

368221

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

a favor de Don Juan PLANAS COLL y don Ginés PLANAS MIAS,
ambos de nacionalidad española, residentes en Bañolas
(Gerona), calle Alfonso XII, 113, por "MÁQUINA MACERADO-
RA DE PIEZAS CÁRNICAS".

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La presente invención se refiere a una nueva
máquina maceradora o masajeadora de piezas cárnicas, me-
diante la cual se racionaliza considerablemente el tra-
bajo de las conocidas, con miras a los modernos métodos
de producción a gran escala.

10. La máquina de acuerdo con la invención consta,
esencialmente, de un depósito receptor de la carne a tra-
tar y en el que al menos una parte de su superficie sobre
la que se apoya dicha carne está constituida por un disco
montado giratorio y conectado mediante una transmisión con

POOR
QUALITY



un dispositivo motor de accionamiento. La superficie activa de este disco se halla provista de salientes que impulsan y golpean las piezas cárnicas dando lugar al efecto de maceración o masaje.

5. El depósito en cuestión, de forma preferentemente cilíndrica, puede tener cualquier inclinación deseada siempre y cuando la parte de su superficie interior sobre la cual viene a apoyarse la carne esté provista de los salientes descritos. Una realización preferida es aquella en que dicho recipiente está desarrollado a modo de cuba cilíndrica en cuyo fondo se encuentra el disco giratorio; en este caso las superficies activas de dichos cuba y fondo están provistas de topes cooperantes con las piezas cárnicas en tratamiento, los cuales son desarrolladas a modo de nervios salientes y dispuestos de manera que forsan ángulo con las direcciones según las cuales dichas piezas se desplazan respecto de ellos.
- 10.
- 15.

Con el objeto de facilitar la limpieza de la máquina, la periferia del disco giratorio se encuentra separada de las paredes laterales del recipiente, y el espacio intermedio, comprendido entre estos elementos, se halla ocupado por una o varias piezas que completan el fondo y estén montadas de manera que resulten fácilmente amovibles por medios manuales.

20.

Otra característica de la invención se refiere a la posibilidad de situar la boca del recipiente de tratamiento en la parte superior del mismo, disponiendo en ella una tapa-tolva que centra la entrada de la carne en

25.



la carga de la máquina y evita la proyección de la misma al exterior.

5. La descarga de la máquina puede realizarse, ventajosamente, por la propia fuerza centrífuga del movimiento de la carne dentro del recipiente, a través de una abertura lateral formada en la pared del mismo y provista de la correspondiente tapa amovible.

10. Se puede, finalmente, dotar la máquina de una cubeta colectora que forme parte de la bancada y situada debajo del espacio comprendido debajo del disco giratorio y de las piezas amovibles del fondo, a fin de recoger los jugos que se forman durante el tratamiento de las carnes.

15. Los dibujos adjuntos muestran, a título de ejemplo no limitativo del alcance de la invención y en forma esquemática, una forma preferida de llevarla a la práctica.

20. En dichos dibujos: La figura 1 es una vista lateral alzada del conjunto de la máquina con partes seccionadas; la figura 2 una vista en planta superior del disco giratorio que forma parte del fondo del recipiente de tratamiento, y la figura 3 es una sección de uno de los nervios o topes de tratamiento, según el plano III-III de la figura anterior.

25. La máquina representada consta de una bancada general -1- de chapa soldada, a modo de caja que contiene los mecanismos de accionamiento y cuya parte superior se halla bordeada por una canal colectora -2-, terminada



en un vertedero -3-, todo ello para la finalidad que se indicará más adelante.

5. En la parte central de la pared superior -4- de la bancada -1- se halla formado un robusto pivote -5- en el que, mediante dispositivos de rodamiento apropiados, se encuentra montado libremente giratorio un árbol vertical -6- que sobresale por sus dos extremos. El extremo inferior de este árbol lleva fijada una polea acanalada -7- para una serie de correas trapezoidales -8- que, a su vez, pasan por la polea -9- de un electromotor de accionamiento -10-, montado en forma convencional a la bancada.

15. En la parte superior -4- de la bancada -1- se encuentra montado mediante pilarillos tales como el visible en -11-, el recipiente de tratamiento de las piezas cárnicas, indicado con la referencia general -12-. Consta este último de una cuba cilíndrica -13-, abierta por sus dos extremos y apoyada sobre los pilarillos -11- mediante orejas -14-, de manera que queda dispuesta coaxialmente sobre el árbol -6-.

20. El fondo de la cuba -13- está formado por una parte anular fija -15- y un disco central giratorio -16-, que ajusta libremente giratorio dentro de la abertura de la anterior y coplanario con ella, y es solidario del cubo -17- fijo al extremo superior del árbol -6- citado. La parte fija -15- está formada por dos o más piezas en arco que completan el contorno de la cuba y son fijadas por medios de accionamiento manual, tales como los tornillos de



volante -18-, al borde inferior de la referida cuba.

5. Las superficies internas de dichas cuba y disco -13- y -16- están provistas de una serie de nervios salientes -19- y -20- de cualquier construcción adecuada, por ejemplo de chapa embutida y soldada o remachada a los elementos correspondientes. Por razones de conveniencia del dibujo, los nervios -19- de las paredes de la cuba han sido representados verticales, pero en la práctica tendrán cualquier inclinación adecuada, de acuerdo con las necesidades del tratamiento de la carne. Los nervios -20- del disco, como se aprecia en la figura 2, están inclinados con respecto de los radios del disco.

10. En un punto apropiado de la pared lateral de la cuba -13- se ha formado una abertura -21- que llega hasta el fondo de la cuba y desemboca encima de un vertedero -22- para la descarga del material tratado. Una compuerta -23-, montada de manera fácilmente accionable por cualquier sistema convencional, permite mantener cerrada dicha abertura durante el funcionamiento de la máquina.

15. Finalmente, la boca superior de la cuba puede ser cubierta mediante una tapa -24-, asimismo anovible y cuya parte central está deprimida y perforada formando una tolva o embudo de carga -25-.

20. Esta tolva -25- determina la deposición del material a tratar en el centro del disco evitando desequilibrios dinámicos y las proyecciones de partículas o jugos al exterior durante el funcionamiento.



5. El disco -16- es accionado en rápida rotación, de forma que los nervios -20-, al mismo tiempo que impulsan las piezas cárnicas depositadas sobre él, las golpean y voltean energicamente, dando lugar al efecto de masaje que es completado por el choque de las propias piezas contra los nervios -19- de la cuba.

10. En este tratamiento de la carne se produce gran cantidad de jugos que se filtran por las rendijas del fondo de la cuba -12-, caen sobre la mesa -4- y son canalizados por -2- hasta el vertedero -3-, donde pueden ser recogidos en forma apropiada. Lo mismo sucede con las aguas de limpieza, tanto si se retira o no las partes desmontables -15-.

15. Es evidente que la máquina descrita es capaz de efectuar un eficaz tratamiento de masajeado de la carne, con un fuerte ritmo de producción.

20. Serán independientes del alcance de la invención los detalles accesorios y demás características constructivas que no alteren la esencialidad de la misma, especificada en las siguientes reivindicaciones.

- . -
N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1. Máquina maceradora de piezas cárnicas, ca-

30 MA



- racterizada esencialmente por el hecho de estar constituida por un recipiente receptor de la carne a tratar y en el que al menos una parte de su superficie sobre la que se apoya dicha carne, está constituida por un disco montado giratorio y conectado mediante una transmisión con un dispositivo motor de accionamiento, estando el área activa de dicha superficie provista de salientes que impulsan y golpean las piezas cárnicas dando lugar al efecto de maceración o masaje.
- 5.
10. 2. Máquina maceradora de piezas cárnicas, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el recipiente está desarrollado a modo de cuba cilíndrica en cuyo fondo se encuentra el disco giratorio, estando las superficies activas de ambos elementos provistas de topes cooperantes con las piezas cárnicas, desarrollados a modo de nervios salientes y dispuestos de manera que forman ángulo con las direcciones según las cuales dichas piezas se desplazan respecto de ellos.
- 15.
20. 3. Máquina maceradora de piezas cárnicas, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que la periferia del disco giratorio se encuentra separada de las paredes laterales del recipiente y el espacio intermedio se halla ocupado por una o varias piezas que completan el fondo, montadas en disposición fácilmente amovible a los fines de facilitar la limpieza de la máquina.
- 25.
4. Máquina maceradora de piezas cárnicas, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de

30 M



que la boca del recipiente, situada en la parte superior, lleva aplicada una tapa-tolva que centra la entrada de la carne y evita la proyección de la misma al exterior.

5. Máquina maceradora de piezas cárnicas, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que la pared lateral del recipiente tiene una abertura con tapa amovible, por la cual es descargado por fuerza centrífuga el material tratado.

10. Máquina maceradora de piezas cárnicas, según las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por el hecho de que la máquina comprende una bancada que forma cubeta colectora de líquidos debajo del disco giratorio y las partes de fondo amovibles.

7. Máquina maceradora de piezas cárnicas.

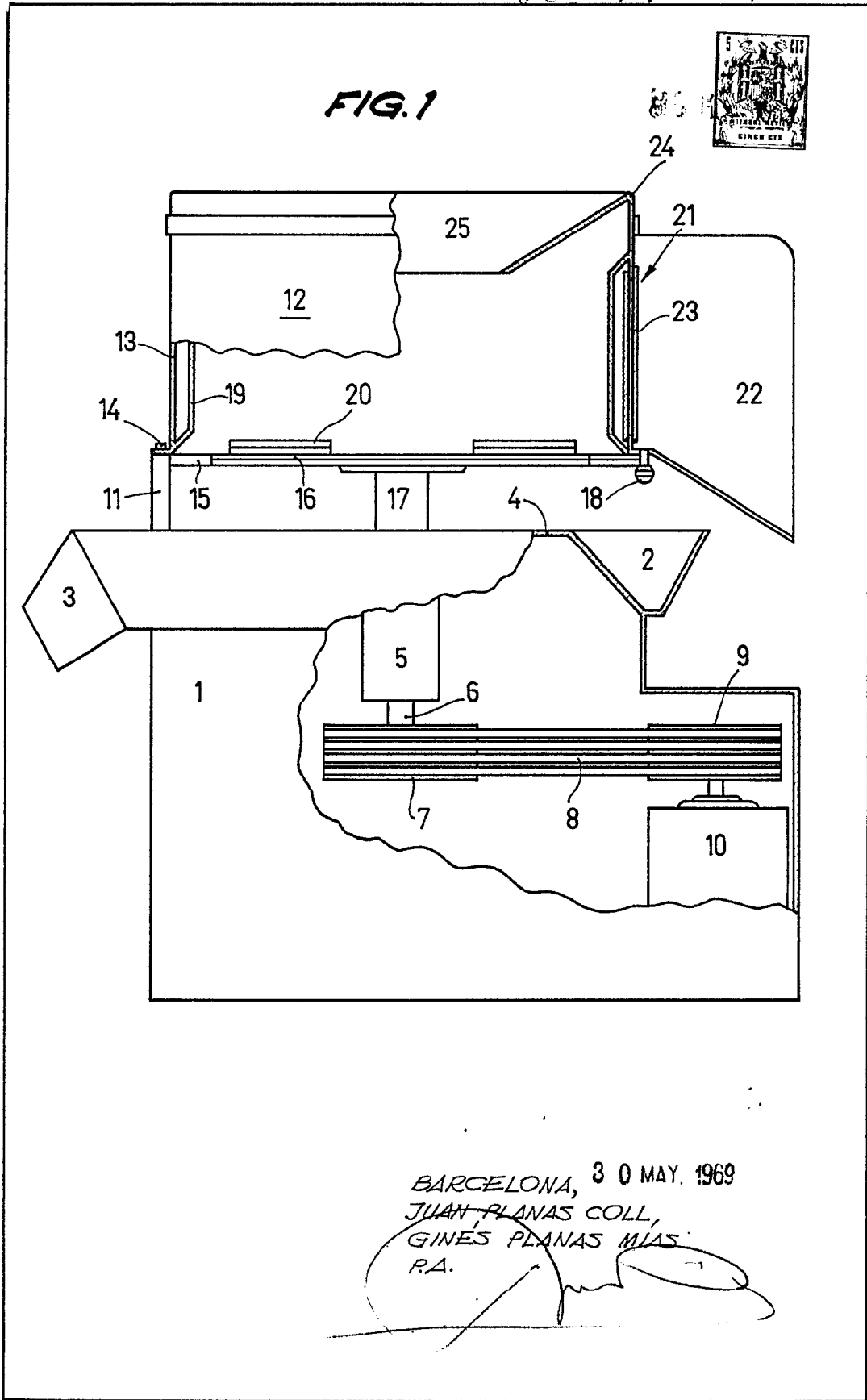
15. La presente memoria consta de ocho hojas foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona, 30 de mayo de 1969

Juan PLANAS COEL
Ginés PLANAS MIAS

E.a.

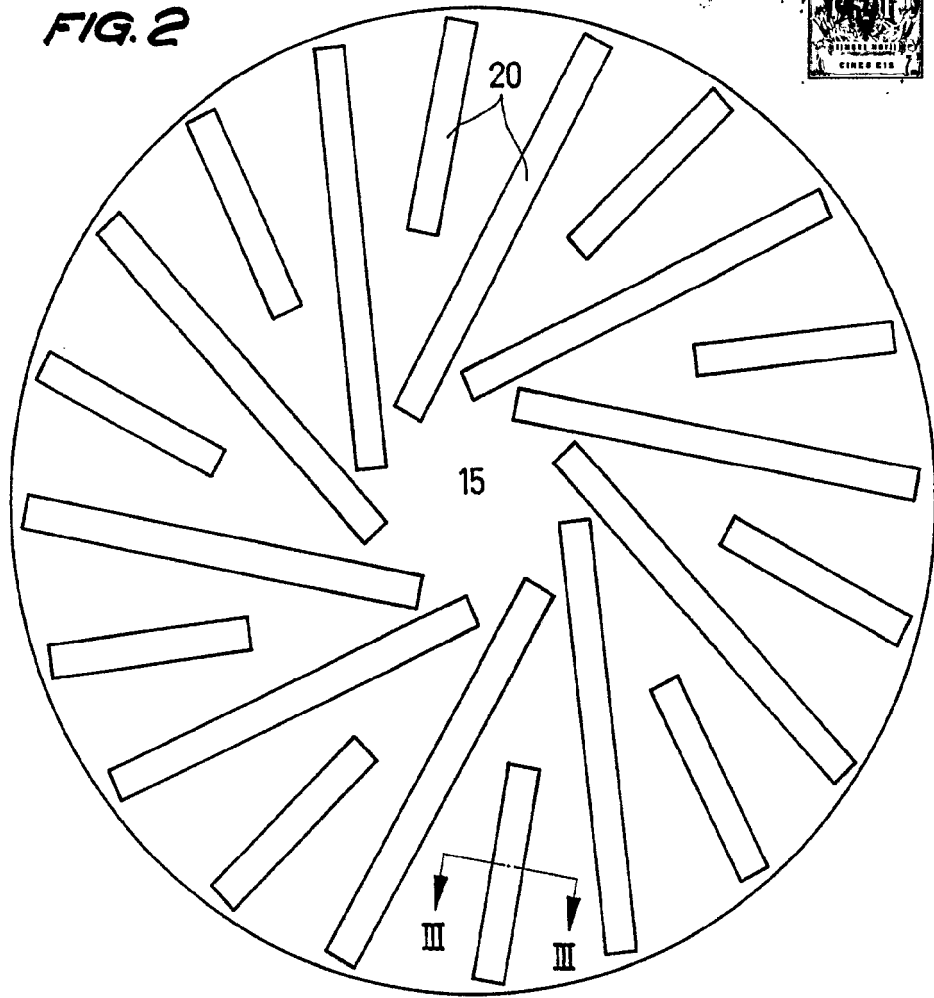
17.727/2



36221

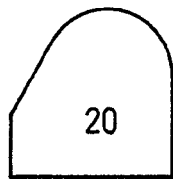


FIG. 2



17.727/2

FIG. 3



BARCELONA, 30 MAY. 1969
JUAN PLANAS COLL,
GINÉS PLANAS MIAS
P.A.