

27 OCT



30 5604

305604

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UNOS PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS PARA DESENFUN-
DADO DE EMBUTIDOS", a favor de D. Mirko Milicevic Popovic,
de nacionalidad inglesa, domiciliado en Barcelona, Teodo-
ro Roviralta, 33.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de invención se refiere a unos
perfeccionamientos introducidos en las máquinas de tipo
automático, cuya misión consiste en efectuar el desenfun-
dado de los embutidos en fases intermedias de fabricación,
5. aportando notables mejoras sobre los tipos actualmente co-
nocidos, especialmente en lo que se refiere a su simplici-
dad constructiva y alto rendimiento.

27 OCT



305004

Como es sabido, en la fabricación de cierto tipo de embutidos, tiene lugar una fase de desenfundado de los mismos, separándoles de las fundas o envolventes, que siendo de modo tradicional de tripa animal, se han sustituido en los últimos tiempos por productos sintéticos de tipo celulósico o plástico. Esta operación es necesaria puesto que la conformación de embutido debe sufrir algunas operaciones que requieren una funda exterior o envolvente que le confiera la forma definida que se desea tenga una vez terminado. Sin embargo, dicha funda o envolvente no debe venderse juntamente con el embutido, por lo que debe procederse a su extracción después de haber pasado por la fase de conformación dicha, la cual se efectúa normalmente en caliente.

En la actualidad se conocen diversos tipos de máquinas para efectuar el desenfundado de embutidos de modo automático o semiautomático, e incluso manual, constituyendo inconveniente en todos estos sistemas, o bien el rendimiento muy bajo, por lo que su industrialización es defectuosa, o bien un funcionamiento poco satisfactorio en cuanto que ocurren rayaduras en la superficie exterior de la masa de cada uno de los embutidos, siendo estas rayaduras o pequeñas averías superficiales las que después, al efectuar la cocción del embutido, para su consumo, ocasionan la abertura del embutido por dicha rayadura, lo cual debe ser evitado para conservar una buena presentación.

Los perfeccionamientos objeto de la presente Patente solucionan de un modo satisfactorio los inconvenientes dichos, permitiendo efectuar el desenfundado de embutidos del tipo de salchichas llamadas de Frankfurt y similares, de un modo automático con gran rendimiento horario y sin que tengan lugar ninguna clase rayaduras o pequeñas averías super-

27 OCT



ficiales en el embutido.

30 5 04

De un modo esencial, los perfeccionamientos objeto de la presente Patente estriban en constituir un cabezal de apertura que posee una larga boquilla para su introducción entre la masa constituyente de cada uno de los embutidos o salchichas, y su envolvente respectiva, recibiendo dicha boquilla una cierta cantidad de aire a presión que provoca la separación local entre la masa de carne que constituye la salchicha y dicha envolvente, siendo ello paso previo y esencial para permitir el corte de la envolvente a lo largo de una generatriz, por medio de una pequeña cuchilla fijada al extremo de la boquilla dicha. El conjunto de salchichas forman ristra y quedan unidas por zonas de estrangulamiento, de modo que la máquina puede trabajar de un modo continuo provocando la separación de las fundas de los embutidos, al introducirse de un modo sucesivo el extremo de la boquilla de trabajo en las sucesivas salchichas que constituyen la ristra.

Los presentes perfeccionamientos comprenden además la disposición de un soporte elástico para la salchicha que está sometida a la acción de la boquilla de apertura, abarcando dicho soporte a la salchicha en toda su longitud y quedando compensada su acción por medio de un resorte helicoidal montado en el pie de guiado de dicho soporte.

De igual modo, los presentes perfeccionamientos prevén la disposición de un dispositivo calentador en la zona de entrada del conjunto continuo de embutidos, teniendo por misión, preferentemente en colaboración con un cierto grado de humedad que puede poseer el embutido por acción previa o bien en la misma zona, reblandecer dicha envolvente o funda para facilitar la acción posterior de la cuchilla de corte.

27 OCT



La ristra de salchichas es guiada hacia el exterior por medio de una rampa extrema, efectuándose la extracción de la funda continua, por medio de un rodillo horizontal dispuesto en la zona correspondiente a la boquilla de apertura de las salchichas.

5. Para su mejor comprensión, se adjunta, a título de ejemplo, un dibujo explicativo de los perfeccionamientos objeto de la presente Patente.

La figura 1 corresponde a una vista en alzado representativa del conjunto de mecanismos afectados por los presentes perfeccionamientos.

10. La figura 2 es una vista en planta correspondiente a la figura 1.

La figura 3 muestra en sección y en planta, dos vistas del extremo de la boquilla de trabajo.

15. Según se aprecia en tales figuras, los perfeccionamientos objeto de la presente Patente, comprenden la disposición de un cabezal de trabajo compuesto de una tubería de entrada de aire -1-, una pieza de unión -2-, preferentemente desmontable, y una larga boquilla -3-, la cual insufla aire a presión y efectúa propiamente la labor de corte, existiendo un grifo intermedio de mando -4- para el control del aire comprimido hacia la boquilla. La tubería -1- queda montada sobre un soporte -5- de altura graduable, quedando fijada por medio de una palomilla -6- u otros medios idóneos, disponiéndose asimismo medios para fijar longitudinalmente el tubo -1-, igualmente por medio de otra palomilla superior -7- o similar.

25. Los presentes perfeccionamientos comprenden asimismo la disposición de un canal de guía -8- para el conjunto de embutidos, preferentemente en forma de ristra de salchichas

30.

27 OCT
1944



5. -9-, cuyo canal queda soportado por un pie -10- y posee en un extremo una pequeña rampa de guía -11-, pudiéndose disponer de modo preferente en la zona de unión de dicho soporte -10- y el canal -8-, un conjunto calefactor -12- de tipo eléctrico, de vapor de agua o similar, el cual tiene por misión efectuar un reblandecimiento de la parte externa del embutido, o sea de la envolvente del mismo, en colaboración de una cierta proporción de humedad que se puede añadir en la misma zona o bien llevarla previamente a la envolvente del embutido.

10. La ristra de embutidos o salchichas es soportada a la salida de la conducción -8- por medio de una canal partida, o pieza en forma de mediacaña -13-, de longitud sensiblemente equivalente a una de las piezas individuales de la ristra de embutidos y que está soportada por un pie o tubo -14- que desliza en el interior de otro tubo de soporte -15-, recibiendo además la acción de un resorte interno -16- que tiende a mantener a la pieza -13- a su altura debida, contrarrestando el paso de la pieza individual de embutido que se está trabajando.

15. Estos perfeccionamientos tiene como característica esencial, la disposición en el extremo de la boquilla -3-, la cual es hueca interiormente, figura 3, de un orificio de salida -17- para el aire comprimido, el cual queda dispuesto en una parte frontal -18- sensiblemente ahusada, a efectos de permitir la mejor penetración, llevando montada la boquilla -3- en su extremo, una pequeña cuchilla -19- para efectuar el corte.

20. La acción de los dispositivos dichos se aprecia claramente en la figura 1, viéndose que el extremo de la boquilla -3- debe penetrar entre la envolvente -20- de una pieza

27 OCT



individual de embutido -9- y la masa -21- que integra la propia pieza de embutido, de modo que al insuflar aire en dicha zona, se forma una pequeña bolsa en la que la funda o envolvente se ha despegado de la masa -21-, actuando en

5. aquel momento la cuchilla -19- para el corte de la envolvente de un modo continuado.

La envolvente -20- es guiada hacia el exterior por medio de un rodillo de eje vertical -22-, figura 2, mientras que las piezas individuales de embutido -9- pasan

10. a una rampa de vertido -23-, de la cual son extraídas de la máquina.

Se aprecia pues que mediante la disposición dicha, se puede conseguir una elevada velocidad en el trabajo de la máquina, la cual funciona además de un modo completamente

15. automático en el caso en que se efectúe el arrastre de la funda cortada de modo mecánico, siendo el funcionamiento semiautomático cuando, como en la mayoría de los casos, se efectúe la extracción de dicha funda por medios manuales.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de los perfeccionamientos descritos, será variable a los efectos de la actual Patente.

20.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de invención:

25. 1.- Unos perfeccionamientos en las máquinas para desenfundado de embutidos, caracterizados por comprender la disposición en el extremo de la boquilla de insuflación de aire comprimido, de una pequeña cuchilla superior solidaria a dicha boquilla, la cual posee en dicha zona, estructura inferior

30. ahusada a modo de permitir una fácil penetración entre la masa del embutido y su envolvente sin provocar roturas en el primero.

30 50 04



- 2.- Los propios perfeccionamientos, según la reivindicación anterior, caracterizados porque la boquilla de insuflación de aire comprimido queda montada de modo recambiable en el extremo de una tubería dotada de un grifo de paso intermedio y cuya altura y posición longitudinal pueden ser variadas y fijadas con respecto al soporte de dicha tubería.
5. 3.- Los propios perfeccionamientos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por la disposición en el canal de guía de los embutidos hacia la boquilla de insuflación de aire, de un dispositivo calefactor que provoca el reblandecimiento de la envoltente de los embutidos, en colaboración con una pequeña proporción de humedad.
10. 4.- Los propios perfeccionamientos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por la disposición de un soporte intermedio en forma de pieza laminar en media caña que recibe la pieza de embutido individual a la salida del canal de guía y la soporta durante la operación de separación de la funda, descansando dicha pieza laminar con intermedio de un vástago vertical, en el interior de un tubo de guía en el cual existe un resorte antagonista.
15. 5.- Los propios perfeccionamientos según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por la disposición de un rodillo de eje vertical en la zona adyacente a la boquilla de trabajo, el cual sirve para guiado lateral de la envoltente continua separada de la masa de los embutidos, complementándose con una rampa plana dispuesta asimismo en zona adyacente, para la salida de las piezas individuales de embutido.
20. 25.

30. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad de la Patente de invención definida en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

D. MIRKO MILICEVIC POPOVIC

NOVA ÚNICA

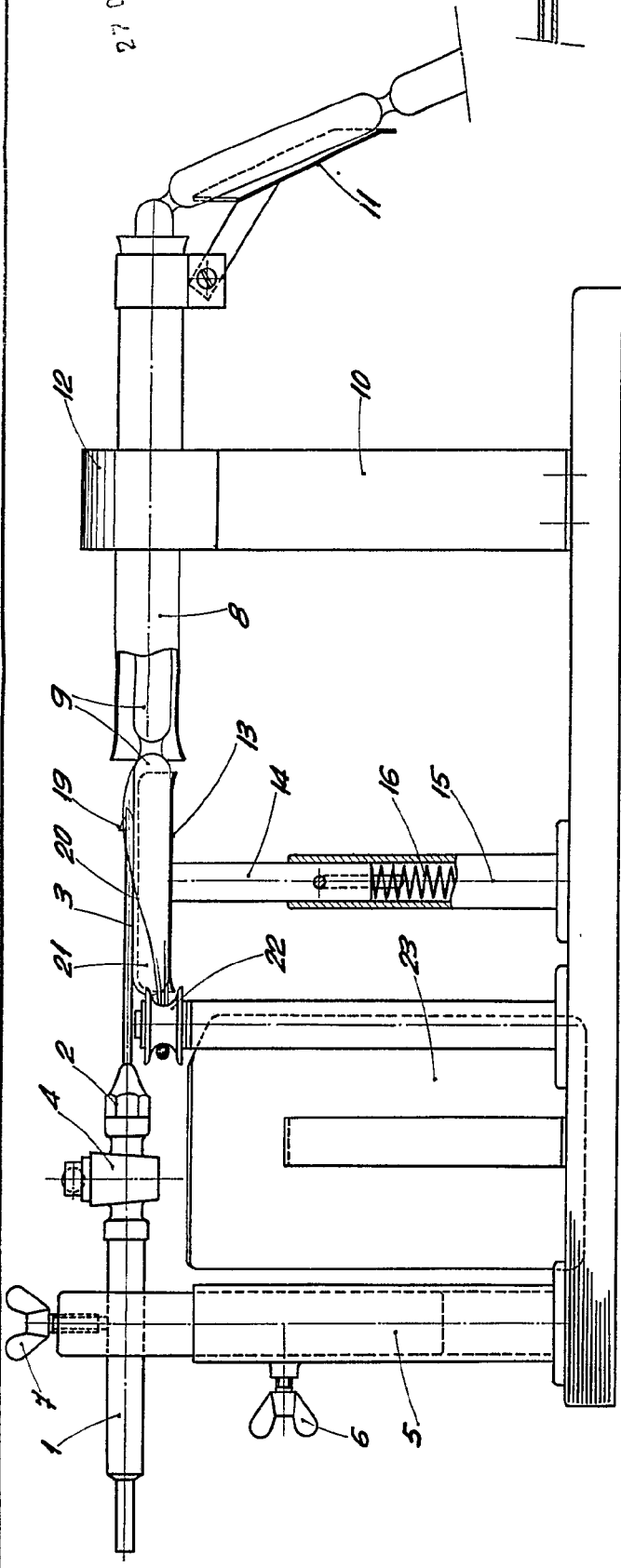


Fig. 1

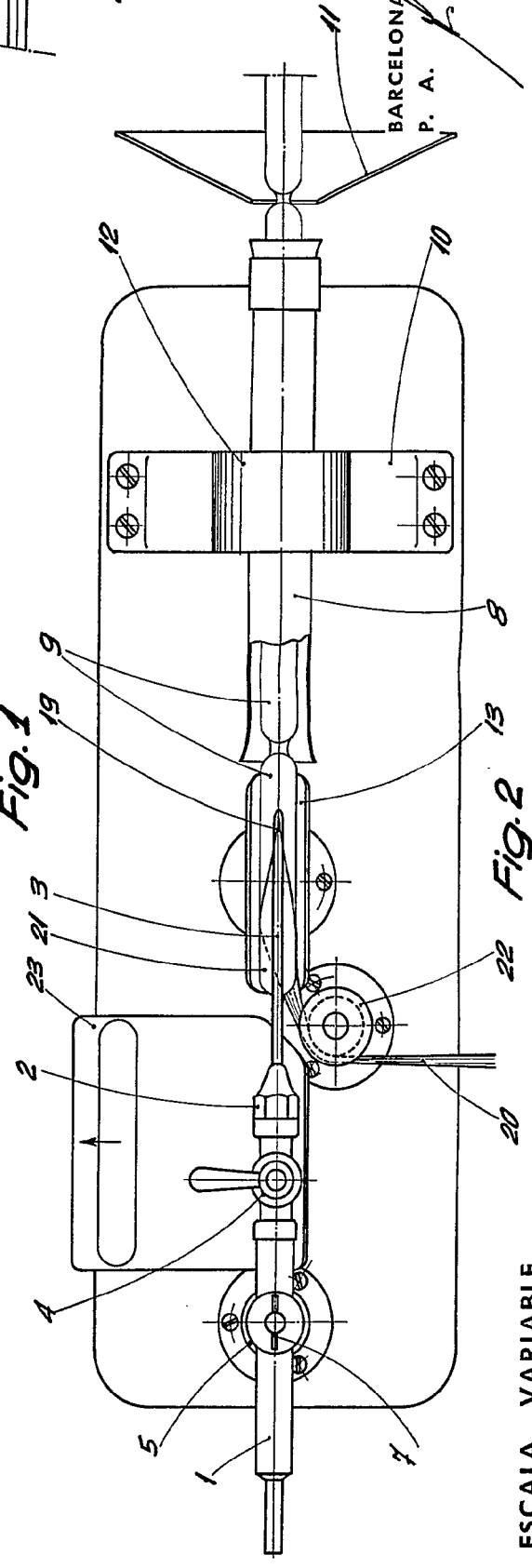


Fig. 2

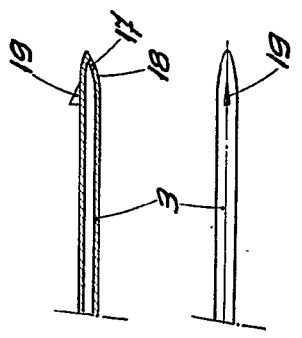


Fig. 3



27 OCT

27 OCT

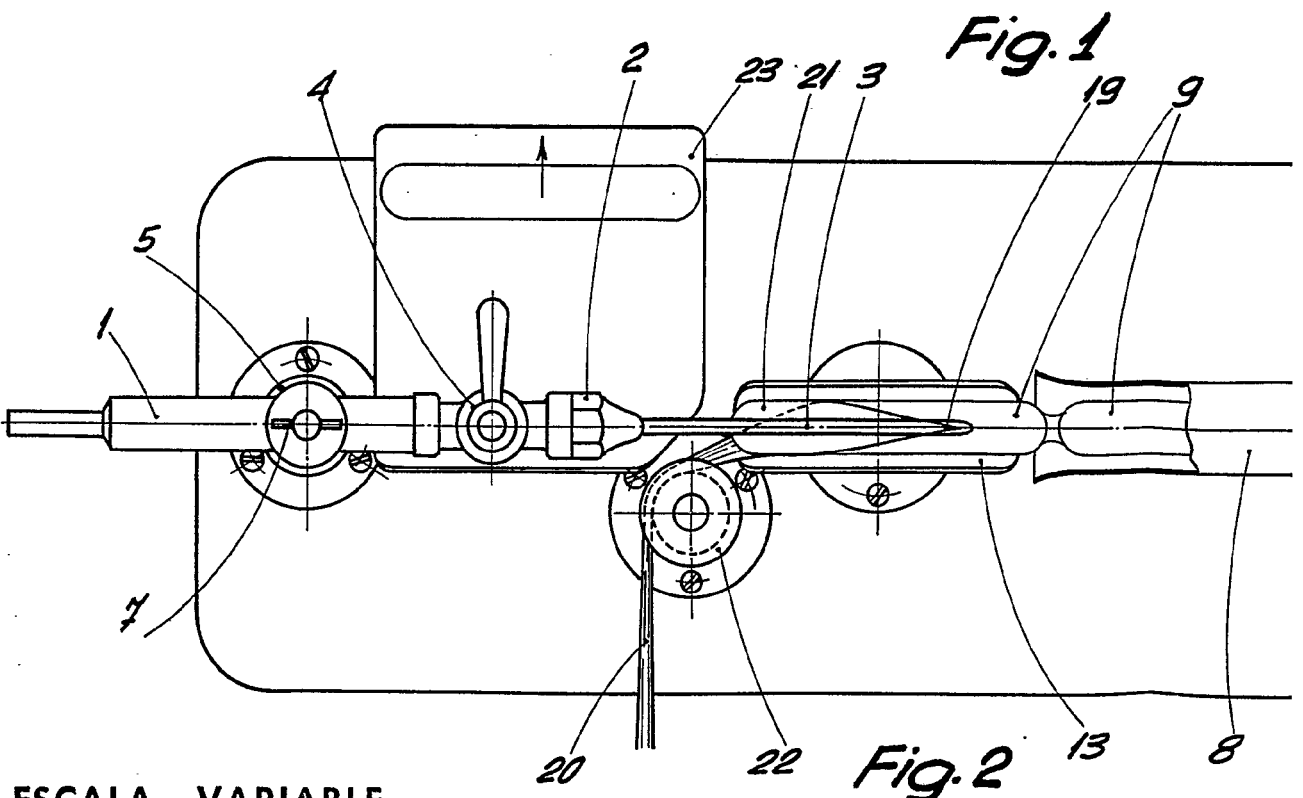
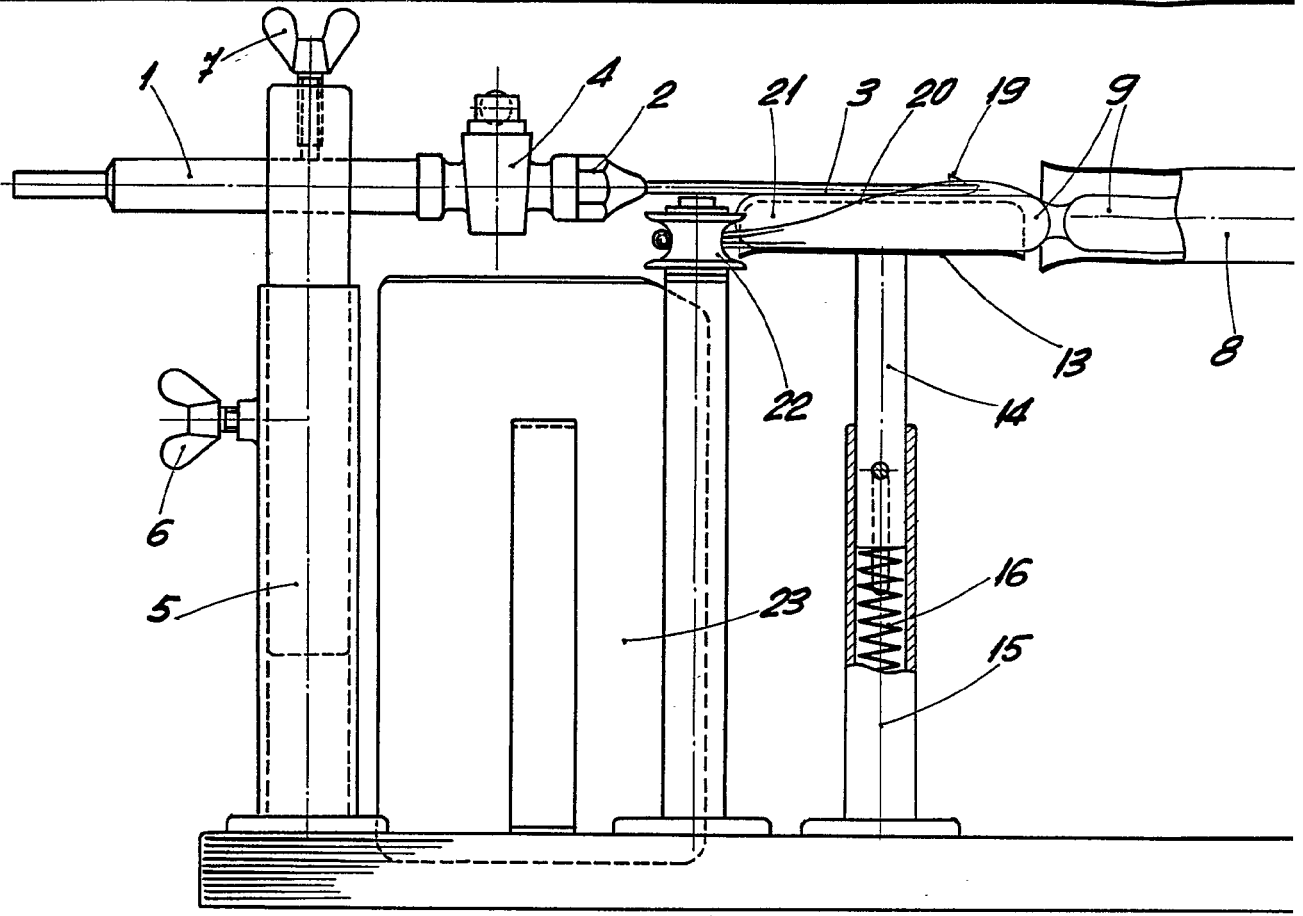
30 5604

BARCELONA 27 OCT 1964

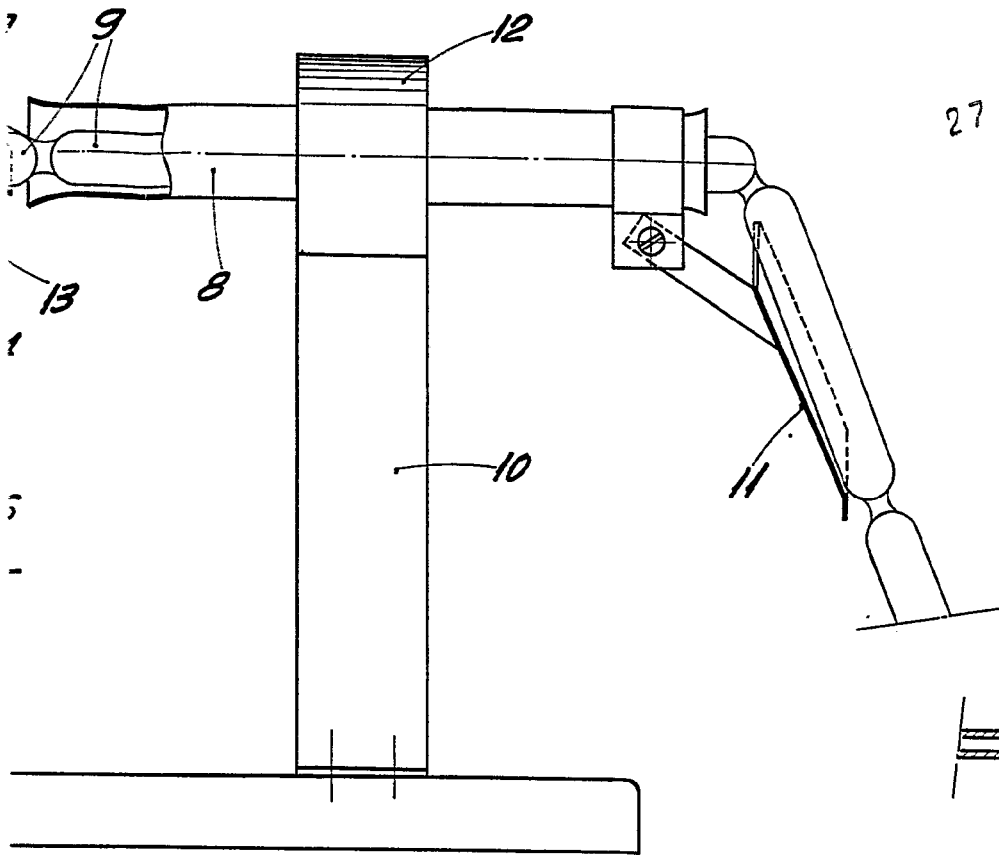
P. A.

ESCALA VARIABLE

D. MIRKO MILICEVIC POPOVIC



ESCALA VARIABLE



27 OCT



27 OCT

30 5604

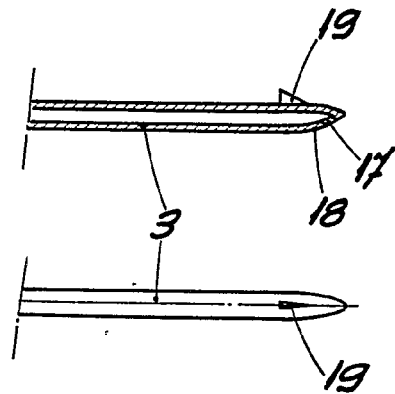
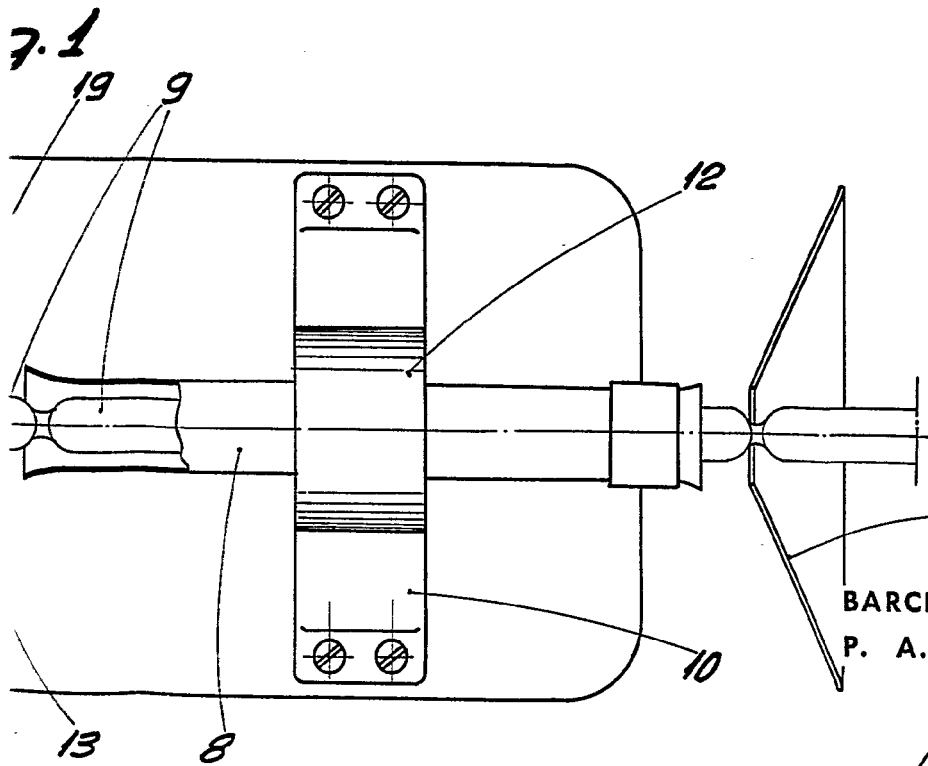


Fig. 3



BARCELONA, 27 OCT 1964
P. A.