

19 ES	11 NUMERO	282994	16 Y
	12 FECHA DE PRESENTACION		



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1- AGO. 1985

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A22C 9/00

64 TITULO DE LA INVENCIÓN
MECANISMO ABLANDADOR DE CARNES.

71 SOLICITANTE (S)
Don José PARRAMON FONTANELLAS y Don Jaime VALLS MUÑOZ

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

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
Don Ignacio PONTI GRAU

La presente invención se refiere a un mecanismo ablandador de carnes, cuyas características permiten desmontar fácilmente las cuchillas a fin de proceder a su limpieza.

5 El mecanismo en cuestión es del tipo que consta de una empuñadura la cual lleva incorporado un grupo de peines con placas separadoras intercaladas, de cuyos peines parten
cuchillas o bayonetas que sobresalen al exterior de la empuñadura. Esta empuñadura se desplaza en su movimiento de trabajo, contra la acción de unos muelles que se encuentran en
10 alojamientos de la empuñadura y que actúan contra unas columnas montadas telescópicamente en los citados alojamientos, que sobresalen al exterior y que están unidas a una pieza guía provista de hendiduras que dan paso a las cuchillas durante
el movimiento de trabajo del mecanismo.

15 Este tipo de aparatos tiene el inconveniente de que resulta difícil realizar una operación exhaustiva de limpieza de las cuchillas, o realizar su substitución.

Para solucionar este inconveniente, se ha ideado el mecanismo objeto de la invención, caracterizado fundamentalmente por el hecho de que la empuñadura está dotada de una
20 cavidad abierta en la cara inferior de la misma, según su posición normal de trabajo, y accesible a través de una tapa amovible que se desmonta fácilmente, cuya empuñadura y tapa presentan sendas semicavidades complementarias para formar el
25 alojamiento del grupo de peines y placas separadoras, mantenido en posición de trabajo por medios fácilmente desmontables.

Más concretamente, la tapa de la cavidad, la empu-

ñadura y el grupo de peines y placas separadoras están dotados de, por lo menos, un orificio, todos ellos alineados y atravesados conjuntamente por un tornillo accesible desde el exterior.

5 Los peines y placas separadoras están dotadas, indistintamente, de tetones y orificios complementarios, que encajan para mantener el grupo en posición de trabajo.

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 mecanismo ablandador de carnes.

En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en perspectiva del mecanismo ablandador desmontado; la figura 2 es una vista en sección longitudinal del mecanismo montado y en reposo; la figura 3 es una vista similar a la anterior pero desmontado, y la figura 4 es un detalle en sección transversal del grupo de peines y separadores montado en la cavidad de la empuñadura.

El mecanismo descrito consta en el dibujo de una empuñadura -1-, dotada de una semicavidad -2-, abierta por la cara inferior -3-, con lo que constituye un paso para un grupo de cuchillas -4- que parten de peines -5-, entre los que están intercaladas placas separadoras -6-.

Las placas -6- están dotadas de tetones -7- y los peines -5- de orificios -8- complementarios en los que se introducen los tetones para mantener acoplados los peines con los separadores intercalados.

La empuñadura -1- presenta unos alojamientos -9- pa-

ra los muelles -10- que empujan las barras telescópicas -11- solidarias de la pieza -12-, provista de ranuras -13- para el paso de las cuchillas -4-.

5 La empuñadura -1- está completada por una tapa desmontable -14- con un orificio -15- alineado a un orificio roscado -16-. A su vez, las placas separadoras y los peines -5- están dotados de orificios -17- alineados entre sí y a los orificios -15- y -16-, para el paso de un tornillo -18- enroscado en el orificio -16-. La tapa -14- tiene una semicavidad
10 -2a- complementaria a la -2-.

La empuñadura -1- presenta unida una pieza complementaria -19- mediante tornillos -20-.

Como se desprende de todo lo descrito, para limpiar o sustituir las cuchillas, basta desenroscar el tornillo -18-
15 con lo cual puede separarse la tapa -14-, que deja acceso libre a la cavidad -2- con lo cual los peines -5- con las cuchillas -4-, así como las placas separadoras -6-, pueden desmontarse fácilmente.

Serán independientes del objeto de la invención los
20 materiales empleados en la fabricación de los distintos componentes del mecanismo, 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. Mecanismo ablandador de carnes, del tipo que comprende una empuñadura que presenta incorporado un grupo de peines que se prolonga en una pluralidad de cuchillas, con placas separadoras intercaladas entre los peines, cuya empuñadura se desplaza en su movimiento de trabajo, contra la acción de unos muelles situados en alojamientos de la empuñadura, que presionan contra unas columnas telescópicas salientes, unidas a una pieza tope provista de ranuras que dan paso a las cuchillas, caracterizado por el hecho de que la empuñadura presenta una cavidad a la que se accede mediante una tapa amovible acoplada a dicha empuñadura, en cuya cavidad está alojado el grupo de peines y las placas separadoras, en tanto que las cuchillas sobresalen por la cara inferior de la empuñadura, en relación a su posición de trabajo, quedando inmovilizadas las cuchillas en el interior de la cavidad, por medio de un dispositivo amovible.

2. Mecanismo ablandador de carnes, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que el grupo de peines y placas separadoras están dotados de orificios alineados a otros orificios previstos en la empuñadura y la tapa amovible, atravesados conjuntamente por un tornillo de fijación del conjunto, accesible desde el exterior de la empuñadura.

3. Mecanismo ablandador de carnes, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que la tapa de la empuñadura presenta una semicavidad complementaria

con otra semicavidad de la empuñadura, formando entre ambas el alojamiento para el grupo de peines y placas separadoras.

4. Mecanismo ablandador de carnes, según las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por el hecho de que los peines y las placas separadoras están dotados indistintamente de tetones y orificios complementarios, que encajan mutuamente para mantener el grupo en posición acoplada en el interior del alojamiento de la empuñadura.

5. Mecanismo ablandador de carnes.

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 29 de noviembre de 1984

José PARRAMON FONTANELLAS y Jaime VALLS MUÑOZ

p.a. I. PONTI p. p.

I. Pontí



FIG. 1

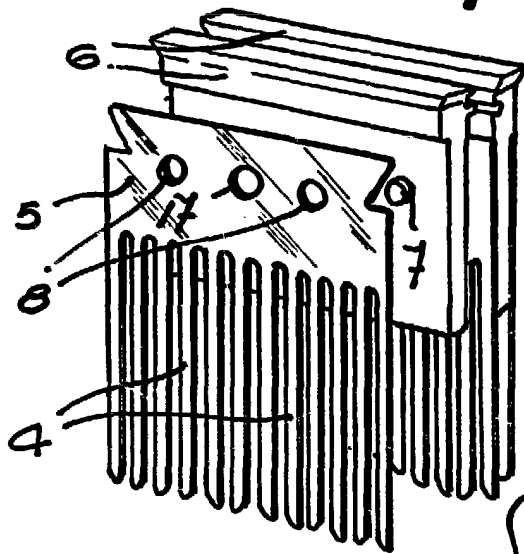
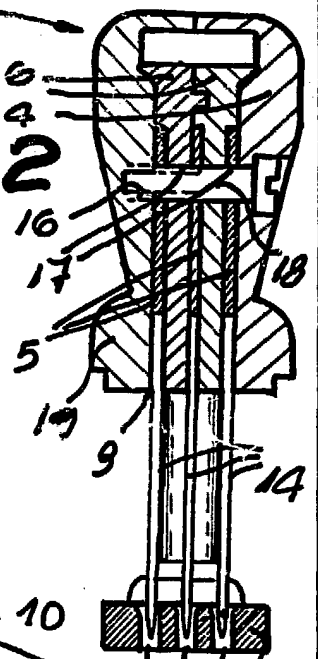


FIG. 2



33904/1

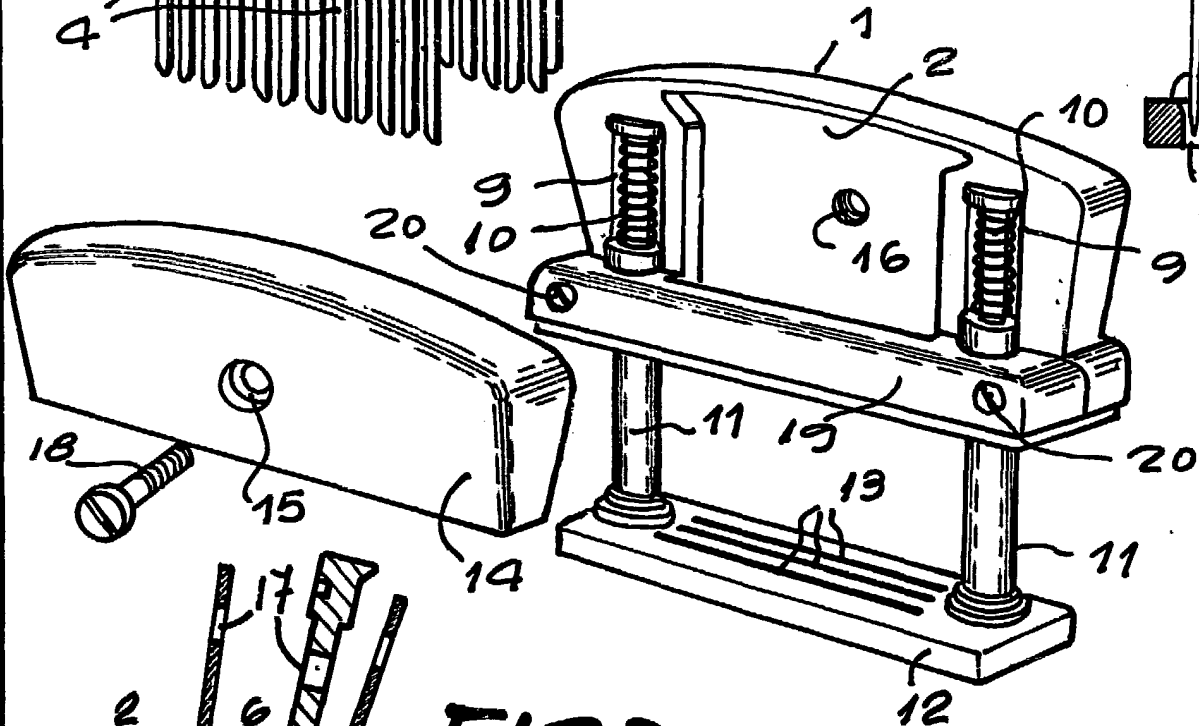


FIG. 3

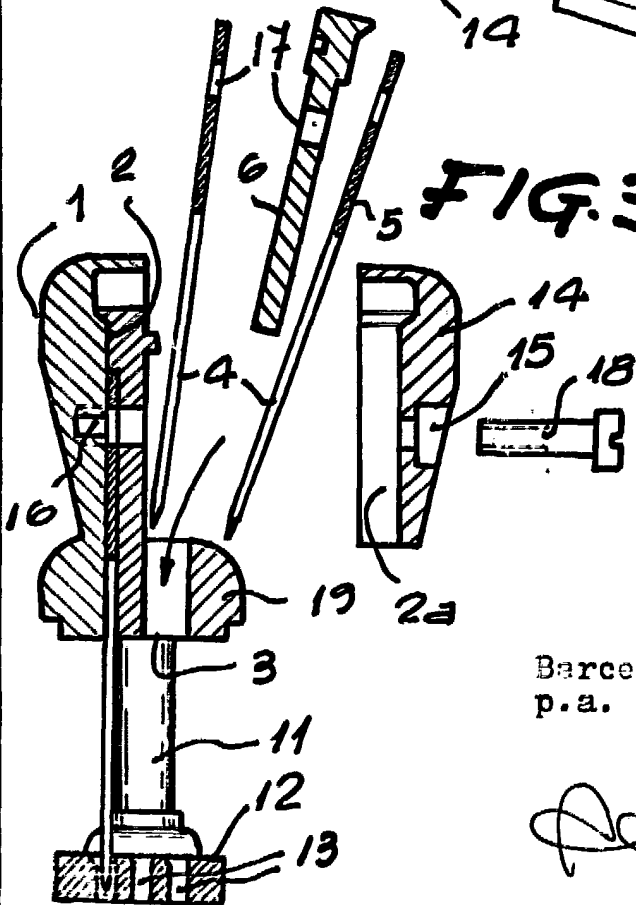
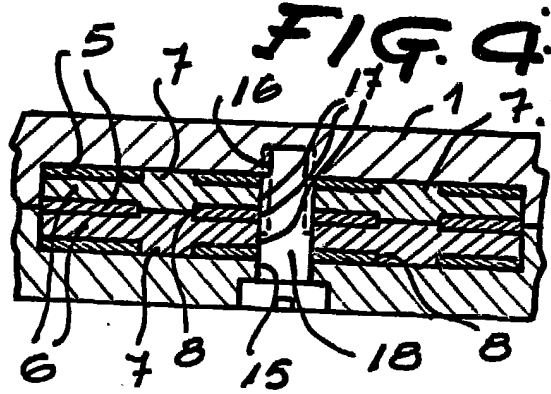


FIG. 4



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

I. Ponti