



419201

B02 C//A22C

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PRIMER CERTIFICADO DE ADICION

a la

PATENTE DE INVENCION NUM. 411.844

Por : " APARATO TRITURADOR DE CARNES "

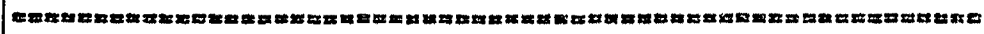
En ESPAÑA, por VEINTE años.

A favor de:

Don EUDALDO MOLIST MUNTAÑA, de nacionalidad española.-

Con domicilio en:

SAN HIPOLITO DE VOLTREGA (Barcelona).Puig, 2.-



La Patente de Invención española número 411.844 se refiere a un aparato triturador de carnes, en el cual se dan las características de novedad, de que las cuchillas, que son crucetas de cuatro brazos, van montadas sobre el eje central de arrastre, de manera tal que giran en el es-

5



10 pacio comprendido entre cribas, pero estas cribas estan mantenidas a distancia fija, independientemente de las cuchillas mediante aros separadores que determinan una separación de unas centésimas mas de magnitud que el grueso de las cuchillas, entendiéndose que estas centésimas son de mm.

15 La experiencia y las pruebas realizadas, asicomo los resultados arrojados en la explotación de este invento, han determinado que es susceptible de mejoras, que, sin menoscabar en absoluto su esencia, aportan aun más ventajas y acondicionan y adecuan el triturador de modo tal, que se consigue:

20 a.-Una, practicamente, ilimitada duración de las cuchillas y de su vaciado, al hacer que estas no rocen ni presionen sobre las cribas.

25 b.-Un corte perfeccionado por impartición de más de cuatro brazos a las cuchillas.

30 c.-Independización del montaje de las cuchillas respecto al de las cribas, ya que estas quedan fijadas, separadas convenientemente y constituyendo un bloque por cuyo eje pasa el árbol giratorio portador de las cuchillas, efectuándose el aprieto de modo totalmente independiente de estas, que, a su vez, quedan acopladas, pero sin que ejerzan presión alguna sobre las cribas.

35 d.-Reducción de la función de las cuchillas al efecto privativo de corte, sin roce ni presión, lo que las hace practicamente de duración ilimitada.

40 e.-Se supera el inconveniente derivado de que evita los frecuentes afilados necesarios ahora, debido a que tienen las cuchillas el corte a los lados, que, inevitablemente, se gasta y deforma, dejando de ajustar sobre las



placas, o cribas, en tanto que con las mejoras preconizadas son planas por ambos lados, sentando siempre perfectamente sobre las cribas, eliminando los desgastes y posibilitando alcanzar los rendimientos anotados.

40 f.-Supera tambien el inconveniente producido - porque la presión de la placa de entrada determinada por el empuje del genero, provoca deformación y desgastes.

45 g.-El dispositivo es realizable con una sola o varias placas o cribas, pero siempre con la característica de que la cuchilla corta solamente por una cara.

Todas estas ventajas, además de las que se detallaron en la patente principal, se logran mediante las mejoras introducidas, las cuales mejoras son las de que la separación entre cribas, realizable por aros separadores, 50 lo es tambien por pivotes, casquillos, espigas o cualesquiera otro sistema convencional; que las cuchillas, montadas independientemente de las cribas sobre el eje de arrastre, poseen brazos radiales en número y disposición determinados por la clase de carnes a triturar y de que de manera absoluta, 55 las cuchillas van montadas sobre el eje, posicionadas en giro entre las cribas y sin presión alguna sobre ellas, ni por efecto del montaje ni por efecto de la acción de la carne que asoma por los orificios de dichas cribas.

60 Al igual que su patente principal, es realizable en cualesquiera tamaños y materiales adecuados, siendo susceptible de toda clase de modificaciones de detalle en tanto que estas no alteraren su fundamento.

-:- NOTA -:-

65 Los puntos de invención propios y nuevos que se presentan para que sean objeto de este registro de primer

29 SEPT 1973



Certificado de Adición a la patente de invención nº 411.844 en España, por veinte años, son los siguientes:

70 12.- Aparato triturador de carnes, caracterizado porque las cuchillas cortantes, van montadas independientemente entre los pares de cribas, los cuales van acoplados a distancias fijas determinadas por elementos separadores en forma de aro, pivote, casquillo o cualquiera otro, manteniendolas separadas a dimensión exacta unas centesimas de mm.mas que el grueso de las cuchillas.

75 22.- Aparato triturador de carnes, según reivindicación anterior, caracterizado porque las cuchillas son elementos constituidos por un nucleo del que parten - realmente dos o mas brazos dotados de afilado longitudinal, yendo estas cuchillas montadas con efecto de arrastre en -
80 giro, sobre el eje central.

32.- Aparato triturador de carnes, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las cuchillas giran produciendo efecto exclusivo de corte, de modo totalmente independiente y sin roce ni presión, ni sobre
85 las cribas ni sobre las carnes.

42.- APARATO TRITURADOR DE CARNES.-

Tal como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

90 Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 29 de Septiembre de 1.973.-

~~DOMINGO G. UNGRIA~~
~~R.P.~~