



ESPAÑA

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO 278.121	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 12.3.84	

MODELO DE UTILIDAD

16 JUN. 1985

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	B26D 1/20, 1/16

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"CORTADORA PERFECCIONADA PARA TRONZAR CARNE Y/O PESCADO"

(71) SOLICITANTE (ES)

BM PRODUCTIONS, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

C/Provenza, 281, 4º, 5ª BARCELONA

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. BERNARDO UNGRIA GOIBURU

1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
5 objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-
paratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am-
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimien-
tos de tipo científico (Artº. 47).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
15 legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante-
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1.935).

1

El objeto de la presente invención, tal como se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, consiste en una cortadora perfeccionada para tronzar carne y/o pescado.

5

El tronzado de piezas de carne o pescado en las tiendas abastecedoras, suele realizarse mediante un simple cuchillo o mediante unas sierras de disco activadas eléctricamente. La extensión de la sierra de disco en el sector citado, ha dado lugar a diversos modelos, cuyo diseño ha intentado simplificar la operación, proporcionar una mayor rapidez y garantizar una adecuada seguridad.

10

Hasta la fecha, los intentos que se han efectuado al respecto, no han conseguido un nivel satisfactorio y por ello su aceptación comercial no ha alcanzado el resultado esperado.

15

Con el propósito de ofrecer al mercado del sector una solución ventajosa, eficaz y definitiva en el orden técnico y comercial, la cortadora que nos ocupa está especialmente ideada para resolver de un modo efectivo la cuestión, siendo su principal y más notable característica la simplicidad de sus componentes que colaboran con la eficacia del sistema y hacen de él un conjunto práctico y competitivo, tanto en el aspecto funcional como en el aspecto económico-comercial.

20

25

A tal fin, la cortadora para tronzar carne y/o pescado en cuestión es del tipo que comprende un brazo oscilante que incorpora una cuchilla discoidal, cuyo filo describe una órbita descendente sobre una sufridera.

30

El brazo que soporta el eje de giro de la cuchilla, soporta también el motor y ambos elementos basculan

1

5

10

15

20

25

30

con el brazo, el cual se soporta en una extensión que juega en un eje solidario a una cuna prevista en una bancada común, donde se sitúa una sufridera de inmovilización del producto a cortar. El eje de salida del motor y el eje de giro de la cuchilla están conectados entre sí a través de una correa dentada de tensión regulada mediante un rodillo libre montado en un eje excéntrico.

En el brazo basculante se fija una carcasa en la que se ha previsto una empuñadura, siendo dicha carcasa semienvolvente respecto a la cuchilla, está constituida en dos partes axialmente separable y presenta una abertura de ataque para la cuchilla, la cual incorpora también sendas defensas basculantes que se escamotean por oscilación dejando paso a la cuchilla durante el corte.

Al paso de un punto orbital del brazo se han previsto sendos topes, uno de los cuales es fijo y determina el máximo descenso de la cuchilla, mientras que el otro tope es destrabable por pendulación manteniendo el brazo alzado y en contacto con un palpador eléctrico, a cuyo fin dicho brazo incorpora un saliente excéntrico respecto al eje de giro que se apoya en un fin de carrera para mantener inoperante el motor.

La sufridera está materializada por dos triedros dispuestos en línea, los cuales forman un canal de inmovilización de las piezas a cortar, dejando una abertura para el paso de la cuchilla discoidal.

Con el objeto de ilustrar convenientemente cuanto hasta ahora hemos expuesto, se acompaña a la presente memoria descriptiva y formando parte integrante de ella, dos hojas de dibujos en las que de un modo simplificado y es-

1 esquemático, se ha representado un ejemplo puramente i-
lustrativo, no limitativo de las posibilidades prácticas
de la realización material de la cortadora.

5 En la figura 1 se representa una vista en pers-
pectiva del conjunto, en la que se pueden apreciar los -
principales elementos que le integran.

En la figura 2 se representa un detalle en pers-
pectiva, en el que se destacan los elementos de acción y
control de la cuchilla discoidal.

10 En base a las citadas figuras, referenciamos: 1
brazo basculante, 2 cuchilla discoidal, 3 y 3a sufridera,
4 motor, 5 extensión del brazo basculante, 6 eje, 7 cuna,
8 bancada, 9 eje del motor, 10 eje de la cuchilla, 11 co-
rrea, 12 rodillo, 13 carcasa, 14 empuñadura, 15 defensas,
15 16 eje, 17 tope fijo, 18 tope, 19 pasador, 20 palpador -
eléctrico, 21 saliente excéntrico y 22 y 23 aberturas de
la sufridera.

20 La cortadora presenta la bancada 8 de la que e-
merge la cuna 7 provista del eje 6, alrededor del cual pi-
vota la extensión 5 del brazo basculante 1. En el extremo
del brazo basculante 1 se sitúa el eje de giro 10 de la
cuchilla discoidal 2, la cual es accionada mediante el mo-
tor 4 cuyo eje 9 se conecta con el eje 10 de la cuchilla
discoidal 2 a través de la correa dentada 11, estando di-
cha correa 11 tensada mediante el rodillo libre 12.

25 El eje 9 del motor 4, el eje 10 de la cuchilla 2
la correa 11 y el rodillo 12, se encuentran carenados y o-
cultos tras una tapa acoplada al propio brazo basculante 1.
Por su parte, la cuchilla discoidal 2 se encuentra carenada
30 mediante la carcasa 13 que incorpora la empuñadura 14 para

1

su manipulación, estando la zona de corte protegida por las defensas 15 que son basculantes alrededor del eje 16.

5

En la bancada 8, en la zona de corte, se ha dispuesto la sufridera 3 y 3a que está materializada por dos triedros que ofrecen las aberturas 22 y 23 para el paso de la cuchilla discoidal 2.

10

El descenso máximo de la cuchilla discoidal 2 está limitado por el tope fijo 17 que se encuentra dispuesto al paso del brazo basculante 1, habiéndose previsto otro tope 18 que determina la inmovilización del brazo basculante 1 en su posición alzada inoperante. Dicho tope 18 es desactivable mediante la extracción del pasador 19.

15

La desactivación del motor 4 se efectúa de un modo automático cuando el brazo basculante 1 ha alcanzado su máximo descenso, puesto que en ese punto, el saliente excéntrico 21 actúa sobre el palpador eléctrico 20 que determina un contactor que interrumpe la alimentación eléctrica del motor 4 mientras el brazo 1 permanece en su posición inferior.

20

De acuerdo con cuanto hemos expuesto en la presente memoria descriptiva y representado en los dibujos que le acompañan, se deduce claramente que la ventaja fundamental aportada por la invención, como consecuencia a las características constitutivas del conjunto y a la distribución de los elementos que le componen, radica en proporcionar una absoluta seguridad contra accidentes, puesto que la configuración de la sufridera posiciona adecuadamente el producto a cortar sin necesidad de que el operario deba sujetar la pieza con la mano, estando además las defensas y la carcasa dispuestas en torno a la cuchilla

25

30

1

discoidal, protegiendo contra posibles cortes.

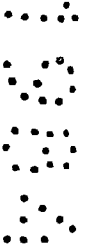
5



10



15



20



25



30

1 Hecha la descripción a que se refiere la memoria
que antecede, es preciso insistir en que los detalles de
realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir,
que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
5 en los principios fundamentales de la idea, que son en esen-
cia los que quedan reflejados en los párrafos de la descrip-
ción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente
sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables,
en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones,
10 proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando
así el criterio del legislador en el sentido de que paten-
tada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica
e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a
pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, pre-
15 sentarla como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la protec-
ción del objeto patentado se refiere, se halla confirmado
por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre -
ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre
20 de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la
amplitud que debe darse a la protección solicitada, se re-
dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
25 las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resúmen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
30 guientes:

1

1. CORTADORA PERFECCIONADA PARA TRONZAR CARNE

5

10

Y/O PESCADO del tipo que comprende un brazo oscilante que incorpora una cuchilla discoidal cuyo filo describe una órbita descendente sobre una sufridera, caracterizado esencialmente porque el brazo que soporta el eje de giro de la cuchilla soporta a su vez el motor y ambos, motor y cuchilla, describen la basculación con el brazo el cual se soporta en una extensión que juega en un eje solidario a una cuna prevista en una bancada común donde se sitúa una sufridera de inmovilización, estando el eje de salida del motor y el eje de giro de la cuchilla conectados entre sí por una correa dentada de tensión regulada por un rodillo libre montado en un eje excéntrico.

15

2. CORTADORA PERFECCIONADA PARA TRONZAR CARNE

20

Y/O PESCADO, según reivindicación anterior caracterizado esencialmente porque en el brazo basculante es solidario una carcasa en la que se prevé una empuñadura, y dicha carcasa es semienvolvente a la cuchilla, esta constituida en dos partes axialmente separables y presenta una abertura de ataque para la cuchilla que incorpora sendas defensas basculantes que se escamotean por oscilación dejando paso a la cuchilla.

25

3. CORTADORA PERFECCIONADA PARA TRONZAR CARNE

30

Y/O PESCADO, según reivindicaciones anteriores caracterizados esencialmente porque se han previsto sendos topes al paso de un punto orbital del brazo, de cuyos topes uno es fijo y determina el máximo descenso, en tanto que el otro, destrabable por pendulación mantiene el brazo alzado y en contacto con un palpador eléctrico a cuyo fin dicho brazo incorpora un saliente excéntrico respecto al eje de giro que

1 se apoya en un fin de carrera que mantiene inoperante el motor.

5 4. CORTADORA PERFECCIONADA PARA TRONZAR CARNE Y/O PESCADO, según reivindicaciones anteriores caracterizado esencialmente porque la sufridera está constituida por dos triedros en línea que forman un canal de inmovilización dejando una abertura de paso para la herramienta. ...

10 5. Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: CORTADORA PERFECCIONADA PARA TRONZAR CARNE Y/O PESCADO.

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de diez páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 12 de Marzo de 1.984

BERNARDO UNGRIA

P. P.



15

20

25

30

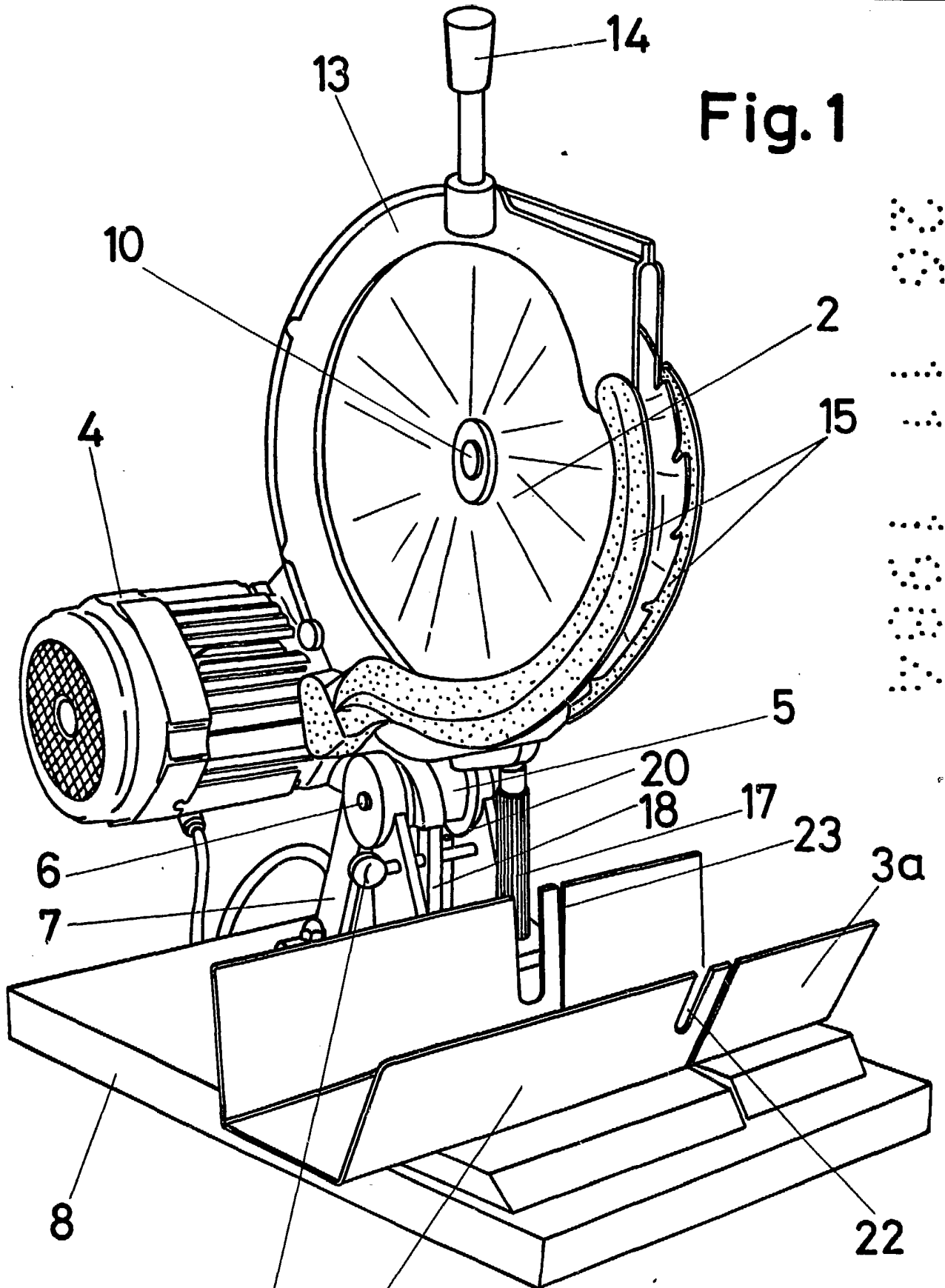


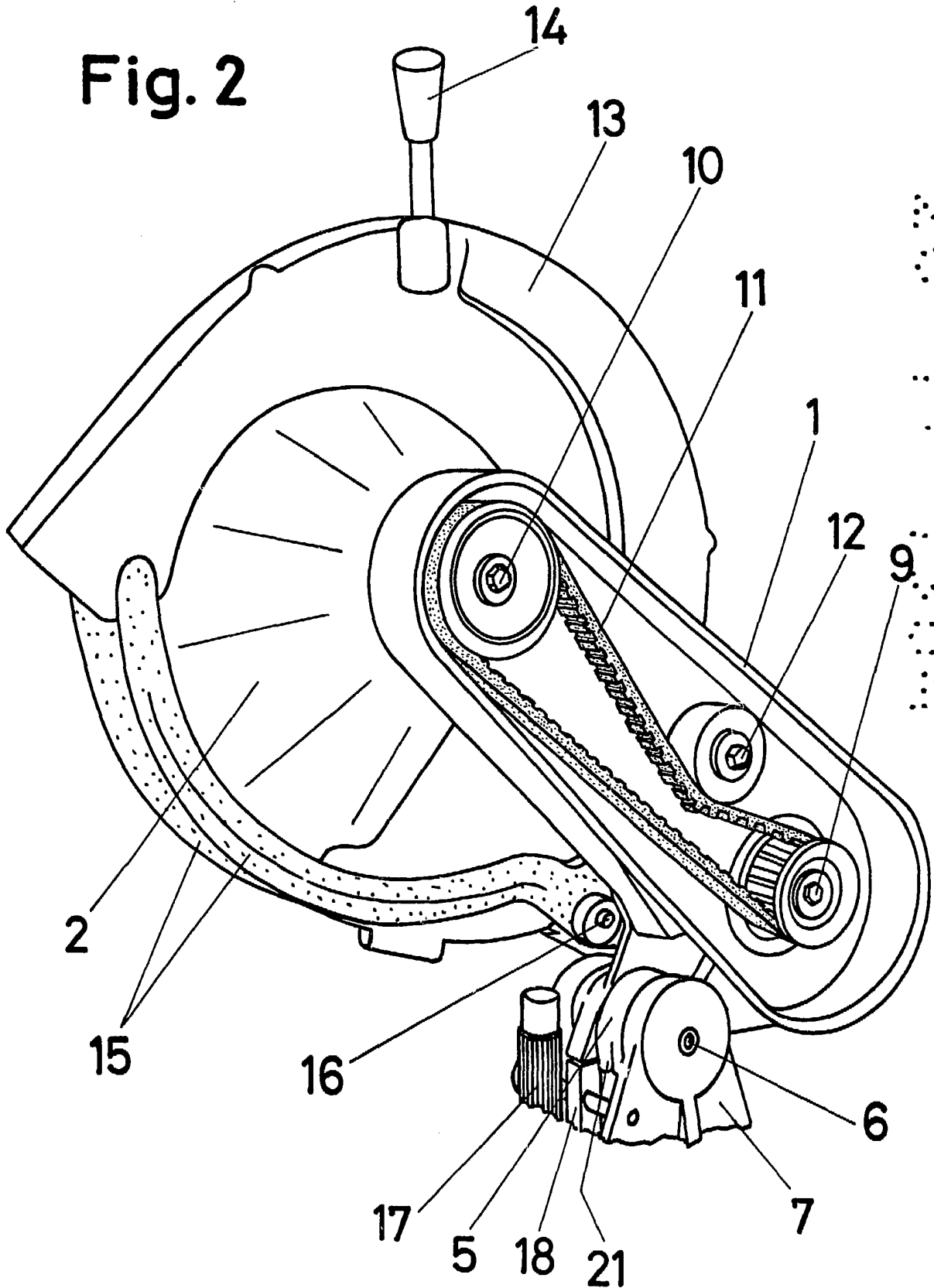
Fig. 1

ESCALA VARIABLE

Madrid, 12 de Marzo de 1984

BERNARDO UNGRIA

Fig. 2



ESCALA VARIABLE

Madrid, 12 de Marzo
BERNARDO UNGRIA

de 198 4