



de embutidos, con tripa sintética o animal.

b.- El cortado del hilo se realiza con cuchillas, en sustitución del engorroso e imperfecto procedimiento llamado de clips.

10 c.- Se logra un atado perfecto y rápido

d.- Alcanza gran producción.

e.- Posee regulación de longitud de embutido.

f.- Posee regulación de presión del hilo.

15 g.- Imparte cinco vueltas de hilo alrededor de la funda d tripa de la salchicha o embutido.

h.- Es de accionamiento manual, muy comodo y constituye una máquina accesoria de gran utilidad en la industria chacinera.

20 En el adjunto plano se ha representado una forma de realización industrial de la invención.

La figura 1 representa una vista frontal, en sección, del aparato.

La figura 2 es una vista en perspectiva.

25 La figura 3 es una vista en planta, con la tapa destacada, para apreciar la organización interior.

Las figuras 4 y 5 representan, en detalle, el funcionamiento de biela, cuchillas y gancho.

30 Como puede apreciarse, este aparato consta de una caja bastidor (1), provista de patas antideslizantes (2), en la que se monta el mecanismo compuesto por un órgano giratorio o tambor portahilo (3), de eje tubular (4), dotado de una biela (5) que, al girar, va determinando el arrollamiento del hilo sobre la tripa del embutido (6) que va pasando por el tubo (4) guiada por los rodillos (5) y (6). El aparato posee un
35 eje maestro (7) al que acciona una manivela (8) mediante un



-6

grupo cónico compuesto por las ruedas (9) y (10). En este eje maestro se monta la manivela (11) terminada en la leva (12) de mando de mecanismo de cuchillas.

40 El tambor(3) va accionado mediante un tren de engranajes (13) de modo que da cinco vueltas por cada dos vueltas de la manivela(8).

Sobre un puente (14) y en un cajetín del mismo, va el mecanismo de cuchilla (15) y gancho aprisionador (16) del hilo. Este mecanismo funciona accionado por la leva (12) tal como se ve en las figuras 4 y 5.

45 El hilo va tensado por un tensor freno (17) regulado por el tornillo (18).

El tope (19), de posición fijable mediante los orificios (20) permite regular la longitud de tramo atado.

50 El funcionamiento es como sigue:

Se introduce el embutido por el tubo u orificio (4) y se hace girar a la manivela (8) que, a su vez, hace girar a la manivela (11) y leva (12) y, simultáneamente, al tambor (3) que, mediante su biela (5) produce el arrollado y atado del embutido (6) haciendo cinco pasadas por cada dos vueltas de la manivela (8).

60 En combinación con esto, cuando la leva (12) llega a su posición superior determina desplazamiento en sentido de giro de la cuchilla (15) y, simultáneamente, hace que el pivote (16) detenga el hilo al terminar de pasar la leva por el soporte (21) y se dispara la cuchilla cortando el hilo y volviendo a su posición primitiva dejando aprisionado el hilo en la muesca que lleva en su extremo.

65 Descrita suficientemente la invención, así como la manera de realizarla prácticamente, debe hacerse constar que



es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle que no alteren su fundamento..

N O T A

70 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta patente de invención en España, por veinte años son los siguientes:

75 1º.- Aparato atador mecánico de embutidos, caracterizado por que consta de una caja armazón en la que se instala un mecanismo compuesto por un tambor giratorio portahilo, de eje tubular, dotado de una biela distribuidora, cuyo movimiento
80 está mandado, a través de un tres de engranajes, desde un eje maestro al que acciona una manivela de mando manual mediante un grupo cónico, llevando este eje maestro una biela en cuyo extremo va una leva que actua sobre un mecanismo de cuchilla cortadora y gancho de retención de hilo, de modo que el embutido, pasando por el eje tubular va siendo atado a tramos de longitud fija regulable mediante un tope y cuando el atado queda terminado, el gancho retiene al hilo y la cuchilla lo corta.

85 2º.- Aparato atador mecánico, de embutidos, según reivindicación anterior, caracterizado por que, en un cajetín va montada, sobre un soporte giratorio, la cuchilla cortadora y que el accionamiento está producido al determinar la leva movimiento de traslación al soporte, retornando por efecto de
90 tracción por resorte.

3º.- Aparato atador mecánico de embutidos, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por que posee tope regulador de longitud de tramo, y tensor regulador de tensión de hilo.

95 4º.- "APARATO ATADOR MECANICO DE EMBUTIDOS".

301748



Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines que se han especificado, representado en el dibujo que se acompaña.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas
100 escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 6 de Julio de 1.964.

301748

301748

D. ANTONIO SOLA PLANS

Hoja única



301 748

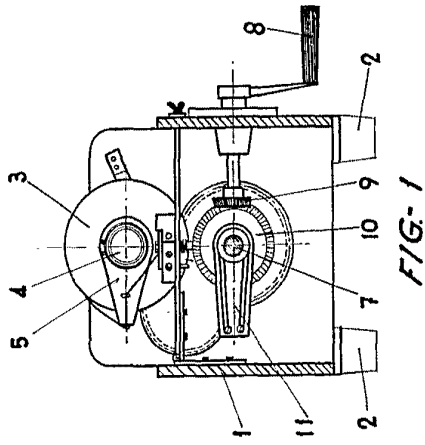


FIG-1

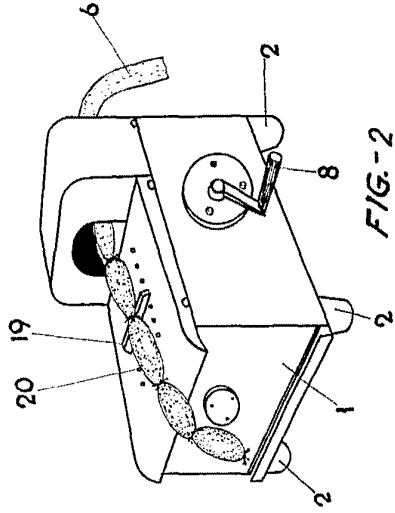


FIG-2

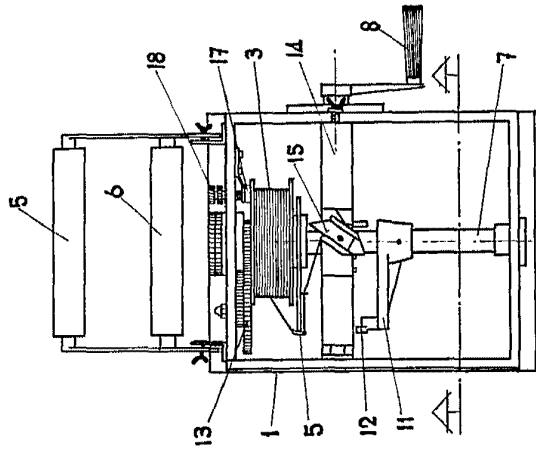


FIG-3

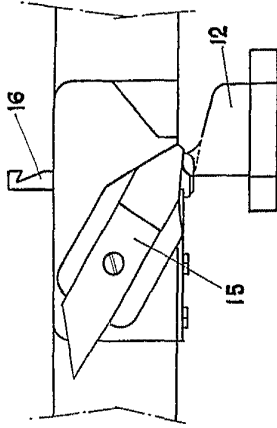


FIG-4

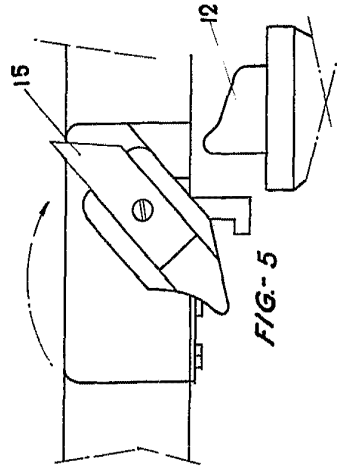


FIG-5

ESCALA VARIABLE

301745

D. ANTONIO SOLA PLANS

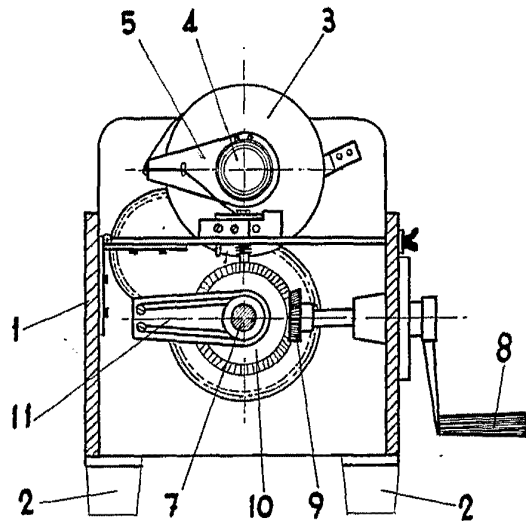


FIG-1

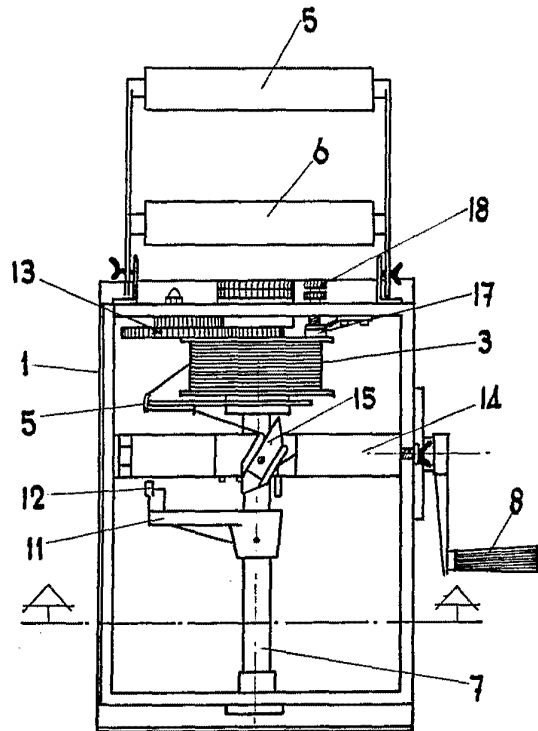
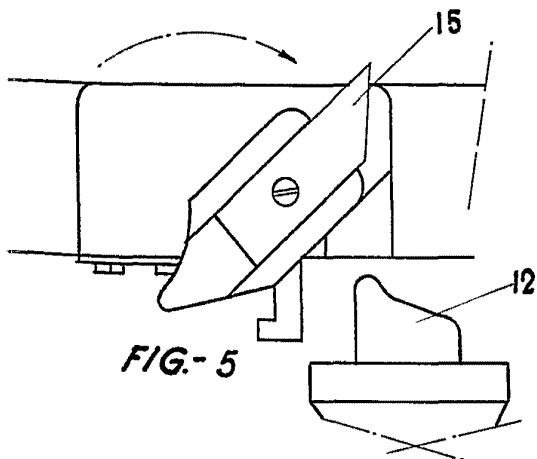
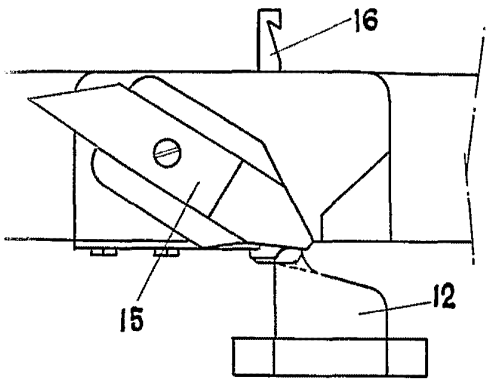
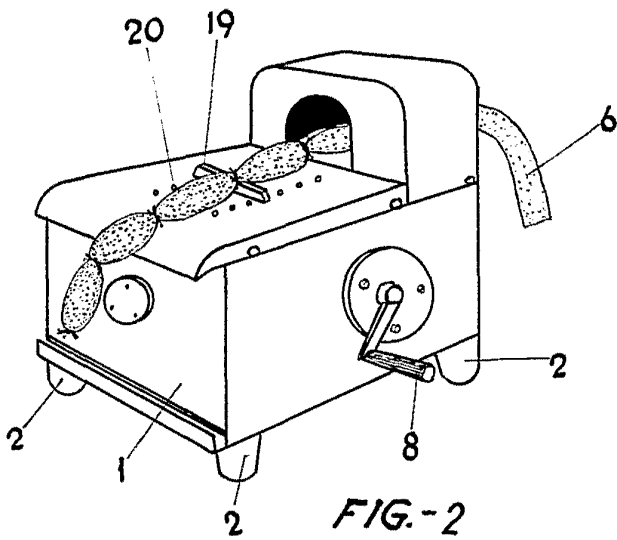


FIG-3

ESCALA VARIABLE



3 01 748



6 JUL 1964

[Handwritten signature]