

350160
15 FEB 1939

350160

CERTIFICADO
DE
ADICION

por "MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 326.485 por MAQUINA EMBUTIDORA DOSIFICADORA CONTINUA DE CARNES", a favor de DON JOSE MANUEL JARA JAVALOY y DON JAIME PRENATAZZA GARRUSTIA, ambos de nacionalidad española, domiciliados en BARCELONA, Av. Meridiana, 306.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente certificado de adición se refiere a unas mejoras en el objeto de la patente principal número 326.485 por máquina embutidora dosificadora continua de carnes.

5. En la patente principal se había previsto una máquina embutidora que esencialmente comprendía un dispositivo de alimentación integrado por una tolva con es-

POOR
QUALITY

5 FEB 1958



piral alimentador rotativo incorporado, conductor de la carne hacia el cilindro de embutición propiamente dicho, situado en posición horizontal y dotado de pistón carne accionado a través de pistón de carrera regulable y pistón auxiliar secundario.

5. En las mejoras objeto del presente certificado de adición, se han previsto unas variantes relativas a los sistemas de boca de carga, a la organización del pistón de embutición, a fin de lograr una mayor simplicidad en el funcionamiento del mismo en combinación con el pistón secundario, el dispositivo regulador de la carrera del pistón, y el hecho de disponer en lugar adecuado de la máquina, un visor de alarma que advierte al operario de manera inmediata del posible acceso de carne hacia el interior del pistón, evitándose con ello anomalías en el funcionamiento del conjunto.

10. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

15. En los dibujos :

La figura 1, manifiesta una sección esquemática en alzado del conjunto de la máquina.

La figura 2, es un detalle seccionado del dispositivo visor de alarma.

25. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización una máquina embutidora dosificadora



continua de carnes, que comprende una tolva cónica -1-, en la que se vierte la carne, bien en forma pastosa o en bloque. En el primero de los casos la masa fluye por gravedad, en cooperación con la conicidad de la tolva, hacia la boca -2- de admisión, mientras que en el caso de tratarse de bloque compacto, se precisa un dispositivo auxiliar rompedor, de función múltiple, formado por dos barras en cruz -3- y -4-, de las cuales la -3- opera como elemento rompedor previo al actuar directamente contra el bloque, siendo la barra-4- el eje de giro del dispositivo. En el extremo superior de este eje -4-, se encuentra solidario, un piñón -5-, operativamente dispuesto para ser accionado por una cremallera -6- movida por un pistón -7-. El conjunto de piñón y cremallera constituyen un dispositivo de trinquete que gira proporcionalmente el avance del pistón principal de la máquina embucadora. Cuando avanza el pistón principal, lo hace también el pistón -7- de accionamiento del trinquete antedicho, pero éste se encuentra anclado, mientras que cuando retrocede el pistón principal, correspondiendo a la fase de admisión, lo hace también el pistón del trinquete, pero ahora en bragado, girando el dispositivo rompedor en una cuantía preestablecida, y actuando el arco -8- como elemento disgregador del bloque -9-, abriendo pasos de aire, y operando el pasamanos inferior -10-, como aplanador de la masa disgregada de carne, de manera que la presión atmosférica, representada por las flechas P, actúe directamente sobre



la superficie -11- de la masa citada.

5. El retroceso del pistón principal (26 y 13 puntos) crea un vacío en el cilindro -12- de la máquina, que produce la succión de la dosis de carne, actuando exclusivamente esta succión en la carne aplastada y no en toda la carne contenida en la tolva.

10. Otra de las variantes del presente certificado, es la relativa al pistón principal o doble, en la cual ambos pistones, embutidor y secundario de la patente principal, quedan fusionados en un pistón único doble, -26- y -14-.

15. El pistón -14- presenta su vástago -15- desplazable axialmente en el interior del vástago -16- del pistón -26-, comprendiendo el extremo de aquel una válvula -17- prevista para obturar el paso -20-, propio de la cara frontal del pistón -13-.

20. Según lo descrito, cuando el fluido penetra por M', el pistón secundario -14- se desplaza hasta el tope, cerrando la válvula -17- y arrastrando al pistón -14- en la fase de embutición.

25. Cuando el fluido penetra por F', circula a través de los pasos -18-, actuando contra la cara interna del pistón -14-, desplazando a éste hasta los toques -19-, en cuyo momento se produce el arretre del pistón -26 y 13- unidos, con la válvula -17- abierta, aspirando aire, que a través de los pasos -20- y -22-, sale al exterior por el conducto -21-, creándose un

15 FEB.



vacío en el cilindro -12-, hasta el final de la carrera del pistón, donde un tope -23-, cerrará de nuevo la válvula al seguir retrocediendo el pistón -26-, sobre el -14-, permitiendo que en el recorrido inverso, el pistón principal mantenga su válvula frontal cerrada, operando como medio embutidor.

El pistón -13- es hueco, estando unido al vástago del 26 por rosca, existiendo entre dicha rosca y el pistón (13) los pasos de aire -22-, citados.

La salida de aire -21-, al vacío, presenta un manguito -24- de superficie perforada para el aire, el cual está cerrado por un extremo por un tapa -25-, transparente, que hace las veces de visor y que permite apreciar a simple vista un posible acceso de partículas de carne al interior del pistón.

Un temporizador neumático regula la carrera del pistón.

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales y medios más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

5 FEB. 1911



N O T A

Hecha la descripción del presente invento, lo que se declara como nuevo y de propia invención, comprende de las siguientes reivindicaciones :

- 1.- Mejoras en el objeto de la patente principal nº 326.485 por máquina embutidora dosificadora continua de carnes, caracterizada esencialmente por el hecho de comprender una carcasa general provista de una boca o tolva cónica de carga hacia el cilindro de embutición, situado éste en posición horizontal y dotado de un pistón embutidor doble, de carrera regulable por temporizador neumático, comprendiendo la boca de admisión y el embudo de salida de la carne embutida, sendas válvulas de admisión y salida, sincronizadas de tal manera, que la posición de cierre de una, corresponde a la de apertura de la otra.

- 2.- Mejoras, según la anterior reivindicación, en las que la tolva cónica invertida, comprende incorporado un dispositivo auxiliar rompedor de la carne compacta, integrado dicho dispositivo por un eje rotativo axial a la tolva, dotado en su extremo superior de una cruzeta diametral a la embocadura de la tolva,



cuya cruceta opera como medio rompedor del bloque de carne por acción directa sobre el mismo, existiendo desde uno de los extremos de la cruceta hasta un pasamanos inferior del eje, una barra en arco, que en el giro del conjunto del dispositivo abre pasos de aire en la masa compacta de la carne, la cual cae por gravedad hacia el fondo de la tolva, donde es aplanada por el pasamanos, y sobre la que actúa la presión atmosférica, siendo esta carne aplanada la que es aspirada hacia el cilindro por la bomba de vacío del pistón doble.

3.- Mejoras, según las reivindicaciones 1 y 2, en la que el pistón de embutición es accionado por un pistón auxiliar, cuyo vástago es móvil axialmente en el interior del vástago del pistón principal, siendo comandado el pistón auxiliar por válvula neumática o hidráulica accionada mecánicamente, o pilotada, o eléctricamente comprendiendo el pistón principal o de embutición, una válvula de vacío frontal en su cara anterior, la cual es mantenida cerrada en su movimiento de avance o de embutido, mientras que es abierta automáticamente, en el movimiento de retroceso o de alimentación del cilindro, entrando en función la bomba de vacío que crea una succión en el cilindro, cooperando a la entrada de la carne y eliminado el aire en suspensión contenido, a través del conducto de salida equipado con visor de alar

15 FEB.



4.- Mejoras, según la anterior reivindicación, en la que la bomba de vacío está integrada por el propio pistón principal que al efecto se ha previsto hueco, dotado en su cara frontal de un orificio sobre el que opera un pequeño pistón situado en el extremo del vástago axial del pistón auxiliar y que actúa como válvula.

5.- Mejoras, según las reivindicaciones 3 y 4, en la que en el avance del pistón secundario se producen sucesivamente, el cierre de la válvula frontal citada y el arrastre del pistón de embutición, mientras que en el retroceso del pistón secundario, al recibir el fluido por su cara opuesta, a través de pasos existentes en el pistón principal, se produce la apertura de la válvula, entrando en función la bomba de vacío, y el arrastre en retroceso del pistón principal hasta que el pistón secundario es detenido por un tope situado en el extremo del cilindro, continuando todavía el desplazamiento del pistón principal sobre el secundario hasta el cierre de la válvula frontal, quedando en posición de realizar una nueva carrera de embutición.

6.- Mejoras, según las reivindicaciones 1 a 5, en las que el mecanismo de accionado del dispositivo rompedor situado en la tolva, está constituido por un pistón solidario en el extremo del eje vertical de aquel y por una cremallera propia del extremo del vástago de un pistón auxiliar, sincronizado con el pistón doble descrito, constituyendo el conjunto de pistón y cremallera



un mecanismo de trinquete, cuyo giro es proporcional al avance del pistón doble, de manera que cuando éste avanza, el trinquete se mantiene loco, embragando sin embargo en el retroceso, proporcionando movimiento rotativo al elemento rozador, en una cuantía preestablecida.

5. 7.- Mejoras, según la reivindicación 1, en las que el visor de alarma está integrado por un manguito perforado, conectado al conducto de salida de aire a bomba de vacío, y dotado en su extremo de una tapa transparente a través de la cual se aprecian las partículas de carne, en caso de acceso de ésta hacia el interior del pistón.

15. 8.- Mejoras, según las reivindicaciones 1 a 7, en las que en una alternativa de realización, se han previsto en la máquina dos pistones idénticos en disposición paralela, que realizan alternativamente las funciones de carga y embutición, a partir de una tolva única con boca de carga provista de juego de válvulas sincronizadas.

20. 9.- Mejoras en el objeto de la patente principal nº 326.485 por Máquina embutidora dosificadora con tinua de carnes.



Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 10 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 15 FEB. 1963

p.a.

JAIMÉ ISEERN

B. P.

Firmado: LUIS REY PADILLA



Fig. 1

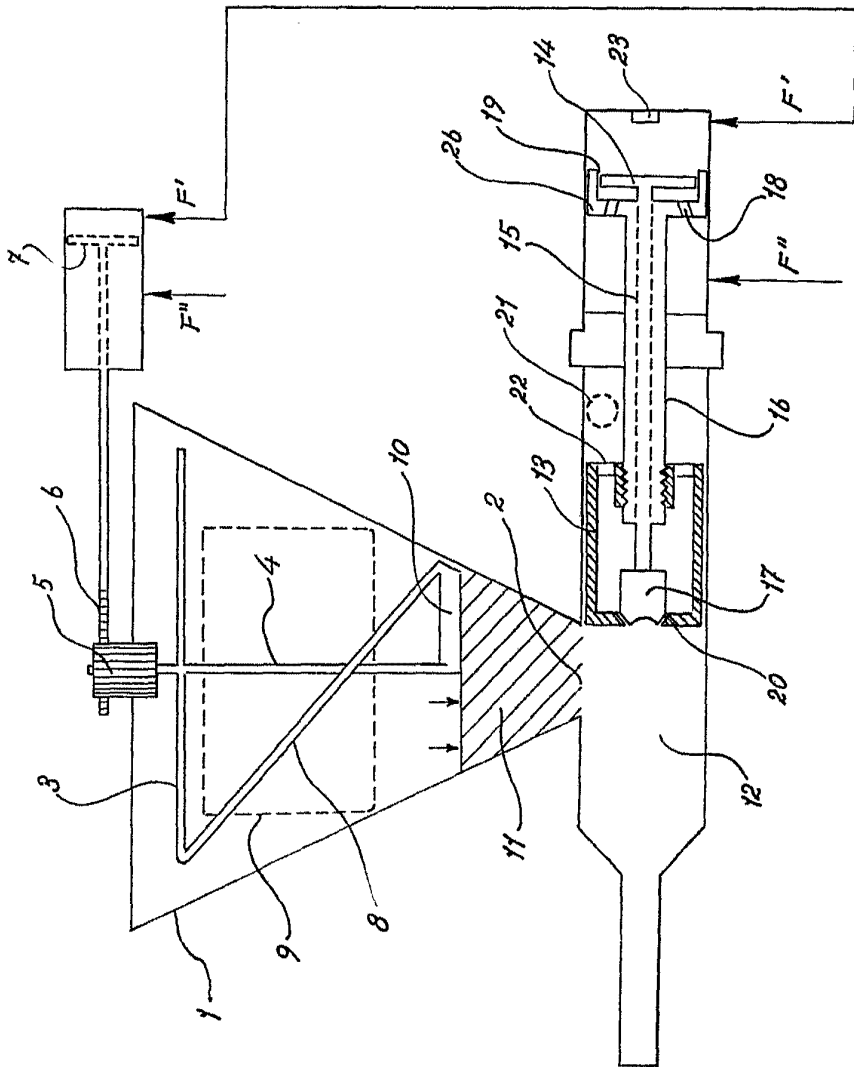
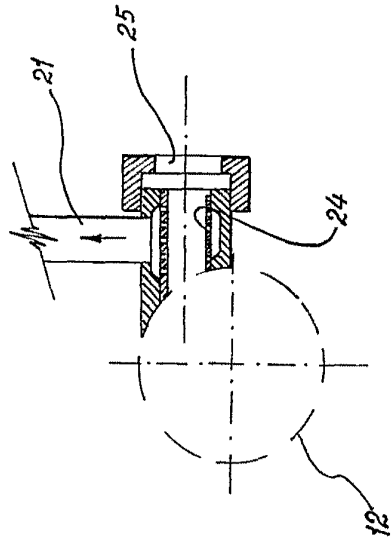


Fig. 2



5 FEB. 1968

Madrid, Jaime Isern

Ap. 1000

350160

Fig. 1

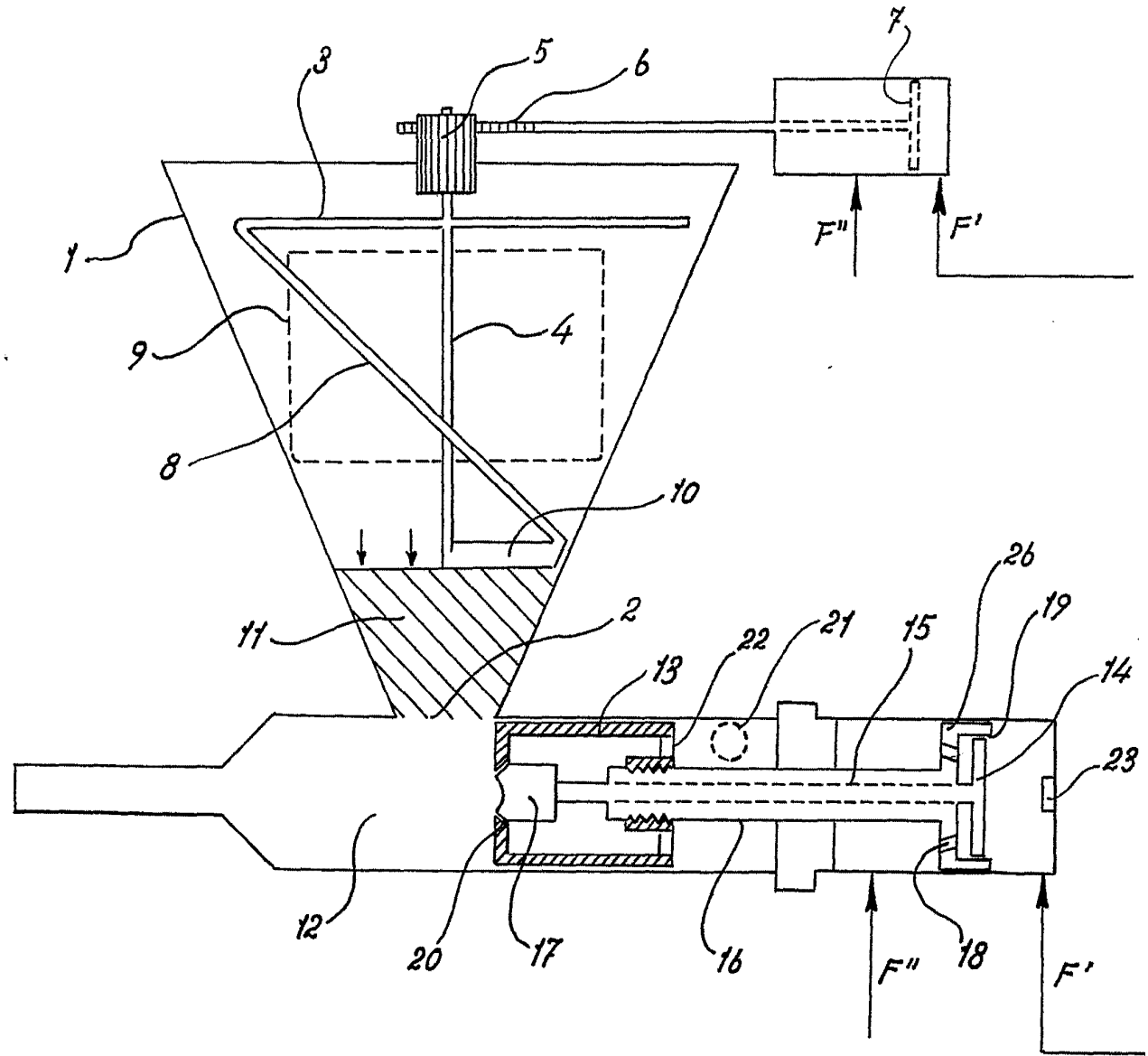
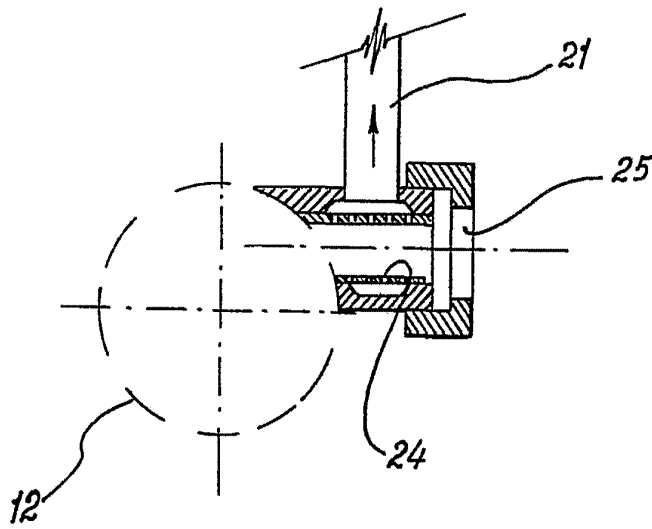
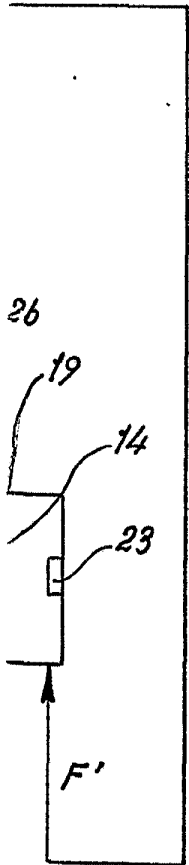




Fig. 2



15 FEB. 1968
Madrid,
p.p. Jaime Isern
Firmado: LUIS RAY PADILLA