



ESPAÑA

MICROFILMADO
MICROFICHAS

(19) ES	(11) NUMERO	(10) Y
(21)	246.698	
(22)	FECHA DE PRESENTACION	
	8.11.1979	

MODELO DE UTILIDAD

1 ABR. 1980

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23/B 4/04

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"DISPOSITIVO PARA LA CURACION DE PRODUCTOS CARNICOS"

(71) SOLICITANTE (S)

D. JUAN CASAS RODEJA

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

OLOT (Gerona) Carretera de Ridaura 14

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. MANUEL DE RAFAEL GARCIA

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de Utilidad se refiere a un dispositivo para la curación de productos cárnicos.

5 Más particularmente, el modelo concierne a un dispositivo destinado a ser utilizado para obtener la curación de productos cárnicos, tales como embutidos y jamones, en el interior de las cámaras de secado de tipo usual.

10 Ya son conocidos dispositivos constituidos por una armazón de la que se suspenden los productos cárnicos para someterlos a curación en las citadas cámaras, pero tales dispositivos tienen el inconveniente de que su almacenamiento cuando
15 están fuera de servicio es muy problemático porque ocupan un espacio realmente considerable.

Esta deficiencia ha sido eliminada con el dispositivo para la curación de productos cárnicos objeto del modelo, que se caracteriza esencialmente por el hecho de consistir en una armazón
20 de base y extremo superior en "S", lo cual permite encajar varias armazones entre sí en la posición de fuera de servicio. El dispositivo se caracteriza asimismo porque comprende unas barras horizontales
25 que están provistas de ganchos para la suspensión de los productos a curar y que son acoplables amoviblemente a la armazón. Ventajosamente, las barras ajustan sin posibilidad de giro por sus extremos

en encajes unidos a travesaños de la armazón previstos a distintas alturas.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva una hoja de dibujos en la que se ha representado un caso práctico de realización, el cual se cita solo a título de ejemplo no limitativo del alcance del presente modelo de utilidad.

En dichos dibujos:

La figura 1 es una vista en perspectiva del dispositivo.

La figura 2 es una vista en planta que permite apreciar como encajan varias armazones entre sí en la posición de fuera de servicio.

La figura 3 corresponde a un detalle en perspectiva que ilustra los elementos que intervienen en la disposición antigiro de las barras de suspensión de los productos cárnicos en la armazón.

De acuerdo con lo ilustrado, el dispositivo para la suspensión de productos cárnicos de referencia consiste en una armazón metálica tubular designada en general con -1- que comprende principalmente cuatro montantes -2- relacionados entre sí en la zona de base y en la zona correspondiente al extremo superior por dos travesaños y un tirante diagonal -3- que juntamente configura una "Z" como puede apreciarse más claramente en la figura 3. La zona correspondiente al extremo superior queda reforzada por otro tirante en diagonal -3'-. En

lugares oportunos de unión las dos referidas zonas
comportan cartelas de refuerzo -4-. La armazón
comprende unos travesaños -5- que relacionan los
montantes -2- y están dispuestos a distintas
5 alturas. El dispositivo comprende unas barras
-6- que están dotadas de una serie de ganchos -7-
destinados a la suspensión de los productos cár-
nicos a curar, cuyas barras en sus extremos están
provistas de sendas plaquitas triangulares -8-
10 que ajustan amoviblemente en respectivos encajes
en "V" -9- unidos a los travesaños -5- (figura 3)
de manera que las barras -6- quedan retenidas sin
posibilidad de giro con los productos suspendidos
de los ganchos.

15 Gracias a la referida configuración en "Z"
de la zona de base y de la zona del extremo supe-
rior de la armazón -1 -, pueden encajarse varias
armazones entre sí como se indica en la figura 2
de manera que se facilita considerablemente su alma-
20 cenamiento.

 El modelo, dentro de su esencialidad, puede
ser llevado a la práctica en otras formas de reali-
zación que difieran solo en detalle de la indicada
únicamente a título de ejemplo, a las cuales al-
25 canzará igualmente la protección que se recaba.
Podrá, pues, fabricarse este dispositivo en cual-
quier forma y tamaño, con los medios y materiales
más adecuados y los accesorios más convenientes,
por quedar todo ello comprendido en el espíritu
30 de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto del presente
modelo de utilidad:

1.- Dispositivo para la curación de
5 productos cárnicos, caracterizado porque consiste
en una armazón de base y extremo superior en general
en "S", lo que permite el encaje de varias arma-
zones entre sí en posición de fuera de servicio,
cuyo dispositivo comprende unas barras horizontales
10 que, dotadas de ganchos para la suspensión de los
productos a curar, son acoplables amoviblemente
a la armazón.

2.- Dispositivo para la curación de
productos cárnicos, según la reivindicación anterior,
15 caracterizado porque las barras ajustan antigira-
toriamente por sus extremos en encajes unidos a
travesaños de la armazón previstos a distintas
alturas.

3.- DISPOSITIVO PARA LA CURACION DE
20 PRODUCTOS CARNICOS.

Consta la presente memoria descriptiva de
cinco hojas mecanografiadas y una lámina de dibujos.

Madrid, 8.11.1979

JUAN CASAS RODEJA

p.a.

MANUEL DE RAFAEL

P. P.

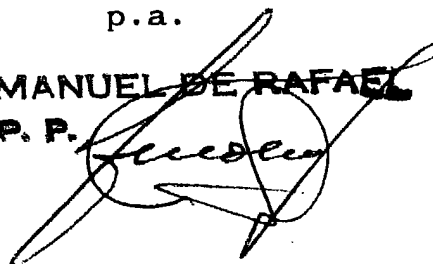


Fig. 1

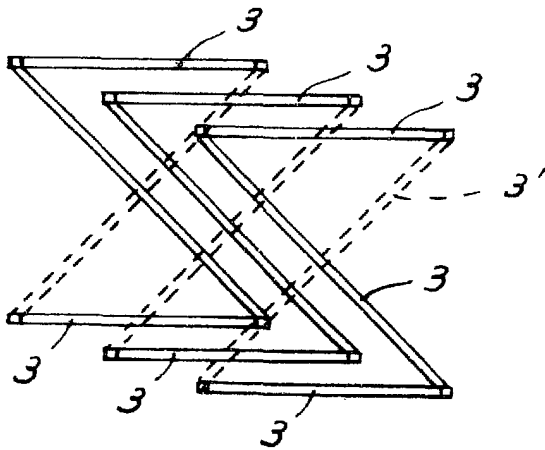
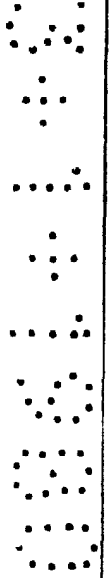
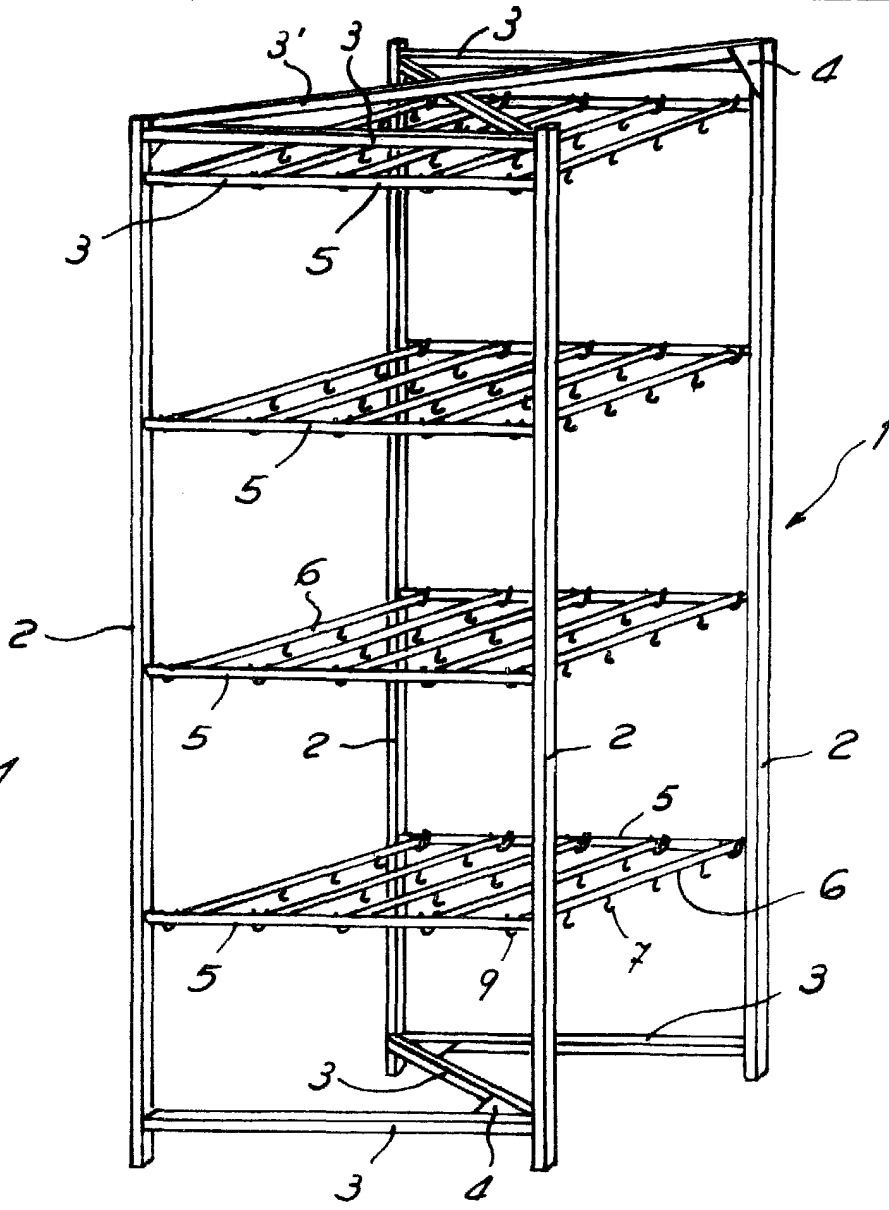


Fig. 2

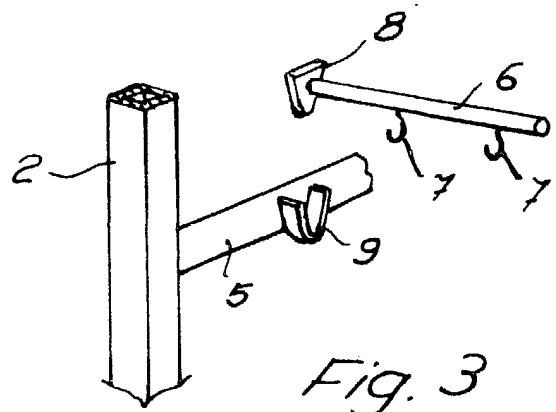


Fig. 3

Madrid, 8 Noviembre 1979
MANUEL DE RAFAEL
P. P.