

⑩ ES	⑪ NUMERO	⑩ Y
	21	
	⑫ FECHA DE PRESENTACION	
		17 Octubre 1.985



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 OCT. 1986

③① PRIORIDADES:	③② FECHA	③③ PAIS
③① NUMERO		

④⑦ FECHA DE PUBLICIDAD	⑤① CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A22 C 11/08

⑤④ TITULO DE LA INVENCIÓN
"MAQUINA EMBUTIDORA DE MASA PARA CHACINERIA, PERFECCIONADA"

⑦① SOLICITANTE (S)
D ^a . ISABEL ARNER BITRIAN

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Apartamentos Mediterráneo - Escalera C-49.3a. Els Pins - BLANES (Gerona)

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 apa-
ratos, 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 descubri-
mientos 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 1935).

1 La presente invención, según se expresa en el enun-
ciado de esta memoria descriptiva, consiste en una máquina
embutidora de masa para chacinería, perfeccionada.

5 La máquina de la invención es una embutidora de ma-
sas pastosas, especialmente diseñada para la industria cha-
cinera, aunque su aplicación puede extenderse a la embuti-
ción dosificada de otros productos industriales. Su cons-
trucción es muy sencilla y proporciona un gran rendimiento
de trabajo, por lo cual constituye un conjunto muy rentable
10 y competitivo.

 La embutidora es del tipo que trabaja en continuo
mediante un rotor de palas que giren el interior de una cáma-
ra provista de una lumbrera de admisión de masa y de otra
lumbrera de expulsión de la masa compactada por la ayuda de
15 un conjunto de aspiración a través del cual se produce la
succión del aire y con el que se evitan la presencia de bur-
bujas que producirían una posible fermentación del producto.

 La principal característica que aporta la inven-
ción, la determina el hecho de que la cámara no es concén-
trica al rotor, sino que lo es únicamente en una amplia zona
20 en cuya parte central se ubica la boca de admisión de la ma-
sa y de un valor angular aproximado a 180° ; el resto de la
cámara se estrecha paulatinamente a ambos lados del rotor,
quedando éste en una posición de tangencia con una zona pe-
riférica de la pared de la cámara, precisamente situada al
25 finalizar la lumbrera de expulsión de la masa, lo que asegu-
ra la total expulsión del producto arrastrado por las palas.

 Debido a la forma de la cámara y para conseguir
que el borde libre de las palas barra perfectamente la pared
30 de la misma, dichas palas han de desplazarse linealmente a la

1 vez que lo hacen angularmente, durante su recorrido por las zonas de la cámara que disminuyen y aumentan su sección.

5 Esto se consigue al quedar alojadas dichas palas en correspondientes ranurados radiales del rotor, manteniéndose la posición radial constante de las palas durante el paso por la zona concéntrica de la cámara, al quedar apoyadas por su extremo interno en una leva fija cuyo perfil en esta zona es concéntrico al rotor, y en la que el extremo radial más alejado de las palas contacta perfectamente con la pared de esta zona de la cámara. Conforme las palas van alcanzando la zona ahusada de la cámara, la propia presión que ejercen contra la pared de ésta, las obliga a retraerse en su alojamiento radial del rotor, permitiéndolo el perfil complementario de la leva correspondiente a esta zona. Traspasada la zona de contacto del rotor con la pared de la cámara, las palas son obligadas a avanzar progresivamente y ajustándose a la pared de la cámara al establecer apoyo su borde interno contra el perfil complementario de la leva fija.

15 Para ayudar a una mejor comprensión de esta memoria descriptiva y formando parte integrante de la misma, se acompaña una hoja de dibujos en cuya figura única, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado una sección transversal de la embutidora de masa conforme a la invención.

20 Haciendo referencia a la numeración indicada en la figura, se conforma mediante el rotor 1 provisto de las palas 2 desplazables en correspondientes ranurados radiales 3 del rotor 1, cuya zona emergente de éste barre la sección de la cámara 4 conformada entre el rotor y carcasa.

30 El rotor 1 presenta una zona de tangencia con la

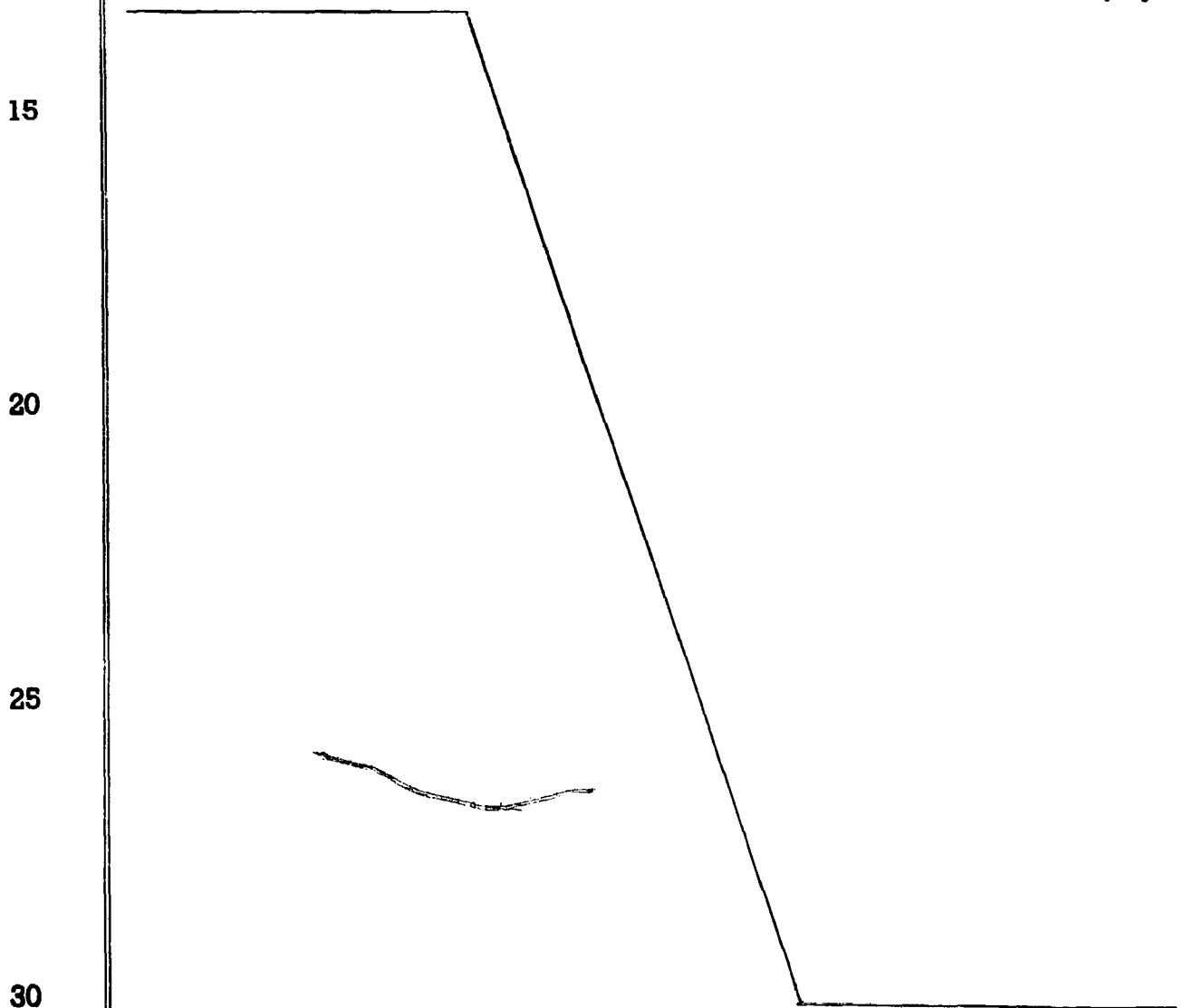
1 pared de la cámara, referenciada con 10, teniendo por tanto
la cámara 4 a ambos lados de la zona de tangencia del rotor,
las zonas ahusadas referenciadas con 7 y 8, siendo el resto
de la cámara de sección constante debido a que su pared lateral
5 lateral es concéntrica al rotor 1.

La parte central de la cámara 4 queda comunicada
con la tolva contenedora de la masa cárnica a embutir, mediante
10 la lumbrera 5 de admisión, siendo arrastrado el producto por
mediación de las palas 2 y por el interior de la cámara, hasta su
expulsión a través de la lumbrera 6. Mediante el conducto de
aspiración 7 mostrado con líneas de trazos en la figura, se
produce la succión del aire contenido en la masa cárnica a
embutir, mediante el que se consigue compactar la masa cárnica
15 y evitar la inclusión en la misma de burbujas no deseables.

Conforme a la figura, la geometría de la cámara
4 queda definida por una zona 4-1 anterior a la lumbrera de
admisión 5, la zona correspondiente a esta cámara, la zona
20 4-2 en la que se desarrolla el arrastre de la masa cárnica,
y a partir del punto marcado con 4-3 se inicia la reducción
de la cámara hasta quedar anulado al alcanzar el punto marcada
con 4-4 de tangencia del rotor 1 con la pared de la cámara,
zona en la cual está prevista la lumbrera de expulsión
6 y que ha sido referenciada en la figura con el número 8.

25 El perfecto contacto de las palas 2 contra la pared de la cámara 4,
queda asegurado con el avance del rotor 1 y principalmente en la
carrera de trabajo de las palas, al situarse éstas por su
extremidad interna en perfecto apoyo contra el perfil de la leva
fija 9. Durante el paso de las
30 palas 2 por la zona concéntrica de la cámara, no tiene lugar

1 desplazamiento axial alguno de las palas, en tanto que al
sobrepasar el punto marcado con 4-3 en la figura, se origi-
na el retraimiento de ellas al aplicarse su borde externo
contra la pared ahusada de la cámara, evitándose su mayor
5 retraimiento por el perfil complementario de la leva, que
actúa de sufridera hasta sobrepasar la paleta la zona 10 de
tangencia. Sobrepasada la zona de tangencia del rotor con
la pared de la cámara, las palas 2 son progresivamente obli-
gadas a permanecer en proximidad con la pared de la cámara,
10 por la forma en rampa del perfil de la leva 9, el cual ocu-
pa prácticamente el cuadrante inferior izquierdo de la fi-
gura.



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-
25 tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
las novedades que se desean reivindicar:

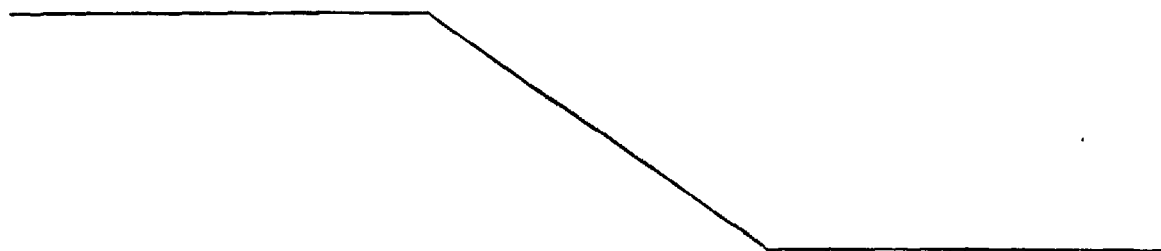
NOTA DE REIVINDICACIONES

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

1 1.- MAQUINA EMBUTIDORA DE MASA PARA CHACINERIA,
PERFECCIONADA, del tipo de embutidora en continuo a partir
de un rotor de palas, que gira dentro de una cámara provis-
ta de una lumbrera de admisión de masa y una lumbrera de ex-
5 pulsión, estando la cámara auxiliada por conductos de aspi-
ración de aire para el compactado de la masa, caracterizada
esencialmente porque la cámara presenta un sector previo a
la lumbrera de admisión y un sector posterior a dicha lum-
brera que es concéntrico al rotor y determina una sección
10 constante de cámara que presenta tras la lumbrera de escape
un sector tangente al rotor de palas, tras el cual la cámara
se ensancha hasta ser concéntrica a dicho rotor y antes del
cual la cámara se angosta para formar un sector de compresión
de masa hacia el colector de escape de masa.

15 2.- MAQUINA EMBUTIDORA DE MASA PARA CHACINERIA,
PERFECCIONADA, según reivindicación anterior, caracterizada
esencialmente porque las palas, siendo radiales al rotor se
desplazan longitudinalmente en alojamientos previstos en él,
por accionamiento en un sector de la pared de la cámara y
20 en otro por el perfil de una leva fija que resiguen las pa-
las por el frente opuesto al que contactan con la pared de
la cámara.

3.- Se reivindica por último como objeto sobre el
que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "MA-
25 QUINA EMBUTIDORA DE MASA PARA CHACINERIA, PERFECCIONADA".



1 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la
presente Memoria descriptiva que consta de nueve páginas me-
canografiadas y dibujos adjuntos.

5 Madrid, 17 de Octubre de 1.985

BERNARDO UNGRIA

B. U.



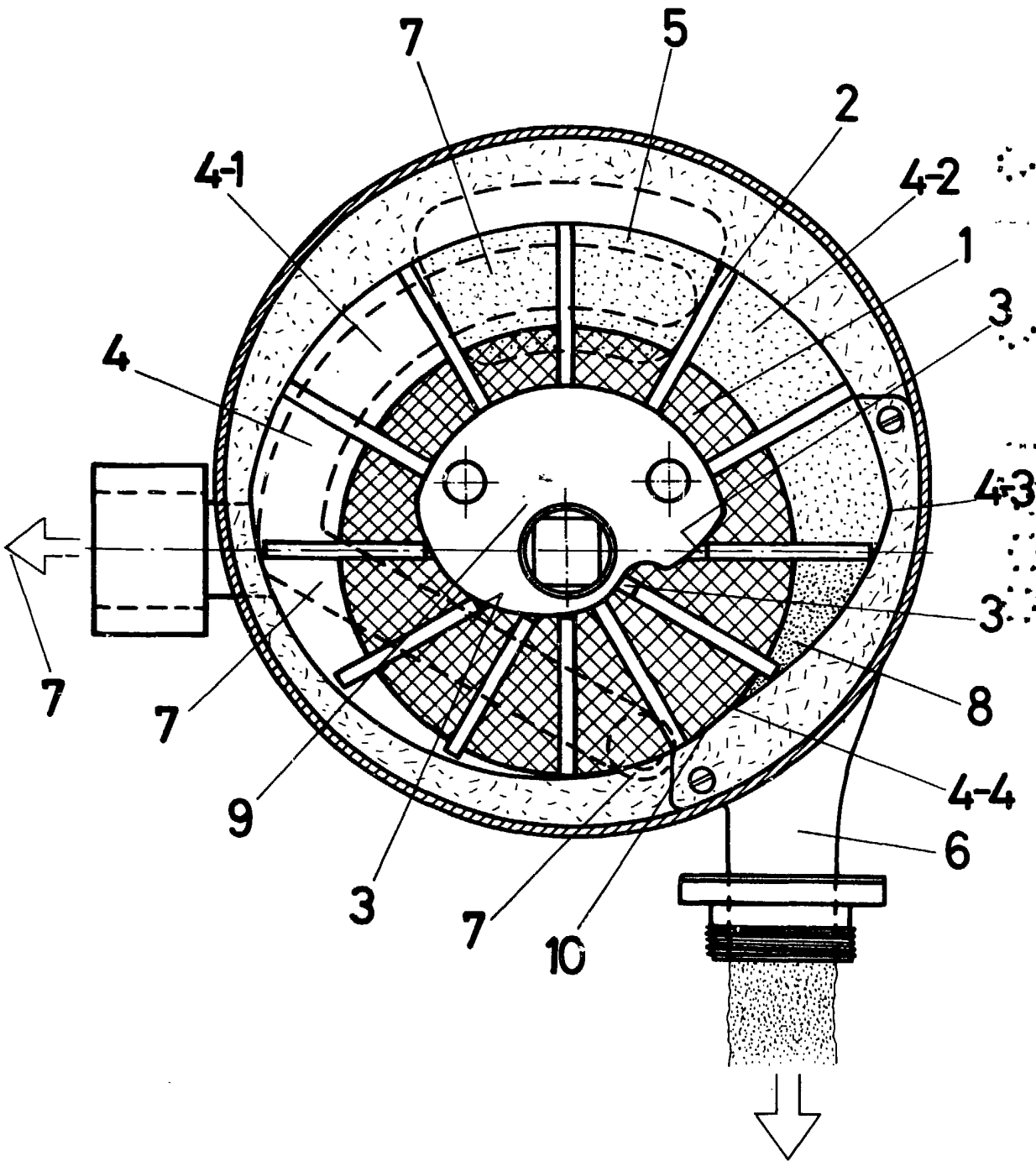
10

15

20

25

30



ESCALA VARIABLE

Madrid, 17 de Octubre de 1985

BERNARDO UNGRIA

89679