



10 A) Las embutidoras existentes hasta hoy, para la fabricación de embutidos son de pistón cilíndrico, con una envolvente que hace de cámara de alimentación, donde es introducida la pasta cárnica para ser embutida dentro de la tripa, una vez realizado -
15 el llenado de la tripa se retrocede y vuelve a quedar la cámara vacía, para de nuevo efectuar su llenado con la ya preparada pasta cárnica de embutidos.- Con la embutidora que se preconiza, se anula el tiempo muerto de retroceso, ya que basta hacer girar el tornillo sinfin al revés del ciclo anterior, para que ya este com
15 primiendo de nuevo.-

20 B) En las embutidoras existentes hasta hoy, se ha de mantener un espacio vacío, de un mínimo igual a la carrera del pistón cilíndrico que efectúa la compresión, a fin y efecto de que el vástago de dicho pistón cilíndrico, no toque la mesa de trabajo o en su defecto el suelo, para anular esta dificultad, (cuando se quiere operar en mesas de trabajo) se hace actualmente la embutidora horizontal, pero tiene la dificultad de la carga de -
25 las pastas cárnicas en la cámara envolvente, pues su alimentación no tiene la misma seguridad que la vertical.-

25 En la embutidora que se preconiza se anula el citado espacio vacío, puesto que su carrera se logra en sentido radial, siendo por tanto el traslado en uno u otro sentido de giro "de un radio dentro de una circunferencia pasando siempre por su centro". Con respecto a la carga de las pastas cárnicas se efectúa -
30 en sentido vertical y por su propia gravedad, ya que basculando la tapa, queda completamente despejada la artesa, para recibir - en su interior el contenido de las pastas para ser inyectadas a la tripa de los embutidos.-

35 C) Las embutidoras que existen hasta hoy no tienen la misma facilidad de limpieza que la que se preconiza, por ser su



capacidad de carga longitudinal, haciendo algo dificultosa la introducción de la mano y el brazo en su interior para ser limpiada.

La que se preconiza es de escasa altura, y de suma facilidad de limpieza.

40 D) A mano o motor funciona con seguridad, rapidez por no tener tiempos muertos, limpieza fácil, y exenta de espacios perdidos.

En la adjunta hoja de planos, se ha representado una forma de ejecución del aparato de que se trata.

45 La figura 1.- Representa una vista en alzado y en sección.

La figura 2.- Representa una vista en planta y sección de la figura 1 para mejor apreciar el detalle de funcionamiento.

50 Como puede apreciarse, esta embutidora comprende una base (1) en la que se solidariza un eje (2) por medio de los tornillos (3) con la acción del manubrio o motor (4) gira el tornillo sin-fin (5) haciendo girar la corona (6) solidaria a su vez por el tornillo (7) con la camisa (8) la cual es concéntrica con la artesa (9) y portadora de una pala radial (10) siendo la antedicha pala la promotora de la translación de la pasta cárnica hacia
55 la salida "A" o "B" según sea su ciclo de giro.-

60 En la figura 2.- Se representa la pala partiendo del punto "A" hacia el "B" y en trazo de puntos, la pala habiendo partido de "B" y estando a tope hasta "A". Apreciándose por tanto, que para que la pasta no pase al lado contrario de donde se efectua la presión de inyección, se provee la salida (11) solidaria a la artesa, con tornillos (12) con un sistema de valvula de retención (13) la cual oscila hacia "A" o "B" según del lado que se reciba la presión. La artesa es tapada con la tapadera (14) -



65 basculante por el eje (15) y fijada al eje rijido (2) por medio de un volante (16) solidario con un vástago roscado (17), en la salida va acoplada una tuerca (18) que fija las distintas medidas de boquilla (19) según el diámetro de la tripa a llenar.

70 Descrita suficientemente la invención, así como una manera de efectuarla practicamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de cualquier clase de modificación de detalle, en tanto ésta no altere su funcionamiento base.

-:- N O T A -:-

75 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este registro de patente de invención en España, por veinte años, son los siguientes:

80 1ª.- "APARATO EMBUTIDOR RADIAL DE PASTAS CARNICAS", - caracterizado por que consta de una artesa dentro de la que, mediante mando por tornillo sin fin y piñón, accionado manualmente a manivela, se provoca giro de un eje vertical centrado al que es solidaria una pala radial, poseyendo la artesa de tapa de cierre bloqueable, con lo que el giro de la pala provoca una acción - sobre la pasta a la que impulsa, según el sentido de giro, hacia una u otra de dos salidas opuestas en comunicación con un entron
85 que al que se acopla boquilla de dimensiones en función del diámetro de la tripa a llenar.

90 2ª.- "APARATO EMBUTIDOR RADIAL DE PASTAS CARNICAS", - según reivindicación anterior, caracterizado por que posee válvula de retención discriminatoria de cierre y salida y de funcionamiento automático por la presión de embutido la cual válvula cierra la salida no operante y abre la operante según el sentido de giro de la pala.

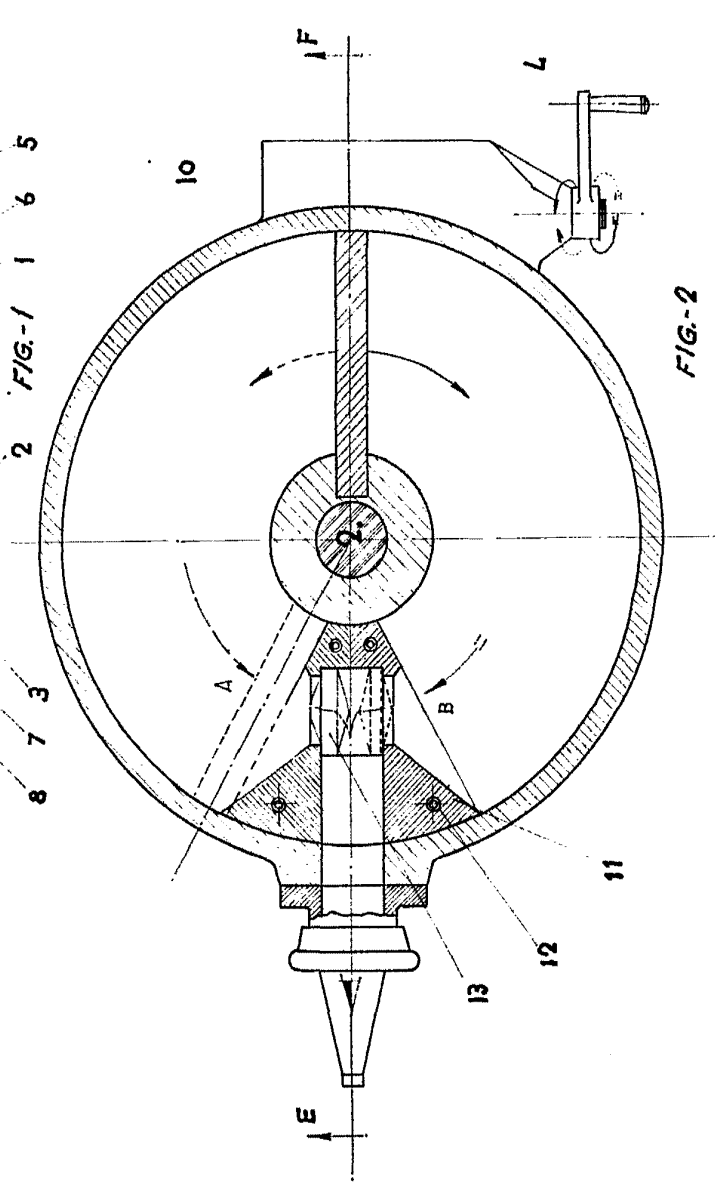
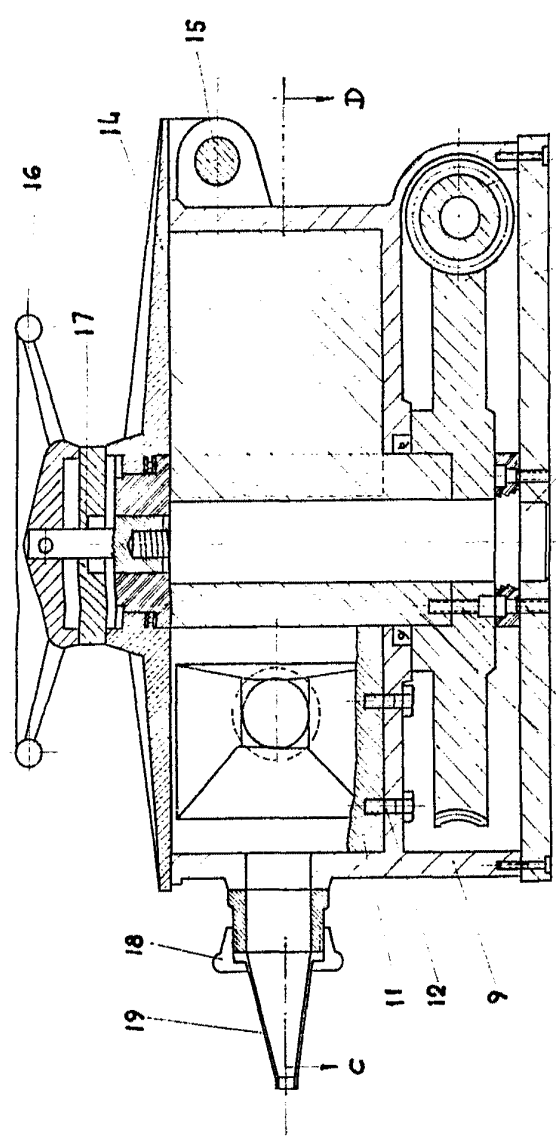


3º.- "APARATO EMBUTIDOR RADIAL DE PASTAS CARNICAS".-

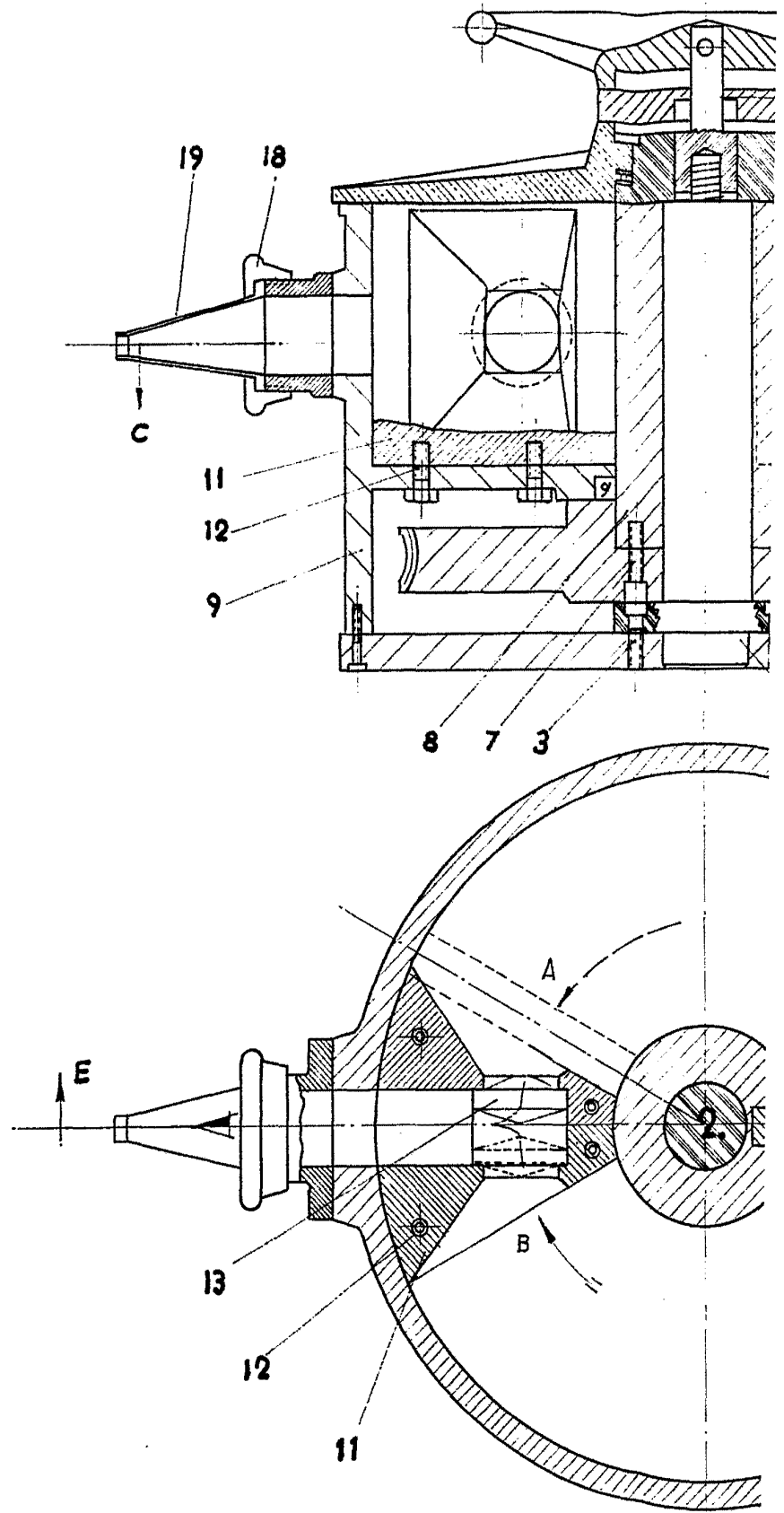
95 Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede
y para los fines que se han especificado, representado en el di-
bujo que se acompaña.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas
escritas a máquina por una sola cara.

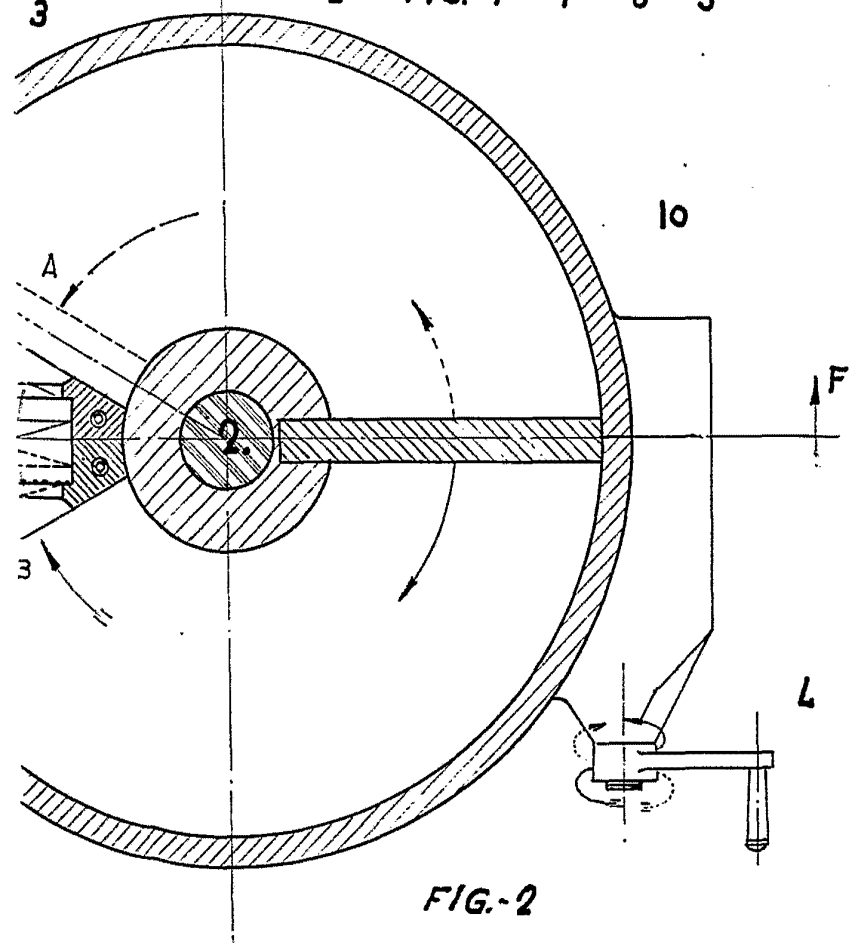
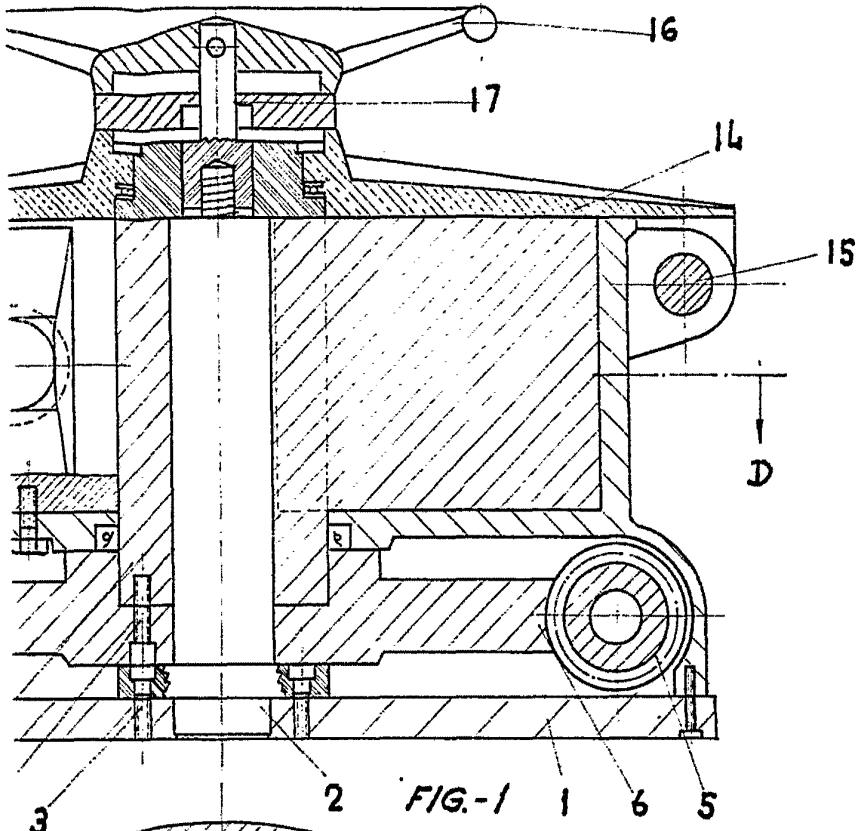
Madrid, 31 de Mayo de 1968



ELEMENTOS MECANICOS ESPECIALES, S.A.



ESCALA VARIABLE



31 1938
Handwritten signature or initials