



371219.

CLASE A22
SUBCLASE C

P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I O N

a favor de TALLERES VALL, S. A., entidad española, domiciliada en Sabadell (Barcelona), calle San Matías, 20, por "MAQUINA DIVISORA Y ATADORA DE EMBUTIDOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta invención hace referencia a una nueva máquina expresamente diseñada para conseguir la división en porciones de productos tubulares continuos del tipo embutido, así como para lograr el atado individualizado de cada porción obtenida, aventajando con ello los métodos y sistemas actualmente seguidos para la obtención de tales características.

5. En efecto, en la actualidad, para la consecución de tales efectos, o bien se recurre a la acción manual o bien se utilizan máquinas extraordinariamente complicadas

10.

POOR
QUALITY

25 AGO



que encarecen de una forma muy notable al producto final. A pesar de su simplicidad, el primer sistema tampoco resulta rentable, por cuanto para conseguir una producción aceptable, se precisa la utilización de mucha mano de obra, lo que igualmente conduce a que el producto salga encarecido.

5.

La presente invención elimina completamente los inconvenientes apuntados, por cuanto arbitra una nueva realización de máquina, de gran simplicidad constructiva y funcional, que, actuando de una forma semiautomática, además de lograr las operaciones de atado y división en porciones del embutido, permite que éste pueda ser suministrado a un precio más asequible que el actual.

10.

En esencia, la máquina en cuestión está constituida por una caja principal en el interior de la cual van dispuestos dos mecanismos independientes, uno de los cuales actúa sobre un juego de mordazas asociado en la parte delantera del cabezal principal de la máquina, determinando las zonas límites de fraccionado del embutido, efectuando la estrangulación de dicho embutido en dichos puntos, para dejarlo a punto de recibir la segunda operación, es decir la de atado del embutido por tales zonas, lo que concurre por efecto de girar o mejor dicho voltear el citado cabezal dos veces consecutivas sobre su propio eje.

15.

20.

25.

Por otra parte, los dos mecanismos mencionados, que preferentemente recibirán un accionamiento por cilindros neumáticos, son accionables desde el exterior de la

25 AG



máquina, bien a través de mandos mecánicos convencionales, pedales o mandos eléctricos, según se desee.

5. Los dibujos adjuntos muestran, a título de ejemplo no limitativo del alcance de la invención, una forma preferida de llevarla a la práctica, en representaciones esquemáticas.

10. En dichos dibujos: La figura 1 es una vista en perspectiva de la máquina en cuestión; siendo la figura 2 un detalle también en perspectiva de cómo queda el producto, después de su paso por dicha máquina; la figura 3 representa una sección longitudinal parcial del cabezal principal de la máquina y del mecanismo de accionamiento de las mordazas que incorpora; la figura 4 es a su vez una vista frontal de la misma máquina, con las mordazas en posición abierta; y la figura 5 se corresponde, por último, con la propia vista frontal anterior, representándose las mordazas en posición cerrada.

15. Según tales figuras, la máquina divisora y atadora de embutidos objeto de la presente invención está constituida por una caja -1- provista superior y frontalmente de una bandeja -2- que facilite la actuación del operario que controla la máquina, llevando otra zona superior rebajada -3- en donde queda situado el cabezal de la máquina, que de esta forma queda interpuesto entre los salientes posterior -4- y frontal -5- de menor altura, que determinan aquel entrante central -3-.

20. Ambos resaltes -4- y -5-, así como sus prolongaciones, sirven para la ubicación de los mecanismos, pre-



ferentemente hidráulicos o neumáticos, que accionan los elementos apropiados del cabezal, concretamente sus partes más importantes, cuales son el tambor giratorio -6- y las mordazas -7-.

5. El mentado tambor -6- incorpora en un punto de su superficie un cilindro -8- que, yendo fijado al mismo tambor mediante pletinas -9- y -10- soldadas a ambos cuerpos, aloja en su interior el carrete de hilo -11- que sirve para el atado de las porciones de embutido,
10. hilo que al salir del cilindro -8- pasa por una pequeña polea asociada a un brazo -12- saliente de la tapa de tal cuerpo, e integrada por sendos discos -13- y -14-, uno de los cuales recibe la acción elástica de un pequeño resorte -15- regulable en cuanto a tensión a través de
15. una tuerca -16- estabilizando la actuación de la citada polea.

- Por su parte, el tambor -6- lleva asociado un saliente -17- con una ranura -18- que sirve de guíahilo y que va relacionado con un pequeño contrapeso -19- provisto
20. de un pequeño tornillo prisionero -20- para que pueda regularse según su posición con respecto al brazo -21- la tensión a que se encuentra el hilo en el atado.

- Además, el tambor -6-, que es hueco para que pasen a su través las distintas porciones de embutidos
25. -22-, en el interior del saliente -4- lleva una rueda dentada -23- por donde recibe la acción oportuna, que es la de voltear dos veces sobre sí mismo para conseguir el atado de las citadas porciones -22-.

25 AGO



5. En la parte frontal del mismo tambor -6- van situadas las mordazas -7-, que adoptan una configuración general circular, con sendas expansiones -24- y -25-, la primera también como prolongación del hueco o vaciado de la mordaza, con el fin de que entre dichas dos mordazas se deje un pequeño círculo -26- de acumulación del embutido en su zona estrangulada, mientras que la otra expansión -25- sirve para que las citadas mordazas pasen de su posición abierta a cerrada y viceversa, lo que se logra con la colaboración de un paralelogramo articulado -27- que recibe mediante el bloque -28- la acción del correspondiente cilindro neumático o hidráulico -29-.

10. Según tal conjunto de elementos, la actuación en conjunto de la máquina es como sigue: haciendo pasar el embutido en forma continua por el hueco interior del tambor -6-, llega un momento en que sale por la parte frontal y queda encarado en la zona destinada a determinar la porción correspondiente, con la mordaza -7-, siendo así que en tal momento actuando el mando correspondiente de la máquina se pone en acción el paralelogramo articulado -27- y las mordazas -7-, las cuales estrangulan al citado embutido dejándolo listo, para que reciba el atado en dicha zona estrangulada, lo que se efectúa accionando el otro mecanismo incorporando a la máquina, el cual voltea al tambor -6- dos veces sobre sí mismo y acumula el hilo atado ya en la zona -30-, para a continuación, terminada la citada operación, permitir que el operario estire nuevamente el embutido y deje la zona subsiguiente -31- enca-



rada con las mordazas -7- para repetir el ciclo, siendo así que en consecuencia el hilo -11- que en tal momento está suelto discurrirá por la porción -22- de embutido y tendrá acceso a la otra zona -31- citada.

5. Serán independientes del alcance de la presente invención, los detalles constructivos y demás características que no alteren su esencialidad, utilizados en su puesta en práctica, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las siguientes reivindicaciones.

N O T A

10. Se reivindica como objeto de la presente patente de introducción:
1. Máquina divisora y atadora de embutidos, caracterizada esencialmente por estar integrada por una caja provista superiormente de un cabezal principal hueco, a través del cual pasa el producto tubular en forma continua para quedar situado en la posición de recepción de las operaciones de atado y porcionado, que concurren sucesivamente actuando sobre sendos mandos incorporados a la citada caja, y a través de otros tantos mecanismos que ponen en funciones sucesivamente unas mordazas frontales de estrangulación del embutido, y un tambor del cabezal principal que incorpora el oportuno hilo y que, al girar dos veces sobre su mismo eje logra efectuar la operación de atado en los extremos de las operaciones de embutido.
- 15.
- 20.



2. Máquina divisora y atadora de embutidos, según la reivindicación anterior, caracterizada porque el accionamiento en giro del tambor del cabezal se efectúa mediante un juego de ruedas dentadas debidamente sincronizadas, mientras que el accionamiento de las mordazas se hace a través de un paralelogramo articulado que actúa sobre sendas expansiones de las mismas en el sentido de que otras dos expansiones de ella que abarcan también al hueco central estrangulan al embutido hacia un pequeño círculo
5. separador de las porciones, en donde entra en acción el hilo de atado, el cual pasa por un guíahilos con un contrapeso incorporado para regular la tensión del hilo, y anteriormente por una polea asociada a la caja contenedora de la bobina de hilo, que a su vez va fijada solidariamente sobre el tambor del cabezal principal.
- 10.
- 15.

3. Máquina divisora y atadora de embutidos.

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

Barcelona, 25 de agosto de 1.969

TALLERES VALL, S. A.

P.a.
E. PONTI
P P

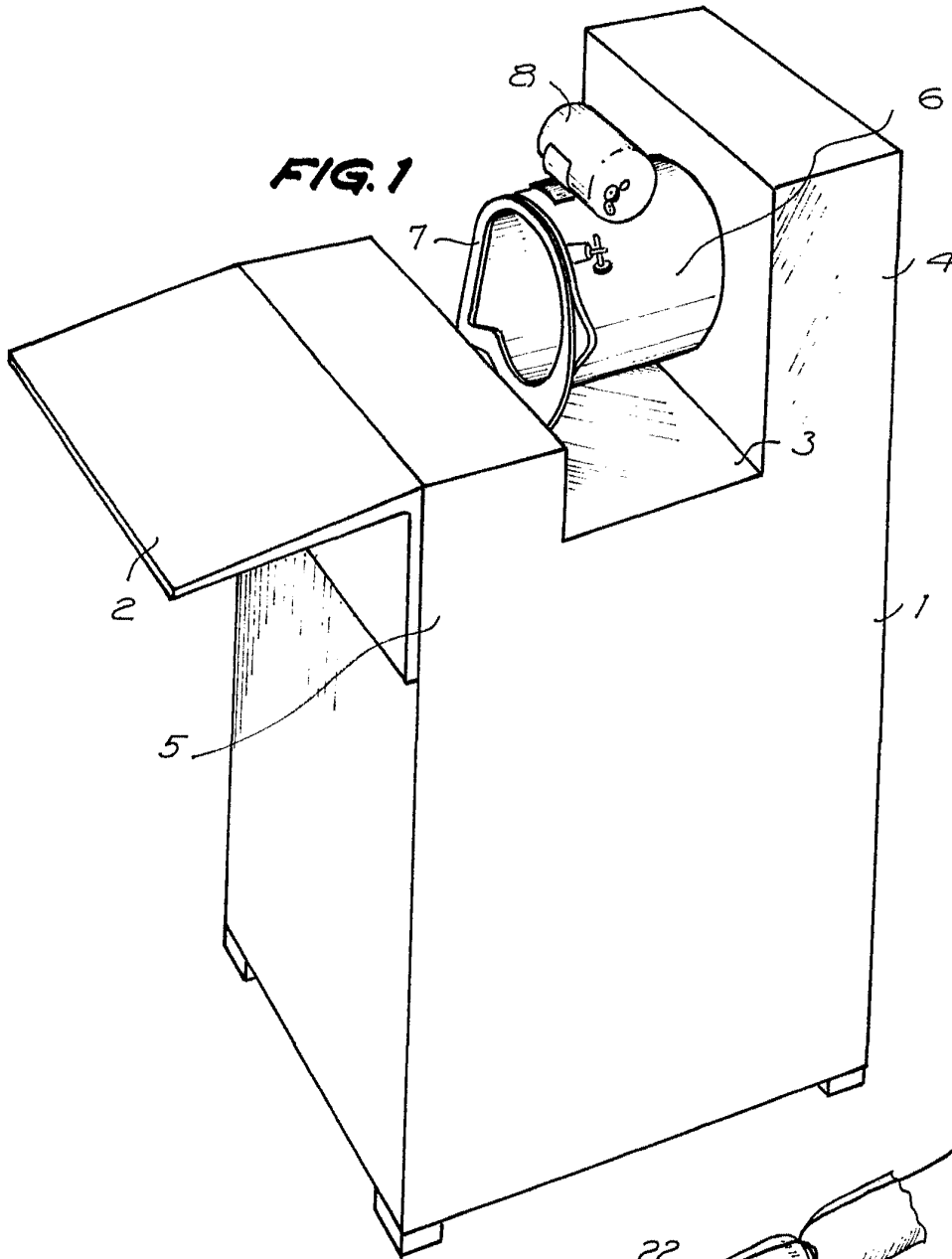


FIG. 1

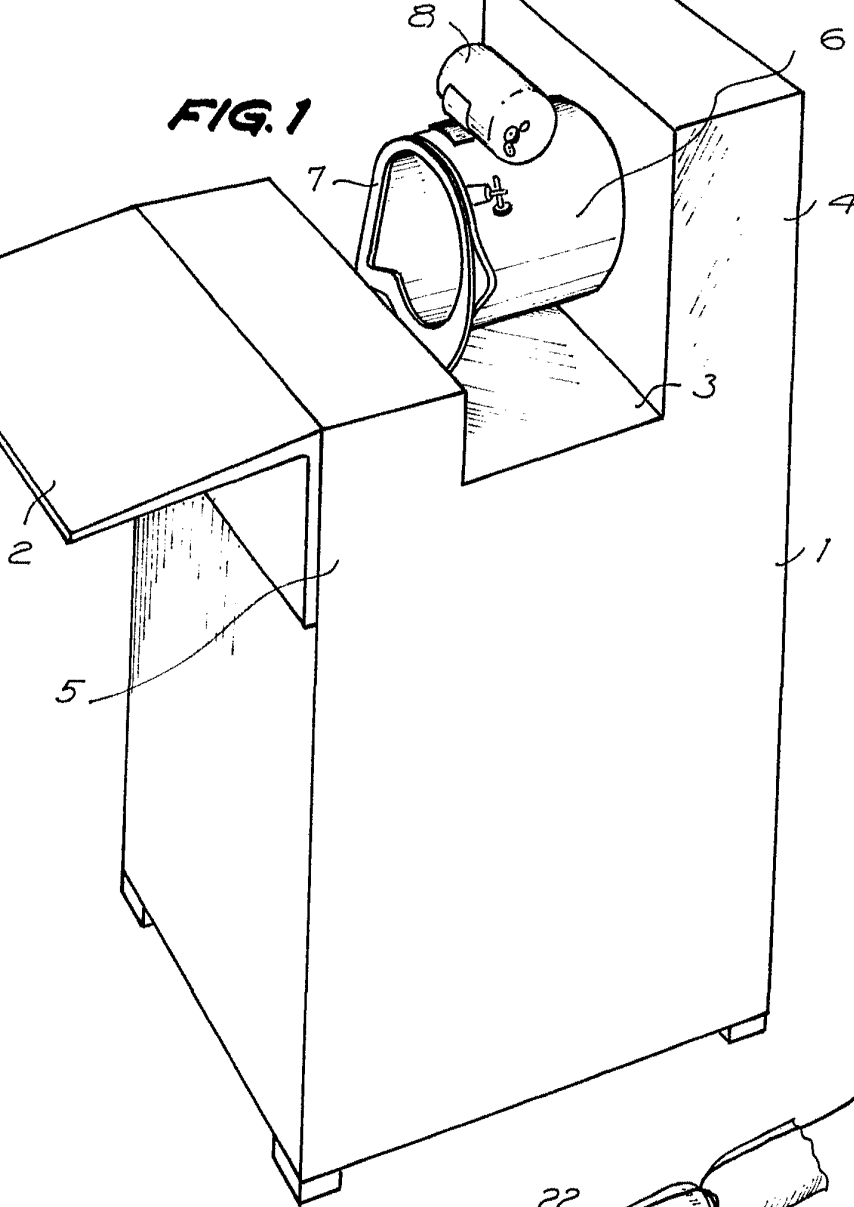


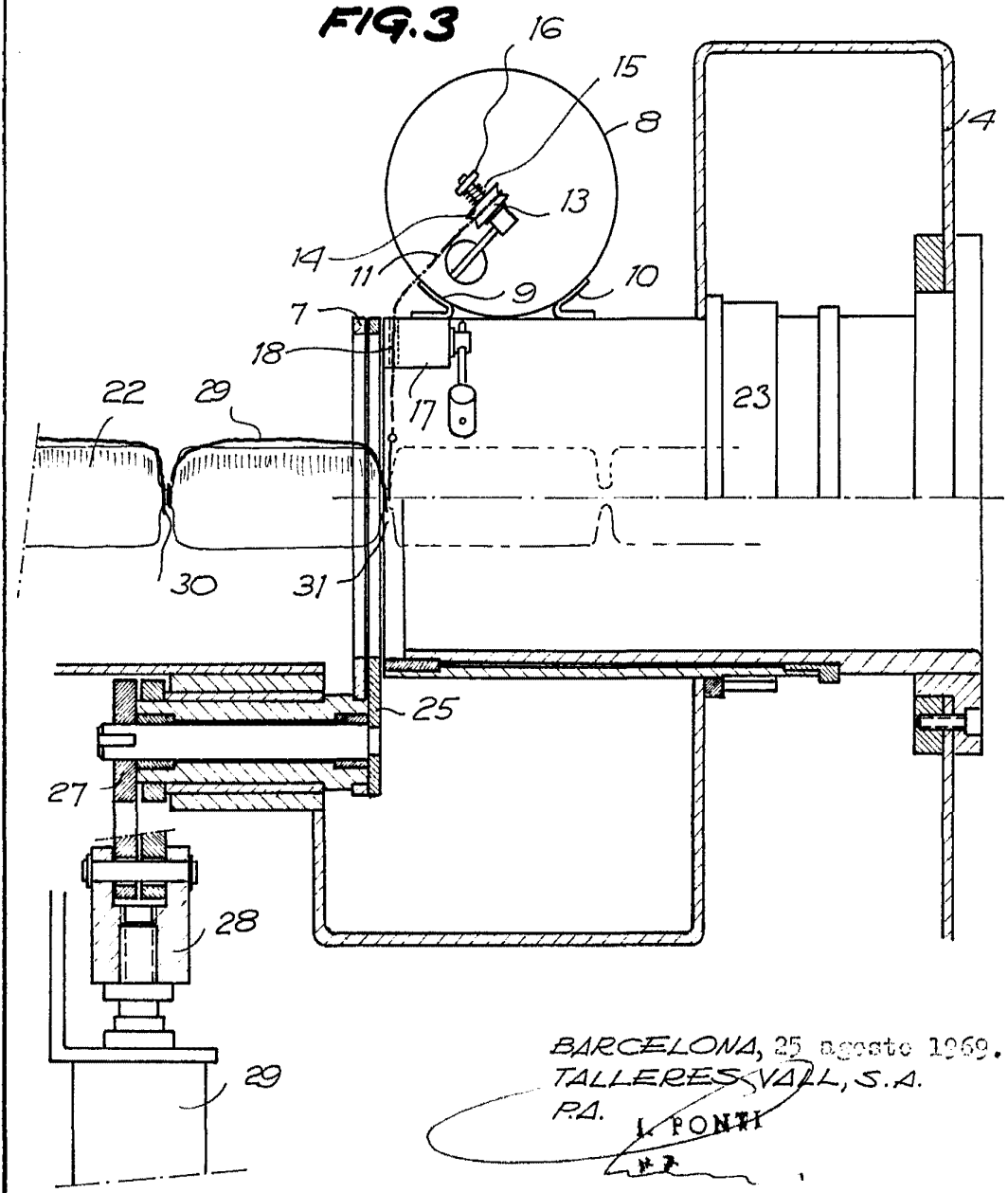
FIG. 2

17908/3

BARCELONA, 25 agosto 1969.
TALLERES VALL, S.A.
P.A. EL PONTI



FIG. 3



17908/3

BARCELONA, 25 agosto 1969.
TALLERES VALL, S.A.
P.A. L. PONTI

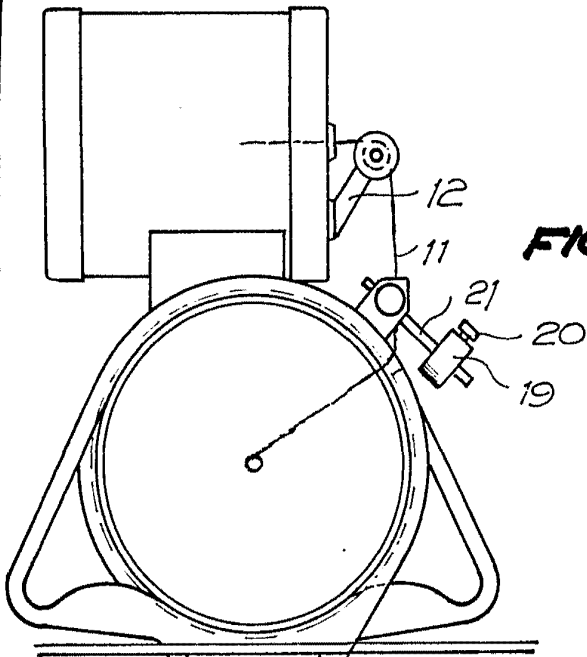


FIG. 4

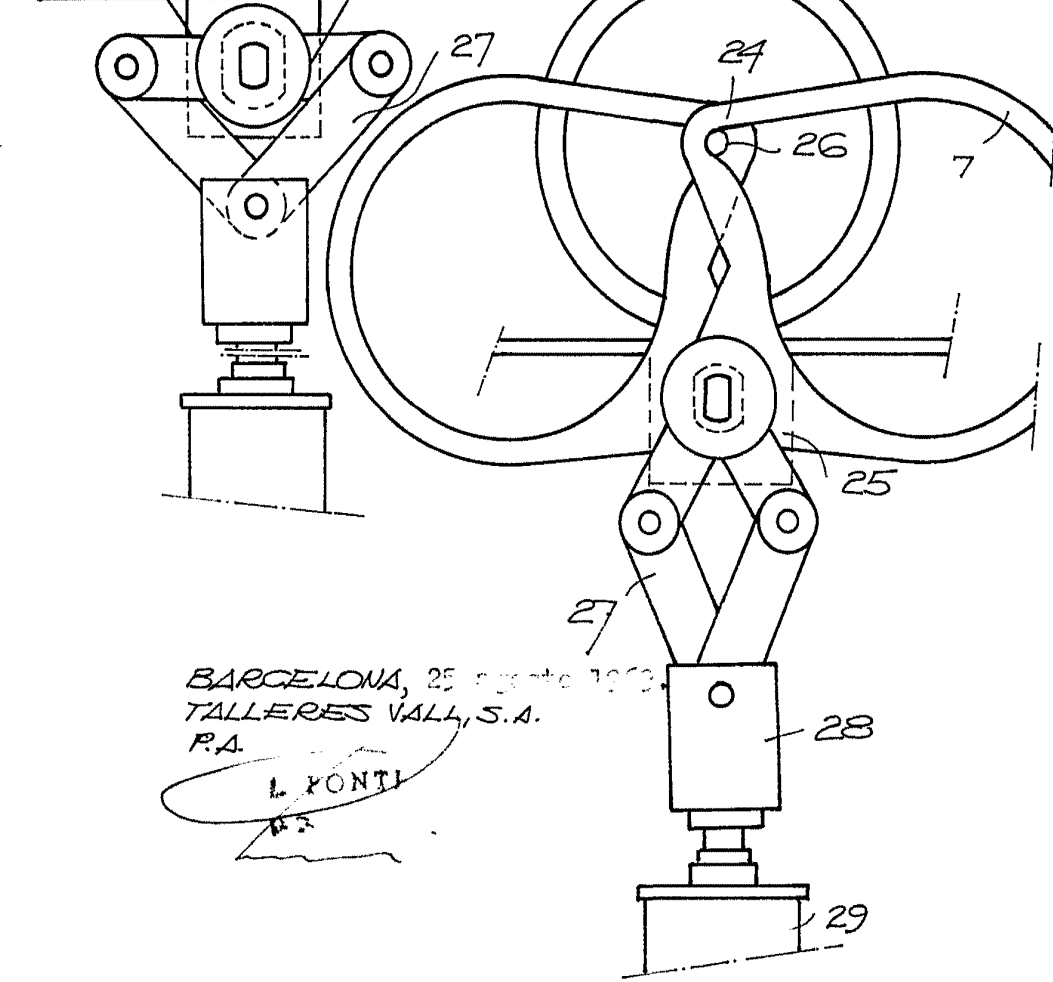


FIG. 5

17908/3

BARCELONA, 25 agosto 1953
TALLERES VALL, S.A.
P.A.

L. PONTI

MS