



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	Y
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			14/09/63		

MODELO DE UTILIDAD
223731

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
	31	NUMERO			

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A67J

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"MAQUINA DE CORTAR LONJAS DE MATERIA ALIMENTICIA".

71	SOLICITANTE (S)
	Don Francisco ROYO CASADEMONT

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	SELLERA DE TER (Gerona), Travesía del Torrente nº. 1

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	A. ARICHA FERNANDEZ

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria está destinado a garantizar la fabricación y explotación en exclusiva, y en todo el territorio nacional, de una máquina de cortar lonjas de materia alimenticia.

5. Esta máquina está ideada específicamente para cortar determinados tipos de carne de animales de matadero, tales como solomillo costillar u otro similar en lonjas, chuletas o tranchas. Consta esencialmente de un plato giratorio portador de varios depósitos en los que se dispone aquella
10. carne, y de un disco cortante que los corta en lonjas a medida que pasan por él. Con la misma se obtiene una rapidez de producción muy notable, a la par que una comodidad muy apreciable en el caso de las chuletas, siempre difíciles de cortar por otros medios manuales.
15. Está particularmente indicada para establecimientos expendedores de carne.
- Para una correcta interpretación se describe, a continuación, un caso de realización práctica, a título de ejemplo, no limitativo de una máquina según la invención,
20. acompañándose de una hoja de dibujos en la que :
- La fig. 1 representa una vista en alzado de la presente máquina seccionada según la línea I-I de la fig. 2.
- Y la fig. 2 ilustra una vista en planta superior de la misma máquina.
25. Según lo diseñado podemos apreciar la bancada -3- que aloja los motores de accionamiento -4 y 5- con sus respectivas transmisiones; el plato giratorio transportador -6- vinculado a la plataforma -7-; la cuchilla o sierra circular -8-, giratoria también, dispuesta en un nivel superior que el del plato -6- y secante al mismo; la protección -9- la placa separadora -10- y el colector o bandeja -11-.
- 30.

Sobre el plato giratorio -6- se han solidarizado unos depósitos -12- (tres en el ejemplo) constituidos por unas guías verticales de sección en "U", abiertas hacia la periferia del plato, en las que se colocan verticalmente las piezas de carne. Al pasar cada trozo de carne alojado en el depósito respectivo -12- por la cuchilla o sierra circular -8-, se corta una lonja de la parte inferior del mismo, dependiendo el grosor de dichas lonjas del desnivel existente entre la sierra o cuchilla -8- y el plato giratorio -6-, el cual se puede graduar mediante el volante -13- que acciona una cremallera -14- o dispositivo adecuado y hace descender o ascender la plataforma -7- a la que está vinculado el plato giratorio -6-, modificando de esta manera el referido desnivel y en definitiva el grueso de las lonjas, chuletas, etc.

Tratándose de carne podría ocurrir que una vez cortada cada lonja, ésta aún quedase unida por algunos filamentos al trozo principal alojado en su depósito-guía, y para evitarlo se prevé la placa -10- enrasada con la cuchilla o sierra circular -8- y que presenta un borde arqueado casi tangente a dicha sierra; dicha placa -10- acabará de separar la referida lonja del trozo de carne del depósito, ya que dicho trozo de carne, con el giro continuo del plato -6-, pasa por encima de la placa -10-, mientras que aquella lonja queda bajo el disco cortante -8- para ir a parar finalmente al colector o bandeja -11-.

El extremo inferior -16- de los laterales de los depósitos-guía -12- no llega a tocar el plato giratorio -6-, quedando entre este plato y aquellos extremos -16- un espacio de altura suficiente como para no obstaculizar el encuentro de la carne con el disco cortante -8-.

65. Se sobreentiende que en el presente caso, serán variables cuantos detalles de construcción y acabado, no alteren, cambien o modifiquen la esencia de la invención.

N O T A

Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

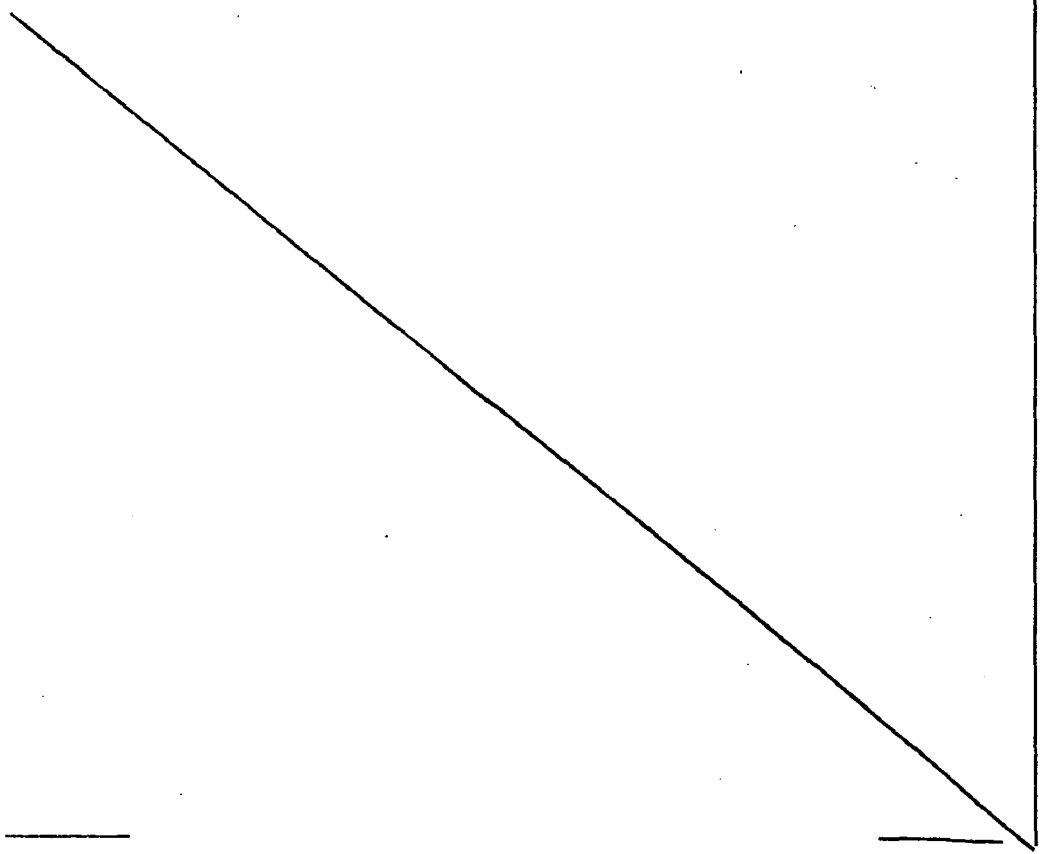
70. 1ª.- Máquina de cortar lonjas de materia alimenticia, tal como carne de animales de matadero, caracterizada por el hecho de comprender un plato transportador horizontal y giratorio, y un disco cortante, horizontal también, accionados por un motor oportuno alojado en una bancada que sustenta a aquellos; sobre el plato giratorio están vinculados una serie de depósitos verticales de sección en "U", en los que se coloca la materia alimenticia, equidistantes del centro del plato, abiertos hacia la periferia de éste y cuyos laterales paralelos no llegan a tocar la superficie del mismo plato, en tanto que el disco cortante queda a un nivel sensiblemente superior al del repetido plato y es secante a él, todo ello operativamente dispuesto para que la parte inferior de la materia alimenticia colocada en cada depósito se vaya cortando en lonjas a medida que éstos pasen por el disco cortante, cuales lonjas irán a parar a un colector o bandeja dispuesta por debajo y por fuera del disco cortante.

85. 2ª.- Máquina de cortar lonjas de materia alimenticia, según la anterior reivindicación, caracterizada por haberse previsto una placa separadora enrasada con el disco cortante, que presenta uno de sus bordes con la misma curvatu

95. ra que este disco y es casi tangente a él por la parte don
 de salen las lonjas, de manera que la parte de materia ali
 menticia alojada en el depósito pasará, con el giro del pla
 to transportador, por encima de esta lámina, separándose
 totalmente de la lonja recién cortada emplazada bajo el dis
 co cortante, y que a través de algún filamento pudiera que
 dar unida a aquel trozo principal de materia alimenticia.

100. 3ª.- Máquina de cortar lonjas de materia alimenticia,
 según las anteriores reivindicaciones, caracterizada porque
 la plataforma o tapa superior de la bancada de la máquina
 a la que está vinculado el plato transportador, puede as-
 cender o descender ligeramente, y está dotada de medios
 adecuados para graduar tales desplazamientos al objeto de
 105. modificar el desnivel existente entre el mismo plato trans
 portador y el disco cortante, y, en definitiva, el grueso
 de las lonjas.

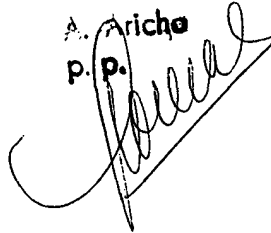
4ª.- MAQUINA DE CORTAR LONJAS DE MATERIA ALIMENTICIA.



110. Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 9 de Octubre de mil novecientos setenta y seis.

P.A.,

A. Aricho
P. P.


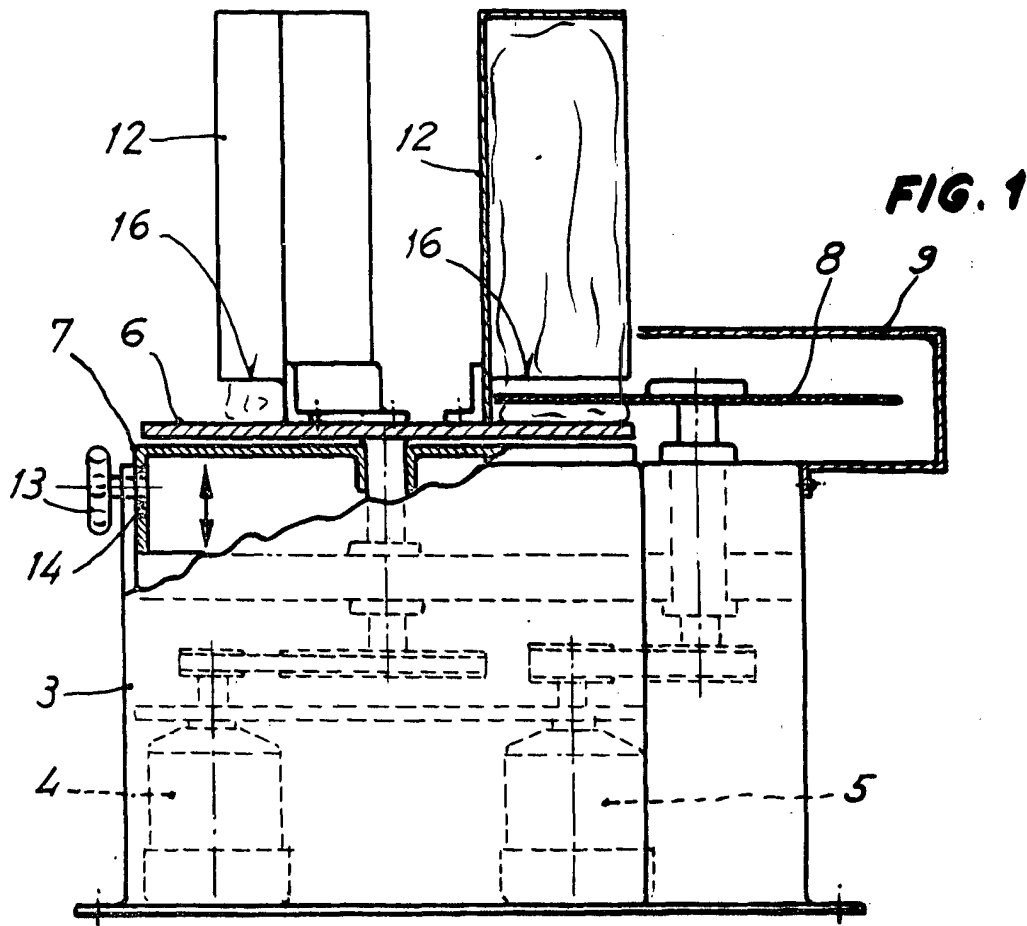


FIG. 1

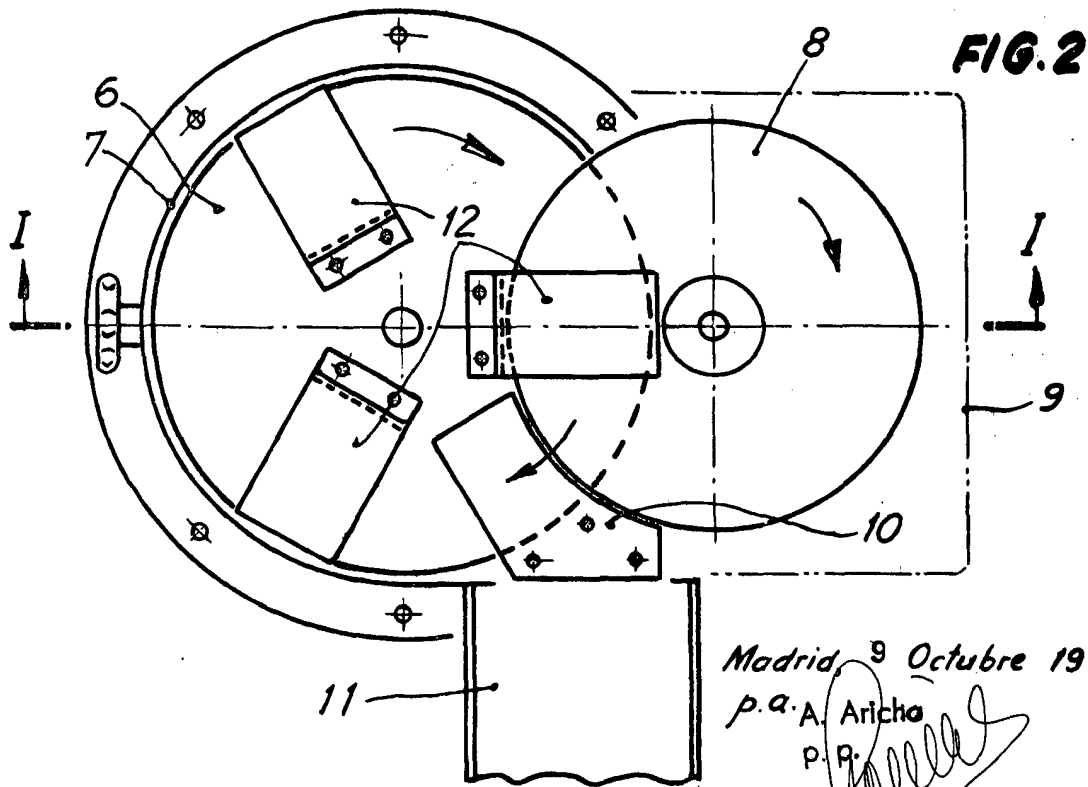


FIG. 2

Madrid, 9 Octubre 1976.

p. a. A. Aricha
p. p.

Escala variable