

10 ES 11 21 22	NUMERO 268869	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD 16 JUL. 1983

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	81 CLASIFICACION INTERNACIONAL <i>A22C 7/00; A47J 43/16</i>
------------------------	--

64 TITULO DE LA INVENCIÓN AGUJA-BAYONETA PARA EL TRATAMIENTO DE CARNES.
--	-------------------------

71 SOLICITANTE (S) D. Antonio SOLÉ RIBAS
---	----------------

DOMICILIO DEL SOLICITANTE TONA (Barcelona), C. Dr. Bayés, 63
---	----------------

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

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

74 REPRESENTANTE D. Ignacio PONTI GRAU
---	----------------

La presente invención se refiere a una aguja-bayoneta para el tratamiento de carnes adaptable a todas las máquinas inyectoras multiagujas de inyección de salmueras de adobo, curado y sazonado de carnes de cerdo, vacuno, cordero, pollo y pavo.

Actualmente se conocen unas agujas cilíndricas provistas de orificios destinadas a inyectar en la carne los productos adecuados a diversos tratamientos. Estas agujas producen un pequeño orificio en la carne el cual separa levemente las fibras en sentido transversal, sin llegar prácticamente a romperlas.

Por otra parte, recientes descubrimientos han demostrado que la carne de cerdo y de otro tipo, mejora ostensiblemente en calidad y valor nutritivo si previamente ha sido sometida a un tratamiento de cortes transversales, que permite la recuperación de jugos y disminuye la merma de la carne una vez tratada.

Para llevar a cabo esta operación con los medios actuales es preciso realizar los cortes por medio de cuchillas o bayonetas convencionales. Además, es necesario realizar la inyección de los productos de adobo y curado, ya citados más arriba, con las agujas descritas, todo lo cual duplica las operaciones a realizar.

Con el fin de simplificar estas operaciones de preparación de la carne, se ha ideado la aguja-bayoneta objeto de la invención de constitución sencilla y sumamente eficaz.

Dicha aguja-bayoneta consta esencialmente de una cuchilla dotada de un orificio longitudinal a partir del cual

se abren al exterior una pluralidad de orificios en ambas caras de la cuchilla, la cual está dotada en un extremo de una boquilla de empalme a un conducto suministrador del producto a inyectar, en tanto que en el opuesto está dotado de una punta, ventajosamente desmontable.

5

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de la aguja-bayoneta.

10

En dicho dibujo la figura 1 es una vista en alzado lateral de la aguja-bayoneta, seccionada transversalmente y con la punta desmontada; la figura 2 es una vista en sección longitudinal de la propia aguja; y la figura 3 es una vista en sección transversal.

15

La aguja-bayoneta para el tratado de carnes consta en los dibujos de una cuchilla -1- de sección transversal elíptica y aplanada, con filos longitudinales opuestos -2-, la cual está atravesada longitudinalmente por un orificio -3-, del que parten una pluralidad de orificios radiales -4-, abiertos en ambas caras de la cuchilla.

20

En un extremo de cuchilla -1- hay un cabezal -5- para el empalme de un tubo de conducción del producto a inyectar por el orificio -3- y los orificios -4- de salida.

25

El extremo opuesto de la cuchilla -1- presenta un tramo -6- que se estrecha progresivamente, rematado por una punta -7- desmontable, que facilita la desobstrucción del orificio -3-.

Como se desprende de todo lo descrito, cuando se

introduce la aguja-bayoneta en la carne a tratar, se llevan a cabo dos funciones a un tiempo. Por una parte se inyectan las salmueras y sazonadoras procedentes del tubo conectado al cabezal -5-, que penetran en el orificio -3- y salen por los orificios -4-. Al mismo tiempo, la cuchilla -1- efectua un corte neto de las fibras musculares de la carne.

5

Gracias a estas agujas, la carne es tratada en una sola operación, pasando por un solo cabezal multiagujas, de forma que se ahorra tiempo y se reducen costes.

10

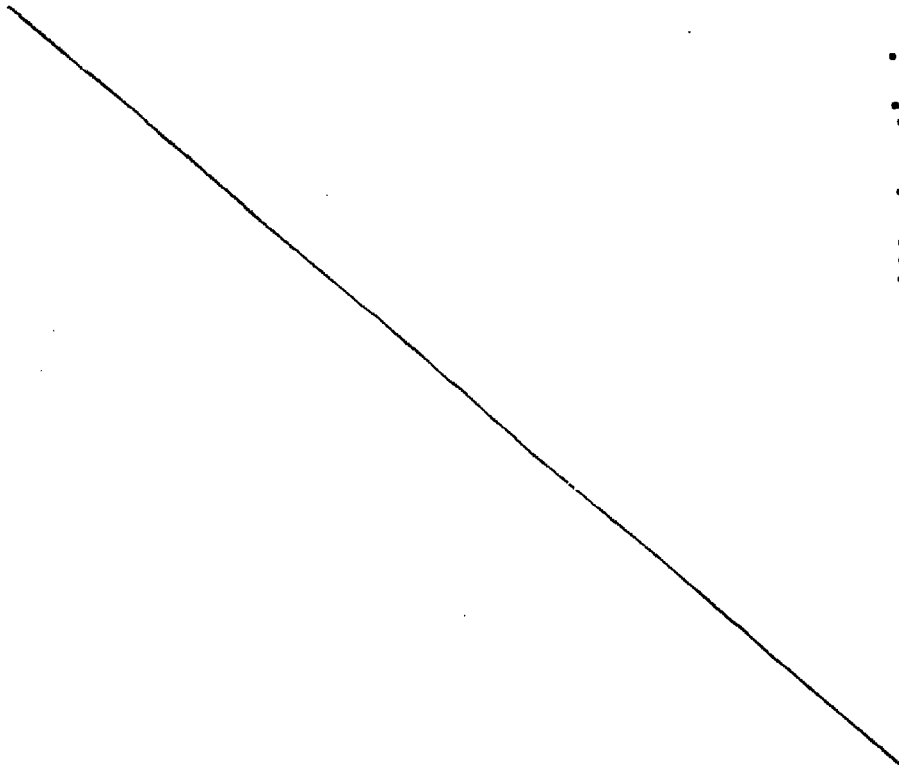
Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la fabricación de los componentes de la aguja-bayoneta, formas y dimensiones de la misma y, cuanto detalles accesorios puedan presentarse siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

....:

- . -

....:

....:
 ..
 ..
 ..
 ..



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

1. Aguja-bayoneta para el tratamientos de carnes, caracterizada esencialmente por el hecho de que consta de una lámina rígida de sección transversal alargada y provista de filos longitudinales opuestos, cuya lámina está atravesada longitudinalmente por un orificio, del que parten una pluralidad de orificios radiales abiertos en las caras de la lámina, uno de cuyos extremos está dotado de un cabezal de empalme a un tubo suministrador del producto a inyectar, en comunicación con el orificio longitudinal, en tanto que el otro extremo está dotado de una punta.

2. Aguja-bayoneta para el tratamiento de carnes, según la reivindicación anterior, caracterizada por el hecho de que la punta extrema del perfil constituye un tapón del orificio longitudinal, desmontable a voluntad.

3. Aguja-bayoneta para el tratamiento de carnes.
La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 30 de noviembre de 1982

Antonio SOLÉ RIBAS
p. a.




FIG. 1

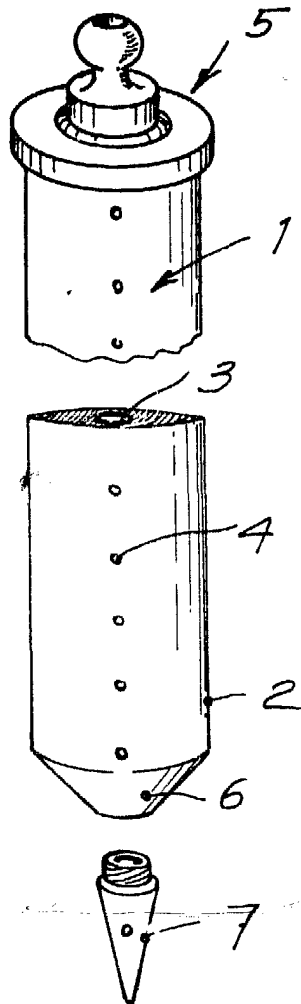


FIG. 2

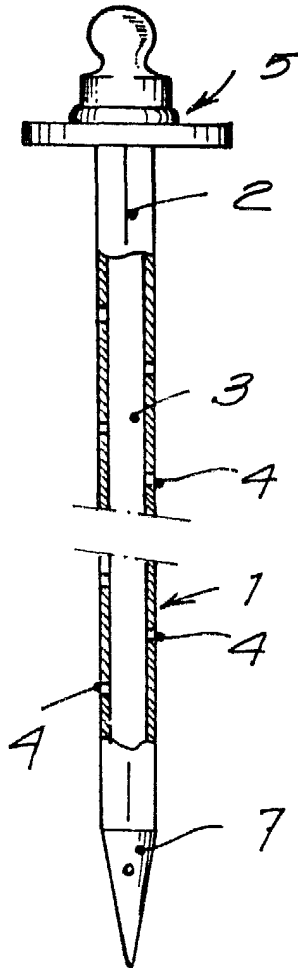
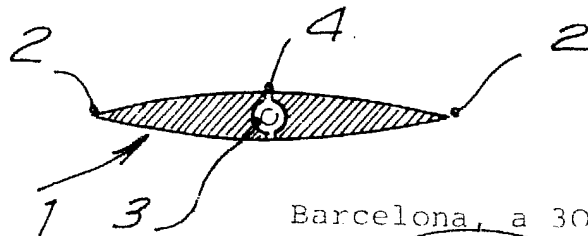


FIG. 3



Barcelona, a 30 noviembre 1982
p.a.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Antonio Sole Ribas', is written below the text.

32400/1

