



385373

| |
|-----------------|
| SECCION TECNICA |
| CLASIFICACION |
| CLASE A 22 |
| SUBCLASE e |

P A T E N T E

D E

I N V E N C I O N

por "PERFECCIONAMIENTOS EN AMASADORAS PARA INDUSTRIAS CARNICAS", a favor de D. JUAN MANUEL CAPDEVILA SAN-JOSE, de nacionalidad española, con domicilio en calle Provenza, 498 entlo, BARCELONA.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

5.

La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos en amasadoras.

10.

Más concretamente, se ha previsto en la invención unas mejoras relativas a máquinas amasadoras al vacío, destinadas a la industria de la alimentación, preferentemente a las industrias cárnicas.

15.

Estos perfeccionamientos se caracterizan por el hecho de comprender un recipiente receptor de la masa, formado dicho recipiente por un cuerpo de cuba y tapa esféricos, provistos de cierre hermético, y conectado a una bomba productora de vacío. En el interior de este recipiente existen medios adecuados para el movimiento de la masa en cruce y superposición, que permiten mezclar y amasar

385373



perfectamente toda clase de pastas, sin presiones, roces, magullamientos o calentamientos tan perjudiciales.

5. Estos medios de remoción de la masa están integrados por una palas filtrantes de superficie mínima, especialmente estudiadas para girar en ambos sentidos, según convenga y sin rozar la cuba.

Todos los materiales que están en contacto con la carne son de aluminio anticorrosivo-inoxidable o aleaciones de cromo-niquel, debidamente tratadas y estabilizadas.

10. El vacío producido en el interior de la cuba se puede graduar adecuadamente, permitiendo el máximo aprovechamiento de toda su efectividad.

15. La cuba está dotada de luz interior y visor, ambos debidamente separados de la cuba para no transmitir el calor a la pasta ni dificultar la visión ni la iluminación del interior de la cuba de amasar.

La máquina presenta tres frentes de carga, facilitando con ello cualquier combinación para el trabajo en cadena.

20. La descarga se realiza por basculación compensada raídísima y bloqueo instantáneos.

25. Mediante las amasadoras al vacío objeto de la presente invención, se facilita notablemente la extracción del aire inter-molecular por la potente bomba de vacío instalada en la base de la máquina. Se logra también adelanto en el secado de las masas de curación, perfecta difusión de colorantes y especias, ahorro de tripa, que en muchos casos alcanza hasta un 15%, gran ligazón y consistencia, eliminando poros, mejor vista al corte por el aumento y fijación del color natural, absorción inter-celular de todos los jugos y substancias líquidas aditivas, mayor conservación, etc,
- 30.

385373



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

5. En los dibujos:

La figura 1, representa una sección en alzado frontal del conjunto de la máquina.

La figura 2, es una vista lateral de la máquina, según la figura anterior.

10. La figura 3, es un detalle de la sección del eje de la tapa.

La figura 4, muestra una sección el detalle del filtro de aspiración.

15. La figura 5, representa al cierre y palanca de elevación de la tapa.

20. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización una maquina amasadora integrada por una cuba =1=, con tapa =2=, cuyos elementos constituyen un recipiente esférico dispuesto sobre un eje =3=, al que se solidarizan las palas =4=, encargadas de realizar el movimiento de la pasta, al girar el eje =3= accionado por el motor =5=. a través de reducción =6=.

25. El recipiente está formado por la cuba =1= y tapa =2= que realizan un cierre estanco merced a la junta teórica =7=, y a la palanca de cierre =8=, provista de pomo de maniobra =9=. La elevación de la tapa se efectúa a través de la palanca =10=, pomo =11= y palanca =12=, con eje en =13=.

El eje comprende rodamientos extremos =14=, dispuestos en los muñones =15=, que lo vinculan a la bancada =16= y a la carcasa =17= de los mecanismos, dispuestas sobre un zócalo o basamento general =18=.

385373



En la carcasa =17=, existen los órganos de accionamiento del eje =3=; estos son el motor =5= y la reducción =6=. También existe una bomba de vacío =18=, accionada por el motor eléctrico =19=, a través de las correas trapeciales =20= y poleas =21=. Conectadas a la bomba existen las mangueras de salida de gases =22=, el dispositivo recuperador de aceite =23=, la manguera-24-, en cuyo extremo existe un enlace en T, =25=, al que están conectados el tubo =26=, que va al regulador de vacío, el tubo =27=, que va al vacuómetro, y la manguera de aspiración =28=, comprendida en el tubo traqueal =29=, provisto de terminal =30=.

La tapa 2 comporta un visor =31= y porta lámparas =32=, para la lámpara =34=.

La tapa =2= articula con respecto a la cuba =1=, mediante el eje =35=, que comprende un paquete interior de muelles =36=.

El desbloqueo del recipiente amasador se lleva a cabo mediante la palanca =37=, que presenta un punto de articulación fijo =38=, y otro punto de articulación =39=, en el extremo del tirante de bloqueo =40=, provisto de un resorte =41=, cuya espira extrema respalda el gatillo de bloqueo =42=. La pletina de bloqueo =43=, comprende tornillos regulables de tope =44= y sector compensador =45=.

Existe un dispositivo de retorno de la cuba a su posición normal de trabajo, integrado por un cable =46=, guiado en el rodamiento =47=. Uno de los extremos del cable es fijo en el sector compensador =45=, mientras que el extremo opuesto lo es en un contrapeso deslizable en el interior del cuerpo =48=, y provisto de un resorte compensador =49=.

En la figura =4=, se representa un detalle del filtro de aspiración, en el que se aprecia el tubo de aspiración



=50=, la tapa =51= del filtro, el cuerpo =52= del filtro, el filtro =53=, el eje =54= del filtro, la brida =55=, y el tornillo =56=, el tubo =57= del filtro, y el terminal =58=.

5. La máquina comprende un cuadro eléctrico =59=, con tapa =60= y botones de paro y puesta en marcha, graduador de vacío, vacuometro, reloj avisador, interruptor, etc.

10. 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, y con los materiales y medios más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.


- . -

15. N O T A

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

20. 1.- Perfeccionamientos en amasadoras para industrias cárnicas, caracterizados esencialmente por el hecho de preverse un recipiente esférico destinado a contener la masa a tratar, compuesto dicho recipiente de tapa y cuba unidas articuladamente, realizando la tapa un cierre hermético a fin de poder obtener mediante bomba adecuada, un vacío graduable en el interior del recipiente antedicho, presentando el cuerpo de cuba un eje diametral rotativo y horizontal accionado por electromotor, sobre cuyo eje se encuentran montados solidarios los medios removedores de la pasta, compuestos por unas palas de superficie mínima, encargadas de realizar un do-

25.



385373



ble movimiento en la antedicha masa, de cruce y superposición.

- 2.- Perfeccionamientos, según la anterior reivindicación, caracterizados esencialmente porque la cuba es basculante sobre el eje portador de las palas según un arco aproximado de 90º, presentando dos posiciones estables extremas, una de descarga y otra de trabajo en su función de remoción de la pasta, cuyas posiciones se logran automáticamente a través de un pedal único que desbloquea al mecanismo de basculación produciendo el giro de la cuba y el engatillado correspondiente a dicha posición, y en otra fase, la elevación de la cuba mediante el mecanismo de retorno.
- 5.
- 10.

- 3.- Perfeccionamientos, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizados porque el mecanismo de basculación está integrado por un plato giratorio, solidario al extremo del árbol de giro de la cuba, cuyo plato está provisto de sector compensador, comprendiendo dicho plato dos dientes periféricos situados aproximadamente a 90º a uno de los cuales enclava el gatillo de bloqueo, móvil a través del pedal de accionado.
- 15.

- 4.- Perfeccionamientos, según las reivindicaciones 1 a 3, caracterizados porque el mecanismo de retorno comprende un cable guiado a través de rodamientos adecuados, uno de cuyos extremos está fijo en el sector compensador, mientras que el opuesto lo está en un contrapeso que en su desplazamiento a través de guía tubular, comprime un muelle antagonista.
- 20.
- 25.

5.- Perfeccionamientos en amasadoras para industrias cárnicas.

- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 6 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras y acompañadas de los dibujos reglamentarios.
- 30.

JAIME IBERN

Madrid, a
p.a.

9 NOV 1970

p. p.

155373

155373

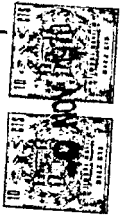
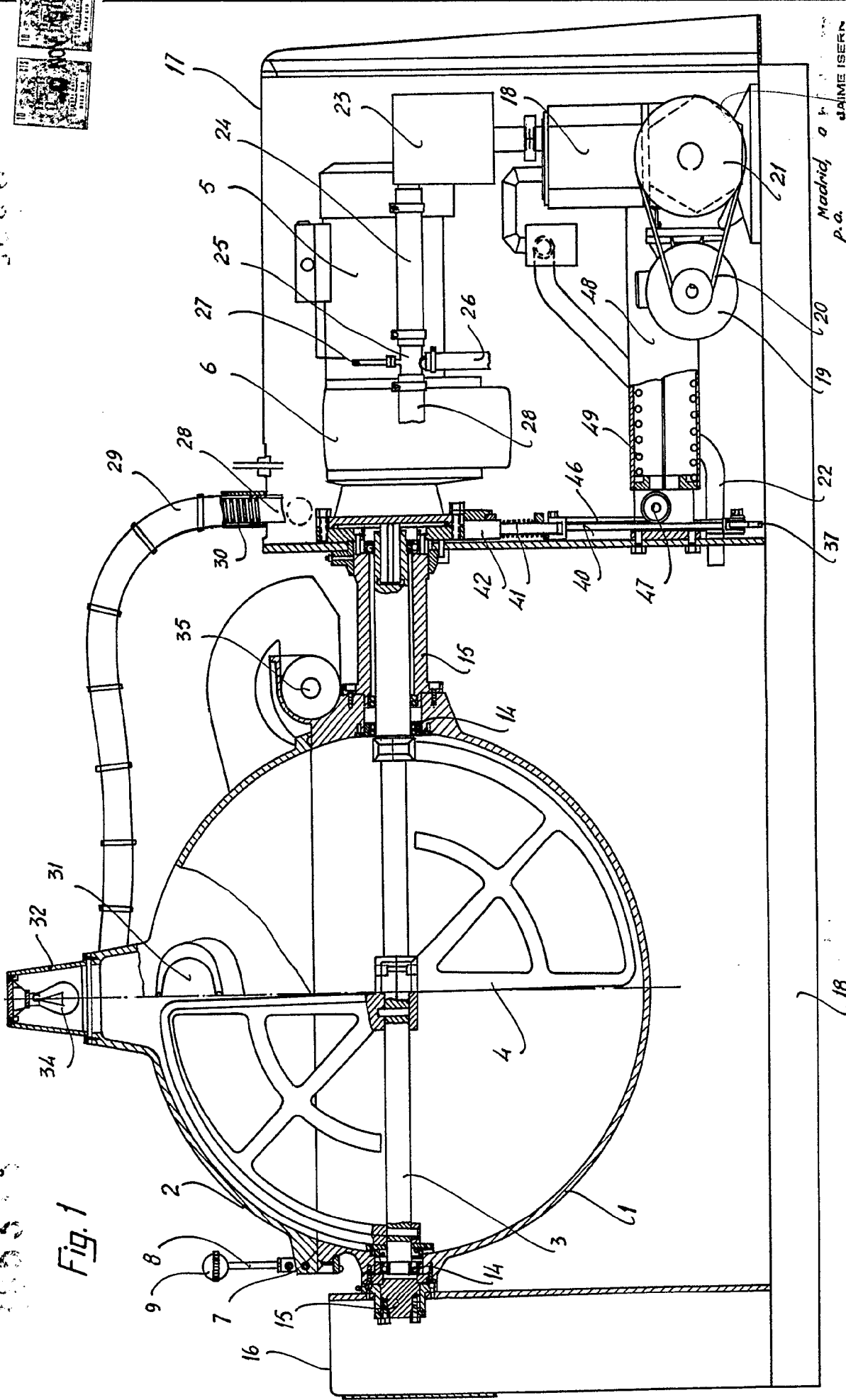


Fig. 1



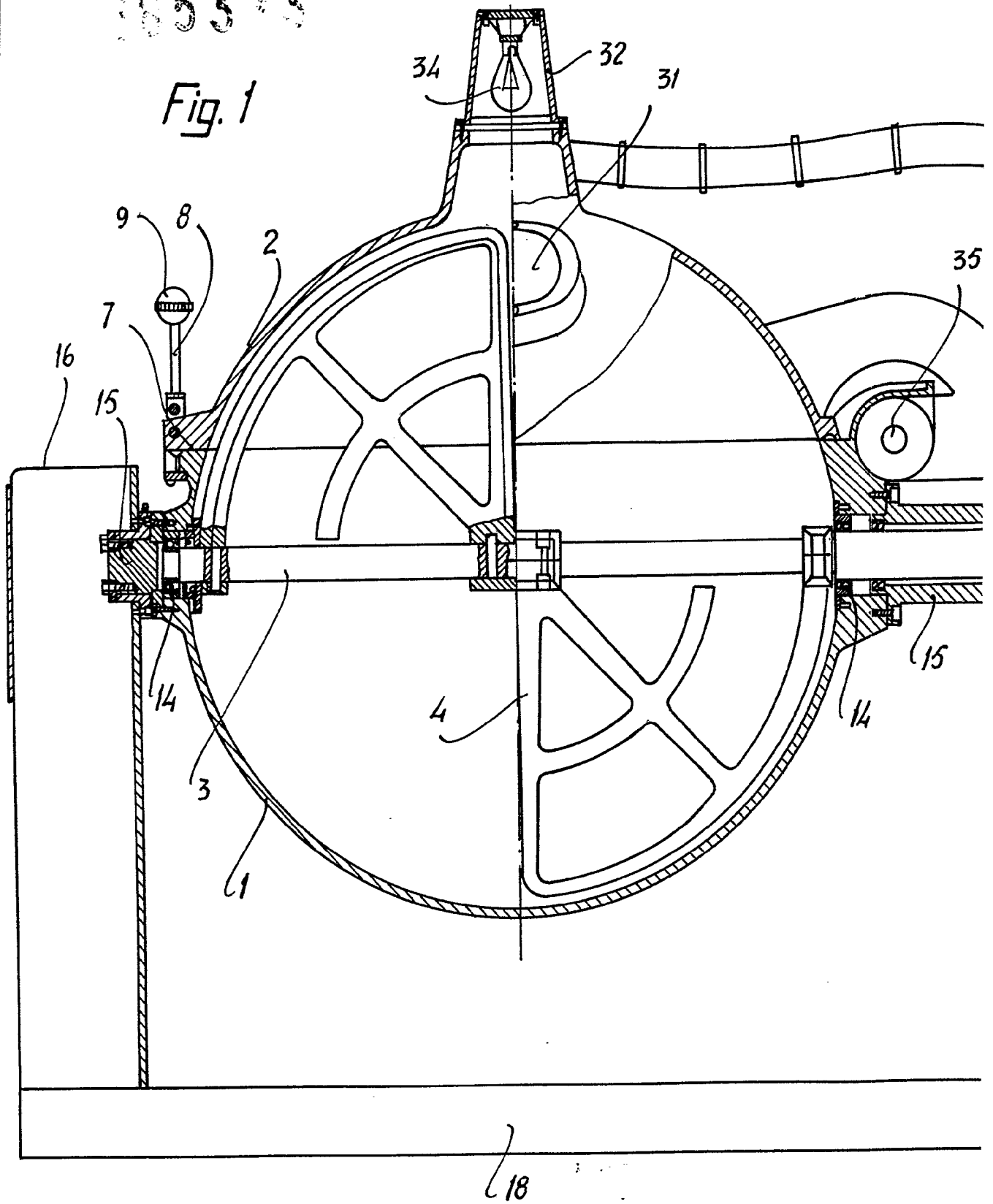
18

19 20

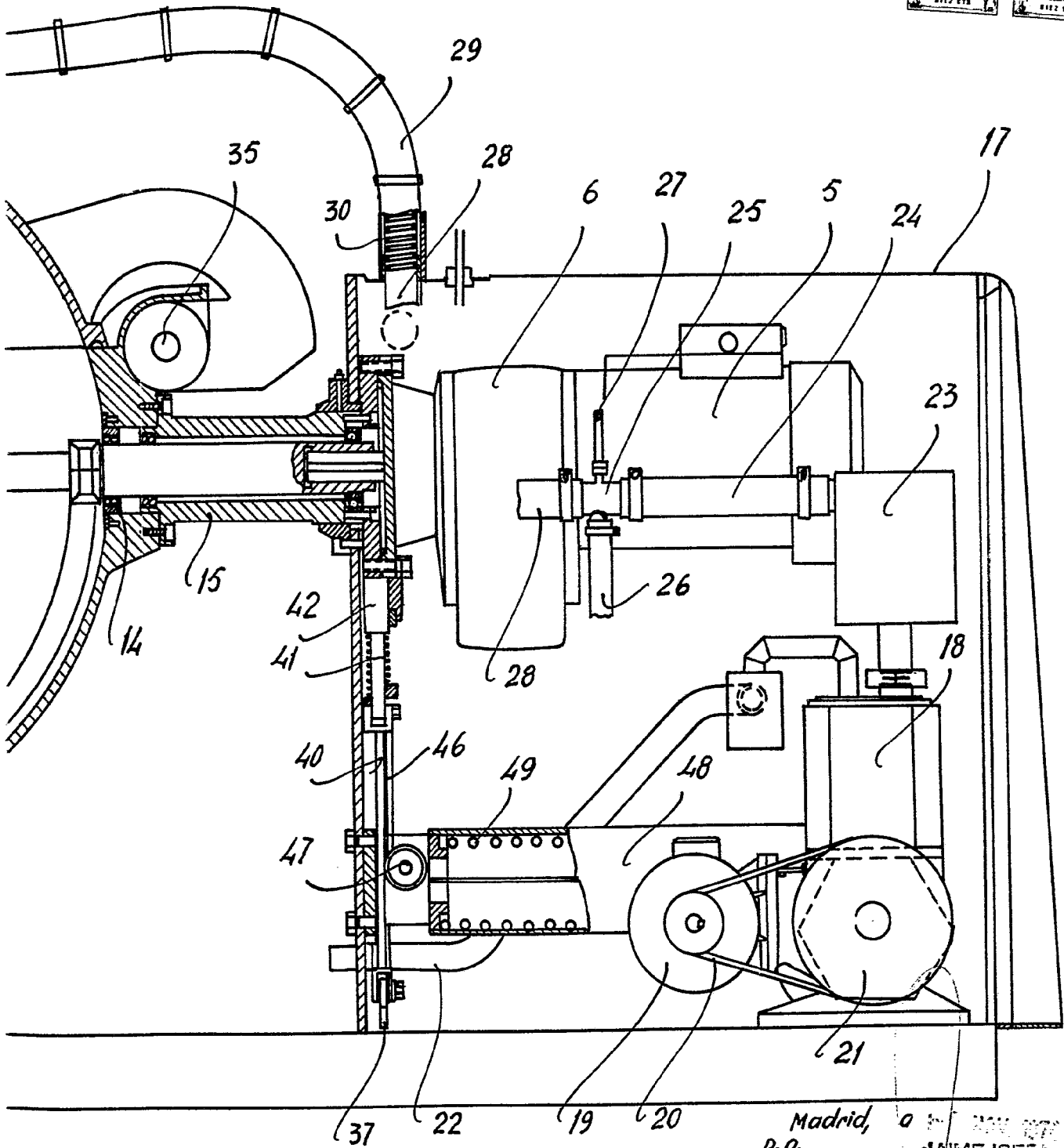
Madrid o
p.o. JAIMÉ ISERN
P. P.

5373

Fig. 1



3853



Madrid, p.a.
 JAIME ISERN
 P. P.

GRAN PINTOR DE LOS REYES CATOLICOS

385373

Fig. 2

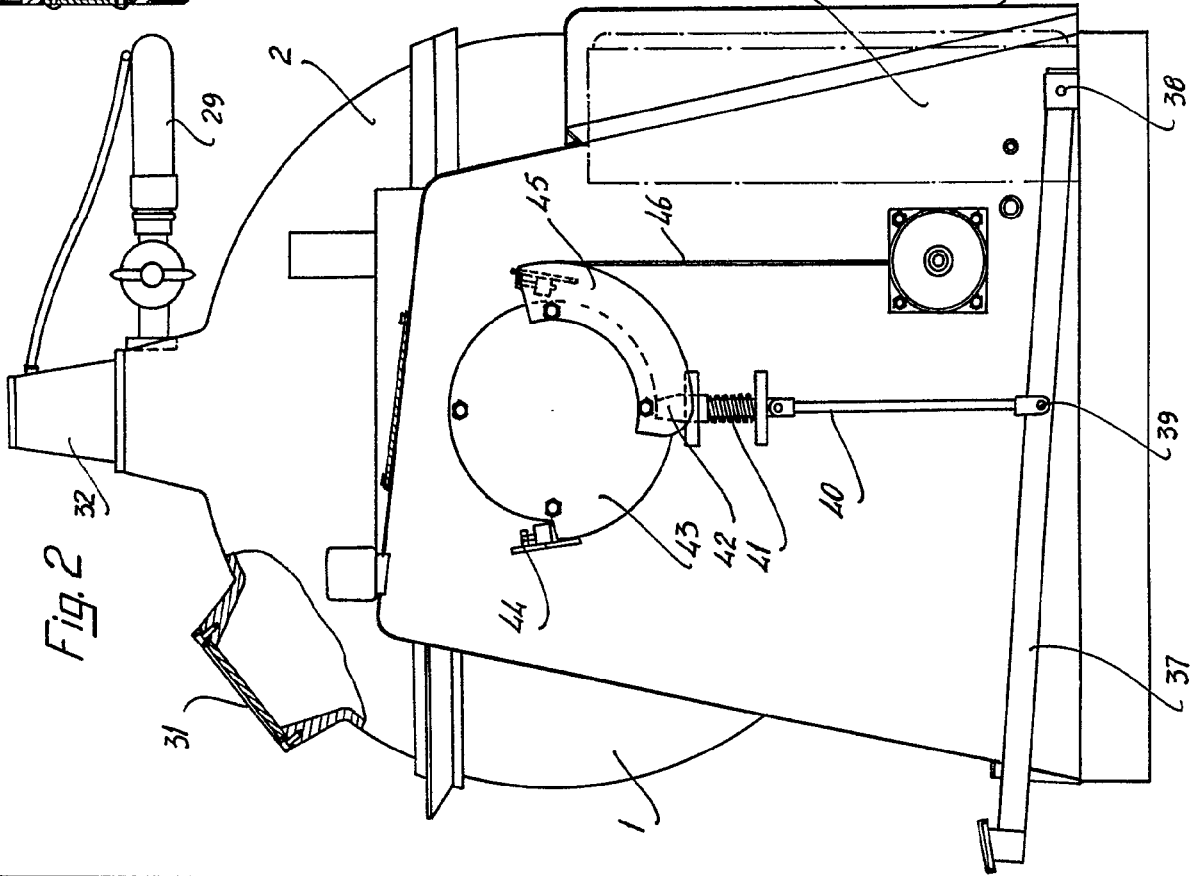
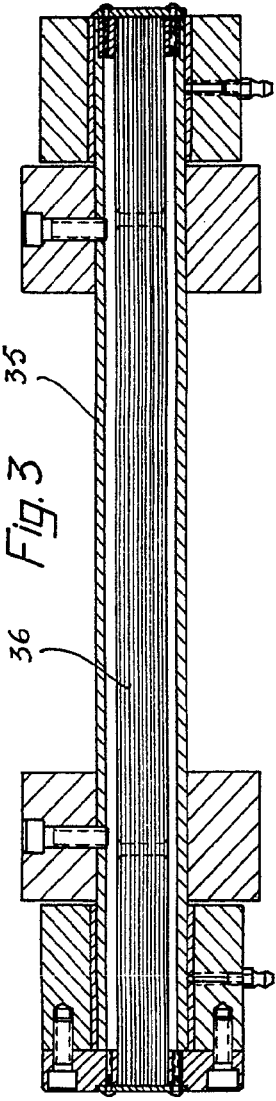


Fig. 3



385373

Fig. 4

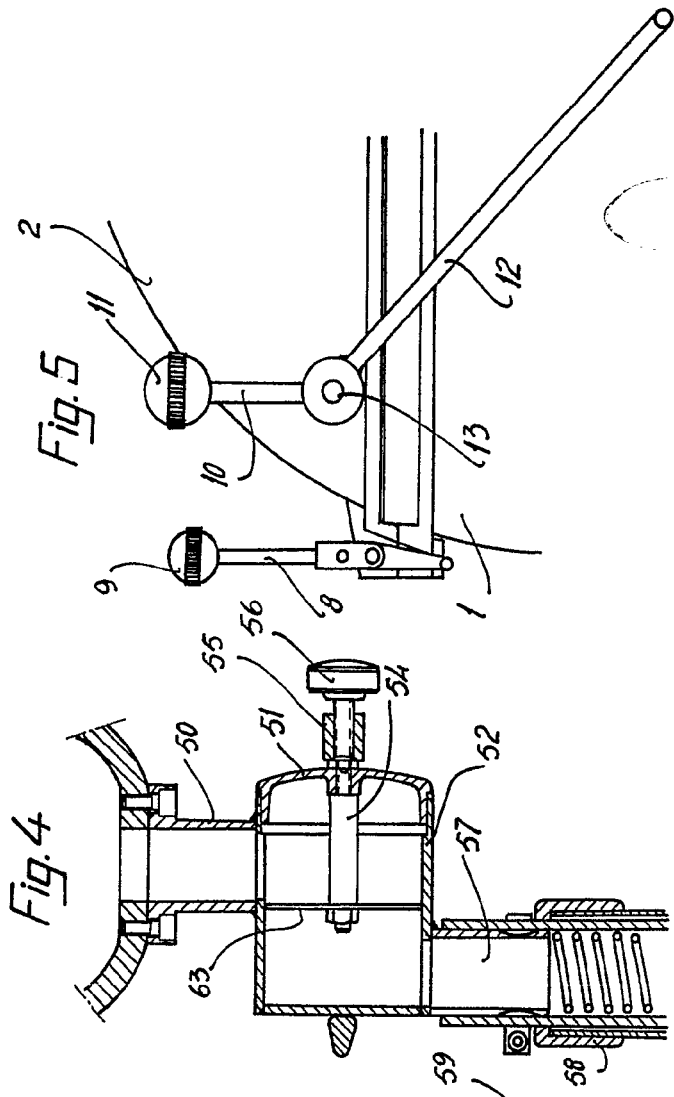
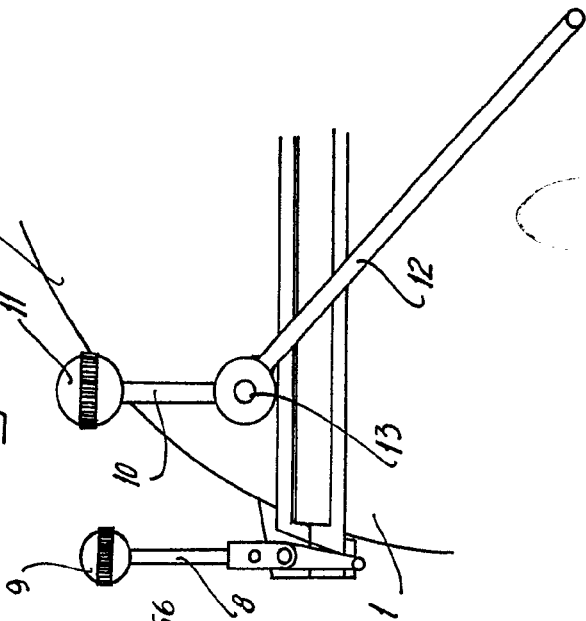


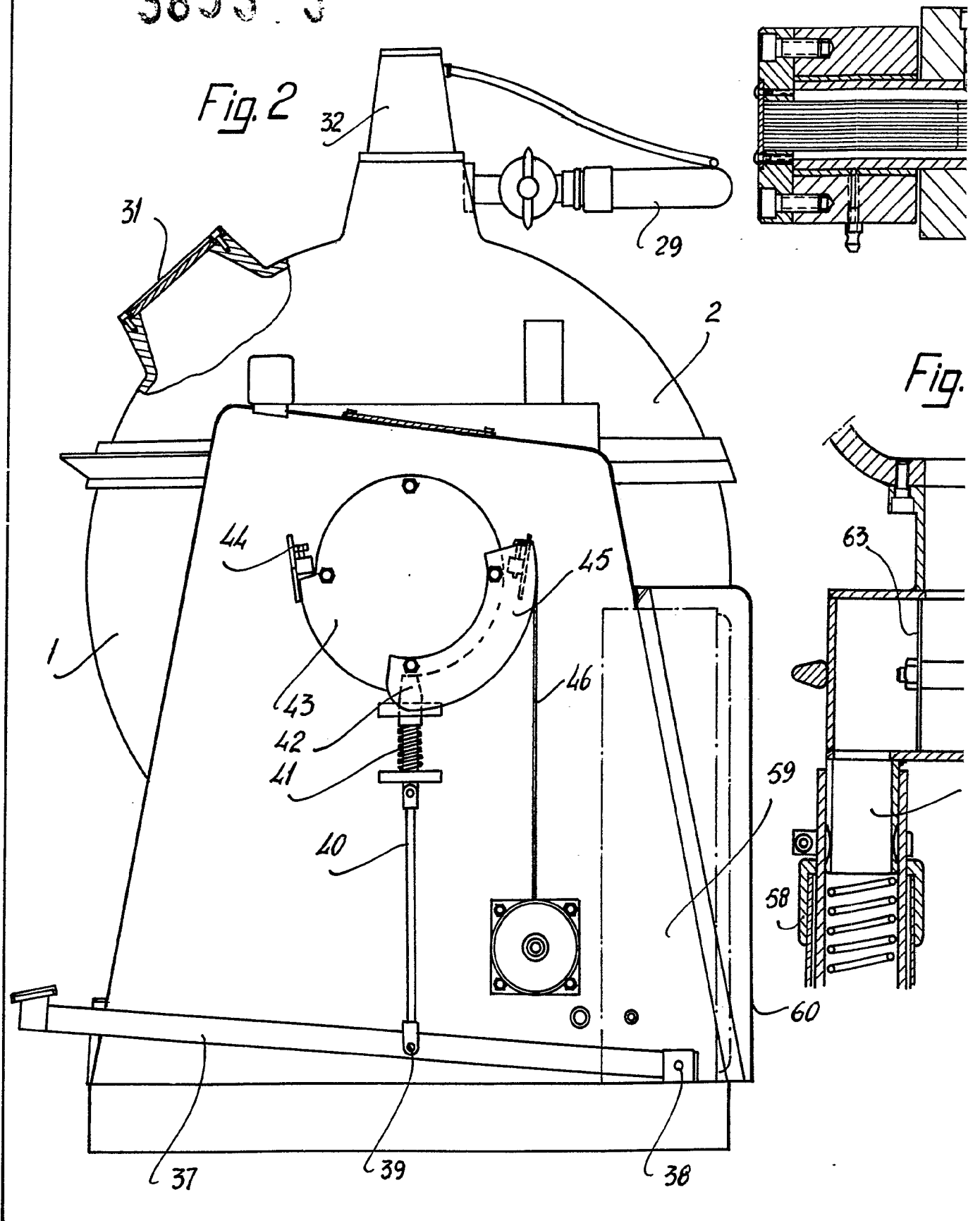
Fig. 5

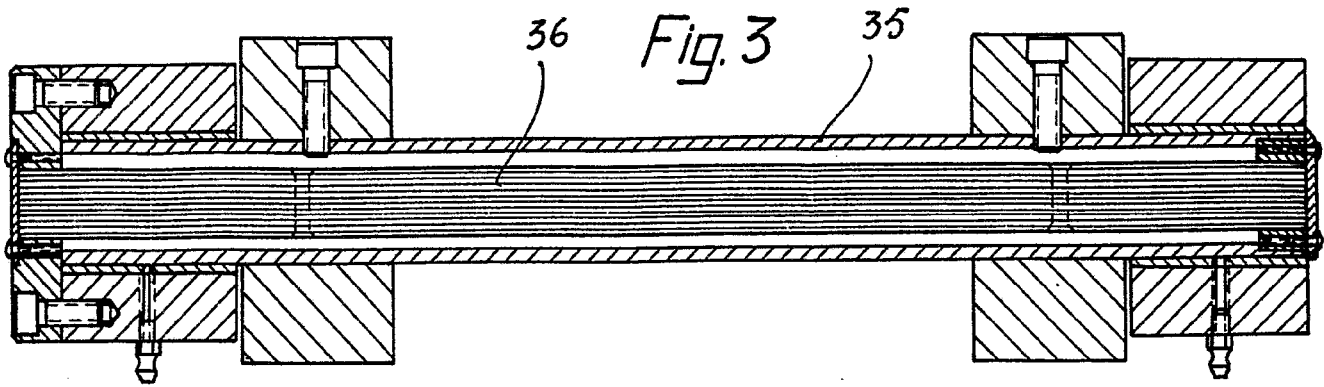
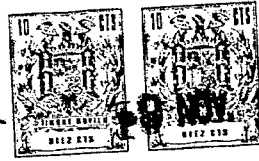


Madrid a P. P. JAMIE ISEB

P. P. JAMIE ISEB
PATENTE DE ALABASTRO

385373





385375

Fig. 4

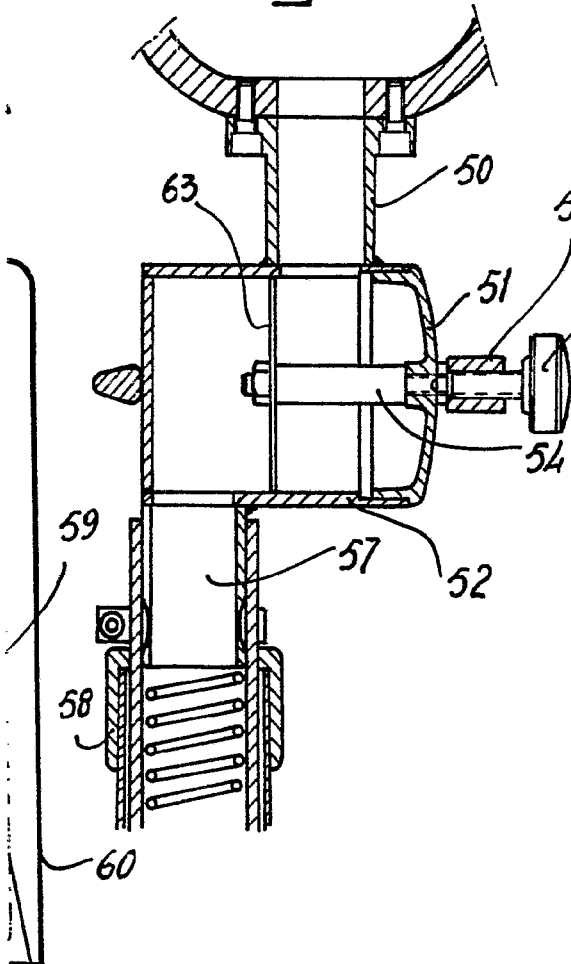
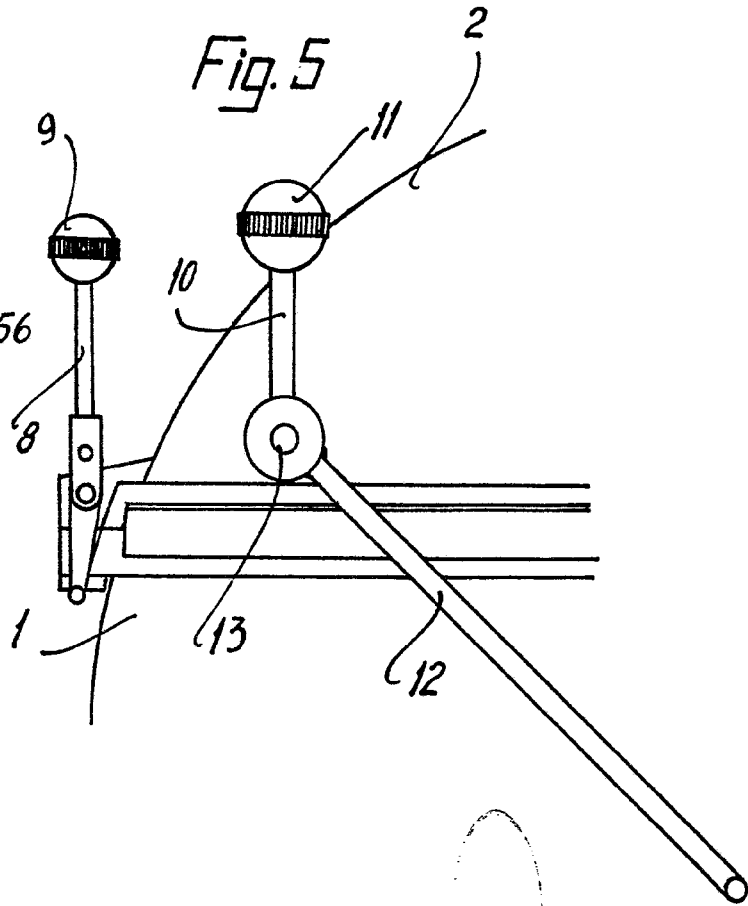


Fig. 5



Madrid, a 1911
p.a.

JAME ISERN

P. P.