

34036A



MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a una Patente de Invención que se presenta en España, por Veinte años, a favor de D. Gustavo Knittel Witherich y D. Francisco Puente Chamarro, de nacionalidad española, residentes en Coloreros, 1 - Madrid, por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN MAQUINAS TROCEADORAS DE PESCADOS Y CARNES CONGELADOS Y ARTICULOS SIMILARES".

El presente invento se refiere, como su enunciado indica, a mejoras introducidas en máquinas troceadoras de pescados y carnes congelados y artículos similares,

5.- Para los fines especificados se vienen utilizando diversos tipos de maquinaria, pero todas ellas basadas en los mismos principios, El corte viene realizado a base de cinta con los perjuicios inherentes a esta clase de estructura.

En primer lugar, y debido a las variaciones de tensión



que sufre la cinta en su funcionamiento por la desigualdad de la resistencia con que tropieza en la zona de corte, las averias son muy numerosas,

5.- En segundo lugar, las sales del artículo a cortar atacan y perjudican la naturaleza del útil cortante, reduciendo su vida activa y obligando al usuario a unos cuidados de mantenimiento en servicio que encarecen el funcionamiento.

10.- Aparte de los inconvenientes expresados y como una consecuencia natural de la estructura de la máquina, esta resulta de un manejo incómodo y difícil de trasladar de un lugar a otro.

15.- Las mejoras que se preconizan en el presente invento dan una perfecta solución a los problemas expuestos en los párrafos anteriores, poniendo al alcance del público en general una máquina para cortar pescados congelados, huesos u otros artículos de naturaleza similar, de fácil manejo y transporte, exenta prácticamente de averias, sin cuidados especiales de mantenimiento en funcionamiento y de una capacidad de corte ilimitada, no estando afectado en modo alguno el elemento cortante de variaciones de tensión ni siendo perjudicado por las alteraciones de resistencia en la zona del material a dividir.

20.- Consiste el invento en una estructura de soporte, constituida por una mesa integrada por una plancha-mostrador para superficie de trabajo, y presentando en su frente una protección inferior y lateralmente dos tabiques de sustentación y refuerzo. En la parte inferior de la plancha mostrador se ajusta la fuente de energía mecánica, representada por un motor de potencial apropiado y revolucionado de acuerdo con las necesidades de corte, Sobre el eje de di-

25.-

30.-

340368



cho motor, se acopla un disco dentado, de acero, que funciona al unisono con el motor por medio de los platillos. Correspondiendo con la colocación del disco de corte se preve en la plancha de la superficie de trabajo una zona

5.- ranurada por donde emerge una porción de disco, que constituye el util cortador. Paralelamente al mismo y en un extremo de la plancha mostrador se dispone una escuadra que hace el oficio de tope de la mercancía a cortar, siendo regulable la distancia de la zona limitada entre el disco -

10.- cortador y la escuadra tope con la finalidad de regular las porciones de materia cortada.

Con el fin de que el invento sea más facilmente comprendido y su ejecución pueda ser llevada a la práctica, en el adjunto dibujo se ha ilustrado un ejemplo preferido de realización, dado a título informativo y no limitativo, y en

15.- el cual

La figura 1 muestra esquematicamente una vista en perspectiva del invento en posición de uso

La figura 2 es una representación en planta del invento representado en la figura 1, y

20.- La Figura 3 muestra un detalle del acople del util de corte al eje del motor.

En beneficio de una mayor sencillez en la descripción expositiva del invento, en las figuras partes iguales han sido afectadas de referencias idénticas.

25.- Tomando como base de consulta y guía la plasmación gráfica del invento, este está constituido por una superficie de trabajo 1, soportada por dos laterales 2 de refuerzo y una protección frontal inferior 3.

Situado en la cara inferior del panel de trabajo 1, se acopla el motor 4, a cuyo eje 9 se encuentra adosado el

30.-



disco de corte 5, que gira al unisono con el eje 9 por medio de los platillos 8 del motor 4.

5.- En el panel 1 y situado en la zona donde se encuentra el disco de corte 5 se ha previsto una abertura con la finalidad de que emerja una porción del disco de corte 5 sobre la superficie de trabajo del panel 1.

10.- Paralelamente dispuesto al disco 5 se dispone un tope 6 constituido por un elemento en forma de escuadra, graduable a voluntad sobre el rail 7 dispuesto sobre el lateral 2 adyacente al posicionamiento de la escuadra tope 6, y estando destinada ésta a reglar la medida de la porción de material a cortar.

15.- Un dispositivo de control permite la puesta en funcionamiento de la maquina, asi como la paralización de la misma.

20.- Como puede apreciarse por la descripción estructural y funcional del invento, la capacidad de trabajo del mismo es ilimitada. Fijada la medida de corte, mediante la regulación de la distancia de la escuadra 6 al disco de corte 5, mediante el carril 7, y bloqueada la escuadra 6 en la posición elegida, se pone en marcha el motor mediante el dispositivo de control, y apoyando el material a cortar sobre la superficie del panel 1 y fijándolo sobre la escuadra 6, el util 5 procede al troceo progresivo sin solución de continuidad.

25.- Como es fácilmente comprensible para los técnicos en la materia, podrán ser introducidas cuantas modificaciones de tamaño, forma, disposición y naturaleza de los elementos integrantes del invento se consideren necesarias para un mejor logro de los fines del mismo, siempre que no se

30.-



altere su esencialidad primitiva, y cuya descripción ha sido facilitada a título informativo y no limitativo, debiéndose interpretar los conceptos expuestos en su más amplia acepción.

5.-

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del objeto de la presente solicitud, se declara de propia y nueva invención, lo contenido en las siguientes

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

10.-

1º.- Mejoras introducidas en máquinas troceadoras de pescados y carnes congelados y artículos similares, caracterizadas por disponerse una superficie de trabajo en cuya cara inferior va acoplada la fuente de energía mecánica que alimenta el util cortante, que emerge del panel que

15.-

constituye la superficie soporte de trabajo mediante una abertura y disponiéndose sobre esta misma zona y paralelamente al util cortador un dispositivo de tope regulable.

20.-

2º.- Mejoras introducidas en máquinas troceadoras de pescados y carnes congelados y artículos similares, según se reivindica en el punto 1, caracterizadas porque el panel que constituye la superficie de trabajo lleva dos tabiques laterales de sustentación y refuerzo y uno frontal de protección inferior, disponiéndose sobre el lateral adyacente al dispositivo de tope regulable, un carril deslizante para el

25.-

mismo con medios de bloqueo.

30.-

3º.- Mejoras introducidas en máquinas troceadoras de pescados y carnes congelados y artículos similares, según se reivindica en los puntos anteriores, caracterizadas porque el util cortante está constituido por un disco dentado de acero que se acopla directamente sobre el eje del

340368



motor, con el que gira al unísono por medio de los plattillos del mismo.

4º.- Mejoras introducidas en máquinas troceadas de pescados y carnes congelados y artículos similares, según se reivindica en los puntos anteriores, caracterizadas por que el tope regulable está constituido por una escuadra sobre el que se apoya la materia a cortar, y delimitando dicho tope regulable la medida de la porción a cortar.

5º.- Mejoras introducidas en máquinas troceadoras de pescados y carnes congelados y artículos similares, según se reivindica en los puntos anteriores caracterizadas por el hecho de disponerse un dispositivo automático de puesta en marcha de la fuente de energía mecánica y por tanto del disco cortador.

6º.- Mejoras introducidas en máquinas troceadoras de pescados y carnes congelados y artículos similares, según se reivindica en los puntos anteriores caracterizadas por que el acoplamiento del disco dentado de acero sobre el eje del motor no es permanente y puede ser desmontado para trabajos de limpieza o de sustitución, efectuándose la fijación por cualquiera de los medios conocidos.

7º.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN MAQUINAS TROCEADORAS DE PESCADOS Y CARNES CONGELADOS Y ARTICULOS SIMILARES.

Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de la presente Memoria se reivindica en su Nota y se representa a título de ejemplo en la adjunta hoja de planos.

Esta Memoria consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas a dos espacios por una sola de sus caras.

Madrid, 10 MAY. 1967
M. S. S. S.

340368

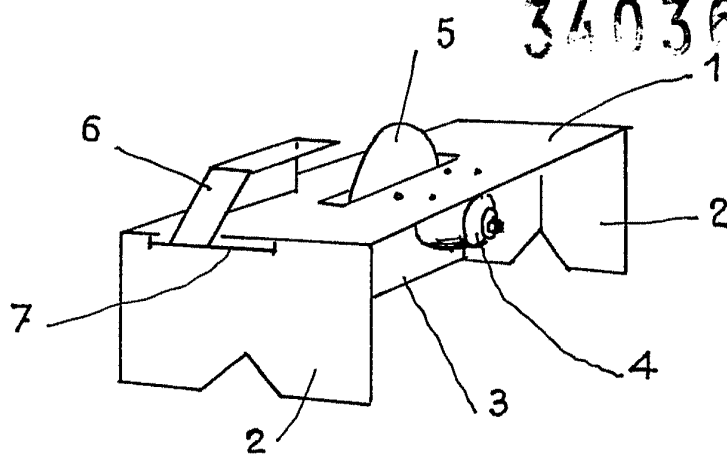


Fig. 1

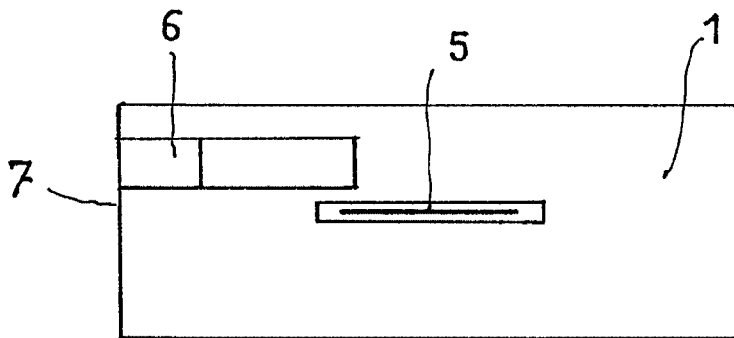


Fig. 2

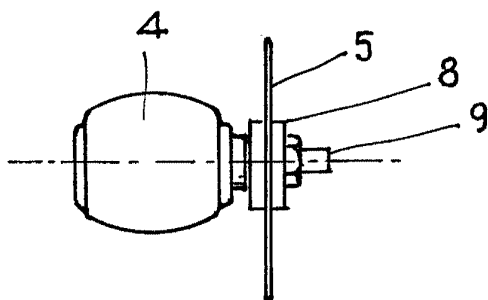


Fig. 3

10 MAY. 1967
Madrid.....de Mayo..de 1.967

M. S. Klein

ESCALA VARIABLE