

408950

7154



408950

Int. Cl.: A22C

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

e n

E S P A Ñ A

Por VEINTE años.

Por: "APARATO EMBUTIDOR"

A favor de:

DON JOSE PAIROLO OLIVET y DON LUIS PUIG BARRIS,
de nacionalidad española.

Domiciliados en:

CASTELLFULLIT DE LA ROCA y OLOT (Gerona).

El objeto de la presente solicitud de Patente de Invención se refiere a "Aparato embutidor" que aporta esenciales características de novedad posibilitadoras de la consecución, como resultado industrial de aparato embutidor de masa de carnes, con las siguientes ventajas sobre lo actual

5

408950

2161



mente conocido.

a.- El conjunto presor va montado hermético, lo que impide fugas de aceite que pudieran ocurrir por avería o desajustamiento.

10

b.- El tambor o recipiente de la carne picada y amasada es susceptible de poder ser girado o basculado, lo que permite situar el orificio de salida en posición horizontal, facilitando las operaciones.

15

c.- La limpieza del tambor o recipiente es sumamente fácil, ya que puede éste ser separado de la máquina con rapidez y de un modo cómodo.

d.- El tambor o cilindro, carece de fondo, lo que permite, al ser retirado este, una perfecta limpieza del plato o embolo (que hace de fondo).

20

e.- Los mecanismos de que está integrado, por estar montados herméticos, permite una perfecta limpieza mediante agua a presión.

f.- El sistema eléctrico vá igualmente protegido hermético lo que posibilita la limpieza general en cualquier forma.

25

g.- Por su gran simplicidad, poco peso, fácil manejo, hermeticidad y movilidad basculante, es susceptible de ser situado y trasladado a cualquier lugar.

En el adjunto plano se ha representado, para facilidad de la descripción, a título de ejemplo y sin carácter limitativo alguno, por lo tanto, una forma preferida de realización del objeto de la solicitud.

30

La figura 1 representa una vista en alzado lateral izquierdo en la que aparece el aparato embudidor girado convencionalmente, y de trazos aparece el mismo en posi

35

408950



ción vertical de reposo.

La figura 2 representa una vista en alzado frontal.

40 Como puede apreciarse este aparato consiste en un depósito circular (1) portador de la pasta de carne, -
el que vá montado en soportes (2) que permiten el que -
aquel sea susceptible de ser girado mediante la palanca -
de desplazamiento (3) un cuerpo hidráulico empujador de -
45 pasta (4) provisto de sus conductos de presión para el -
aceite (5) la base del aparato (6) porta una tapa (7) del
sistema hidráulico. Los mecanismos del sistema hidráulico,
e interiores (8) y (9) van situados en el interior y zona
indicada de la base (6) una tapa (10) del depósito de pasta
50 ta (1) vá provista de la correspondiente boquilla de extru-
sión para salida de la pasta.

Este aparato embutidor actua con el tambor o re-
cipiente para la carne picada y amasada que posee un senti-
do de giro de hasta 90º, la que, comprimida por efecto del
avance del pistón, sale por el orificio de la boquilla y
55 en sentido horizontal lo que evita recorridos con la con-
siguiente perdida de tiempo y presencia del embutido.

Se hace constar que este aparato embutidor, es
realizable en cualesquiera tamaños y materiales adecuados,
siendo susceptible de cualesquiera modificaciones de deta-
60 lle en tanto que estas no alteraren su fundamento.

-:- N O T A -:-

Los puntos de invención propios y nuevos que se
presentan para que sean objeto de este registro de Patente
de Invención, en España, por veinte años, son los siguien-
65 tes:

408950



70

12.- Aparato embutidor caracterizado porque consta de una peana o base en la que, sobre dos brazos, va montado basculante, un conjunto prensor constituido por un cilindro hidráulico, hermético con conducciones de entrada y salida del fluido.

75

22.- Aparato embutidor, según reivindicación anterior, caracterizado porque el cilindro hidráulico es solidario de un recipiente tambor con embolo interno y tapa superior amovible, e inmovilizable a voluntad, provista de boquilla para la salida de carne picada y amasada.

80

32.- Aparato embutidor, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el tambor cilindrico es sin fondo, actuando como tal fondo el propio embolo.

42.- Aparato embutidor, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el cilindro depósito está ligado a una palanca, mediante la que es susceptible de provocar un balanceo o giro a voluntad.

85

52.- Aparato embutidor, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al no poseer fondo el tambor o cilindro depósito, y su desconexión del aparato, de suma facilidad y rapidez, es susceptible de una rigurosa limpieza.

90

62.- Aparato embutidor, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al ser retirado el tambor o cilindro depósito, la limpieza del plato o embolo, que actúa de fondo, es extremadamente fácil y rápida.

95

72.- Aparato embutidor, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque sus mecanismos tanto hidráulicos como electricos al estar protegidos herméticos posibilita la limpieza general con mangueras de agua a pre

408950

2161



sión o nó.

89.- Aparato embutidor, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque es susceptible de ser trasladado con facilidad o permanecer inmovil a voluntad.

100

90.- "APARATO EMBUTIDOR".-

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

105

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

Madrid, 24 de Noviembre de 1.972.

~~DOMINGO DIAZ UNGRIA~~
~~F.P.~~

kg

D. JOSSE PLACIDO OLIVET Y.
D. LUIS ENIG E. GARRIS

408950

BOA UNICA



408950

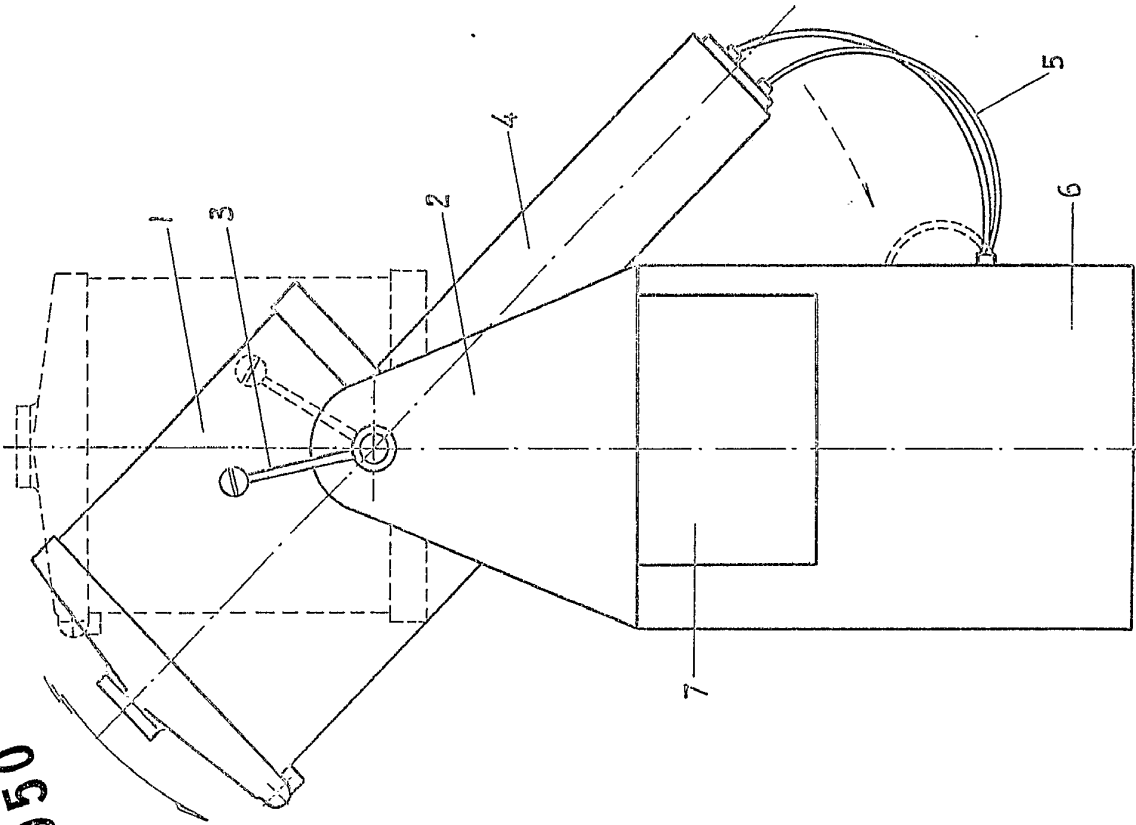


FIG. 1

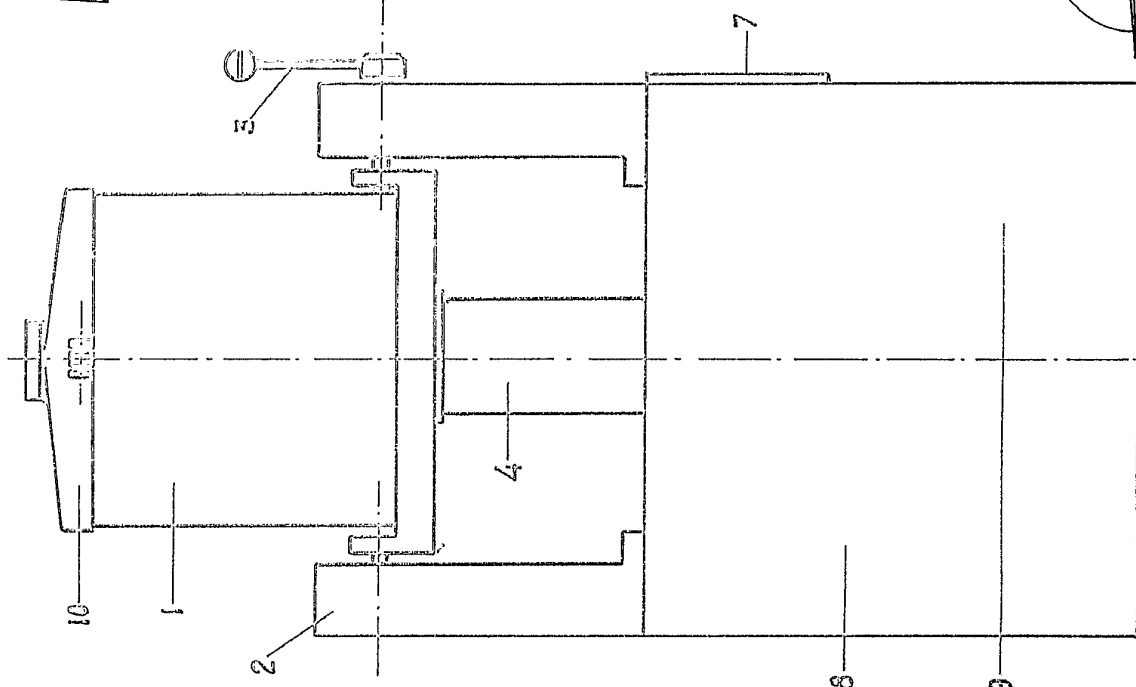


FIG. 2

24 NOV 1912

DOMINGO DIAZ UNGRIA
P.R.

Escafe variable

D. JOSE PAIROLO OLIVET Y.
D. LUIS PUIG BARRIS

408950

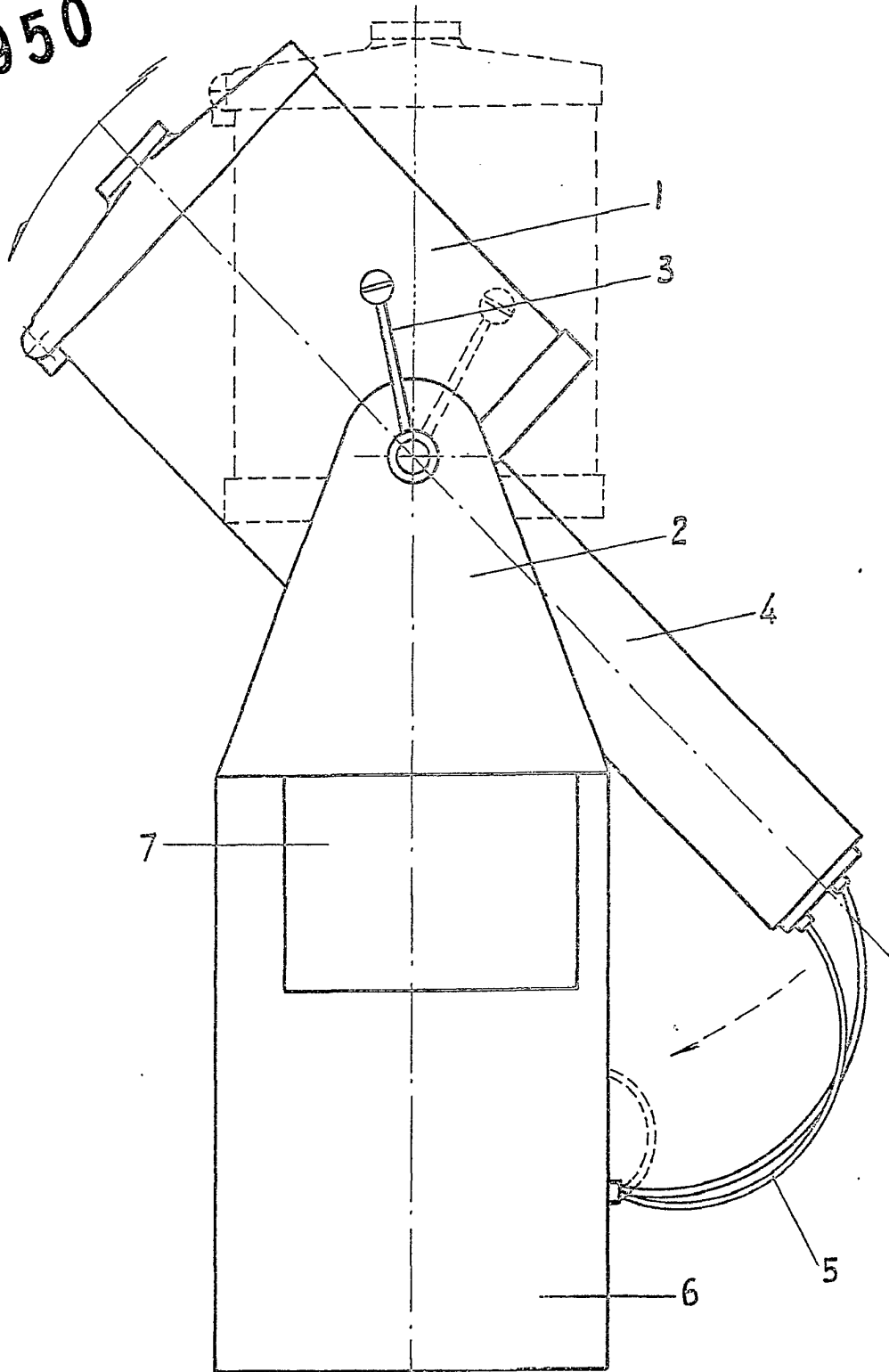


FIG. 1

Escala variable

408950

HOJA UNICA

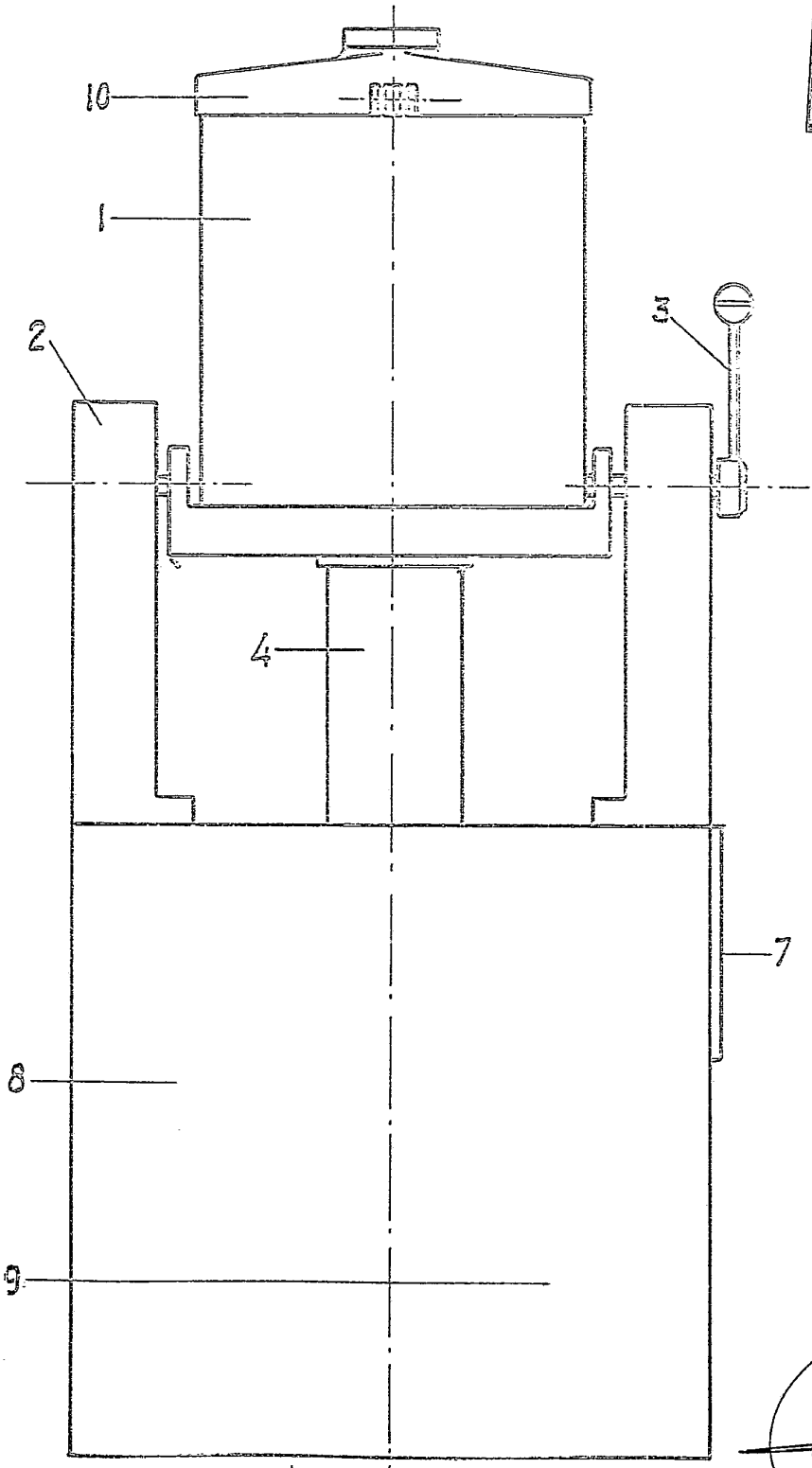
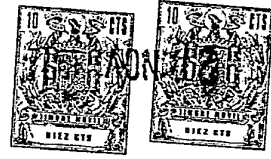


FIG. 2

24 NOV 1912
DOMINGO DIAZ UNGRIA
P.P.