

52947



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a una Patente de Invención por 20 años, para todo el territorio español y protectorados, por:

" PERFECCIONAMIENTO EN LAS MAQUINAS CORTADORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ".

A favor de: DON ANGEL ROZAS PAJARES, de nacionalidad española, residente en MADRID, calla Lopez de Hoyo, nº 190

=====
=::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=:::=::=

5

La presente memoria, se refiere, como indica su enunciado a ciertos perfeccionamientos en las maquinas cortadoras de productos alimenticios, con los que se asegura en dichas maquinas un rendimiento superior a las actualmente empleadas, sorta sin ninguna clase de obstaculos, regularidad en el mismo, sencilla regulaci6n,

26 JUL



10 aspecto estetico exterior inmejorable, unido a condiciones higienicas de alto grado, al tiempo que con condiciones economicas de fabricacion, empleo y mantenimiento, que permiten una ventaja de notable importancia, merced a la su presion de gran numero de piezas, engranajes y complementos.

15 Para lograr estos perfeccionamientos, se ha previsto:

20 Crear una maquina con un mecanismo impulsor para la cuchilla cortadora, constituida por un motor electrico y un minimo de engranajes de transmision, medios de rectificacion automatica de la cuchilla susceptibles de entrar en accion unicamente cuando se desee.

25 Acoplar un sistema de carro movil de de alimentacion deslizable sobre guias paralelas mediante su acoplamiento a un brazo solidario de los manguitos que se deslizan sobre dichas guias.

30 Adoptar un sistema de mesa regulable, para guardar el espesor de la porcion cortada, mediante el acoplamiento de dicha mesa, sobre una pieza excetrica que desliza uno de sus extremos por una canal existente en la base de dicha mesa, actuando sobre la excetrica un sistema de tornillo sin fin que se mueve a vo luntad mediante un mando exterior.

35 De esta forma, al suprimir gran cantidad de elementos empleados en las maquinas de este tipo, se logra una mayor sencillez en la mis-



40 ma, que supone economía en cuanto fabricación y manteni-
miento, se logra comodidad por parte del usuario, se lo-
gra rendimiento mayor por su mayor rapidez en el funcio-
namiento, y, por ultimo, se logra aspecto estetico exte-
rior con notable superioridad sobre las maquinas actual-
mente en uso.

45 A continuación, se hará una detallada descripción de
los perfeccionamientos aludidos, con referencia a los -
planos que se acompañan, en los que se representa a sim-
ple titulo ejemplo, no limitativo, una forma preferente
de realización susceptible de de todas aquellas variacio-
50 nes de detalle que no supongan una alteración fundamen-
tal de las características esenciales de los mismos.

En dichos planos se ilustra:

En la figura 1 : Vista perspectiva general de una ma-
quina conforme a los perfeccionamientos citados.

55 En la figura 2 : Vista de la misma en alzado por su
cara anterior.

En la figura 3 : Planta de la maquina por su cara in-
ferior.

60 En la figura 4 : Detalle despiezado de acoplamiento
de eje de transmisión y elementos de corte.

En la figura 5 : Detalle de acoplamiento del elemen-
to graduador de espesor de corte.

En la figura 6 : Detalle del carro alimentador visto
por su cara posterior.

65 En la figura 7 : Detalle del brazo de unión del carro
al sistema de guía del carro móvil.

En la figura 8 : Detalle del sistema de guía del carro
movil.

Segun el ejemplo de ejecución representado, los perfec



70 cionamientos en las maquinas cortadoras de productos ali-
menticios, que se preconizan, estan constituidos por la -
creación de una maquina formada por una bancada (1) que
en si mismo forma la bandeja de recepci3n del producto -
cortado, y en la que uno de sus extremos se ha previsto
75 el montaje de un electro-motor (2) cubierto por una car-
casa que armonica y esteticamente, se prolonga por un -
sector (3) que alberga en su interior al mecanismo de ar-
ticulaci3n del movimiento giratorio del citado motor, a
un eje portador de las cuchillas de corte (6).

80 En este sector, aparece al exterior un mando (4) soli-
dario del eje (5) que se acopla a una pieza (9) dotada -
de piñon helicoidal en un extremo y sobre la que se ajust-
ta la pieza (6) constituida por la cuchilla de corte -
circular y dotada de bisel perfectamente determinado pa-
85 ra obtener un corte sin error. De esta forma, al piñon
helicoidal de la pieza (9) se ajusta el correspondiente
piñ3n del eje del motor (2), con lo que dicha pieza to-
ma el movimiento de giro y con ella la cuchilla (6).

90 Sobre la misma pieza (9) se acopla un plato (7) que
cubre la cuchilla dejando al exterior solamente un sec-
tor de la misma, preciso para el corte del producto, lle-
vando solidario este plato un reborde (8) con cazoleta
en su parte superior, que es la que cubre a la cuchilla
eliminando accidentes y dejando perfectamente oculta es-
95 ta excepto donde es preciso.

A nivel del plano de la cuchilla giratoria (6), y
sobre el resto de la maquina, se ha previsto la mesa re-
guladora (10) con su borde extremo arqueado para acoplar
se a dicha cuchilla y articulada a la bancada por medio
de una pieza (11), cubierta por una caja (12). Esta pie-
100 za (11) se fija a la mesa por pasadores que atraviesan



105 a la misma por ojales (20), y en la parte inferior de la misma, existe un canal oblicuo en el que se aloja un vastago (19) tangencialmente situado con respecto a una excentrica (17) giratoria sobre un eje (18) y dotada en su periferia de un dentado que engrana en un tornillo sin fin (16) accionado desde el exterior por un mando (13).

110 Este mando (13) presenta sobre el un sector graduado (14) y solidario a la bancada un indice (15) que marca sobre el mismo. Conforme se actua sobre el mando (13), - su giro se transmite a la excentrica, y al girar esta, por el vastago (19) a la pieza (11) consiguiendo el desplazamiento de la mesa reguladora (10), a fin de separarse mas o menos de la cuchilla, permitiendo el espesor del
115 producto cortado en mayor o menor medida, calculada de acuerdo con la graduación del sector (14) solidario del mando (13).

120 Bajo el mando (13) se ha previsto la colocación del interruptor electrico de mando al motor (2), llevando la instalación, una derivación a un piloto (21) que permite advertir al usuario, si la maquina está en condiciones de ser utilizada, o si por cualquier evento, no hay corriente en la misma y por tanto el motor no puede funcionar.

125 En la cara inferior de la maquina y junto al borde - posterior se han previsto dos barras guías (32 y 33) paralelamente dispuestas y siendo la interior de menos - longitud, marcando esta la limitación de recorrido del carro de alimentación, recorrido que se circunscribe a la
130 necesidad de que todo el producto colocado en la citada mesa, pase ante el borde de corte de la cuchilla, con lo que en la base de la maquina no es preciso efectuar mas que los tladros de sujeción de las asas abrazaderas (34)



135 ya que la segunda barra (32) se fija por sus extremos a los laterales de la maquina.

Sobre estas barras guias, se deslizan sendos casquillos - (28) y (29) unidos o solidarizados entre si, por medio de un vastago (31) y prisionero (30), llevando el manguito (28) un corte plano con orificios para paso de los tornillos que fijan al mismo la pieza o brazo (24), curvado para salvar el borde posterior de la maquina y dotado en su extremo posterior de una acanaladura en la que encaja un saliente (23) solidario de la mesa (22) en su cara posterior.

145 Este brazo (24), lleva solidariamente unida una empuñadura (25) para acción manual sobre el conjunto de - brazo y mesa, moviendole en sentido longitudinal a lo largo de las guias (32 y 33).

150 La mesa alimentadora, queda inclinada con respecto - al planode la cuchilla (6) al objeto de que el producto a cortar, por gravedad, quede siempre en contacto con ella, existiendo ademas un dispositivo empujador (27), a base de una pieza impulsada por un muelle que en desuso se apoya en un pibote (26), la cual permite el aprovechamiento total del producto.

155 Bajo la cazoleta superior del reborde (8) del plato (7), se ha previsto el acoplamiento del sistema de rectificación automatica de la cuchilla, sistema que solamente entra en acción cuando se desea efectuar tal rectificación, y basculando hacia atrás mientras no es preciso.

160 Es evidente que el funcionamiento de esta maquina con los perfeccionamientos de que esta dotada, es esencial, sencillo, comodo y excento de averias frecuentes, precisamente merced a la eliminación de gran parte de -
165 piezas, elementos accesorios y excesivos engranajes y



200 una pieza dotada de pifion helicoidal en su extremo para
recepción del movimiento del motor, y sobre la cual se
monta la cuchilla adaptandose tambien sobre la misma -
pieza un plato que cubre la zona central y solidario de
un reborde que cubre el filo de la cuchilla en toda su
periferia: excepto en la zona precisa de corte, quedando
205 todo el conjunto formado simplemente por tres piezas
con notable simplificación del mismo.

3ª.- Perfeccionamiento en las maquinas cortadoras
de productos alimenticios, segun anteriores reivindicaciones,
caracterizados por la existencia de una mesa reguladora
a nivel del plano de la cuchilla de corte, formada por una
210 superficie fija a una pieza montada sobre el bloque de
recepción de los elementos de regulación - cuya pieza
presenta un canal inclinado en el que se aloja un vastago
solidario de una excentrica, y tangencial a la misma,
presentando dicha excentrica su periferia dentada para
215 engarce con un tornillo sin fin, existente en el vastago
de un mando exterior, a fin de que por giro del mando,
se logre un desplazamiento de la mesa reguladora
apartandola o acercandola al plano de la cuchilla, para
lograr espesores de corte calculados de acuerdo con un
220 circulo graduado solidario del mando, y sobre el que marca
un indice fijo.

4ª.- Perfeccionamiento en las maquinas cortadoras
de productos alimenticios, segun reivindicaciones anteriores,
caracterizados por haberse previsto la instalación de un
225 circuito electrico para energia del motor, en el que existe
un interruptor de puesta en marcha y una derivación con un
piloto de observación que permite el usuario conocer la
buena colocación del sistema para su funcionamiento.



230 5ª.- Perfeccionamiento en las maquinas cortadoras
de productos alimenticios, segun anteriores reivindicaciones,
caracterizados por haberse previsto en la cara inferior de la maquina y en su borde posterior, la colocación de dos barras guias paralelas entre si, y quedando la interior con la longitud adecuada a la limitación de recorrido del carro movil de alimentación, mientras que la exterior llega a los laterales de la maquina, con el fin de que los orificios para paso de tornillos de sujeción de abrazaderas de acoplamiento de dichas barras, queden limitados a los de la barra menor logrando menores mecanizaciones en el conjunto y mayor estetica.

245 6ª.- Perfeccionamiento en las maquinas cortadoras
de productos alimenticios, segun anteriores reivindicaciones, caracterizados por el hecho de que sobre las barras guias se han colocado sendos manguitos unidos entre si por un vastago y tornillo prisionero, solidarizandose con uno de ellos, un brazo curvado para salvar el borde de la maquina y dirigirse hacia la parte posterior de la misma, presentando este brazo en su extremo superior una acanaladura en la que se ajusta un saliente solidario de la mesa de alimentación, quedando un conjunto deslizable sobre las barras guias y mandado manualmente mediante una empuñadura solidaria del brazo curvo anteriormente citado.

255 7ª.- "PERFECCIONAMIENTO EN LAS MAQUINAS CORTADORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

260 Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de diez hojas mecanografiadas por una sola cara, debidamente nu-

26



meradas e ilustradas con los planos adjuntos.

Madrid, 26 de Julio de 1.966

VERTE CO-12A
E.F.

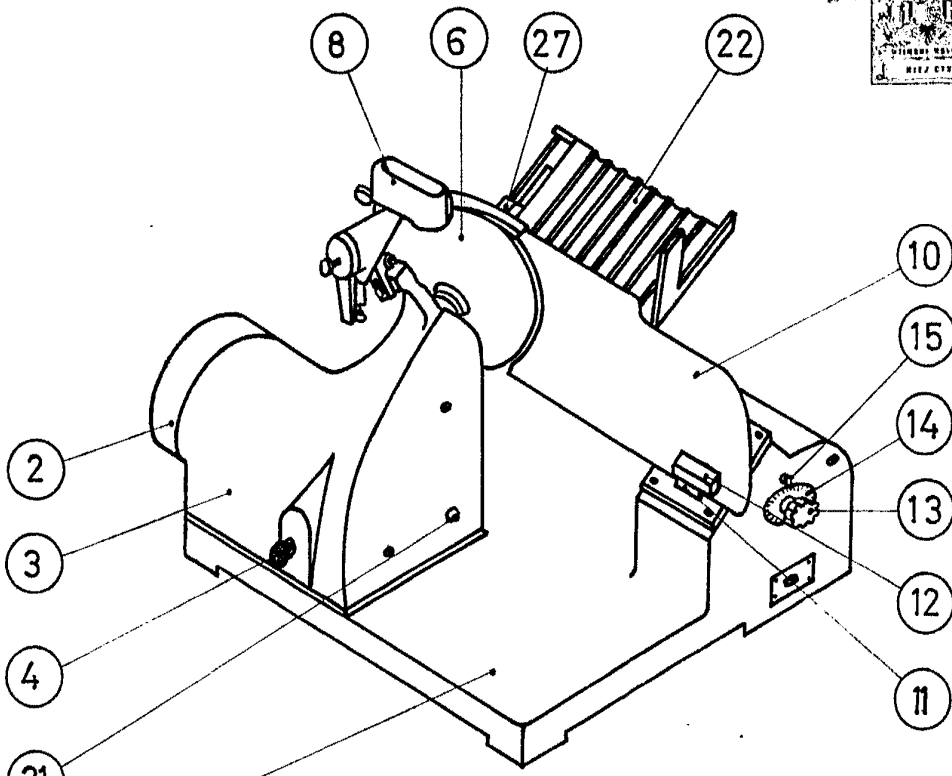


Fig. 1

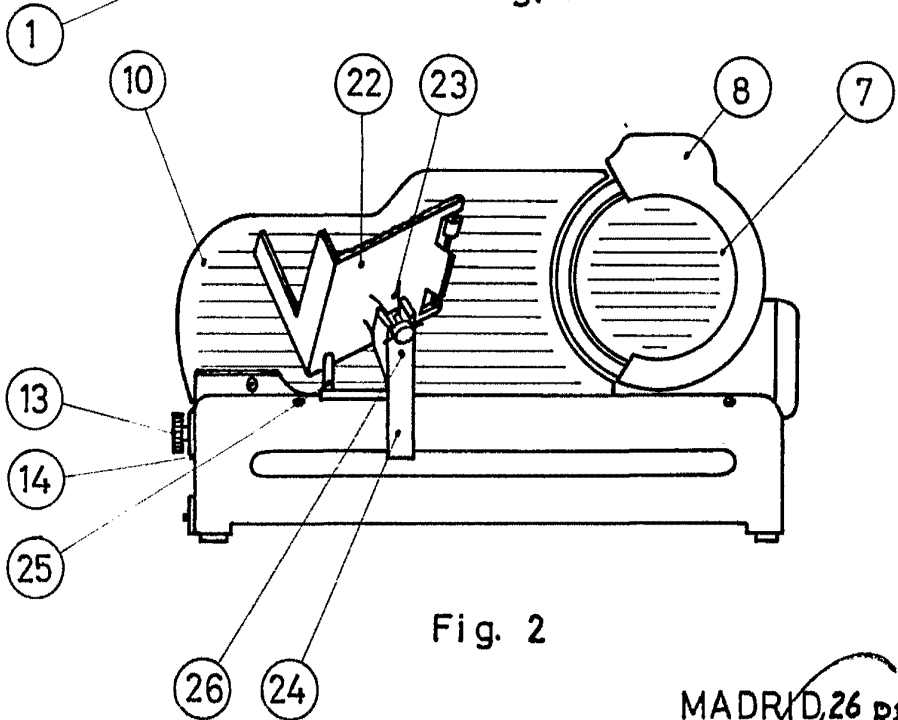
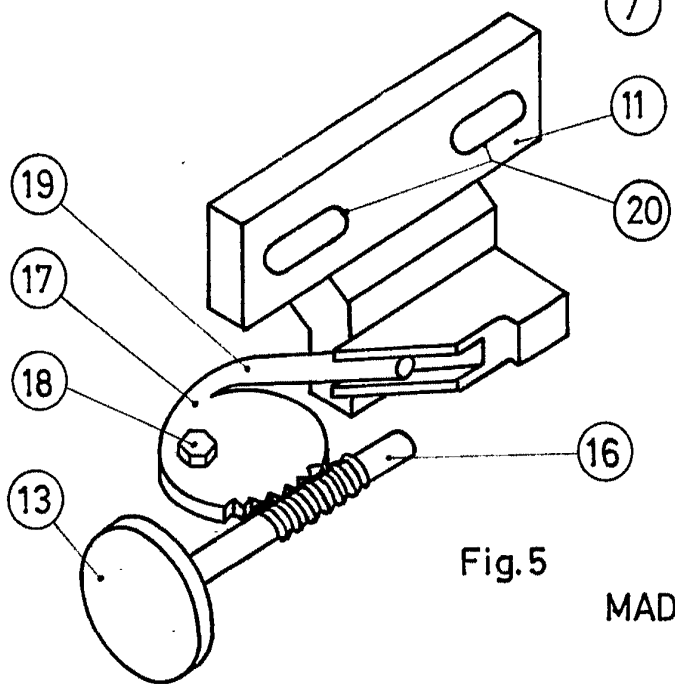
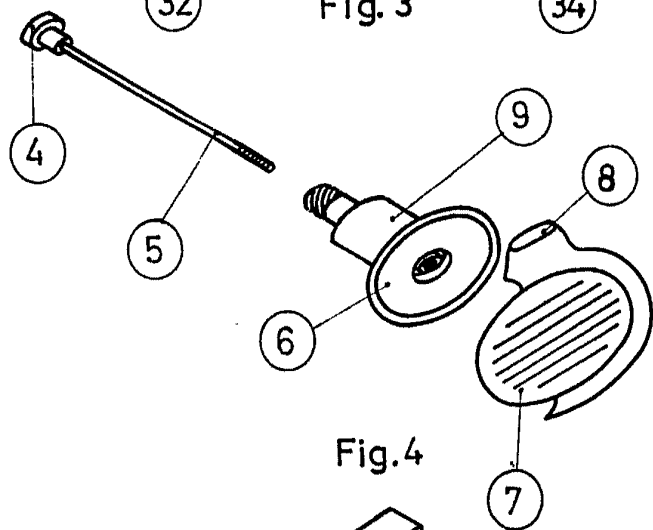
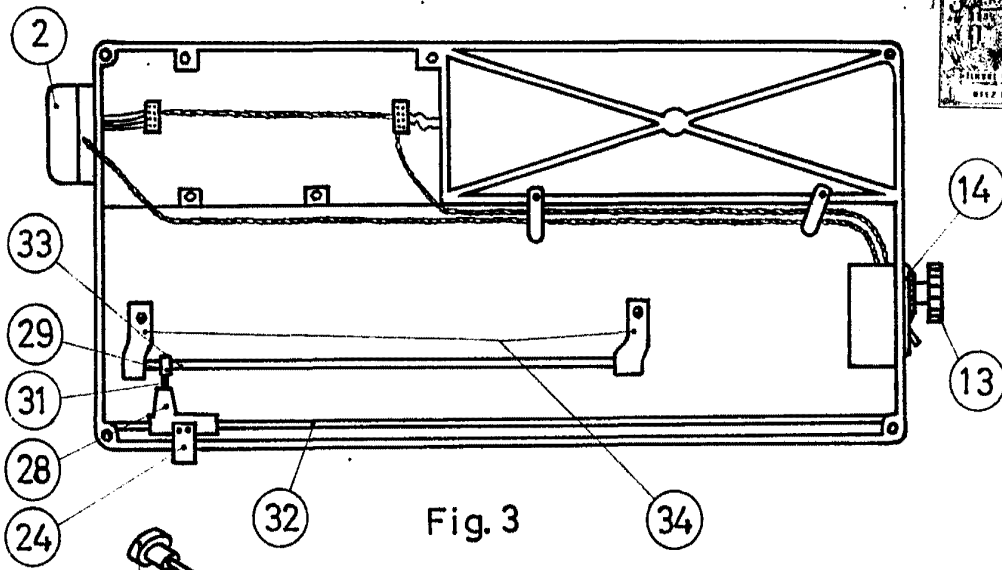


Fig. 2

ESCALA VARIABLE

MADRID, 26 DE JULIO DE 1.966



MADRID, 26 DE JULIO DE 1.966

ESCALA VARIABLE

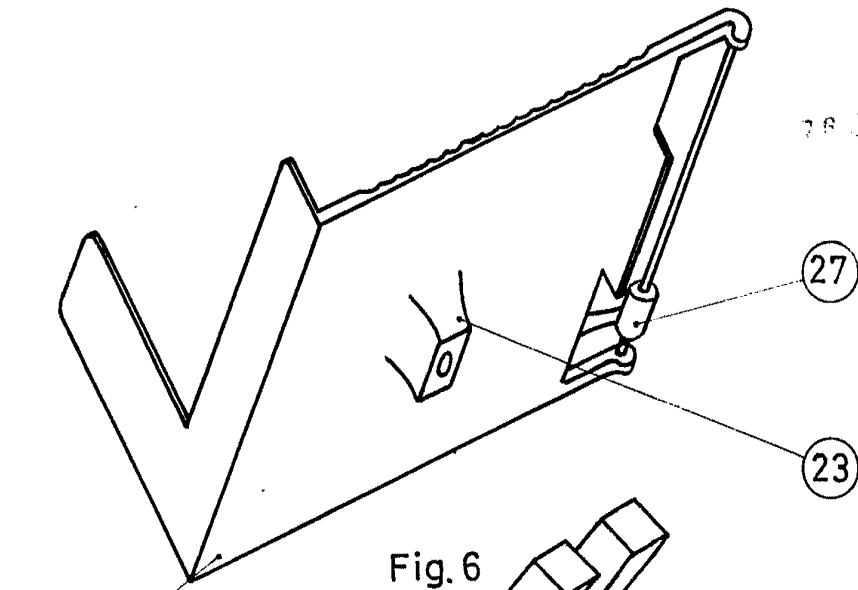


Fig. 6

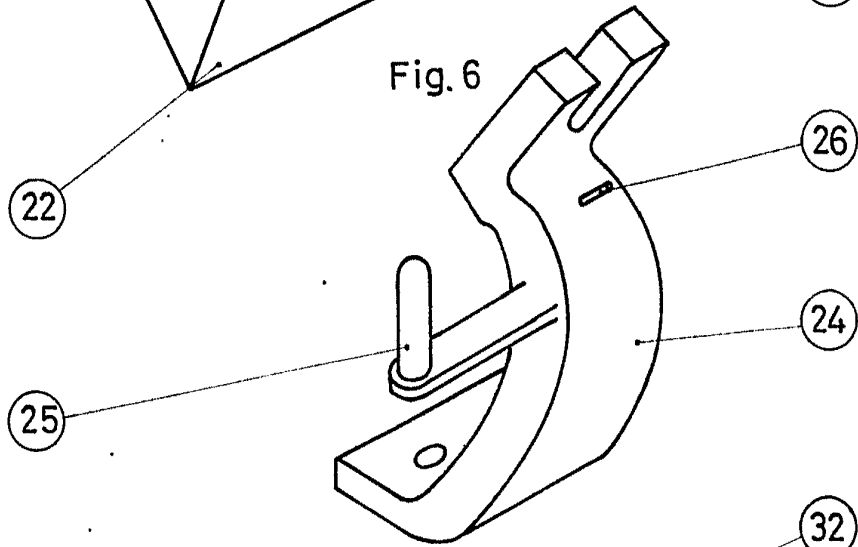


Fig. 7

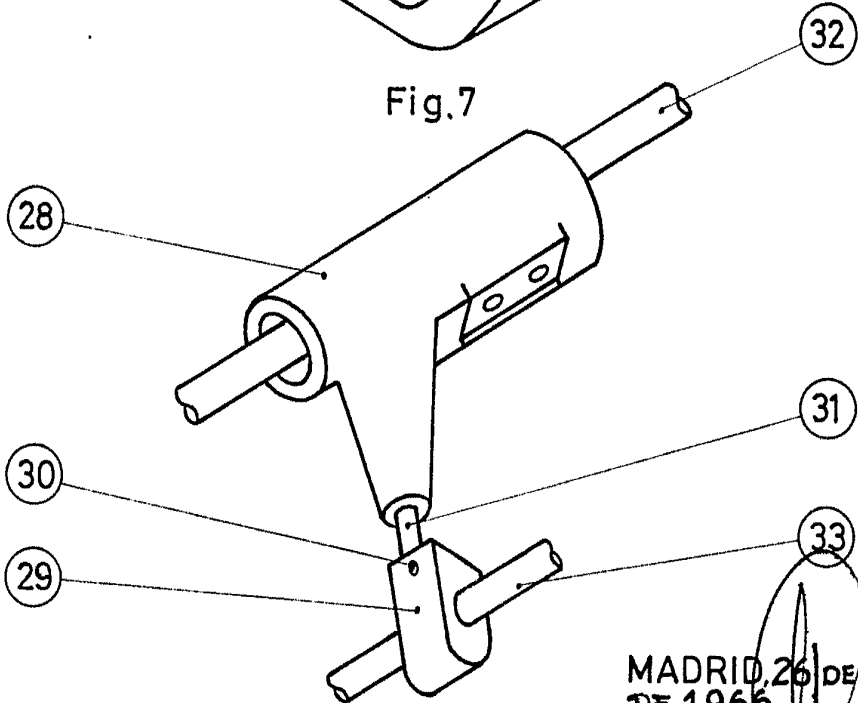


Fig. 8

ESCALA VARIABLE

MADRID, 26 DE JULIO DE 1966