

AÑO 1958

Expediente núm.



246335

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**PATENTE DE** INVENCIÓN

## MEMORIA DESCRIPTIVA

*que se acompaña a la solicitud de*

una **PATENTE DE** invención por 20 años, en España

*a favor de*

Don José CASTELLANO NUÑEZ, de nacionalidad  
española domiciliado en Madrid  
calle de Peña Prieta núm. 2

*por:*

PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS DE PICAR CARNE "

Nº 12113

Agente Sr. GARCIA CABRERIZO

246335



246335

PATENTE DE INVENCION  
=====

M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

S o b r e :

" PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS DE PICAR  
CARNE "

- - - - -

Solicitante: Don José CASTELLANO NUNEZ, de nacionalidad espa-  
ñola, domiciliado en Madrid, calle Peña Prieta  
nº 2.

- - - - -

La Patente de Invención a que se refiere la pre-  
sente memoria, está destinada a garantizar la explotación y  
la propiedad exclusivas, en España y sus Colonias, de unos  
perfeccionamientos introducidos en las máquinas de picar car-  
ne.

2 46335



10. Estas máquinas son las que se utilizan en mataderos y carnicerías de cierta importancia para picar carne y trocear huesos y, para ello, están equipadas con elementos para cumplir ambas funciones. Las más modernas de ellas son eléctrica y su elemento motriz es un electromotor, cuyo eje, prolongado por ambos lados, lleva adscritas (por uno), una sierra circular que se destina a trocear los huesos y, por el otro y a través de un mecanismo reductor de velocidad, lleva solidario el conjunto de cuchillos para picar la carne.

15. Las máquinas, para éste trabajos conocidas hasta hoy, son más o menos iguales salvo ligeras variantes y todas ellas adolecen del mismo defecto que es natural resultado de la dualidad de aplicaciones. Al realizar su trabajo, se encuentran con que la sierra debe de funcionar mucho más tiempo que la picadora de carne por ser, comparativamente, mucho mayor en cantidad al número de huesos a trocear de cada res que la carne destinada a ser picada.

20. Este inconveniente obliga a la máquina a trabajar con la sierra mientras el elemento picador se mueve en vacío y, dadas las características constructivas y mecánicas de éste último, no hay nada tan perjudicial a sus cuchillas como la ausencia de la carne que actúa como lubricante y evita desgastes de las mismas y calentamientos por fricción en seco. Por ésta causa, la vida de trabajo de dichas cuchillas es muy corta y, se hace necesaria una frecuente sustitución y afilado con el consiguiente encarecimiento de la conservación y entretenimiento de la máquina.

25. El objeto de la presente invención es un perfeccionamiento que permite la independencia de trabajo de las cuchillas picadoras de carne con respecto al de la sierra, o sea que, al conectar el electromotor, dicha sierra se pone en funcionamiento por acompañar en su giro al rotor del mismo.

30.

35.

2 46335



pero las cuchillas picadoras se mueven o no a voluntad del usuario y solo cuando su utilización es necesaria para la continuidad del trabajo de la máquina.

40. Para mejor comprensión del objeto y solamente a título de ejemplo, se adjunta una hoja de planos en la que la figura 1, nos presenta una vista en alzado esquemático de una máquina picadora de carne mientras que las figuras 2, 3 y 4 están referidas a los perfeccionamientos que nos ocupan y a ellas nos iremos refiriendo en el curso de la siguiente exposición.

En la figura 1 podemos ver una máquina dotada de los elementos comunes, o sea:

50. 1.- Electromotor.  
2.- Sierra circular cubierta por su correspondiente protector.  
3.- Reductor de velocidad.  
4.- Elemento para picar carne.  
5.- Bandeja para alimentación de carne.  
55. 6.- Pié.

60. Nuestros perfeccionamientos consisten en disponer el eje -7- de salida del reductor -3-, independiente y sobre el mismo eje geométrico que el eje -8- de las cuchillas del elemento de picar carne -4-, tal y como se representa en la figura 4, en la que se detallan las extremidades coincidentes de ambos ejes -7- y -8-, las cuales ofrecen un sistema de engrane consistente en un saliente diametral del primero que se aloja o no en una ranura practicada en el segundo. Asimismo y para mantener en las posiciones de engrane y desengrane la axialidad de dichos ejes -7- y -8-, el primero lleva en su centro un tetón que, en todo momento, resulta admitido por un taladro o alojamiento practicada en el fondo de la ranura
- 65.



2 46335 1/2

70. del segundo. De ésta forma, tendremos que el -7- es fijo y solo puede moverse en giro acompañando al electromotor -1-, por pertenecer al reductor -3- acoplado al mismo. Pero el eje -8- está dotado de un desplazamiento axial que, al separarse del eje -7-, le permite quedar inmóvil mientras el otro continúa girando.

75. Complemento de lo que pudiéramos llamar "eje partido" es el resto de los perfeccionamientos que nos ocupan, mediante los cuales se fijan las dos posiciones del eje desplazable -8-. En éste punto, llamaremos la atención de que dichos elementos de fijación que vamos a describir, le son a título de ejemplo y que pueden ser modificados o sustituidos por cualquier otro sistema que realice su función específica de mantener, a voluntad del usuario, el eje -8- del picador de carne, engranado o desengranado del eje motriz -7-.

80. La figura 2, nos ofrece la vista frontal de la carcasa del reductor de velocidad -3- y el extremo del eje motriz -7- con sus salientes diametral -9- y pivote central -10-. Dicho eje -7- queda circundado por un puente -11- correspondiente ya a la carcasa del elemento de picar carne -4- el cual lleva dos aletas diametralmente opuestas, provistas de un taladro cada una, por el cual pasa el cuerpo de un tornillo -12- que rosca en la citada carcasa -3- y cuya cabeza se articula en el interior de una leva horquillada -13- que es solidaria de un vástago -14-, en cuyo final va fijada una manija de accionamiento -15-.

85. Los cuerpos de los dos tornillos -12- sirven de puntos de deslizamiento al puente -11-, cuyos desplazamientos son los mismos que los del eje -8- (no indicado en dicha figura 2), estando limitados dichos desplazamientos por los radios mayor y menor de las levas horquilladas -13-. En la parte

90. 95.

2 46335

2 E



100. inferior y centrada sobre el eje vertical, va dispuesta una palanca angulada -16- que se articula sobre un punto de basculación que le ofrece un soporte -17- fijado por tornillos a la carcasa del reductor -3- antes citada. Dicha palanca -16- se define, en su rama superior, en una uña que engancha en un punto apropiado de la parte desplazable, mientras que su rama inferior está provista de su correspondiente manija -15-:

105. La figura 3, nos ofrece una vista lateral de la figura -2-.

El funcionamiento de todo ello es sencillísimo.

110. Supongamos la máquina en marcha y que, momentáneamente, por no disponerse de carne a picar, se desea aislar éste elemento sin que, por ello, deje de funcionar la sierra -2-. Para ello es bastante hacer descender los vástagos -14- de las levas horquilladas -13- y sus radios mayores dejan de hacer sobre el puente -11-; después se acciona la palanca angulada -16- cuya uña actúa sobre la parte desplazable separándola del reductor hasta un punto limitado por los radios menores de las repetidas levas horquilladas -13-, siendo éste desplazamiento suficiente para extraer el saliente diametral -9- del eje -7- de su alojamiento en la ranura antagónica del eje -8-, pero manteniendo siempre parte del pivote central -10- del mismo eje -7- en el agujero que le opone el eje -8- citado.

115. Para volver a poner en servicio el elemento de picar carne, es suficiente invertir el ciclo operando con la palanca angulada -16- que realiza la aproximación y engrane de ambos ejes -7- y -8- para, finalmente fijar dicha posición levantando los vástagos -14- de las levas horquilladas -13-.

120. Serán variables las circunstancias de tamaño, forma y material referentes a los distintos elementos que inte-

125. 130.

2 46335



135. gran los perfeccionamientos descritos, los cuales deberan adaptarse en todo momento a las necesidades de acoplamiento que puedan presentarles los diferentes tipos de máquinas a que se adscriban por lo que podrá variarse en ellos todo aquello que no suponga alteración de la esencialidad del objeto puesto de relieve en la pasada descripción, la cual deberá ser tomada en su más amplia sentido y no como una limitación de posibilidades de realización.

N O T A

140. La Patente de Invencion que se solicita por veinte años en España y sus Colonias, deberá recaer sobre: " PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS DE PICAR CARNE", según las siguientes:

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

145. 1ª.- Perfeccionamientos introducidos en las máquinas de picar carne, consistentes en que el eje motriz es independiente del eje de las cuchillas del mecanismo de picar carne, estando dispuestos en prolongación axial uno del otro y el primero dotado de un saliente diametral que, en el centro se prolonga con un pivote circular que se aloja en un agujero practicado en el fondo de una ranura perteneciente al eje desplazable de las cuchillas, cuya ranura está prevista para admitir o no el saliente diametral antes citado según se aproximen o se separen las extremidades de ambos ejes.
- 150.
155. 2ª.- Perfeccionamientos introducidos en las máquinas de picar carne, según la reivindicación anterior, caracterizados por un puente perteneciente al conjunto desplazable, provisto de un agujero central para paso del eje y de dos aletas laterales, opuestas diametralmente y dotadas cada una de un agujero por el que pasa el cuerpo de un tornillo que rosca en la carcasa del reductor de velocidad (al cual pertenece el eje motriz) y que lleva su cabeza articula-
- 160.

2 46335



165. da en el interior de una leva horquillada que se define en un vástago provisto de su manija de accionamiento y cuyos radios mayor y menor determinan los límites de aproximación y separación del eje fijo y del eje desplazable.

170. 3ª.- Perfeccionamientos introducidos en las máquinas de picar carne, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por una palanca angulada articulada sobre un soporte horquillado que se fija, mediante tornillos, a la carcasa del reductor de velocidad, cuya palanca resulta superpuesta al eje vertical del conjunto y, su rama superior se define en una uña que engancha en lugar apropiado del conjunto desplazable mientras que la rama inferior está dotada de su correspondiente manija de accionamiento.

175. 4ª.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS MAQUINAS DE PICAR CARNE".

180. Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva, que consta de siete hojas escritas, a máquina por una sola cara y dibujo que la ilustra.

Madrid, 2 de Enero de 1959

Don JOSE CASTELLANO NUNEZ.  
P.P.

FRANCISCO GARCIA CARRERIZO  
P. P.

246335

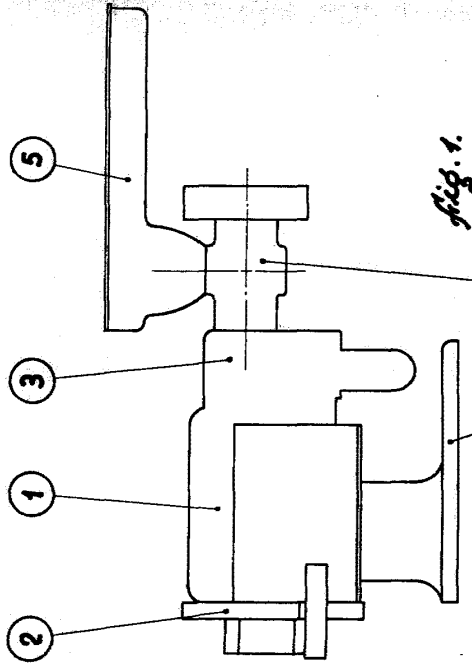


Fig. 1.

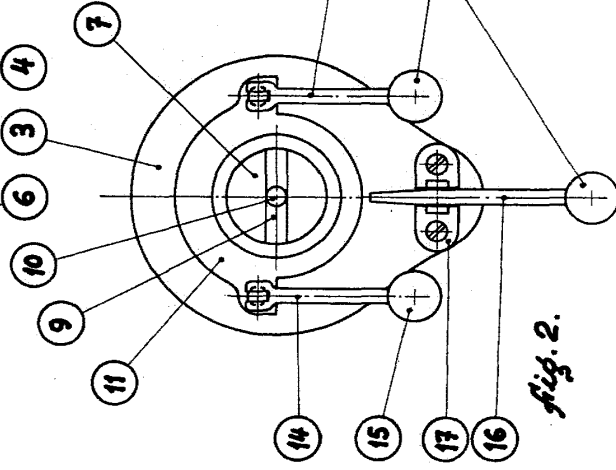


Fig. 2.

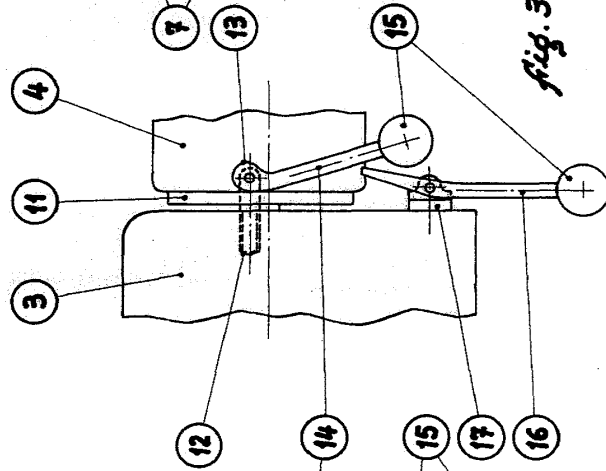


Fig. 3.

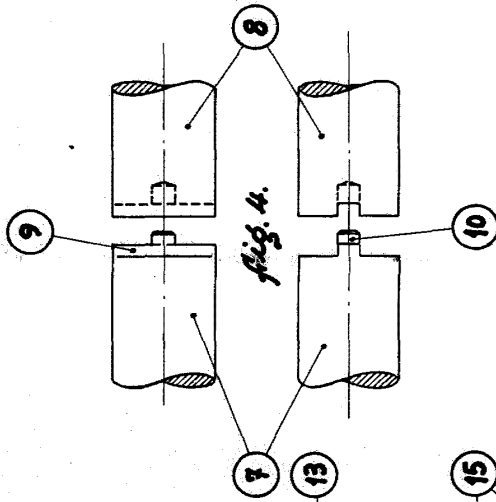


Fig. 4.

*Escala variable.*

Madrid, Enero, 1959

FRANCISCO GARCIA CABRERA

P. R.

*Alz. 2.º*