último tiende a aumentar.

10 En dicha última circunstancia, aumentan las dimensiones de la boca -15-, a través de la cual es descargado el material, separado de la grasa.

15 El objeto del presente invento ha sido descrito e ilustrado anteriormente, con la pura finalidad de dar un ejemplo no limitativo, del presente Modelo de Utilidad.

20 Descrito suficientemente el objeto de la invención, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica podrán variar las formas, dimensiones, proporción y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que por ello se altere, ni modifique, su esencialidad.

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

25 1ª.-Prensa continua para la separación y el exprimido de grasas de las carnes, caracterizada por el hecho de que la misma está provista de un conducto, dotado de un tapón de obturación, el cual presenta anteriormente una determinada conicidad, siendo susceptible dicho tapón de describir un movimiento rectilíneo alternado,

de manera de poder diafragmar, en diversa medida, la boca de salida del conducto.

5 2ª.- Prensa continua, según la reivindicación 1ª, caracterizada por el hecho de que la misma está provista de un dispositivo electrónico, que acciona el movimiento, accionado por un cilindro oleodinámico del tapón, susceptible de obturar, en medida variable, la boca de salida del conducto.

10 3ª.- Prensa continua, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que el mencionado tapón obtura mayormente la mencionada boca, en el momento en que la presión interna en el conducto, tiende a asumir valores más bajos, mientras el mismo tapón tiende a disminuir la obturación del conducto, en el momento en que la presión interior de este último tiende a aumentar, aumentando las dimensiones de la boca, a través de la cual es descargado el material, separado de la grasa.

20 4ª.- Prensa continua, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la misma resulta provista de un contenedor, de carga manual, en el que es introducido el material a tratar resultando dicho contenedor dispuesto en proximidad de una cámara de calentamiento, la cual efectúa un calentamiento del material a someter al exprimido.

25 5ª.- Prensa continua, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la misma está provista de una aspa, la cual conduce el material a tratar a lo largo del contenedor y en caída, por gravedad, a través de un pozo, al conducto con vástago

30

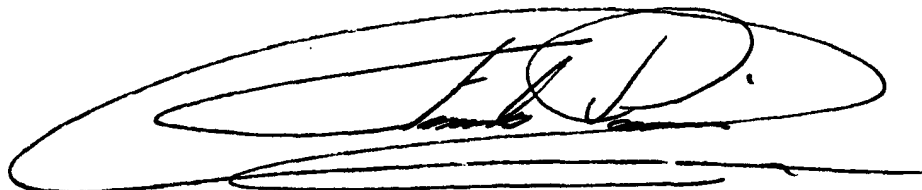
en forma de hélice.

5 6º.- Prensa continua, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la misma está provista de una parrilla, dispuesta sobre la parte inferior del conducto con vástago en hélice y a través del cual es expulsada la grasa, presente en el material tratado.

7º.-PRENSA CONTINUA PARA LA SEPARACION Y EL EXPRIMIDO DE GRASAS DE LAS CARNES.

10 La presente memoria descriptiva consta de siete hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y otra de dibujos que la ilustran.

Madrid, 17 de Julio de 1976 -

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke at the bottom.

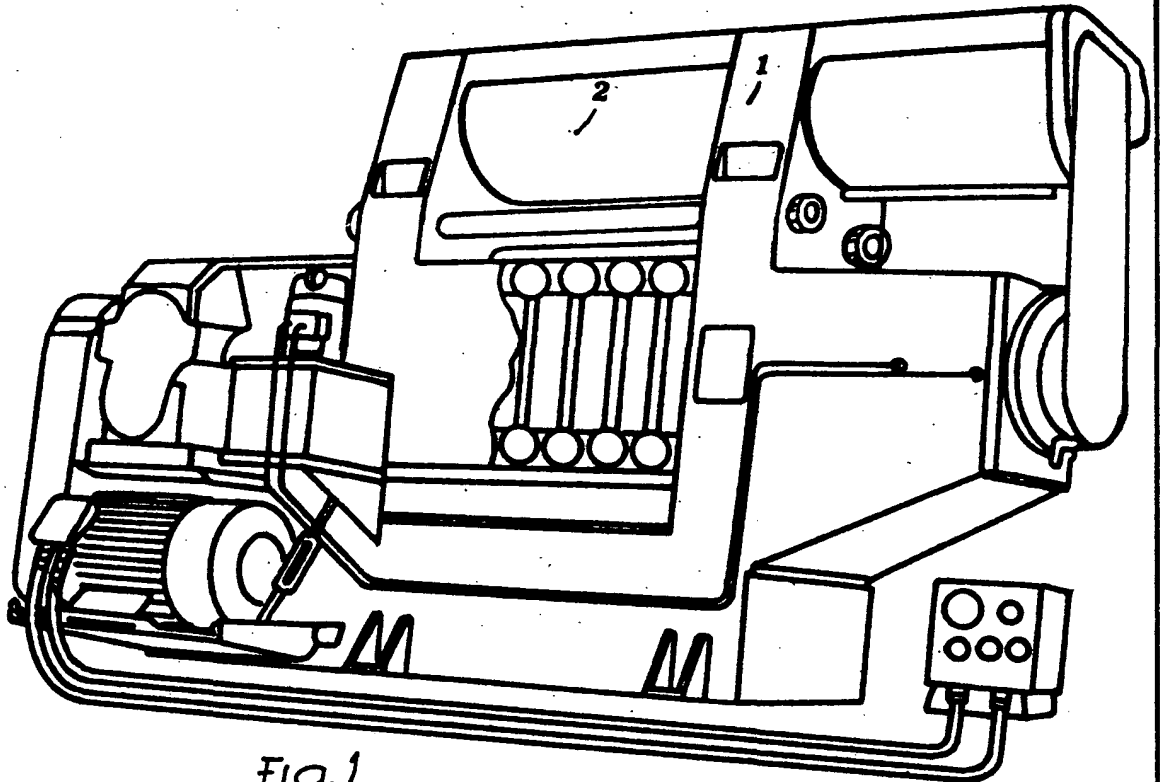


Fig. 1

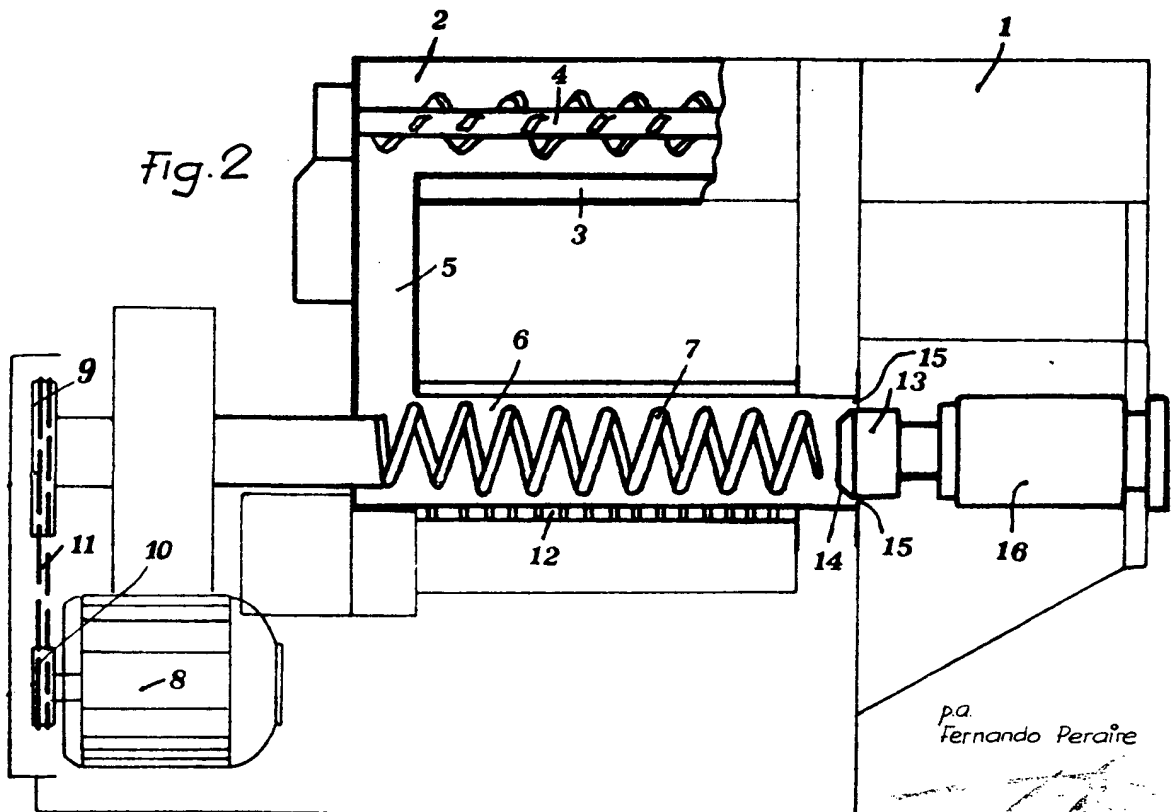


Fig. 2

pa.
Fernando Pereira