

10	ES	11	NUMERO	268870	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION			



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 JUN. 1983

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A22C 9/00

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	CUCHILLA INYECTORA 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 cuchilla inyectora para el tratamiento de carnes, especialmente indicada para su adaptación a las máquinas inyectoras multiagujas destinadas a la inyección de salmueras de adobo, curado y sazonado de carnes de cerdo, vacuno, cordero, pollo y pavo.

Actualmente las carnes destinadas a la obtención de productos cocidos, como el jamón cocido, son tratadas por medio de máquinas inyectoras multiagujas, las cuales inyectan determinados productos de conservación y adobo por medio de unas agujas que producen un pequeño orificio en la carne que separa levemente las fibras a tratar.

Ahora bien, recientes investigaciones permiten afirmar que es posible obtener un mayor rendimiento de la carne destinada a la obtención de productos cocidos, por medio de la realización de profundos y anchos cortes que favorecen el desprendimiento de albúminas y evitan la formación de jugos y la consiguiente merma en las piezas terminadas.

Con el fin de conseguir los cortes indicados, y también la inyección de los productos de curado y adobo, sin aumentar el número de operaciones a realizar, se ha ideado la cuchilla inyectora.

La cuchilla inyectora en cuestión consta de una lámina de bordes afilados y con una aguja tubular incorporada en disposición longitudinal, provista de orificios radiales de salida, cuya aguja presenta un cabezal incorporado a un extremo de la lámina para el empalme de un tubo suministrador del producto a inyectar, en tanto que el extremo opuesto de la cuchilla termina en forma aguzada para facilitar su

penetración.

Ventajosamente el extremo de la aguja opuesto al de empalme del tubo alimentador, está dotado de una punta fácilmente amovible, que constituye un tapón destinado a permitir la desobstrucción.

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de la cuchilla inyectora.

En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en perspectiva de la cuchilla inyectora seccionada transversalmente y con la punta separada; la figura 2 es una vista en sección longitudinal; la figura 3 es una vista en sección transversal en la que la cuchilla consta de una lámina de doble filo; y la figura 4 es una vista en sección transversal de una cuchilla formada por una lámina en cruz.

La cuchilla inyectora consta en los dibujos de una lámina -1- dotada de doble filo -2-, a la que se halla incorporada una aguja tubular -3-, con orificios radiales -4- a lo largo de sus paredes.

En un extremo de la cuchilla -1- está incorporado un cabezal -5- para el enchufe de un tubo en conexión con la aguja tubular -3-.

El extremo opuesto de la lámina -1- está aguzado y termina en punta -6-. A su vez, el extremo inferior de la aguja -3- está dotado de una punta -7- desmontable, que constituye un tapón fácilmente separable con el fin de permitir la desobstrucción de la aguja.

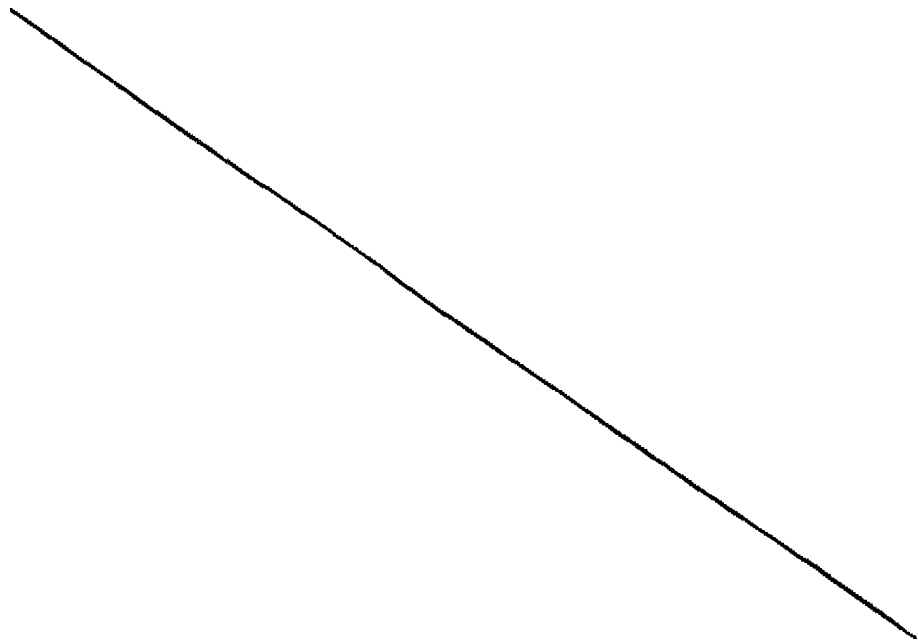
La lámina -1- puede presentar dos filos (figura 1 y 3), o bien múltiples filos -2a- en alas o láminas -la- que forman un solo perfil con la lámina -1- (figura 4).

5 Como se desprende fácilmente por la observación de los dibujos y de la lectura de cuanto ha sido expuesto, esta cuchilla inyectora, al penetrar en la carne produce unos cortes anchos y profundos, al tiempo mediante la aguja -3- incorporada inyecta los productos para el adobo y curado de la carne.

10 De esta forma la carne recibe un doble tratamiento en una sola operación, ahorrando maquinaria, y tiempo, rebajando sensiblemente los costes del producto final. ....

Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la fabricación de los componentes de la cuchilla inyectora, formas y dimensiones de los mismos, y 15 cuantos 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. Cuchilla inyectora para el tratamiento de carnes, caracterizada esencialmente por el hecho de que consta de un perfil laminar rígido y afilado, al que está incorporado un tubo perforado, uno de cuyos extremos comunica con una boquilla de empalme de un conducto suministrador del producto a inyectar, que se halla incorporada a un extremo del perfil laminar, en tanto que el otro extremo del tubo finaliza en punta a modo de aguja.

5

2. Cuchilla inyectora para el tratamiento de carnes, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que, opcionalmente, el perfil rígido comprende diversas alas longitudinales de bordes afilados.

10

3. Cuchilla inyectora 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

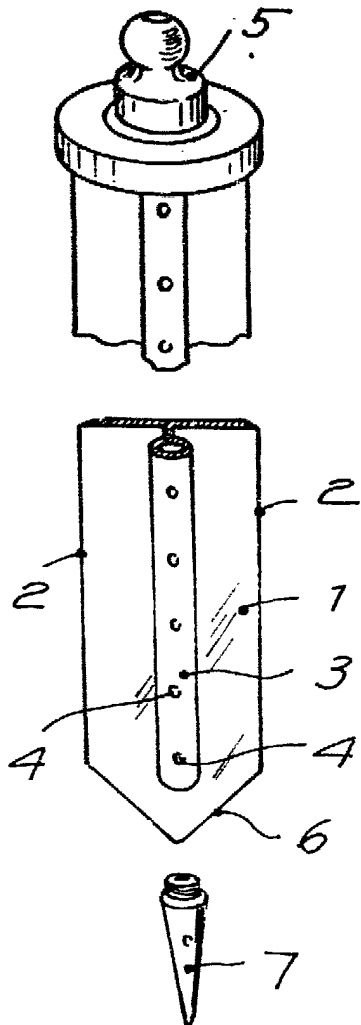


FIG. 2

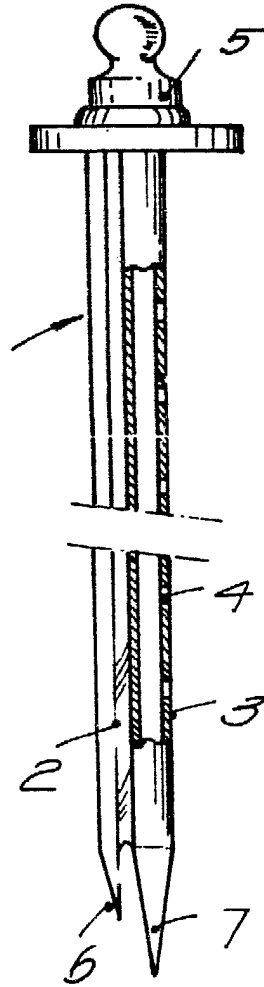


FIG. 3

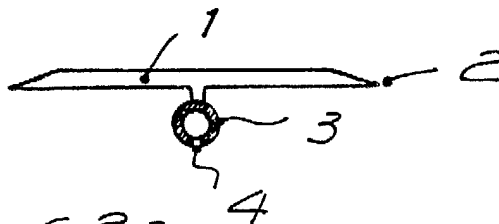
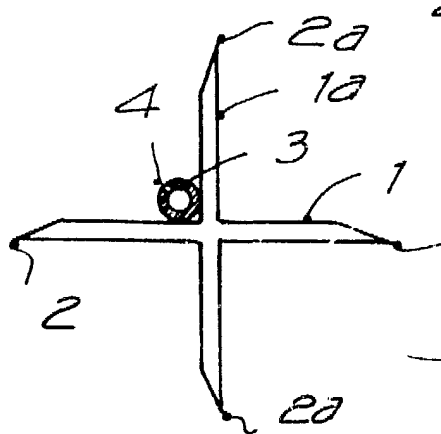


FIG. 4



Barcelona, 30 noviembre 1982  
p.a.

*[Handwritten signature]*

32401/1

