

411631



411631

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

por veinte años,

para todo el territorio español, por " SISTEMA DE ALIMENTACION DE EMBUTIDORAS ", cuyo privilegio se solicita a favor de la entidad nacional COMERCIAL TECNICA DE INDUSTRIAS CARNICAS, S.A., sita en BARCELONA, Plaza Garrigó, 1 y cuyo inventor es D.MIGUEL TORRAS MERCADAL, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, Plaza Garrigó, 1, el cual ha cedido todos sus derechos sobre la invención a la entidad solicitante.

Int. Cl.²: A 22 C

F. E. 20-3-75

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La presente Patente de Invención, tiene por objeto un sistema de alimentación de embutidoras, el cual modifica las condiciones esenciales del procedimiento clásico de embutido, de tal forma que se obtienen ventajas sustanciales respecto a lo conocido.

5

Las embutidoras de carnes, basan tal operación en el hecho de presionar la masa carnosa, a través de conductos, hacia la boca de salida, en el que se dispone el elemento

411631⁴⁵ FEB.



envolvente de la carne embutida.

Es obvio que con ello lo que se hace es presionar de una manera totalmente artificial la masa sólida de carne y extraer de ella los jugos, que, en su defecto, deterioran la calidad de la carne embutida.

Con el objeto de la invención, se logra mejorar sensiblemente las condiciones esenciales del procedimiento de embutido, de tal manera que éste se realiza sin necesidad de efectuar grandes presiones y de una manera mucho más rápida y eficaz.

La masa de carne picada es introducida en la tolva de carga y cerrada ésta se establece un vacío, de tal modo que el aire ocluído en la masa de carne, es sustituido por ella misma, de tal modo que el conjunto se vuelve mucho más compacto, sin necesidad de haber efectuado ninguna presión sobre tal masa, haciéndose fluir ésta hacia la boca de descarga o de embutición en la que se halla dispuesta una funda o elemento envolvente, a la presión ambiental, de tal modo que la carne picada que se introduce en ella, se expansiona en su interior, de una manera totalmente natural.

Para facilitar la operación de embutido, se ha previsto que la tolva, lleve en su interior una hélice, formada sustancialmente por una tira rígida aplanada, cuyo borde gira sobre sus paredes, a velocidad uniforme, de tal modo que empuja hacia la salida o descarga de la tolva a la masa carnosa.

Es obvio, que es preciso dotar al conjunto material de

411631

95 F



un elemento tal que cuando se cierra la tolva, mediante la pertinente tapa, ponga en accionamiento el elemento o manga productora del vacío, y cuando se abra la tapa se pare automáticamente el elemento que produce el estado de vacío.

Para facilitar la comprensión de la esencia de la invención, se ilustra la presente con dibujos ilustrativos, en los que aparecen, respectivamente, en su figura 1 una vista en alzado frontal de una máquina embutidora, según invención, con la tapa en la tolva de carga abierta y en la figura 2, con la tapa cerrada.

La tolva 10, o de carga, comprende una tapa 11, la cual se cierra automáticamente y por medios conocidos tal como cilindro 12, tal tapa cierra herméticamente la tolva y presenta una manga 13 para producir el vacío en su interior a través del oportuno acoplamiento a la tapa 11, mediante una válvula 14, que garantice la estanqueidad.

Como puede apreciarse en la misma figura, en la tolva 10, se ha dispuesto interiormente una pieza laminar en hélice 15, animada de giro uniforme y que se desplaza sobre sus paredes, empujando la masa carnosa hacia abajo y concretamente para producir la salida de la carne picada por el conducto de descarga 16, en el que se dispone el elemento envolvente de la carne picada 17, usualmente tripa, natural o artificial.

Descrito suficientemente el objeto de la invención, se entiende que podrán introducirse en el mismo las variaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pue-

411631

15



dan aconsejar, por quedar comprendidas en la esencia de la invención, resumida en sus detalles de novedad en la siguiente,

NOTA REIVINDICATORIA

5 1ª - " SISTEMA DE ALIMENTACION DE EMBUTIDORAS ", especialmente para máquinas de industria chacinera, caracterizado, esencialmente, porque la convencional tolva de carga, presenta asociada una tapa, que la cierra superior y herméticamente, a la que se vincula una manga para producir interiormente un estado de vacío ambiental uniforme,

10 disponiéndose en el interior de tal tolva una hélice, animada de movimiento de rotación uniforme, para conducción de la masa carnosa hacia abajo.

2ª - " SISTEMA DE ALIMENTACION DE EMBUTIDORAS ".

15 Todo tal y conforme queda descrito y reivindicado en la Memoria Descriptiva que antecede y que consta de cuatro hojas escritas a máquina en una sola de sus caras y un plano que la ilustra.

MADRID, 15 FEB. 1973

COMERCIAL TECNICA DE INDUSTRIAS CARNICAS, S.A.

P.A.

E. GONZALEZ VACAS
P. P.

411631

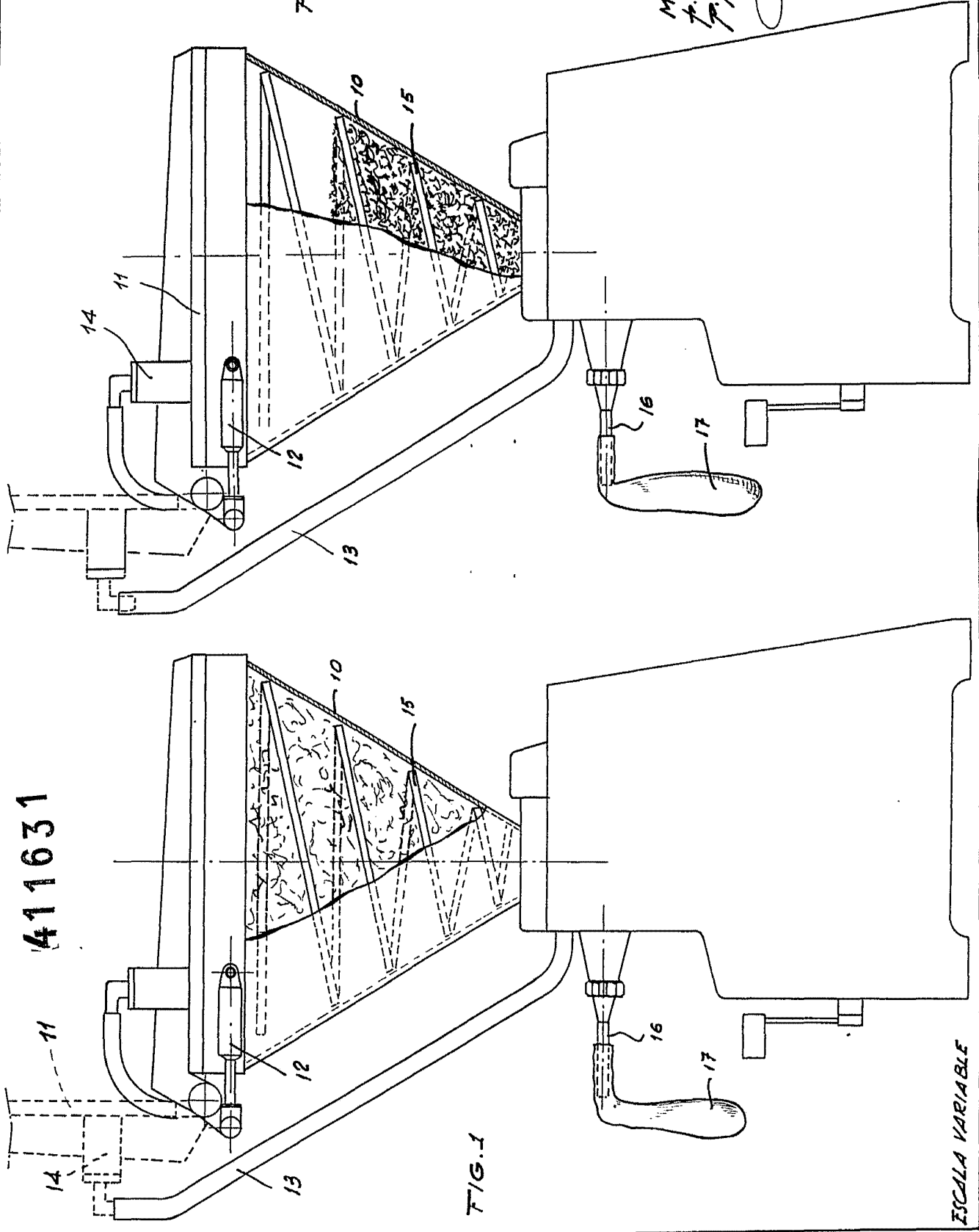
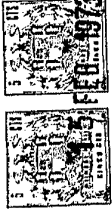


FIG. 2

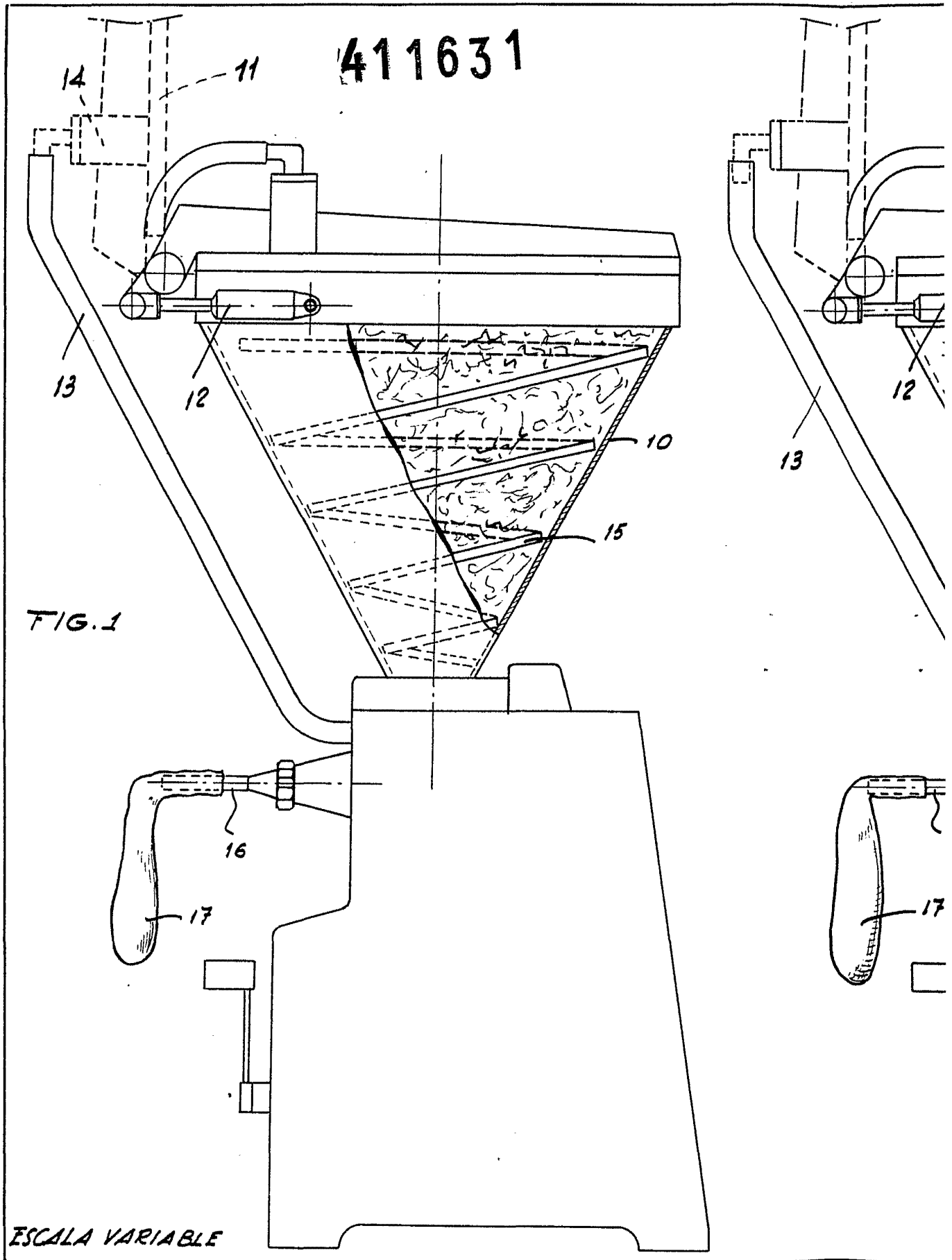
FIG. 1

MADRID. 15 FEB. 1973
f.a.

P. P. E. GONZALEZ MORALES

ESCALA VARIABLE

411631



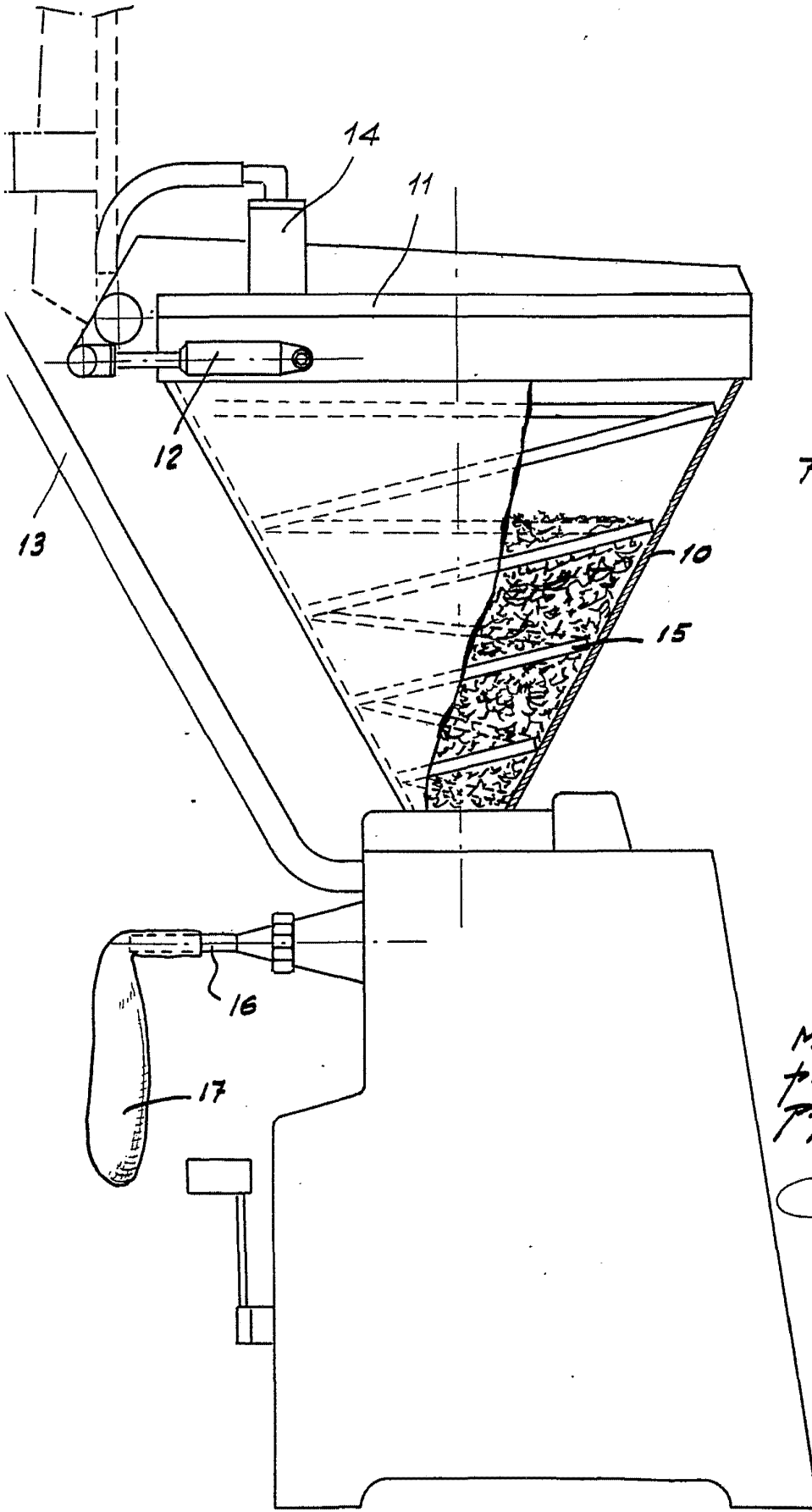
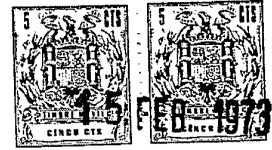


FIG. 2

MADRID. 15 FEB. 1973

p.a.
P. P. E. GONZALEZ VACAS
P. P.