

10 ES 11 12	NUMERO <b>282993</b>	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION	



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

1- AGO. 1985

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A22C 9/00
------------------------	---

64 TITULO DE LA INVENCIÓN APARATO ABLANDADOR DE CARNES.
--

71 SOLICITANTE (ES) D. José PARRAMON FONTANELLAS y D. Jaime VALLS MUÑOZ
---

DOMICILIO DEL SOLICITANTE TERRASSA (Barcelona), Av. de Barcelona, 155
--

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

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

74 REPRESENTANTE D. Ignacio PONTI GRAU
---

La presente invención se refiere a un aparato ablandador de carnes dotado de características especiales que facilitan su desmontaje para realizar operaciones de manutención, limpieza, recambio y reparación.

5 Con el fin de conseguir ablandar carnes duras, como pueden ser ciertos vacunos, se utilizan aparatos manuales que consisten, fundamentalmente, en un bastidor provisto de empuñaduras de accionamiento, portador de peines de cuchillas o bayonetas que descienden al ser presionado el bastidor, cuyas  
10 cuchillas atraviesan unas aberturas previstas en una pieza gufa y tope, que se apoya sobre la carne a ablandar, cuyo bastidor o empuñadura está guiado en unas columnas montadas telescópicamente y con muelles de retorno, cuya presión hay que vencer para que descienda el bastidor con las cuchillas y efectue las perforaciones o cortes en la carne. ...

Estos aparatos tienen el inconveniente de que es difícil efectuar una limpieza a fondo de las cuchillas, en las que se adhieren partículas de carne, jugos y restos del producto tratado con el aparato, los cuales, si no son desprendidos del mismo, pueden llegar a descomponerse, creando malos  
20 olores producto de su descomposición. ...

Para remediar estas deficiencias se ha ideado el aparato ablandador de carnes objeto de la invención, que se caracteriza fundamentalmente por el hecho de que el grupo de peines que constituyen las cuchillas, con las correspondientes placas separadoras intercaladas, se halla acoplado en forma desmontable en una cavidad prevista en el cuerpo en forma de empuñadura. Esta cavidad está abierta en dos caras opuestas de  
25

la empuñadura, por una de las cuales sobresalen las cuchillas, en tanto que por la otra puede extraerse el grupo previa separación de un dispositivo convencional de anclaje en la posición de trabajo.

5 Los peines con las cuchillas y las placas separadoras presentan juegos de tetones y orificios complementarios, que encajan entre sí para fijar la posición del grupo de cuchillas.

10 Ventajosamente la empuñadura, los peines y las placas separadoras presentan unos orificios alineados, atravesados por un tornillo de fijación enroscado en uno de los orificios de la empuñadura. La empuñadura consta a su vez de dos mitades complementarias con medios de acoplamiento.

15 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 del aparato. ....

20 En dicho dibujo la figura 1 es una vista en perspectiva de un despiece del aparato; la figura 2 es una vista en sección longitudinal del aparato montado en posición de reposo; la figura 3 es una vista similar a la anterior mostrando el grupo de cuchillas y separadores durante su extracción de la cavidad; y la figura 4 es un detalle en sección por un plano normal al de la figura anterior, mostrando el juego de tetones y orificios de acoplamiento entre los peines y las  
25 placas separadoras.

El aparato ablandador de carnes consta en los dibujos de dos mitades gemelas -1- que constituyen la empuñadura

o bastidor del aparato, dotadas de cavidades -2- complementarias, abiertas por caras -3- y -4- opuestas.

En las cavidades -2- va alojado un grupo formado por peines -5- con cuchillas o bayonetas -6-, entre los cuales están intercaladas placas separadoras -7- con un ligero ensanchamiento -8- en su parte superior que encaja en un ligero abocardado -9- de la cara -4- de la cavidad -2-.

Los peines -5- están dotados de orificios -10- y las placas -7- de tetones -11-, que encajan mutuamente para asegurar el acoplamiento de los peines y las placas (figura 4).

Asimismo, los peines -5- presentan un orificio -12-, las placas -7- un orificio -13- y las mitades -1- unos orificios -14- y -14a-, este último roscado, para el paso de un tornillo -15- que inmoviliza el grupo de peines y separadores en la cavidad -2-, al atornillarse en el orificio -14a-.

Las mitades -1- presentan cavidades semicilíndricas -16- para alojamiento de unas columnas telescópicas -17-, contra las que actúan muelles -18- de retorno. Las columnas -17- están unidas a una placa -19- con ranuras -20- que dan paso a las cuchillas -6-.

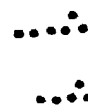
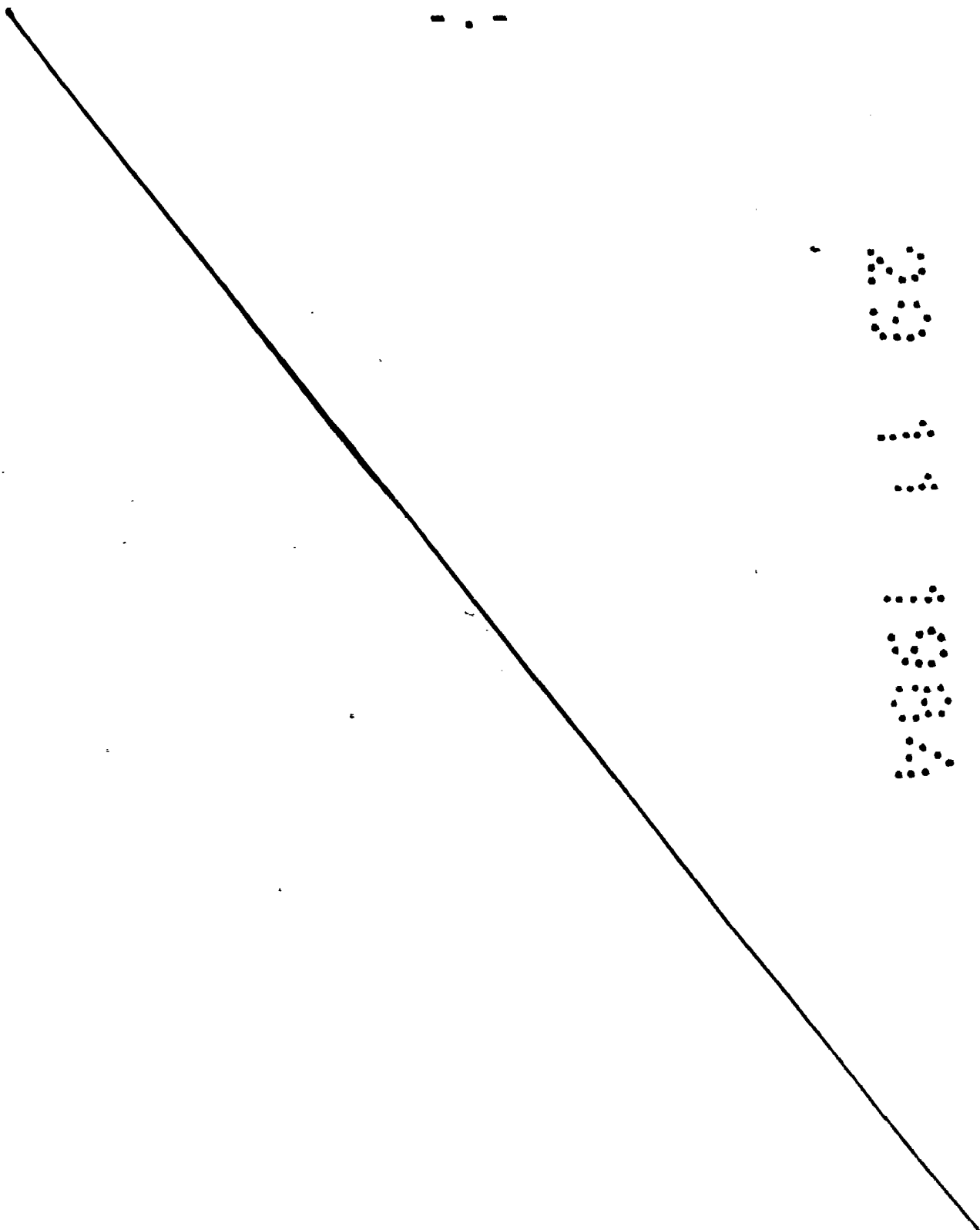
Finalmente las dos mitades -1- se unen entre sí por tornillos -21-.

Como se desprende fácilmente de todo lo descrito, para desmontar el grupo de cuchillas -6- basta separar el tornillo -15- y extraer el conjunto de peines -5- y placas separadoras -7- (figura 3), con lo cual podrá realizarse una limpieza a fondo de estos componentes.

Serán independientes del objeto de la invención los

materiales empleados en la fabricación de los componentes del aparato, formas y dimensiones de los mismos y 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. Aparato ablandador de carnes, del tipo que comprende una empuñadura que presenta incorporado un grupo de peines que se prolongan en una pluralidad de cuchillas o bayonetas, con separadores intercalados, cuya empuñadura se desplaza contra la acción de unos muelles que actúan sobre columnas guiadas en alojamientos de la empuñadura y unidas a una pieza de guía provista de pasos para las cuchillas, caracterizado esencialmente por el hecho de que el grupo de peines con placas separadoras intercaladas, está montado en una cavidad prevista en la empuñadura, con posibilidad de ser desmontado, cuya cavidad está abierta en dos caras opuestas de la empuñadura, por una de las cuales sobresalen las cuchillas y por la otra puede extraerse el grupo de cuchillas y separadores que está retenido en la cavidad mediante un dispositivo de fijación apropiado, accionable desde el exterior. ....

2. Aparato ablandador de carnes, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que los peines de las cuchillas y las placas separadoras están dotados de juegos de tetones y orificios complementarios que encajan entre sí para guiar la posición de montaje del grupo de cuchillas.

3. Aparato ablandador de carnes, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que los peines, las placas separadoras y la empuñadura están provistos de orificios alineados, atravesados por un tornillo enroscado en la empuñadura, el cual asegura la posición de trabajo de las cu-

chillas en la cavidad de la empuñadura, cuyo tornillo puede ser separado para desmontar el grupo de cuchillas.

4. Aparato ablandador de carnes, según las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por el hecho de que la empuñadura consta de dos mitades complementarias unidas mediante tornillos que no afectan a los peines y separadores, cuyas mitades presentan semicavidades que conforman el alojamiento del grupo de peines y separadores, así como los huecos en los que están montadas las columnas empujadas por resortes, que están fijadas a la placa guía de las cuchillas.

5: Aparato ablandador de carnes.

La presente memoria descriptiva consta en conjunto de siete hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 29 de noviembre de 1.984

José PARRAMON FONTANELLAS y  
Jaime VALLS MUÑOZ

p.a.l. PONTI

p. p.

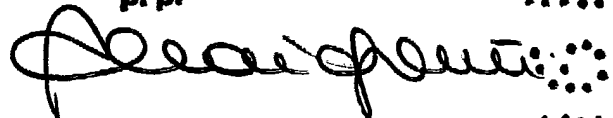


FIG. 1

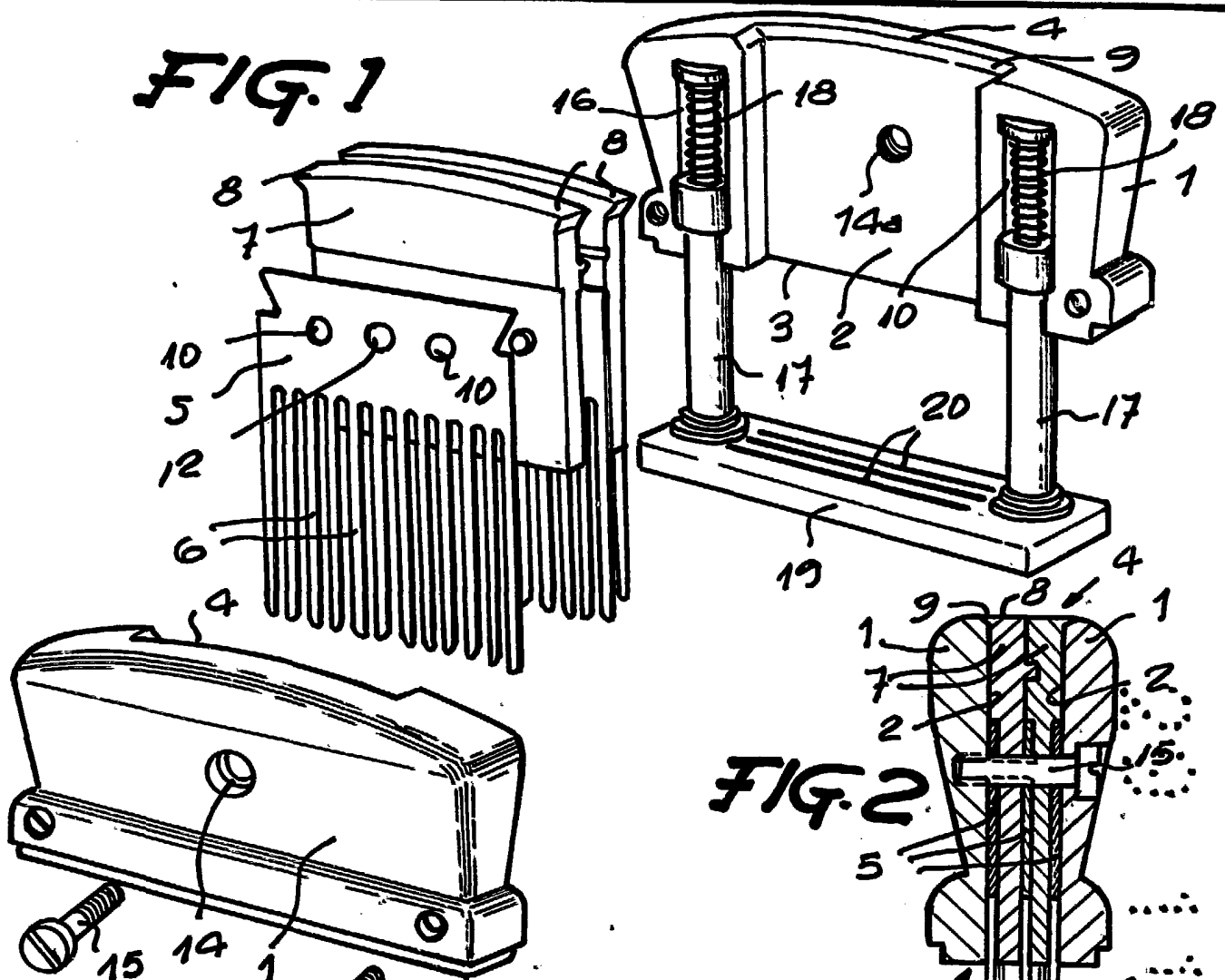


FIG. 2

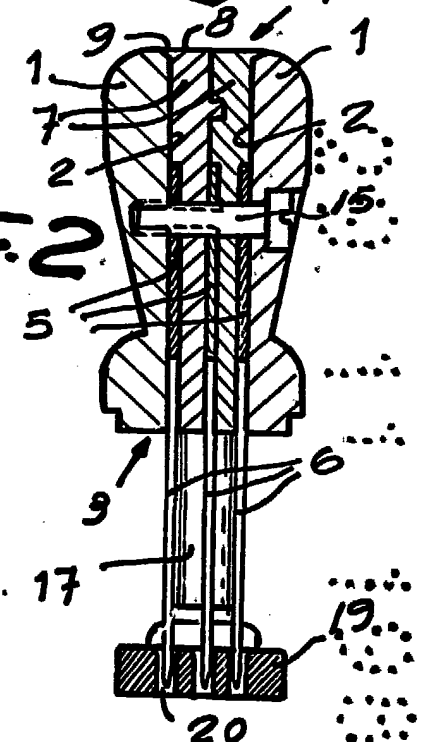


FIG. 3

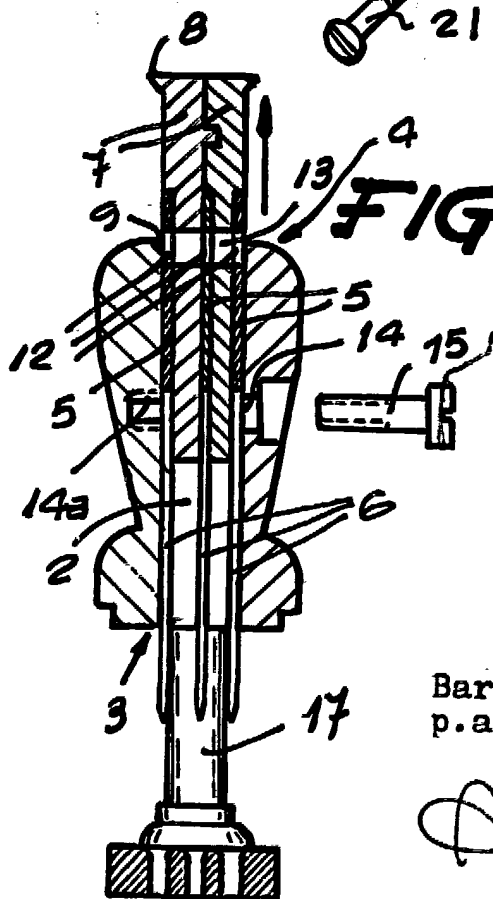
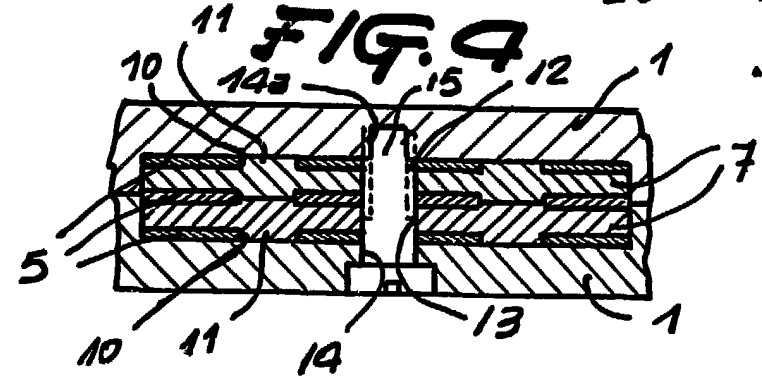


FIG. 4



Barcelona, 29 de noviembre de 1984  
p.a. I. PONTI  
p.p.

*José Parramón Fontanelles*

33899/1