

337134

22 FEB 1951



P A T E N T E    D E    I N V E N C I O N

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,  
sus territorios y plazas de soberanía, a  
favor de :

MOBBA, S.A.

entidad de nacionalidad española, domici  
liada en Badalona (Barcelona), calle Co-  
lón, núm. 4, relativa a :

"PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS DE  
PICAR CARNE".

= = = = =



337 134

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos en las máquinas picadoras de carne, a efectos de realizar el repicado directo de la misma, de manera que en una misma operación dicha carne sufra sucesivos picados hasta alcanzar el deseado grado de desmenuzado en cada caso. - - -

10. Este proceder tiene interés general, aunque presenta particulares ventajas en la fabricación de embutidos, en la que se precisa un más fino triturado de las carnes. Ordinariamente este último efecto se consigue por repetidas operaciones de picado y repicado en una misma máquina, o en diversas máquinas, lo cual requiere una apreciable inversión de tiempo y las consiguientes manipulaciones. - - - - -

15. La referida invención, permitiendo llevar a cabo en forma directa las citadas operaciones de picado y repicado, logra superar los anteriores inconvenientes. Además, en la generalidad de los casos, resulta factible el empleo de máquinas del tipo corriente, en las que son adaptables los medios inherentes a la invención. - - - - -

20. Los expresados perfeccionamientos se caracterizan por el hecho de que la carne que ha sufrido una primera acción de picado por medio de un juego de cuchilla rotativa y una placa agujereada, bajo presión ejercida por un tornillo empujador giratorio, pasa sucesivamente a través de uno



337 134

o más juegos de cuchilla rotativa y placa agujereada montados correlativamente sobre un mismo eje acoplado al árbol motriz de la máquina, de modo que la citada carne, siguiendo el empuje de avance, pasa por cada uno de los mencionados elementos para sufrir un repicado en la medida deseada. - -

5.

El cuerpo de la máquina, en su parte destinada al picado de la carne, es apto para recibir una pluralidad de juegos de cuchilla y placa agujereada, mientras que el eje motriz posee la longitud adecuada al mismo efecto, cuyo conjunto de elementos es retenido en sentido axial por un cabezal delantero que se acopla al citado cuerpo. - - - - -

10.

Otros objetos y características de la invención se irán dando a conocer en detalle a lo largo de la descripción que sigue, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos: - - - - -

15.

Figura única, representa, en sección longitudinal, una máquina de picar carne provista de los elementos necesarios, según la invención, para realizar al propio tiempo el repicado. - - - - -

20.

Una máquina de picar carne, consta de un cuerpo 1 con boca 2 para suministro de carne a picar y racor 3 para acoplamiento a un motor de accionamiento. Dicho cuerpo 1 forma interiormente un espacio destinado a contener un tornillo helicoidal 4, y otro espacio para alojar los medios de corte de la carne, estando el tornillo y medios citados dispuestos sobre un eje 5 acoplado al eje del motor de referencia. - - - - -

25.

337 134

22 FEB.



Ordinariamente, los citados medios de corte constan de una cuchilla de paletas 6 montada en un casquillo 7 montado en el eje 5, y de una placa agujereada 8 que se mantiene fija, los cuales permiten realizar una simple operación de picado. - - - - -

5.

De acuerdo con la invención, una máquina es dotada de otro juego de cuchilla 6A y de placa agujereada 8A, en la forma representada en la figura, estando montada la cuchilla en un casquillo 7A y quedando retenidas las placas 8 y 8A por un pasador axial 9 que se aloja en el cuerpo 1, por lo que deslizan sobre el eje rotativo 5. - - -

10.

De análoga forma son aplicados sucesivamente otros juegos de cuchilla y placa agujereada, para lo cual solo precisa que el cuerpo 1 de la máquina ofrezca la adecuada capacidad y que el eje 5 tenga la necesaria longitud. Los diversos elementos dispuestos en el eje 5 quedan contenidos frontalmente por un cabezal 10 que se acopla por roscado 11 alrededor del cuerpo 1, el cual posee unos salientes radiales 12 que facilitan su manejo. - - - - -

15.

En una máquina ordinaria, la carne introducida por la boca 2 es objeto de desplazamiento por el tornillo 4, al tiempo que el filete 13 del mismo efectúa un troceado previo al coincidir con otro filete 14 del contorno interior del cuerpo 1. Seguidamente, la carne troceada alcanza la pared de la placa 7 en la que la cuchilla 6 les infiere un corte por cada una de las porciones que penetran en los orificios 15 de aquella placa 7, en colaboración con el empuje que la carne recibe del tornillo 4, siguiendo

20.

25.



337 134

22 FEB 1912

do esta operación hasta que la totalidad de la carne es ex  
pelida picada por la cara delantera de la placa 7, siendo  
recogida. - - - - -

5. Si se trata de repicar la carne picada saliente  
de la máquina anterior, se la introduce de nuevo por la bo  
ca 2 de la misma para repetir la indicada operación, con  
lo que dicha carne sufre otro desmenuzado. De igual modo se  
puede ir repitiendo el proceso para lograr una mayor tritu-  
ración de la carne para alcanzar el grado conveniente según  
10. el destino previsto. - - - - -

La máquina perfeccionada según la invención, pro-  
cede inicialmente en la forma antes descrita, de modo que  
pasada la placa 8 la carne se obtiene simplemente picada,  
si bien pasa seguidamente a aplicarse contra la siguiente  
15. placa 8A en la que la correspondiente cuchilla 6A lleva a  
cabo el repicado. En el caso de existir otros juegos de pla-  
ca y cuchilla, la carne en cuestión iría sufriendo progresi-  
vos repicados hasta alcanzar el punto de trituración adecua-  
do, hasta ser vertida por el cabezal 12. - - - - -

20. Como se observa, la máquina de nueva realización  
efectúa en una sola operación, en proceso directo, el pica-  
do y cuantos repicados se deseen para la carne introducida  
en la máquina. Este proceso sin solución de continuidad sig-  
nifica un sensible ahorro de tiempo y manipulaciones, por  
25. lo que resulta altamente beneficioso. - - - - -

La máquina de repicar perfeccionada es de conve-  
niente empleo en toda clase de establecimientos expendedo-  
res de carne y, de un modo especial, en industrias de embu



337 134

22 FEB 1911

tidos, dado que en ellas se precisan carnes de un más fino picado que para los restantes casos corrientes. - - - - -

5. Descritas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia pueda aconsejar, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma que es la que se resume y concreta en las reivindicaciones que siguen. - - - - -

N O T A

10. Se declaran de novedad y propiedad para España y todos sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S

15. 1.- Perfeccionamientos en las máquinas de picar carne, a efectos de realizar el repicado directa de la misma, caracterizados por el hecho de que la carne que ha sufrido una primera acción de picado por medio de un juego de cuchilla rotativa y de una placa agujereada, bajo la presión ejercida por un tornillo empujador giratorio, pasa sucesivamente a través de por lo menos otro juego de cuchilla rotativa y placa agujereada, montados correlativamente sobre un mismo eje que se acopla al árbol motriz de la máquina, de modo que la citada carne, siguiendo el impulso de avance, pasa por cada uno de los elementos suplementarios para ser objeto de repicados hasta lograr el grado deseado. - - - - -



337 134

22 FEB

2.- Perfeccionamientos en las máquinas de picar carne, según la reivindicación anterior, caracterizados por el hecho de que el cuerpo de la máquina, en su parte destinada a la operación de picado de la carne, es apto para recibir una pluralidad de juegos de cuchilla y placa agujereada, mientras que eje motriz posee la longitud adecuada para el mismo objeto, cuyo conjunto de elementos es contenido axialmente por un cabezal delantero que se acopla al citado cuerpo y vierte la carne repicada. - - - - -

10. 3.- Perfeccionamientos en las máquinas de picar carne, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por el hecho de que la primera placa agujereada y las restantes placas agujereadas suplementarias deslizan sobre el eje motriz y son retenidas por medio de un pasador axial solidario al cuerpo de la máquina. - - - - -

15. 4.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS DE PICAR CARNE". - - - - -

20. Todo ello tal como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de siete hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de dibujos que la ilustra.

22 FEB. 1967

Por Poder  
Firmado: F. Cortijo

337134

