

333261



23

B 26 D 00/00

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C
CLASE <u>B 26</u>
SUBCLASE <u>D</u>

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

a favor de Don Juan CRUELLES Masdeu, de nacionalidad española, residente en OLOT (Gerona), c/ Pedro Llosas, núm. 4,

por

"PERFECCIONAMIENTOS EN MÁQUINAS CORTADORAS DE CARNE Y TOCINO CONGELADO".

=====

A través de la Patente de Invención núm. 257.840, que recayó sobre "una máquina cortadora de carne y tocino congelado", se conocen las máquinas de aplicaciones, definidas y en industrias varias. La presente invención se refiere a ciertos perfeccionamientos introducidos en las mismas, como consecuencia de las experiencias adquiridas en la práctica.

El objeto de esta invención, consiste en una nueva disposición en la cuchilla de corte, mediante el acoplamiento de cuchillas supletorias dispuestas con sus planos perpendiculares al de la cuchilla base con el fin de lograr al tiempo que el corte en lonjas, el de éstas en tiras.

Estos perfeccionamientos permiten reducir el número



ro de operaciones precisas para preparar la carne cortada
15 en pequeños trozos, ya que de cada golpe de cuchilla se ob-
tienen tiras de un espesor determinado y anchura previamen-
te calculada, para en otras máquinas o posteriores operacio-
nes reducir éstas a trozos pequeños.

En esencia, dichos perfeccionamientos, incorporan
20 una serie de cuchillas montadas sobre la cara posterior de
la cuchilla principal, en número y separación adecuada al
objeto que se persigue, cuyas cuchillas dejan su plano per-
pendicular al de la base y sobresaliendo ligeramente por el
borde corte de esta, a fin de que comience el corte con ellas
25 antes que con la cuchilla general, ya que de otro modo, que-
darían las lonjas partidas en tiras pero unidas entre sí por
el borde inferior. Todo el conjunto de cuchillas es fácilmen-
te aplicable a la cuchilla base mediante una placa común fi-
jable mediante tornillos y tuercas, la cual simultáneamente
30 sujeta al conjunto de accesorios.

A continuación, se hará una detallada descripción
de la máquina preconizada, con referencia a los dibujos que
se acompañan, en los que se representa a simple título de
ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización,
35 susceptible de todas aquellas variaciones de detalle que no
supongan una alteración fundamental de las características
esenciales de las mismas.

En dichos dibujos:

40 La figura 1ª, es una vista en sección, según un pla-
no que contiene a una de las cuchillas supletorias.

La figura 2ª, es un detalle de colocación y sujeción
de la cuchilla supletoria.

La figura 3ª, es una vista de la cuchilla general,
por su cara posterior, y con cuchillas supletorias acopladas.

45 La figura 4ª, es una vista general de conjunto de

333261

23



acoplamiento de una cuchilla supletoria.

Según el ejemplo de ejecución representado, las mejoras aludidas, consisten en el acoplamiento sobre la pieza portacuchillas (3) de la máquina, en la que se fija la cu
50 chilla general (2) y que la mantiene en el punto adecuado pa
ra que en su movimiento pase tangencialmente a la mesa de corte (1), de unas cuchillas (4) cuyo plano queda perpendicular al de dicha pieza portacuchillas, y dejando a éstas en la cara interna de la cuchilla (2), con el fin de que actuen
55 sobre la misma pieza de carne o tocino congelado que se esté cortando en el momento.

Estas cuchillas (4), se fijan mediante una placa (6) que sujeta simultáneamente a todas las que paralelamente entre sí se sitúan sobre una mitad de la pieza portacuchillas
60 (3), habiéndose previsto un cierto número de tornillos con tuercas (5) para la solidarización de dicha placa (6) con la pieza portacuchillas (3) y consiguiente sujeción de las cuchillas auxiliares (4).

El extremo superior de las cuchillas (4) se han previsto dotado de un saliente central torneado y roscado en el
65 que se acopla una tuerca (9) con el fin de conseguir una regulación exacta en la altura de dichas cuchillas para dejar entre ellas y el borde de corte (7) de la cuchilla (2), un espacio (8) especialmente calculado, para que en todo momento
70 comience a cortar antes la cuchilla supletoria (4) que la cuchilla base (2), permitiendo que siempre el corte transversal llegue a tope sin dejar zonas sin cortar que dejarían unidas las tiras por el borde inferior.

La colocación de estas cuchillas (4), permite que
75 en el mismo movimiento descendente de la cuchilla (2), se produzca simultáneamente el corte en lonja por medio de esta, y el corte en tira de dicha lonja mediante las cuchillas (4),

- 4 -
333261



80 proporcionando por tanto una reducción de operaciones para este fin, puesto que en caso de no existir tales cuchillas supletorias, sería preciso volver a colocar las lonjas en la mesa de corte, en sentido transversal y proceder a nuevos cortes con una duplicidad de operaciones que exige tiempo y mano de obra.

85 La forma, dimensiones y materiales podrán ser variables, y en general, cuanto sea accesorio o secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

90 Los términos en que queda redactada esta Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

El inventor se reserva el derecho de obtención de los oportunos Certificados de Adición complementarios, por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivo pudiera aconsejar la práctica.

N O T A :

95 Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la presente invención, así como la forma en que la misma puede ser llevada a la práctica, se reivindican a título privativo las siguientes particularidades características, sobre las cuales ha de recaer la concesión del privilegio de
100 PATENTE DE INVENCION que se solicita.

1ª.- Perfeccionamientos en máquinas cortadoras de carne y tocino congelado, caracterizados por haberse previsto sobre la cara posterior de la pieza portacuchillas, la aplicación de una serie de cuchillas auxiliares,

333261



105 con sus planos perpendiculares al de dicha pieza portacuchillas, al objeto de que se obtenga en cada movimiento de corte, además de la sección correspondiente en lonjas, el corte de estas en tiras.

110 2ª.- Perfeccionamientos en máquinas cortadoras de carne y tocino congelado, según reivindicación 1ª, caracterizados por haberse previsto la sujeción de todas las cuchillas auxiliares, mediante una placa común fijable a la pieza porta cuchillas por tornillos con tuercas.

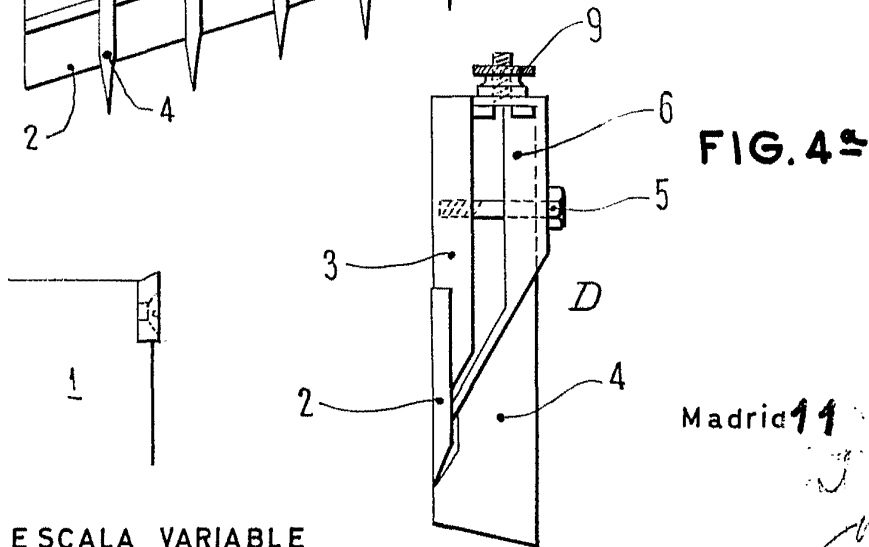
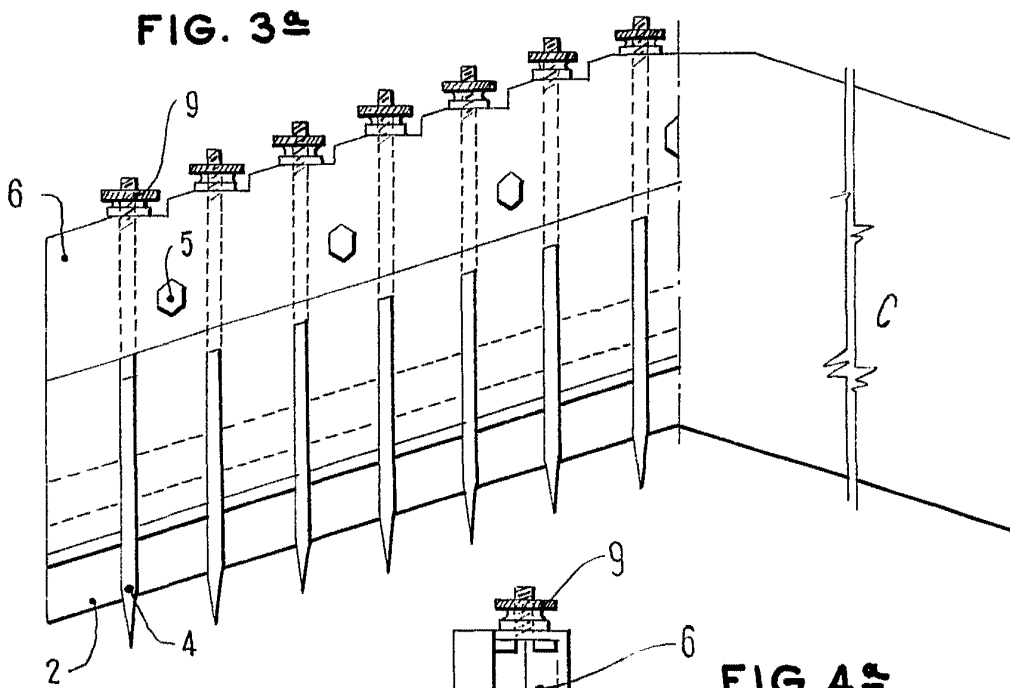
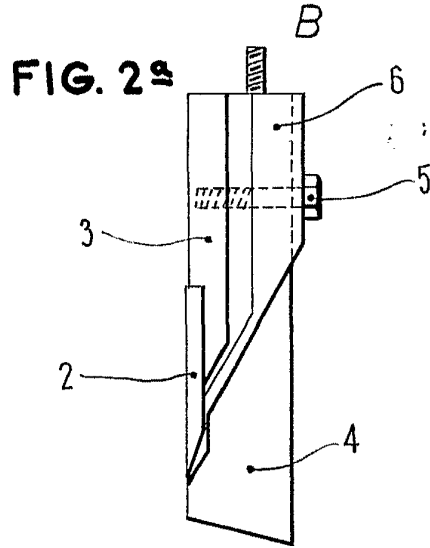
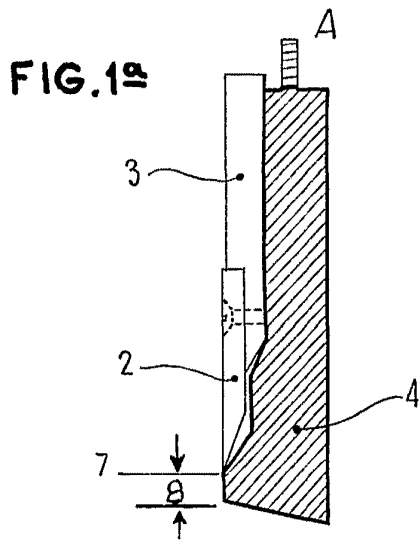
115 3ª.- Perfeccionamientos en máquinas cortadoras de carne y tocino congelado, según anteriores reivindicaciones, caracterizados porque cada una de las cuchillas auxiliares, presenta su extremo superior dotado de un pivote torneado y roscado en el que se acopla una tuerca para regular la altura del borde corte, de manera que en todo momento quede éste
120 por bajo del de la cuchilla principal, para asegurar el corte total de la lonja en tiras sin que queden éstas unidas por sus bordes inferiores.

4ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN MÁQUINAS CORTADORAS DE CARNE Y TOCINO CONGELADO".

Todo según queda expuesto en la presente Memoria, que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, y una hoja de dibujos que se acompaña.

MADRID, 11 NOV-1966

P. A. J. Pol
Modesto Pol
P. P.



E SCALA VARIABLE

Madrid 11

Arriba