



ESPAÑA

19	ES	224846	10	Y
21				
22		FECHA DE PRESENTACION		
		- 1 DIC. 1976		

MODELO DE UTILIDAD

C 29 ABR. 1977

30	PRIORIDADES	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A 22 C

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"PICADORA MEZCLADORA PARA CARNICERIA PERFECCIONADA"

71	SOLICITANTE (S)
	D. Daniel Moreno Bonafont

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	c/ Cinturón de Ronda, 1 SAN ADRIAN.-(Barcelona)

72	INVENTOR (ES)
	D. Daniel Moreno Bonafont

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. Pascual Civanto Canto

Existen en la actualidad en el mercado, va-  
rios conjuntos de máquinas para carnicería, de  
las llamadas de tipo angular, destinadas a picar  
y mezclar carnes en diferentes estados (carne -  
5 fresca, congelada, caliente, cocida, etc.) y -  
también diversas especies de verduras, caracte-  
rizándose todas ellas por tener una tolva de -  
gran capacidad, de llenado, con una pala o un  
tornillo sin fin para alimentación de carne, -  
10 situado rectangularmente en relación al torni-  
llo sin fin de compresión, el cual queda colo-  
cado axialmente respecto a la disposición del  
juego de cuchillas, que a su vez se dispone mon-  
tado sobre un eje que atraviesa el citado torni-  
15 llo sin fin, de modo que dichas cuchillas pue-  
dan funcionar a velocidad uniforme, o bien ade-  
cuada a la trituración que se desee obtener. Me-  
diante el conjunto de elementos citados se lo-  
gra que estas máquinas picadoras, de funciona-  
20 miento automático, sean aptas para el tratamien-  
to de una gran diversidad de materiales ( ade-  
más de los citados anteriormente, pueden seña-  
larse otros, como por ejemplo, tendones, pieles  
crudas y cortezas, sebo, etc. -fundiendo las -  
25 grasas- o pescado) teniendo un número de revo-  
luciones variable, potencia de motor y tipo de  
tornillos sin fin diferentes, para cada concre-  
ta necesidad, no aplastando, los materiales, -  
sino por el contrario, cortándolos perfectamen-  
30 te, sin que existan fricciones innecesarias y

siendo muy fácil la limpieza, no quedando ningún rincón de difícil acceso, en el que pueda fijarse la suciedad. Además, asociados a estas máquinas se conocen también dispositivos de -  
5 carga hidráulicos para levantar y volcar los carros con carne u otro producto en la tolva. El conjunto se realiza en acero inoxidable, y los ejes de las diferentes piezas giratorias -  
se apoyan en cojinetes dotados de una guarnición especial que les protege de la humedad de  
10 cualquier tipo.

Es característico, además, en este tipo de máquinas, que para realizar su limpieza o para acceder al interior de su cuerpo, debe liberarse en primer lugar, el tornillo sin fin de alimentación de carne, operación realizada por lo general operando sobre un volante giratorio rosado, o dispositivo similar, actuando de prisionero en el extremo del eje del citado tornillo,  
15 de modo que el cuerpo de éste se desplaza lateralmente, quedando libre uno de sus extremos, y cuya pieza se saca hacia arriba a través de la tolva de carga.

Esta particular solución mecánica supone un inconveniente para el adecuado mantenimiento de la máquina, teniendo en cuenta que por el gran tamaño del conjunto, deben preverse unos medios especiales para la extracción a través de la boca de la tolva, del tornillo sin fin de -  
25 alimentación citado, debiendo poder acceder los  
30

operarios en cada operación, de limpieza o revisión a dicha zona superior, tanto en el momento de la extracción como en la reposición del citado elemento.

5           Para resolver este problema, en el Modelo de Utilidad objeto de esta memoria, se describe y preconiza una máquina picadora, en la cual por sus características técnicas, constitutivas y de organización se logra extraer, en el momento que se precise, y de una manera muy fácil, el tornillo de alimentación de carne, por lo -  
10           que dicho perfeccionamiento es sustancial de - novedad y produce realmente un beneficio nuevo, que se concreta en un ahorro importante de medios técnicos y de tiempo para conseguir un adecuado mantenimiento de la máquina.

15           En esencia, la picadora mezcladora que se preconiza, se caracteriza porque en el lateral más alejado del conjunto de salida de carne, -  
20           existe una trampilla circular o panel metálico abatible, al que se superpone inmovilizandolo por presión de pinza, un pestillo de planta rectangular, que pivota alrededor de un eje ortogonal a dicha pared, y cuyo enclavamiento se -  
25           facilita por un tetón u otro elemento conveniente de sujeción, anclado al citado lateral, situado en oposición diametral al punto de giro de alimentación de carne del citado pestillo.

30           De esta manera, el cuerpo del tornillo sin fin puede extraerse, lateralmente a través de

dicha abertura lateral, la cual queda a una altura conveniente para facilitar su manipulación por el operario encargado del mantenimiento de la máquina.

5            Para una mejor comprensión de las características de constitución del Modelo de Utilidad - que se describe, se adjunta una hoja de planos en la que en sus figuras se representan la totalidad de los elementos que lo integran.

10           Así en la figura 1ª, se representa una vista en planta sobre el conjunto de la máquina - picadora -10-, apreciándose la tolva -11-, el conjunto tubular de salida de carne -12-, el tornillo sin fin de alimentación de carne -13-,  
15           y el pestillo de cierre -14-, situado en uno de los laterales de la máquina -10-.

             En la figura 2ª, se representa una vista de la máquina en alzado lateral en la que se vé - la trampilla -15-, de cierre de la abertura lateral de la máquina para facilitar la extracción del tornillo sin fin de alimentación de carne -13-, y el pestillo -14-, observando su disposición entre los dos tetones, -16- y -17-, para facilitar el enclavamiento y liberación -  
20           eventual de dicho elemento -15-.

25           Para proceder a la extracción del tornillo sin fin de alimentación de carne, pueden preverse en el extremo correspondiente a la abertura lateral en la pared de la máquina, medios de agarre que faciliten dicha operación, los  
30

cuales se solidarizarán al eje de la citada -  
pieza.

5           Descrito en modo suficiente este Modelo de  
Utilidad como para poder ser entendido y rea-  
lizado por técnico en la materia, se recaba -  
hacer extensivo el privilegio dimanante de la  
inscripción registral del presente documento,  
a las variaciones de detalle que no alteren su  
esencialidad, la cual se resume en sus condi-  
10           ciones de novedad en las siguientes reivindi-  
caciones que extractan y complementan a la me-  
moria que antecede.

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

5 1ª.- Picadora mezcladora para carnicería -  
perfeccionada, caracterizada porque en el la-  
teral más alejado del conjunto tubular de sali-  
da de carne, tiene una abertura dotada de una  
trampilla circular o un panel metálico abatible,  
inmovilizado por el esfuerzo de pinzado y aprie-  
te de un pestillo de planta rectangular, pivo-  
tante alrededor de un eje ortogonal a dicha pa-  
red, teniendo para su enclavamiento un segundo  
10 tetón en oposición diametral con el anterior.

15 2ª.- Picadora mezcladora para carnicería -  
perfeccionada, según la anterior reivindicación  
y porque la abertura ya citada se define en el  
lateral de la máquina a una altura que faculta  
un fácil acceso a la misma, permitiendo retirar  
e introducir el tornillo sin fin de alimenta-  
ción de carne, en las operaciones propias del  
mantenimiento de la máquina, pudiendo extraer  
20 lateralmente dicha pieza a través de la citada  
abertura, a cuyo efecto vinculados amoviblemen-  
te a su eje se preveen unos medios de agarre -  
para facilitar su manipulación.

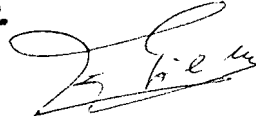
25 3ª.- PICADORA MEZCLADORA PARA CARNICERIA -  
PERFECCIONADA.

30 Todo ello tal y como se describe y reivin-  
dica en la presente memoria que consta de sie-  
te hojas foliadas y mecanografiadas por una de  
sus caras y se ilustra en el plano que a la -

misma se acompaña.

Madrid, - 1 DIC. 1976

**PASCUAL CIVANTO**  
P. P.



Firmado: Francisco Gil Mulero

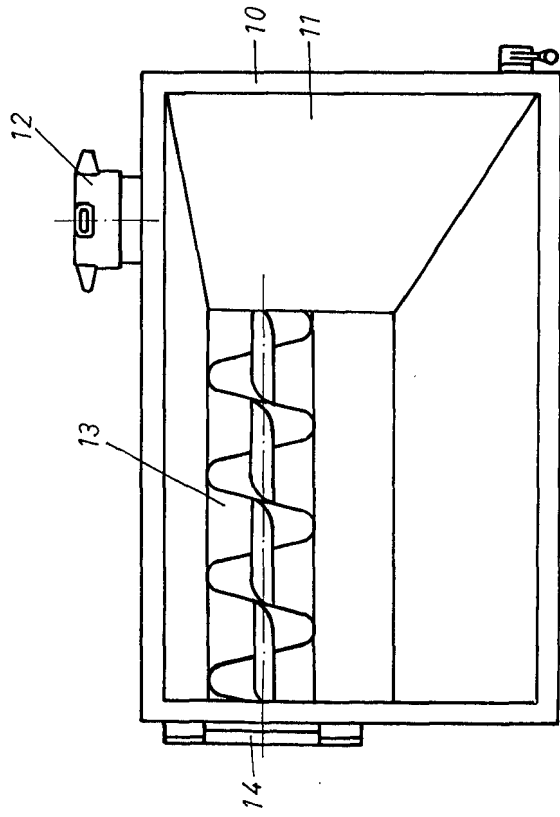


FIG.1

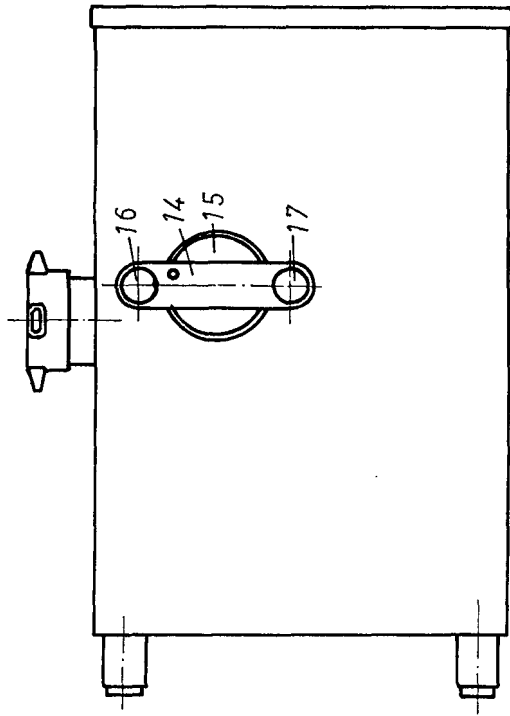


FIG.2

MADRID-1 DIC. 1976  
PASCUA IVANTO  
I.P.

Patente: Franco Gif. Núñez