

| | | | | | | |
|----|----|----|-----------------------|---------|----|---|
| 19 | ES | 11 | NUMERO | 248190 | 10 | Y |
| | | 21 | | | | |
| | | 22 | FECHA DE PRESENTACION | 25-1-80 | | |



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 MAYO 1980

| | | | | | |
|----|--------------|----|-------|----|------|
| 30 | PRIORIDADES: | 32 | FECHA | 33 | PAIS |
| 31 | NUMERO | | | | |

| | | | |
|----|---------------------|----|-----------------------------|
| 47 | FECHA DE PUBLICIDAD | 51 | CLASIFICACION INTERNACIONAL |
| | | | B26D 7/00 |

| | |
|----|---|
| 54 | TITULO DE LA INVENCIÓN |
| | "DISPOSICION PERFECCIONADA EN UNA MAQUINA TROCEADORA DE VEGETALES". |

| | |
|----|-----------------|
| 71 | SOLICITANTE (S) |
| | RAMMIG, S.A. |

| | |
|--|-------------------------------------|
| | DOMICILIO DEL SOLICITANTE |
| | Achubiaga, s/n AZPEITIA (Guipuzcoa) |

| | |
|----|---------------|
| 72 | INVENTOR (ES) |
| | |

| | |
|----|--------------|
| 73 | TITULAR (ES) |
| | |

| | |
|----|-----------------------------|
| 74 | REPRESENTANTE |
| | D. JUAN DEL VALLE Y SANCHEZ |

1026 A/M.V./m.h.

1 La presente memoria descriptiva tiene como
fin la declaración del objeto sobre el cual ha de recaer el
privilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en
el territorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con
5 la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial, que como el
enunciado indica se trata de "DISPOSICION PERFECCIONADA EN UNA
MAQUINA TROCEADORA DE VEGETALES".

Entre los diversos modelos de máquinas
10 cortadoras de vegetales, constituidas en esencia por un motor
que mueve un disco cortador, existe una que dispone en la par
te superior una tapa articulada, sobre la que se han abierto
las bocas de entrada de los vegetales o productos análogos,
existiendo en el lado articulado una palanca, a su vez articu
lada, con la cual se empujan dichos vegetales, presentando el
15 inconveniente de que al abrir la tapa, para el cambio de dis
cos, ó bien para su limpieza, la palanca se salía de la boca de
entrada de vegetales cayéndose hacia atrás.

Así mismo, en esta máquina el eje verti
cal que recibe el movimiento de giro del motor mediante una
20 polea presenta dos apoyos intermedios en dos rodamientos de
forma que estando la cuchilla de corte situada en el extremo
superior de aquel y presionar sobre ésta, se crean tensiones
en el eje por estar distante el apoyo del lugar donde estas se
realizan, siendo insuficiente su fijación.

25 Para solventar estos problemas se ha

1 diseñado un nuevo modelo troceador de vegetales que dispone
la tapa cierre con una articulación en uno de los lados menor
res, habiéndose fijado la palanca articulada sobre el lado
contiguo, de modo que al abrir la tapa, haciéndola girar sobre
5 su articulación, la palanca no se mueve de su posición inicial
permaneciendo dentro de la boca de entrada de vegetales, con-
siguiéndose con este nuevo diseño un brazo de palanca más cor-
to situado frontalmente y mas accesible, lo que facilita su
manejo.

10 El eje que conlleva encajados un dis-
co cortador mas un expulsor, tiene en su parte inferior una
polea en conjunción con un motor, disponiendo dos apoyos inter-
medios mediante sendos rodamientos y determinando además una
zona superior libre en donde encajan los discos antes menciona
15 dos, estando el cortador situado en la zona mas extrema del
eje conformando en su parte central un moyu que encaja en una
cavidad cilíndrica de la tapa, disponiendo entre ésta y el
moyú un casquillo de giro; de manera que el eje esta fijado
en tres puntos de apoyo, evitando deformaciones y tensiones
20 debidas a la presion ejercidas sobre el disco cortador.

Entre el disco cortador y el expulsor
se ha dispuesto una plantilla fija que dispone en la zona coin-
cidente con la boca de entrada ovalada unas cuchillas que de-
terminan el corte final de los vegetales, puesto que al cor-
tarlos el primer disco en lonchas, estas caen sobre las cuchi-
25

1 llas fijas volviéndose a cortar en tiras, trozos, etc, según
el tipo de cuchillas fijas colocadas, cayendo al disco expul-
sor que la envia fuera de la cortadora, presentando a tal fin
dicho expulsor unos nervios radiales, en contraposición dia-
5 metral y de sección transversal a modo de cuña, que hacen
efectiva una perfecta expulsión.

Sobre la tapa cierre se hallan dos bo-
10 cas de entrada de vegetales, de modo que en una de ellas se
deten los productos que queremos cortarlos en trozos, tiras,
etc., para lo cual se presiona con la palanca articulada, pu-
diéndose con esta boca cortar los vegetales en la forma requie-
rida colocando las cuchillas fijas adecuadas, o bien cortarlos
15 en lonchas retirando dichas cuchillas; en la otra boca circu-
lar se introducen manualmente los vegetales mas frágiles, cor-
tándose solamente en lonchas debido a que no coincide con es-
ta boca las cuchillas fijas.

Para comprender mejor la naturaleza del
presente invento en el plano adjunto hacemos una representa-
ción esquemática de su utilización, no siendo en absoluto li-
mitativa y susceptible por ello de las modificaciones acceso-
20 rias que no alteren las características esenciales.

La figura 1 es una vista de perfil de
la máquina troceadora en donde se aprecia las dos bocas de
entrada (5) y (6) asi como la palanca articulada (4) penetran-
do en una de ellas.

25

1 La Figura 2 es una vista en planta de la maquina en donde se ve la tapa cierre (3) con la tuerca de bloqueo (7) mas la boca de entrada menor circular (6) y la ovalada (5) con la palanca articulada (4).

5 La figura 3 es una vista seccionada en alzado del conjunto de la maquina troceadora con los diferentes discos (8) y (10) y plantilla fija (9) adecuadamente posicionados.



En ellas se anotan las siguientes particularidades:

10 particularidades:

- 1.- Carcasa
- 2.- Motor
- 3.- Tapa
- 4.- Palanca
- 5.- Boca grande entrada
- 6.- Boca circular
- 7.- Tuerca de bloqueo de tapa (3)
- 8.- Disco giratorio cortador
- 9.- Plantilla de cuchillas fijas
- 10.- Disco expulsor
- 11.- Nervio radial del disco expulsor (10)
- 12.- Moyú de disco giratorio cortador (8)
- 13.- Boca de evacuacion

20

25

14.- Eje

15.- Polea solidaria a eje (14)

16.- Casquillo

En la carcasa (1) va instalado un motor (2) de arrastre que en conjunción con una polea (5) comunica, mediante una correa, un movimiento de giro a un eje (14) vertical que posee dos apoyos intermedios mediante rodamientos definiendo en su extremo superior una zona libre, en donde van instalados un disco cortador (8) y otro expulsor (10) que giran con él, existiendo entre ambos una plantilla fija (9) con cuchillas.

El disco cortador (8) tiene una cuchilla dispuesta radialmente presentando a aquella una superficie en disminución espiral a partir de la cuchilla lo que provoca una abertura debajo de esta que produce un primer corte en loncha de los vegetales, conformando la cara interior un plano inclinado similar a la cara superior pero más pronunciado, de modo que la loncha es presionada contra las cuchillas fijas (9) al avanzar el disco giratorio (8) cortándose en tiras, trozos, etc., según el diseño de las referidas cuchillas.

Los vegetales así cortados caen sobre el disco giratorio expulsor (10) que los impulsa hacia el exterior, estando dotado para tal fin y en contraposición diametral, de unos nervios radiales (11) de sección triangular, o cuñas que presentan una cara vertical y otra inclinada, dis-

1 puestas de tal forma que al girar el disco expulsor (10), a-
arrastran a los vegetales troceados hacia la boca de la eva-
cuación (13).

5 El disco giratorio cortador (8) incorpo-
ra en su centro una terminación en moyu (12) que encaja en un
alojamiento de la tapa (3) superior existiendo entre ambos un
casquillo (16) de giro, dotando con este sistema de un tercer
apoyo al eje (14), lo que aumenta así la fijación del mismo
y por consiguiente la robustez del conjunto.

10 Tanto el motor (2) de arrastre como los
discos (8) y (10) y la plantilla fija (9) van cubiertos por
una tapa (3) articulada en uno de sus lados menores que dis-
pone en el lado contiguo de una palanca (4) articulada, con la
cual se presionan a los vegetales, introduciéndolos por la bo-
ca ovalada (5) de entrada, quedando dicha palanca (4) frontal-
15 mente respecto al usuario de la máquina y de fácil, alcance
favoreciendo su manejo, impidiendo además con esta distribu-
ción que la palanca (4) se caiga hacia detrás al levantar la
tapa (3).

20 En la tapa (3) se han abierto dos bocas
(5) y (6) de entrada de vegetales, una de ellas mayor de forma
ovalada (5), en donde se introducen aquellos y se presionan
o pisan mediante la palanca (4) articulada, para ser cortados
en la forma deseada gracias a la combinación del disco corta-
25 dor (8) y las cuchillas fijas (9), o bien cortarse solamente

1 en lonchas por la otra boca de entrada (6), de forma circular
y de menor sección. Para la fijación de la tapa (3) a la carcasa(1) se ha dispuesto en aquella una ranura en donde encaja un
5 tornillo de anclaje solidario a la carcasa (1) , de modo que
al girar la tuerca de bloqueo (7) fija la tapa (3) impidiendo
su apertura.

Descrita suficientemente la naturaleza
del presente invento, así como su realización industrial, só-
lo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es
10 posible introducir cambios de forma, materia y disposición en
cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial
del mismo.

El solicitante, al amparo de los Conve-
nios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva
15 el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros,
si fuera posible reivindicando la misma prioridad de la pre-
sente solicitud.

N O T A

El Modelo de Utilidad que se solicita
20 como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vi-
gente Legislación sobre Propiedad Industrial, deberá recaer
sobre "DISPOSICION PERFECCIONADA EN UNA MAQUINA TROCEADORA DE
VEGETALES", en todo de acuerdo con las siguientes

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

25 1.- Disposición perfeccionada en una

1 maquina troceadora de vegetales caracterizada porque la corres-
pondiente tapa abisagrada en un lado menor incorpora en el la-
do contiguo al de articulación una palanca articulada a su vez
para presionar los productos introducidos por la correspondien-
5 te boca de entrada, de modo que al abrir la tapa, la palanca
permanece en el alojamiento de la boca sin caerse hacia detrás,
además de estar así y en todo momento frontalmente colocada res-
pecto del usuario, resultando de fácil acceso y manejo.

10 2.- Disposición perfeccionada en una má-
quina troceadora de vegetales, en todo de acuerdo con la ante-
rior reivindicación, caracterizada porque la parte central del
disco cortador calado en el eje vertical, conforma exteriormen-
te un moyú que encaja en un alojamiento cilíndrico de la tapa,
existiendo entre ésta y el referido moyú un casquillo que per-
15 mite el giro, constituyéndose de esta forma un tercer apoyo pa-
ra el eje, lo que mejora la fijación del mismo.

20 3.- Disposición perfeccionada en una ma-
quina troceadora de vegetales, en todo de acuerdo con la 1ª
Reivindicación, caracterizada porque el disco expulsor dispone
en su cara superior de al menos una pareja de nervios radiales
dispuestos en contraposición diametral y de sección constante
triangular a modo de cuñas, que presentan una cara vertical
respecto de la superficie del disco expulsor y una inclinada,
orientados de modo que al caer los trozos de vegetales sobre
25 aquel, establecen un perfecto arrastre de dichos trozos hacia

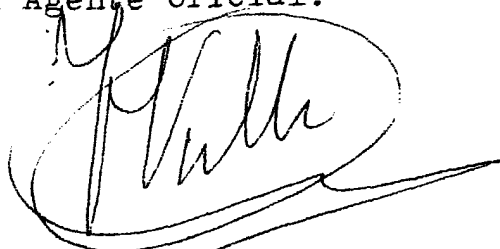
1 la boca de evacuación.

4.- "DISPOSICION PERFECCIONADA EN UNA
MAQUINA TROCEADORA DE VEGETALES".

5 Según queda sustancialmente descrito en
la presente memoria descriptiva que consta de diez hojas meca-
nografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondien-
tes dibujos.

Madrid,

El Agente Oficial.

10
15
20
25


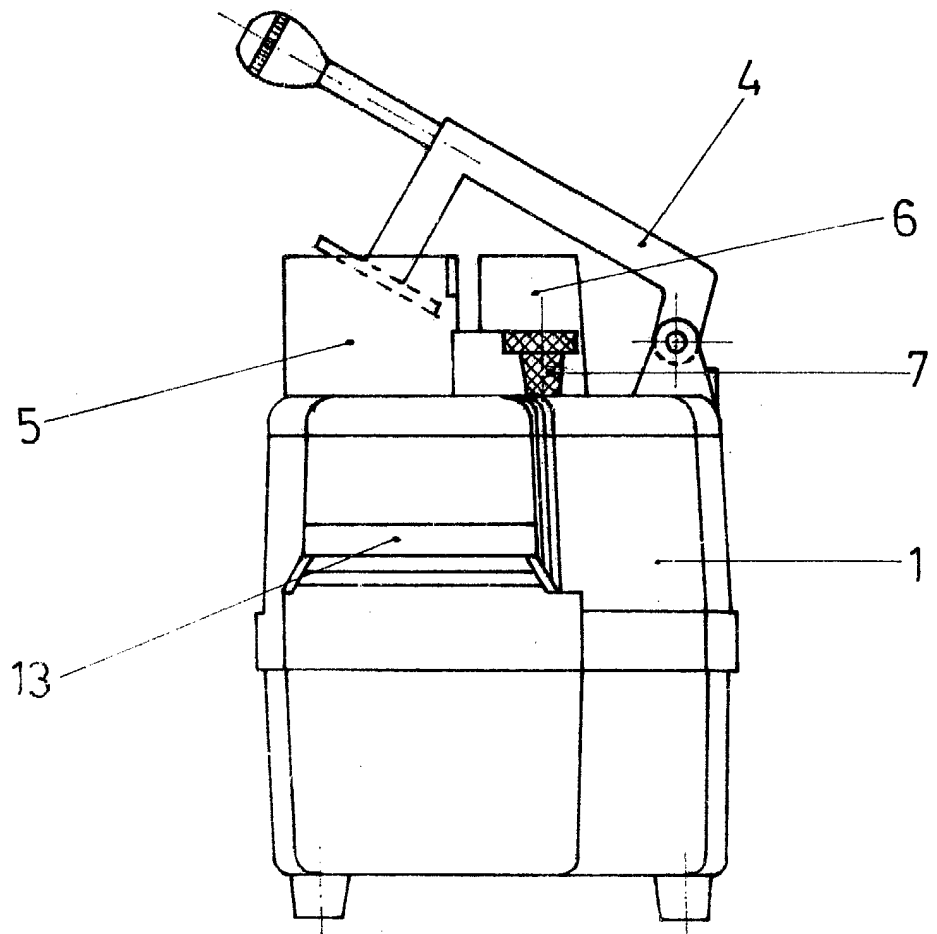


FIG. 1

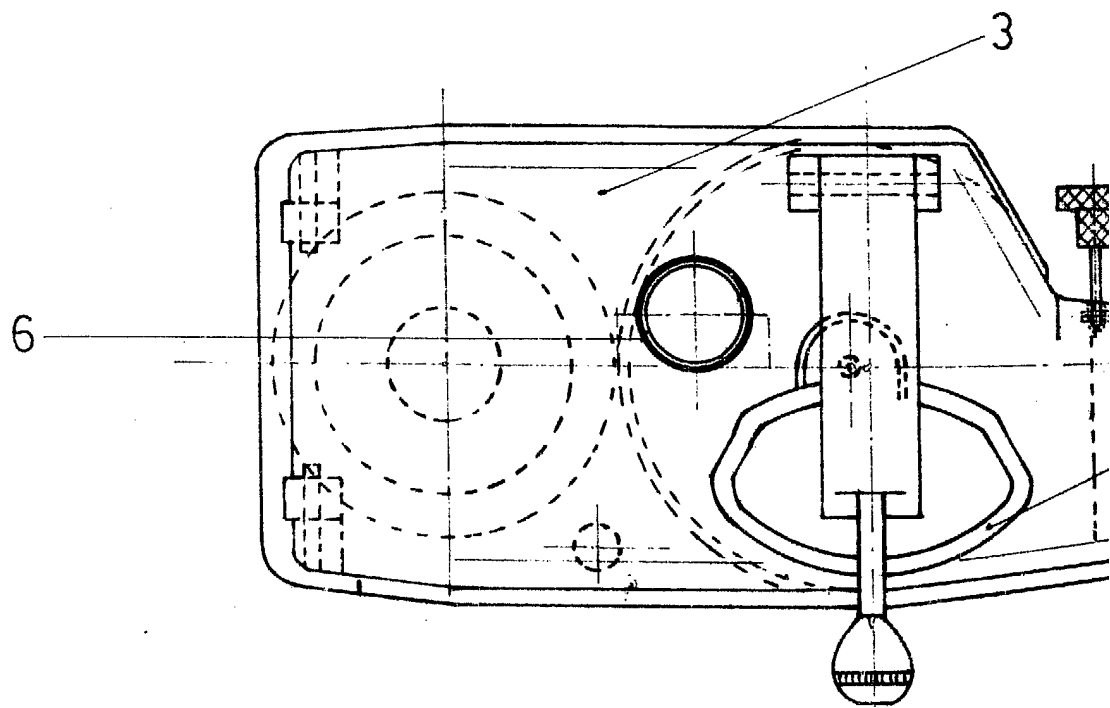


FIG. 2

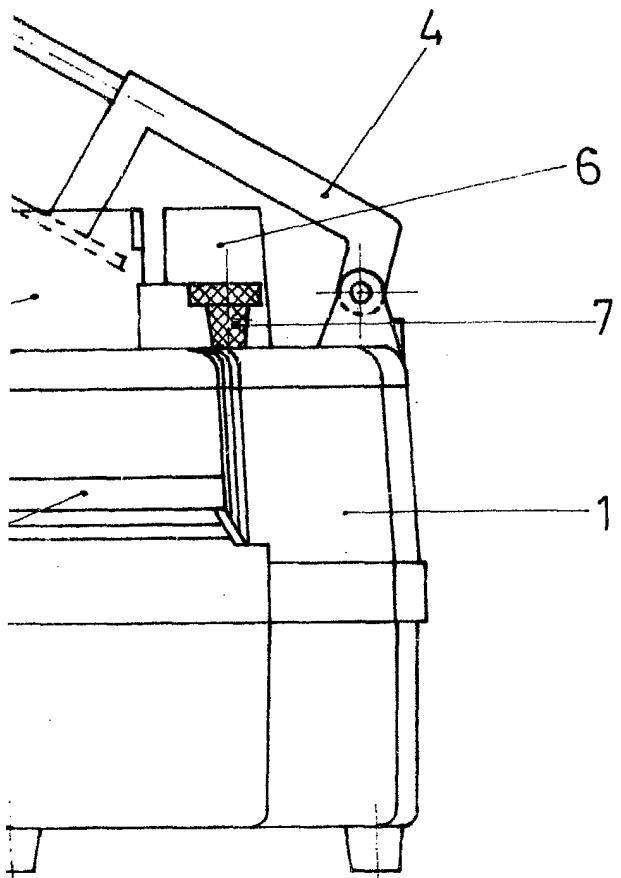


FIG. 1

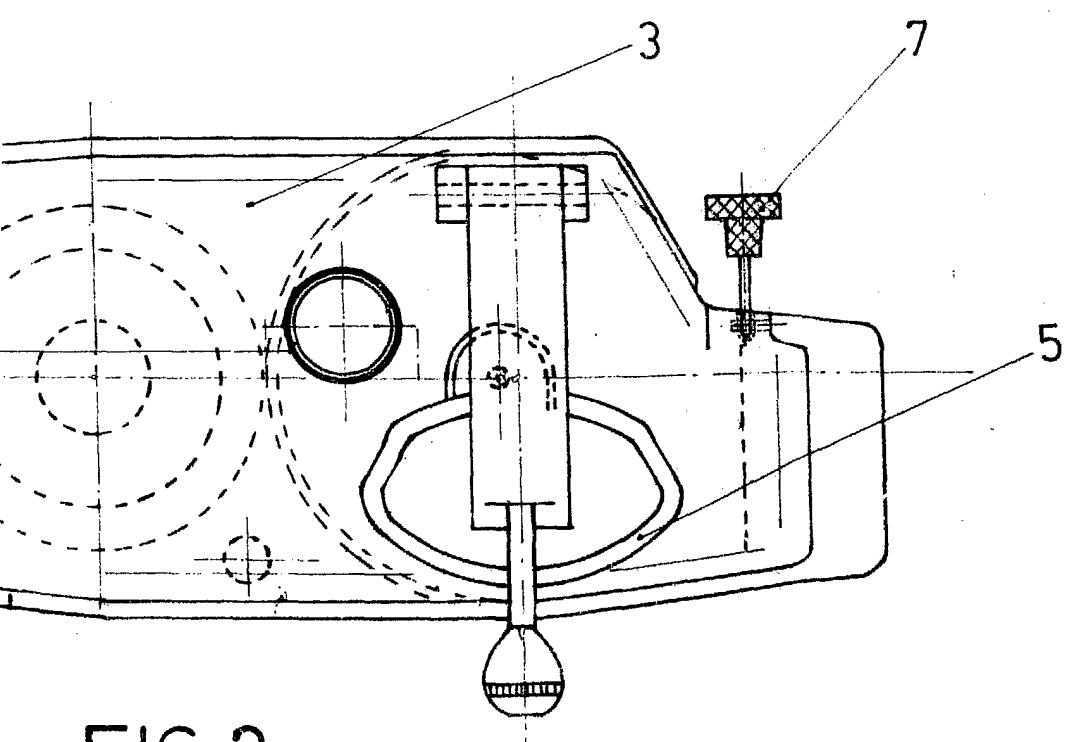


FIG. 2

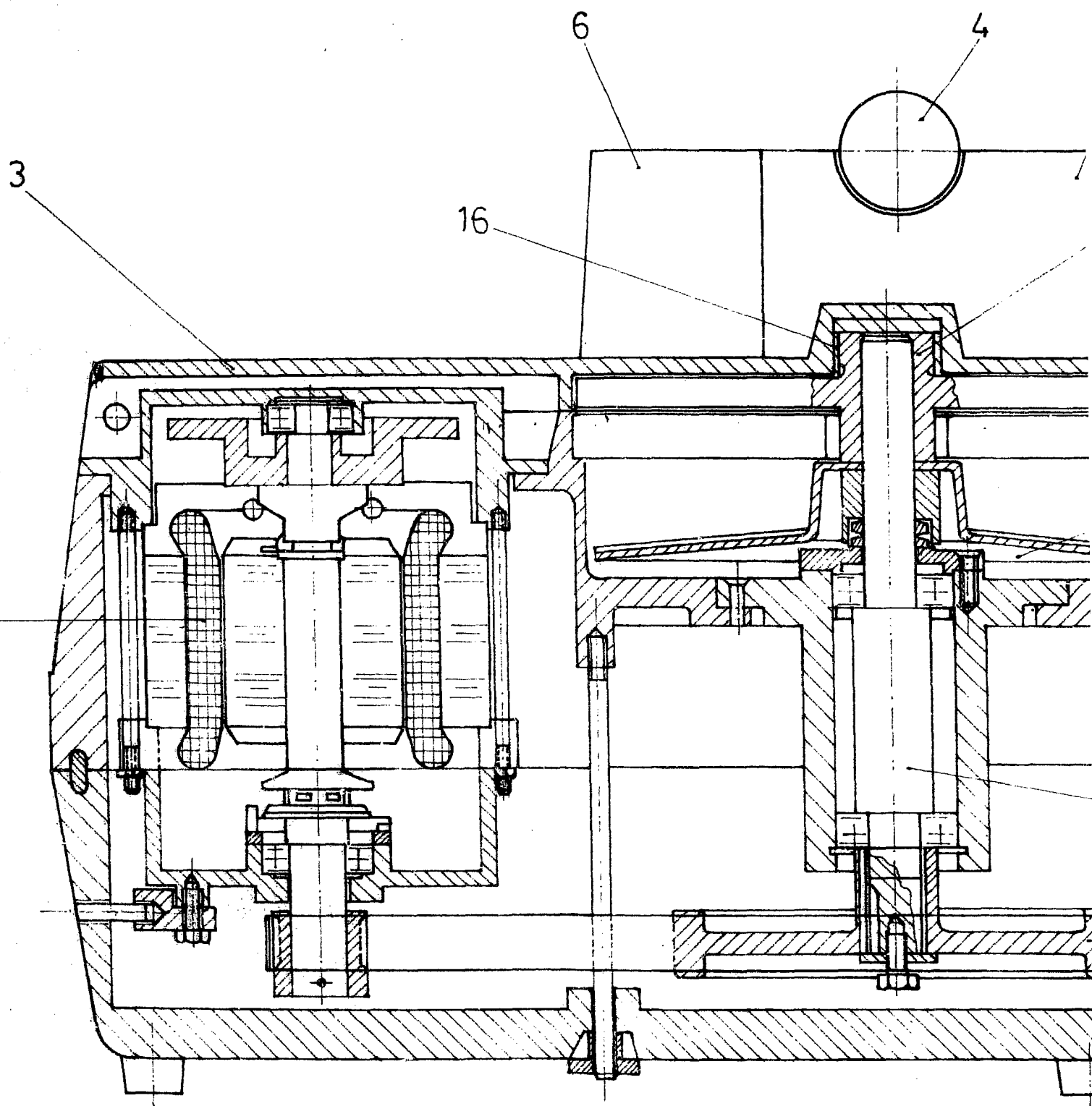


FIG. 3

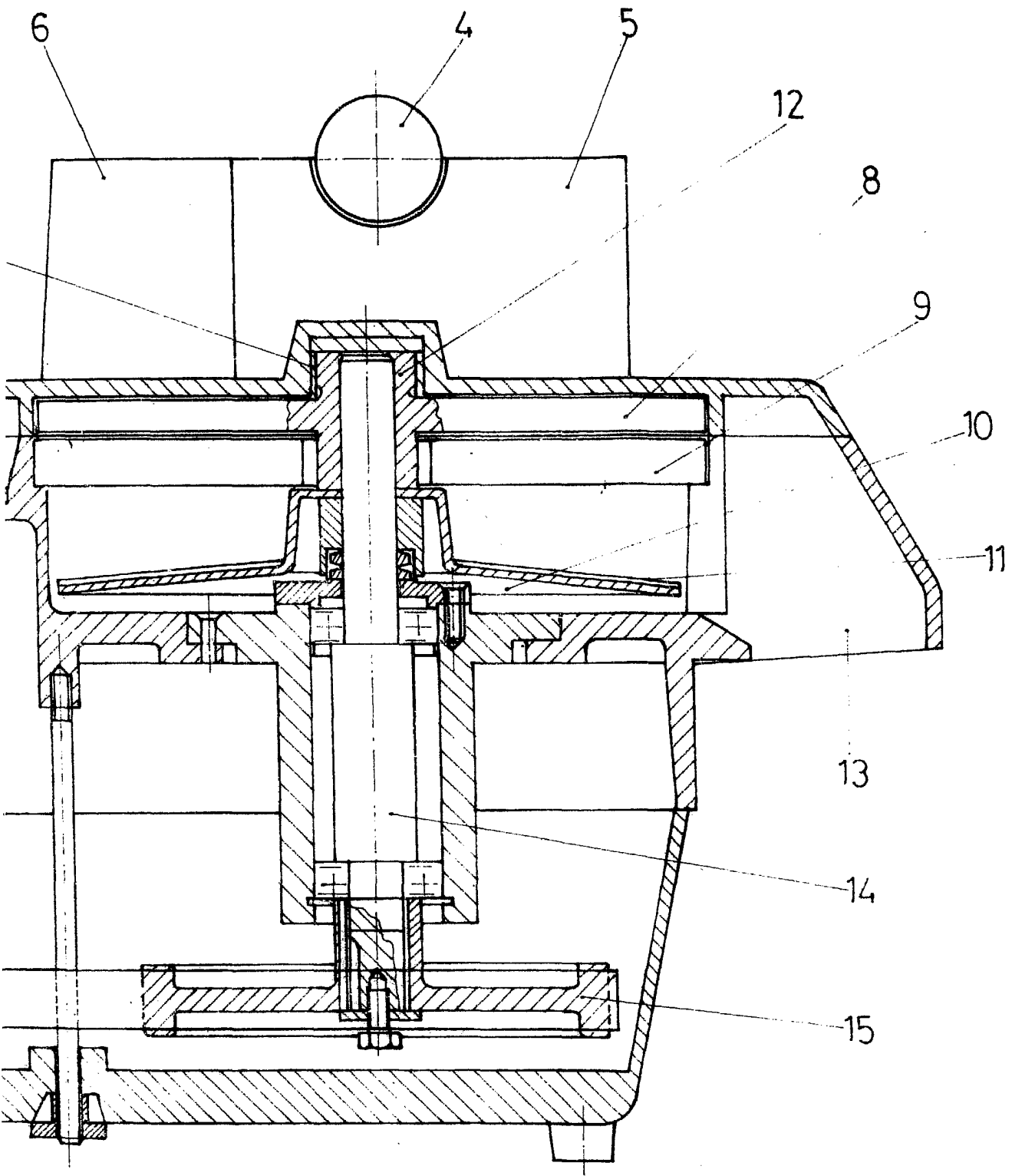


FIG. 3

Escala variable

Madrid

El Agente Oficial

Valle