

405687



9

Int. Cl.²: A22C

405687

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: TOWNSEND ENGINEERING COMPANY

RESIDENCIA: DES MOINES, IOWA, ESTADOS UNIDOS

ENUNCIADO: "MAQUINA DESOLLADORA DE CARNE"

Prioridad: Patente n.º del

4056827



29 AGO. 1917

Extracto de la descripción

1
5
10
15
20
Accesorio sujetador para una máquina desolladora, que comprende un rodillo sujetador giratoriamente montado encima del rodillo de alimentación y de la cuchilla de una máquina desolladora. El rodillo sujetador está constituido por una serie de tales rodillos elásticos y espaciados entre sí, montados sobre un árbol accionado y adaptados para establecer contacto con la tajada a desollar. La configuración de los rodillos elásticos es tal que la tajada es simultáneamente estirada en dos direcciones laterales mientras se está desollando, manteniéndose el fondo de la misma en condición recta u horizontal mientras entra en contacto con la cuchilla desolladora. También se describe una forma modificada de rodillos sujetadores que comprenden una serie de ellos espaciados entre sí, cada uno de los cuales está constituido por cuatro zapatas impulsadas a resorte que se extienden hacia el exterior desde un cubo central. Las citadas zapatas se acoplan a la tajada a desollar y simultáneamente la estiran en dos direcciones laterales mientras se desuella, para mantener el fondo de la misma en condición recta u horizontal, a fin de conseguir los mismos resultados que con la versión primeramente descrita.

25
30
Las máquinas desolladoras tales como las descritas en la patente estadounidense n° 2.722.255 y en la rehabilitación n° 23.222, se emplean para separar la piel de un trozo de carne, tal como una tajada de tocino o similar. Se pasa la tajada sobre una cuchilla desolladora horizontalmente dispuesta, que se supone separa la piel de aquella. Las tajadas de tocino están comúnmente onduladas y con frecuencia presentan prominencias en su superficie inferior



405687

1 o zona de piel. Aunque la máquina descrita en la patente
nº 2.722.255 es en general satisfactoria, se ha observado
que la presencia de ondulaciones y prominencias en las ta-
jadas tiene por resultado el que la cuchilla desolladora
5 no separe toda la piel. La incompleta separación de la piel
requiere su eliminación manual, con el resultado de una
adicional inversión de tiempo y gastos.

Por consiguiente, es un objeto principal de esta
invención proporcionar un accesorio de sujeción para una
10 máquina desolladora.

Otro objeto de la invención es la provisión de
un accesorio de sujeción para una máquina desolladora, que
simultáneamente estira la tajada en dos direcciones late-
rales mientras se separa de ella la piel.

15 Otro objeto es la provisión de un accesorio de
sujeción para una máquina desolladora que permite mantener
el fondo de la tajada en condición recta u horizontal mien-
tras pasa sobre la cuchilla desolladora.

Otro objeto es el de proporcionar un accesorio
20 de sujeción para una máquina desolladora, que renueva con-
tinuamente su agarre sobre la carne y que estira o extien-
de la tajada sobre una base continua.

Otro objeto de la invención es la provisión de
un accesorio de sujeción para una máquina desolladora, que
25 comprende unos rodillos en constante rotación.

Otro objeto es el de proporcionar un accesorio
de sujeción para una máquina desolladora que asegura la se-
paración de toda la piel del trozo de carne pasado a tra-
vés de aquél.

30 Otro objeto es la provisión de un accesorio de

9 AGO



405687

1 sujeción para una máquina desolladora que es de fabricación económica, de uso duradero y de aspecto refinado.

Estos y otros objetos resultarán evidentes para los expertos en la materia.

5 La invención consiste en la construcción, disposiciones y combinación de las diversas partes del dispositivo, mediante las cuales se consiguen los objetos considerados tal como se expone más adelante con mayor detalle, se indica específicamente en las reivindicaciones y se
10 ilustra en los adjuntos dibujos, en los cuales:

La figura 1 es una vista en perspectiva de una máquina desolladora provista del accesorio de esta invención, montado sobre ella.

15 La figura 2 es una vista en sección ampliada, observada a lo largo de las líneas 2-2 de la figura 1.

La figura 3 es una vista en perspectiva del accesorio de sujeción de esta invención.

La figura 4 es una vista en sección observada a lo largo de las líneas 4-4 de la figura 2.

20 La figura 5 es una vista en perspectiva de uno de los rodillos elásticos de la figura 3.

La figura 6 es una vista en perspectiva observada desde el otro lado del rodillo de la figura 5.

25 La figura 7 es una vista en alzado lateral del rodillo de la figura 5.

La figura 8 es una vista en sección observada a lo largo de las líneas 8-8 de la figura 7.

La figura 9 es una vista en alzado frontal de una forma modificada del accesorio.

30 La figura 10 es una vista en sección ampliada,



405687

1 observada a lo largo de las líneas 10-10 de la figura 9.

La figura 11 es una vista en sección observada a lo largo de las líneas 11-11 de la figura 10.

5 La figura 12 es una vista en sección de una tajada de tocino, que ilustra las prominencias comúnmente existentes en la misma; y

La figura 13 es una vista en sección que ilustra la tajada de tocino pasando a través de la máquina desolladora.

10 El número 10 designa en su conjunto una máquina desolladora tal como la descrita en la rehabilitación de patente n° 23.222, que incluye un rodillo de alimentación 12, una zapata presionadora 14 provista de una cuchilla desolladora 16 fijada a la misma y una mesa de alimentación 18.
15 Esta mesa consta de una cinta giratoria 20 adecuadamente montada sobre rodillos espaciados, que mueve a la pieza de carne 22 a lo largo de aquélla. La pieza de carne 22 incluye una piel 24 que ha de separarse de ella mediante la cuchilla desolladora 16. Como se ve en la figura 12, la pieza de carne 22, antes de ser desollada, presenta varias
20 prominencias 26 que anteriormente han obstaculizado la operación de desuello. La pieza de carne 22 no es recta debido al hecho de que procede de la porción del cuerpo del animal que originalmente no es recta, tal como la panza.

25 Como se ve en la figura 4, el rodillo de alimentación 12 está provisto de una serie de muescas anulares 28 espaciadas entre sí. Sobre el árbol 32 va montada una serie de hojas limpiadoras 30 recibidas en las muescas 28 para ayudar a mantener limpio el rodillo de alimentación 12. Este rodillo está provisto también de ondulaciones o
30

405687



1 indentaciones 34 para facilitar el agarre de la carne por
dicho rodillo. Los extremos opuestos de este rodillo están
adecuadamente apoyados como se ve en la figura 4, siendo
accionado tal rodillo mediante una adecuada fuente de ener-
5 gía a través de la cadena 36.

Los números 38 y 40 se refieren en general a unos
soportes arqueados que están articuladamente conectados por
sus extremos inferiores a los lados opuestos de la máquina
10 por cualquier medio conveniente. Cada uno de los sopor-
tes 38 y 40 incluye un resorte de sujeción 42 conectado al
mismo en la parte media de su longitud, que impulsa elásti-
camente los extremos anteriores de los soportes 38 y 40 ha-
cia abajo en dirección de la máquina 10. Un árbol 44 se ex-
tiende entre los soportes 38 y 40, que reciben giratoria-
15 mente sus extremos opuestos, como se ilustra en la figura
4. Un extremo del árbol 44 lleva montada una rueda dentada 45
con una cadena 48 alrededor de ella. Esta cadena se extien-
de hacia abajo a través del interior hueco del soporte 40,
conectándose a una conveniente fuente de energía. Sobre el
20 árbol 44 va montada una serie de rodillos elásticos 50 pa-
ra su rotación con él, disponiéndose en grupos 52 y 54. Co-
mo quiera que todos los rodillos 50 son idénticos, sólo se
describirá uno de ellos con detalle, indicándose por el sig-
no "1" una estructura similar en los otros rodillos. El ro-
dillo 50 incluye un cubo central 56 provisto de un buje me-
25 tállico 58 extendido a través de aquél y con una ranura de
chaveta 60 formada en el mismo. El rodillo 50 incluye una
arista 62 que se extiende angularmente hacia el exterior
desde el cubo 56 junto a un extremo de éste, como se ve en
30 la figura 8. El rodillo 50 está provisto de un borde peri-

405687

3 AGO. 1972



1 férrico ahusado o inclinado 64, que presenta una serie de
muecosas 66, como se ve en la figura 5. Los rodillos 50 se
mantienen sobre el árbol 44 mediante adecuadas tuercas 68
6 similares, siendo recibida una chaveta en la ranura 60
5 y en otra adecuada ranura de chaveta formada en el árbol
44, de manera que los rodillos 50 giren con dicho árbol.
Los rodillos 50 se disponen en grupos 52 y 54, como ante-
riormente se indica. Tal como se ve en la figura 4, el gru-
po 52 incluye cuatro de los rodillos 50' dispuestos sobre
10 el árbol 44 de manera que el borde 64 se disponga del modo
indicado en aquélla. El grupo 54 está montado en forma
opuesta al grupo 52, de manera que los bordes periféricos
64 se extiendan hacia el interior en dirección del centro
del rodillo de sujeción, mientras los bordes periféricos
15 del grupo 52 se extienden hacia el interior, en igual di-
rección que los anteriores. A efectos descriptivos, la se-
rie de rodillos 50 se expondrá comprendiendo el rodillo de
sujeción 70.

20 El método de funcionamiento de la versión de las
figuras 1 a 8 es como sigue. Los rodillos 70 y 12 se hacen
girar activando las fuentes de energía conectadas a ellos,
como la cinta 20. La tajada 22 se coloca sobre la cinta 20
y el movimiento de ésta pone su extremo anterior en contac-
to con los rodillos giratorios 50. El rodillo de alimenta-
25 ción giratorio 12 prende el lado inferior o piel de la car-
ne 22 y ayuda a impulsar a ésta a través de la máquina, de
modo que la cuchilla 16 pueda separar la piel 24 de ella.
El conjunto de sujeción 42 impulsado a resorte mantiene al
rodillo sujetador 70 en contacto con la superficie superior
30 de la carne 22, lo que determina la compresión y desviación

405687

- 8 -



29 AGO. 1972

1 de los rodillos 50 de la manera ilustrada en la figura 4,
cuando encuentran la superficie irregular de la carne. La
relación de los bordes periféricos inclinados o ahusados
de los rodillos de los grupos 52 y 54 es tal que los del
5 grupo 54 son desviados hacia la izquierda, mientras los
del grupo 52 lo son hacia la derecha, según se observa en
la figura 4. Los rodillos 50 aplanan la carne 22 mientras
avanza hacia la cuchilla 16 y comprimen o estiran lateral-
mente la tajada simultáneamente en dos direcciones para
10 asegurar que la piel 24 se encuentre en condición recta u
horizontal al entrar en contacto con la cuchilla 16, de
manera que sea separada toda la piel de la carne 22. Los
rodillos 50 aplanan los puntos elevados de la superficie
de la carne y evitan los problemas de amontonamiento, com-
bamiento, etc., ordinariamente presentes en las máquinas
15 desolladoras convencionales. Los rodillos elásticos accio-
nados 50 giran constantemente y renuevan de modo continuo
su agarre sobre la carne mientras ésta pasa a través de la
máquina. Los rodillos giratorios 50 estiran continua y si-
multáneamente la tajada en dos direcciones laterales de mo-
do no interrumpido en ningún momento durante la operación
de desuello. Puede verse por consiguiente que el rodillo
de sujeción 70 asegura el que la carne sea debidamente de-
sollada de manera eficiente y económica.

25 En las figuras 9 a 11 se observa una forma modi-
ficada de rodillo de sujeción, a la que se hace en general
referencia por el número 72. Los números 74 y 76 se refie-
ren en general a unos árboles que estarían adecuada y gira-
toriamente montados en los soportes 38 y 40 y serían accio-
nados por un adecuado medio productor de energía. Las pla-
30

405687

- 9 -

- 9 AGO.



1 cas terminales 78 y 80 se aseguran a los árboles 74 y 76
respectivamente mediante soldadura o procedimiento similar,
presentando unas barras cuadradas 82, 84, 86 y 88 asegu-
5 das a las mismas y extendidas entre ellas, como se ve en
las figuras 9 a 11. Una serie de conjuntos de zapatas 90
impulsados a resorte se aseguran a las barras cuadradas y
se disponen en grupos 92 y 94, como se ve en la figura 9.
Como quiera que los conjuntos de zapatas 90 son idénticos,
salvo la opuesta disposición de los grupos 92 y 94, sólo
10 se describirá con detalle uno de tales conjuntos.

Como se ve en la figura 10, un soporte 96 está
articuladamente conectado a las barras 82 y 84 mediante un
pasador 98 e incluye una porción básica 100 provista de un
par de patas 102 y 104 aseguradas a ella y extendidas hacia
15 el exterior desde la misma. Una zapata 106 se articula a
los extremos exteriores de los brazos o patas 102 y 104 y
está provista de una serie de ondulaciones o indentaciones
108. Como se ve en las figuras 10 y 11, un resorte en es-
piral 110 presenta sus extremos opuestos recibidos por las
20 patillas 112 en el lado inferior de las zapatas 106, exten-
diéndose entre zapatas opuestamente situadas, como se ilus-
tra en dichas figuras. Tal como se ve en la figura 11, las
zapatas 106 son normal y sustancialmente paralelas a las
barras cuadradas, pero se articulan a la posición ilustra-
25 da con trazado discontinuo en dicha figura 11 y a la posi-
ción mostrada en el lado derecho de la misma. Puede verse
en la figura 9 que los brazos 102 y 104 de los conjuntos
de zapatas 90 del grupo 92 se extienden desde el centro del
rodillo de sujeción 72, mientras que los brazos 102 y 104
30 de los conjuntos de zapatas 90 del grupo 94 se extienden

405687

9 AGO.



1 hacia el exterior desde el centro del rodillo de sujeción -
72, en dirección opuesta a la del otro grupo.

5 El rodillo de sujeción 72 funciona bastante aná-
logamente al rodillo 70, en el sentido de que la tajada de
carne es simultáneamente estirada y comprimida en dos direc-
10 ciones laterales mientras se está desollando. Las zapatas -
106 responden a las irregularidades extendidas hacia arriba
en la tajada y oscilan desde la posición ilustrada en el --
centro de la figura 11 a la mostrada en el lado derecho de
la misma figura al encontrar tal irregularidad extendida ha-
15 cia arriba. El soporte 96 oscila como lo hace la zapata 106,
de manera que la carne queda comprimida y es lateralmente es-
tirada hacia el exterior desde el centro de la misma. La re-
lación opuesta de las zapatas de los grupos 92 y 94 asegura el
20 que la carne sea simultáneamente estirada en dos direcciones
laterales, de modo que la piel de la carne se encuentre en -
condición recta u horizontal al entrar en contacto con la -
cuchilla, asegurándose así la completa separación de la piel
de forma eficiente y económica. El hecho de que los conjun-
tos de zapatas 90 giren continuamente hace que el rodillo 72
renueve su agarre y extienda o estire la tajada de modo con-
tínuo e ininterrumpidamente.

25 Puede verse por consiguiente que ambos acceso-
rios cumplen todos los objetivos indicados.

En resumen, la Patente de Invención que se soli-
cita, deberá recaer sobre las siguientes:

405687

9 A60. 19



1

REIVINDICACIONES

1. Máquina desolladora de carne, que comprende un medio de soporte de la carne y una cuchilla desolladora, un rodillo de sujeción de la carne situado encima del citado medio de soporte de ésta y de la cuchilla desolladora para mantener una tajada de carne en condición plana durante la operación de desuello de la misma, comprendiendo el citado rodillo de sujeción un árbol horizontal, una serie de rodillos separados y espaciados entre sí sobre el referido árbol, estando angularmente dispuesta una porción periférica de dichos rodillos respecto al árbol, por lo que la presión vertical ejercida sobre ellos por una tajada de carne que pasa entre los mismos y el medio de soporte de la carne hará que los rodillos ejerzan una fuerza compresiva y lateral sobre dicha tajada, forzándola a una condición aplanada.

2. Máquina según la reivindicación 1, en la que dicha porción periférica es un borde anular que presenta una superficie ahusada para determinar la deflexión del rodillo en respuesta a la presión ejercida entre él y la tajada de carne.

3. Máquina desolladora de carne, que comprende un medio de soporte de la carne y una cuchilla desolladora, un rodillo de sujeción de la carne situado encima del medio de soporte de ésta y de la cuchilla desolladora para mantener una tajada de carne en condición plana durante la operación de desuello de la misma, comprendiendo dicho rodillo de sujeción un árbol horizontal, una serie de rodillos sobre dicho árbol, disponiéndose angularmente una porción de los citados rodillos respecto al árbol, por lo que la pre-

Bo

30

405687

- 12 -

- 9 AFR


1 sión vertical ejercida sobre ellos por una tajada de carne
que pasa entre los mismos y el medio de soporte de aquella
hará que tales rodillos ejerzan una fuerza compresiva y la-
teral sobre dicha tajada para forzarla a una condición apla-
5 nada, estando constituido cada uno de dichos rodillos por
un cubo montado sobre el citado árbol y que presenta una
porción laminar extendida hacia el exterior desde él, y un
borde periférico inclinado en el extremo exterior de dicha
porción laminar.

10 4. Máquina según la reivindicación 3, en la que
el citado borde presenta una serie de muescas de agarre for-
madas en el mismo.

15 5. Máquina según la reivindicación 3, en la que
los rodillos se disponen en dos grupos sobre dicho árbol,
estando situado uno de tales grupos entre el centro del ár-
bol y un extremo del rodillo de sujeción, situándose el
otro de dichos grupos entre el centro del árbol y el otro
extremo del rodillo de sujeción, disponiéndose opuestamente
los bordes inclinados de los dos grupos citados, de manera
20 que tales bordes de ambos grupos se extiendan hacia el ex-
terior y hacia los respectivos extremos del rodillo de su-
jeción.

25 6. Máquina desolladora de carne, que comprende
un medio de soporte de la carne y una cuchilla desolladora,
un rodillo de sujeción de la carne situado encima del medio
de soporte de ésta y de la cuchilla desolladora para mante-
ner una tajada de carne en condición plana durante la ope-
ración de desuello de la misma, comprendiendo dicho rodillo
de sujeción un árbol horizontal, una serie de elementos de
rodillos sobre el citado árbol, disponiéndose angularmente
30



1 una porción de los referidos elementos de rodillos respec-
to al mencionado árbol, por lo que la presión vertical
ejercida sobre ellos por una tajada de carne que pasa en-
tre los mismos y el medio de soporte de ésta hará que ta-
5 les rodillos ejerzan una fuerza compresiva y lateral sobre
dicha tajada forzándola a una condición aplanada, compren-
diendo cada uno de tales rodillos una serie de zapatas
opuestamente dispuestas, un árbol, medios de conexión que
sostienen desplazablemente dichas zapatas sobre el árbol,
10 comprendiendo cada una de las zapatas un soporte articula-
damente asegurado al árbol y angularmente dispuesto respec-
to al eje longitudinal del mismo, una zapata articuladamen-
te asegurada a dicho soporte y un resorte conectado a la
citada zapata para mantenerla normalmente en una posición
15 de alineamiento con el árbol, por lo que una fuerza verti-
cal impuesta sobre la referida zapata en dirección del ár-
bol por una prominencia de una pieza de carne que pase a
través de la máquina desolladora hará que dicho soporte
oscile hacia el árbol y la mencionada zapata se articule
20 respecto a dicho soporte, ejerciendo así unas fuerzas de
estirado lateral y compresivas sobre la pieza de carne.

7. Máquina desolladora de carne, que comprende
un medio de soporte de la carne y una cuchilla desolladora,
un rodillo de sujeción de la carne situado encima del medio
de soporte de ésta y de la cuchilla desolladora para mante-
25 ner una tajada de carne en condición plana durante la ope-
ración de desuello de la misma, comprendiendo dicho rodi-
llo de sujeción un árbol horizontal, una serie de elementos
de rodillos sobre el referido árbol, disponiéndose angular-
mente una porción de tales elementos respecto al citado ár-
30

405687 - 14 -

- 9 AGO



1 bol, por lo que la presión vertical ejercida sobre ellos
por una tajada de carne que pasa entre el rodillo y el me-
dio de soporte de aquélla hará que aquellos rodillos ejer-
zan una fuerza compresiva y lateral sobre dicha tajada for-
zándola a una condición aplanada, incluyendo el referido
5 árbol cuatro barras paralelas y espaciadas entre sí con sus
extremos opuestos funcional y giratoriamente montados so-
bre la máquina desolladora, comprendiendo cada uno de di-
chos rodillos cuatro conjuntos de zapatas impulsados a re-
sorte y espaciados entre sí, que están articuladamente ase-
gurados a las mencionadas barras, comprendiendo cada uno
10 de estos conjuntos de zapatas un soporte articuladamente asegura-
do y extendido entre un par de dichas barras, extendiéndose ha-
cia el exterior y lateralmente a tales barras, una zapata
articuladamente asegurada al extremo exterior de dicho so-
15 porte y un resorte en espiral extendido entre zapatas opues-
tamente colocadas y adaptado para causar el movimiento ar-
ticulado de la zapata asociada al mismo al entrar en con-
tacto ésta con una irregularidad extendida hacia arriba de
20 la pieza de carne que se está desollando.

8. Máquina según la reivindicación 7, en la que
dichos soportes tienen medios limitadores adaptados para
acoplarse a las citadas barras a fin de limitar su movi-
miento articulado en una dirección.

25 9. Máquina según la reivindicación 8, en la que
dichos rodillos se disponen en dos grupos sobre las citadas
barras, situándose uno de tales grupos entre el centro del
mencionado rodillo de sujeción y un extremo del mismo y co-
locándose el otro grupo entre el centro de tal rodillo y
30 su otro extremo, extendiéndose los soportes del primer gru-

Rey

405687

- 15 -

- 9 AGO 1972



1 po hacia el exterior y lateralmente desde dichas barras
hacia el primer extremo mencionado, y extendiéndose los
soportes del otro grupo hacia el exterior y lateralmente
5 a las referidas barras hacia el otro extremo, estando di-
chas zapatas articuladamente aseguradas a los citados so-
portes y conectándose los resortes a tales zapatas, de ma-
nera que las del primer grupo compriman y estiren la car-
ne desde el centro del rodillo de sujeción hacia el primer
extremo citado y de modo que las zapatas del otro grupo
10 compriman y estiren la carne desde el centro del rodillo
de sujeción hacia el otro extremo para estirar aquélla en
las dos direcciones laterales mencionadas.

15 10. Máquina desolladora de carne, que compren-
de un medio de soporte de la carne y una cuchilla desolla-
dora, un rodillo de sujeción de la carne situado encima del
medio de soporte de ésta y de la cuchilla desolladora para
mantener una tajada de carne en condición plana durante la
operación de desuello de la misma, comprendiendo dicho ro-
dillo de sujeción un árbol horizontal, una serie de elemen-
20 tos de rodillo sobre tal eje, disponiéndose angularmente
una porción de tales elementos de rodillo respecto al cita-
do árbol, por lo que la presión vertical ejercida sobre
ellos por una tajada de carne que pasa entre el rodillo y
el medio de soporte de aquélla hace que tales rodillos
25 ejerzan una fuerza compresiva y lateral sobre dicha tajada,
forzándola a una condición aplanada, estando constituidos
dichos elementos de rodillo por una serie de zapatas arti-
culadas e impulsadas a resorte, aseguradas al referido ár-
bol.

30

11. Máquina desolladora de carne, que compren-

405687

- 16 -

9 AGO.

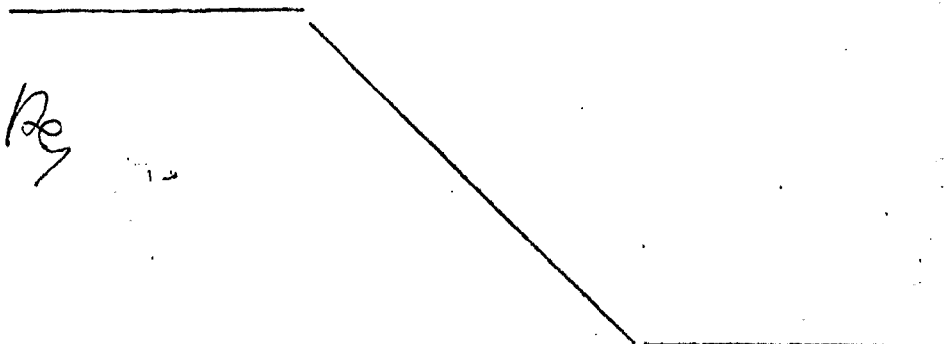


1 de un medio de soporte de la carne y una cuchilla desolla-
dora, un rodillo de sujeción de la carne situado encima del
medio de soporte de ésta y de la cuchilla desolladora para
5 mantener una tajada de carne en condición plana durante la
operación de desuello de la misma, comprendiendo dicho ro-
dillo de sujeción un árbol horizontal, una serie de elemen-
tos de rodillo separados y espaciados entre sí sobre el ci-
tado árbol, presentando dichos elementos de rodillo una
10 porción extendida radialmente hacia el exterior y oblicua-
mente respecto a tal árbol, por lo que la presión vertical
ejercida sobre ellos por una tajada de carne que pasa en-
tre el mencionado rodillo y el medio de soporte de aquélla
hará que tales rodillos ejerzan una fuerza compresiva y la-
teral sobre dicha tajada, forzándola a una condición apla-
15 nada.

12. Máquina según la reivindicación 11, en la
que cada uno de dichos elementos de rodillo incluye un bor-
de anular dotado de una superficie ahusada para determinar
la deflexión de tal elemento de rodillo en respuesta a la
20 presión ejercida entre él y la tajada de carne.

13. Se reivindica por último como objeto sobre
el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita
"MAQUINA DESOLLADORA DE CARNE".

25



30

405687

- 17 -

9 AGO



1

Todo tal y como queda descrito y reivindicado -
en la presente Memoria descriptiva que consta de diecisiete
páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

5

Madrid, 9 de agosto de 1972

BERNARDO UNGRIA
P.P.

10

15

20

25

30

405687



- 9 AGO.

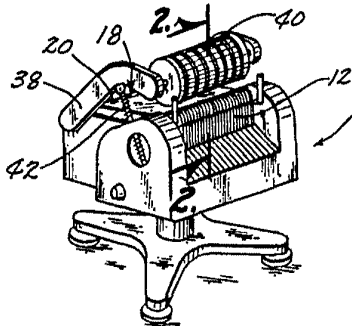


Fig. 1

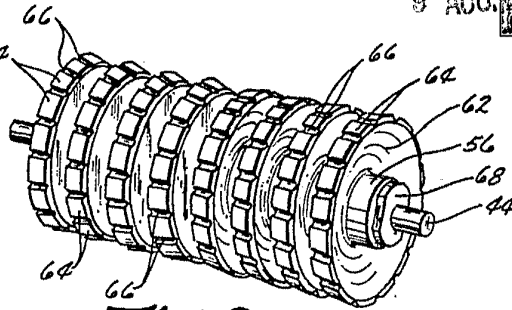


Fig. 3

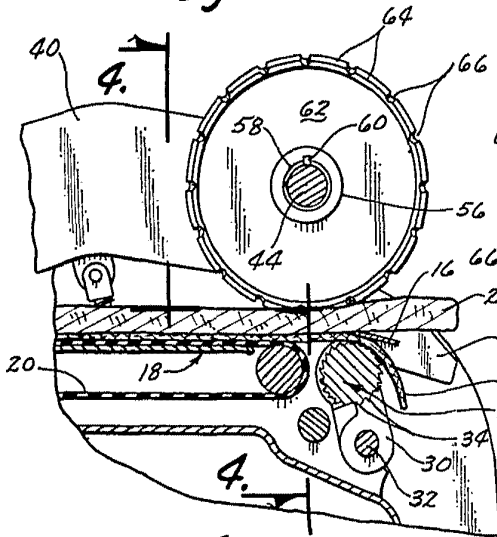


Fig. 2

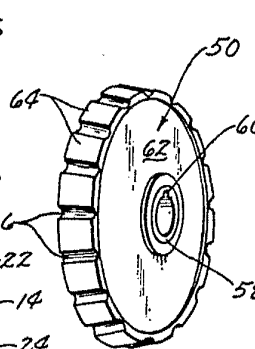


Fig. 5

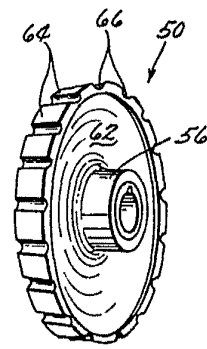


Fig. 6

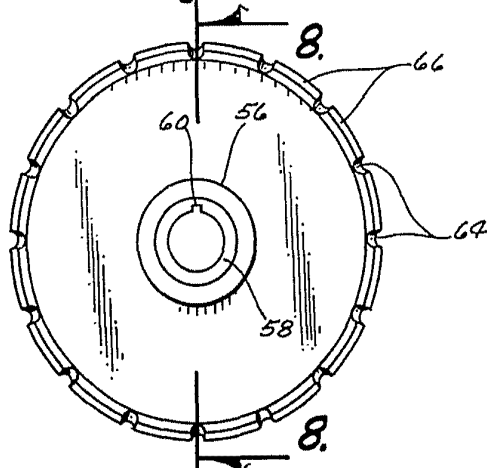


Fig. 7

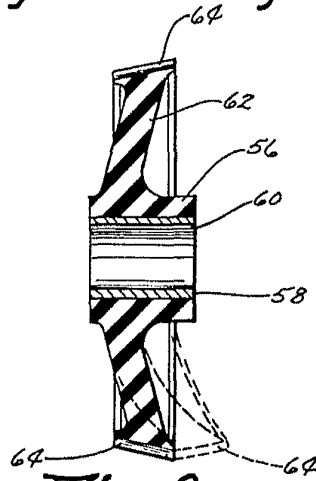


Fig. 8

ESCALA VARIABLE
MADRID, 9 DE agosto DE 1972.

B. ERICSON

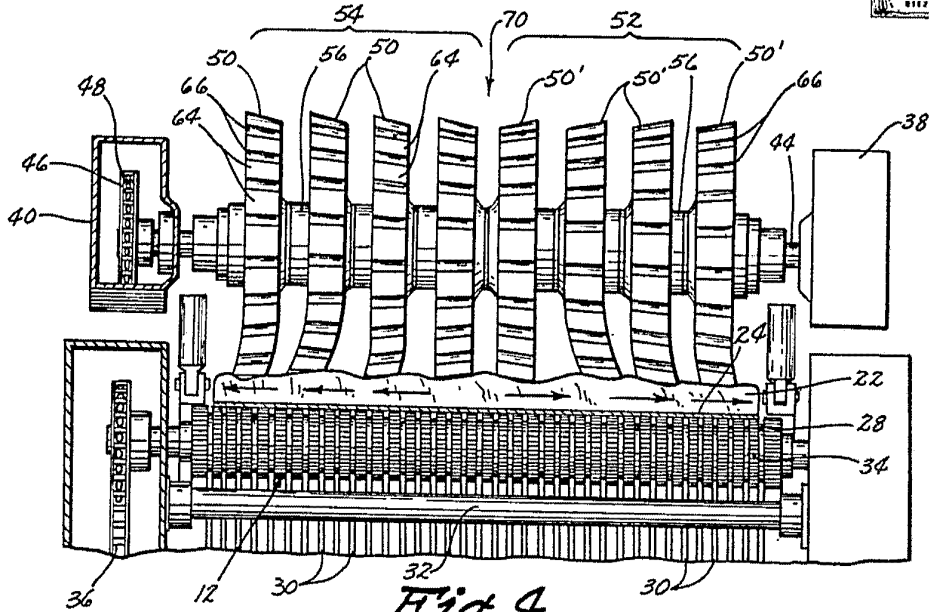


Fig. 4

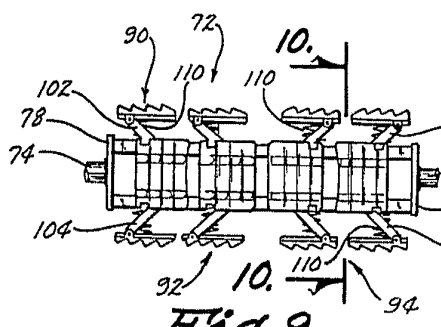


Fig. 9

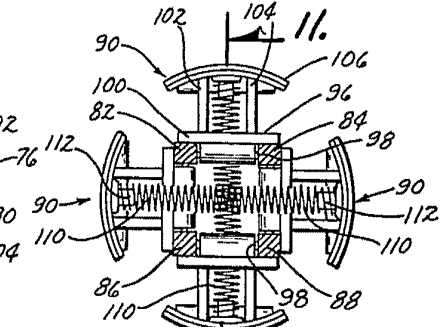


Fig. 10

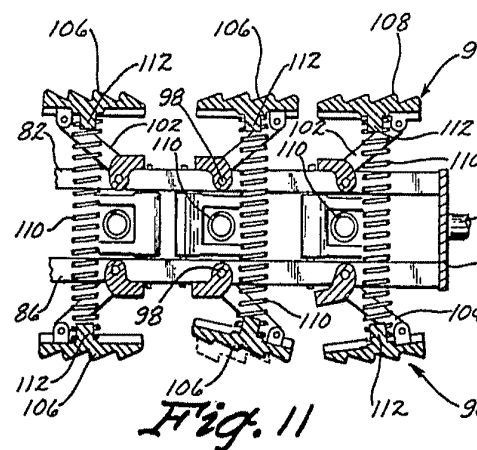


Fig. 11



Fig. 12

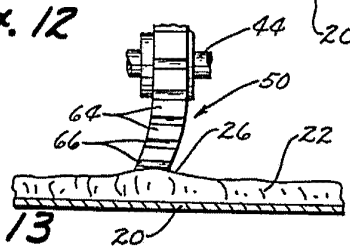


Fig. 13

ESCALA VARIABLE
 MADRID, 9 DE agosto DE 1972.
 BERNARDO UNGRÍA
 P. P.