



ESPAÑA

10 ES	11 21	NUMERO 4 3 2 . 7 0 9	10 A1
	22	FECHA DE PRESENTACION 7-12-74	

PATENTE DE INVENCION

29 CERTIFICADO DE ADICION A LA PATENTE Nº 411.844

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO			32 FECHA			33 PAIS		
47 FECHA DE PUBLICIDAD			51 CLASIFICACION INTERNACIONAL			52 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA		
64 TITULO DE LA INVENCION " MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 411.844 POR APARATO TRITURADOR DE CARNES "								
71 SOLICITANTE (S) DON EUDALDO MOLIST MUNTAÑA								
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Puig nº 2 - SAN HIPOLITO DE VOLTREGA (Barcelona)								
72 INVENTOR (ES) EL MISMO								
73 TITULAR (ES) EL MISMO								
74 REPRESENTANTE DON DOMINGO DIAZ UNGRIA								

POOR
QUALITY

En la patente de invención española nº 411.844, formulada a favor de D. Eudaldo Molist Muntaña por "Aparato triturador de carnes" se describe, representa y reivindica un aparato triturador en el que se introduce la revolucionaria idea de que las cuchillas giran entre las cribas sin ejercer presión sobre ellas, debido a que, por interposición de unos aros separadores, la distancia entre cribas es ligeramente superior en unas centésimas de mm. al grueso de las cuchillas.

Esta idea fundamental se perfeccionó y dió lugar a la impulsión de un primer certificado de adición, sentandose el hecho de que el mantenimiento de la separación entre las cribas se realizare, no solo por aros separadores, sino asimismo por pivotes, casquillos, saliente, relieves o cualquier otro medio de posicionado fijo relativo entre cribas, pero siempre a base de la premisa de que las cuchillas giren libremente, sin presiónado, entre las cribas.

Así mismo se perfeccionan las cuchillas en el sentido de que pueden poseer un número de brazos que convenga y de que el eje tiene acoplo que posiciona fijo el núcleo de la cuchilla, o sea que ésta cuchilla va arrastrada y fija por el sistema de encaje o arrastre.

Continuando el estudio de más perfeccionamientos se ha llegado a la conclusión de que, para determinados casos, especialmente para cuando hay presencia de grasas semifluidas, se puede aumentar la perfección del trabajo mediante adopción de modificaciones, que, sin menoscabo de la idea esencial del giro libre de las cuchillas, posibilitan conseguir las ventajas derivadas de un mayor y más perfecto trabajo.

Tienden las mejoras de que se trata de superar los inconvenientes que presentan las trituraciones con presencia de grasas a vapor, a determinar un pretriturado cuando haya presencia de cortezas, carnes duras o congeladas, a facilitar las entradas de las carnes a picar y a asegurar que el apretado de la tuerca principal de la máquina sepuede realizar a tope sin peligro alguno de enganche ni rotura.

En la adjunta colección de planos, para facilidad en la descripción a título de ejemplo y sin caracter limitativo alguno por lo tanto se ha representado una forma preferida de realización del modelo que se preconiza,

35

La figura 1 representa una vista frontal de una criba perfeccionada.

La figura 2 representa un detalle según A de la figura, 1.

La figura 3 representa un detalle según B de la figura 1.

La figura 4 representa una cuchilla en vista frontal.

40

La figura 5 representa la correspondiente vista de perfil.

La figura 6 representa la manera de montaje de las cuchillas perfeccionadas.

Puede apreciarse que las mejoras consisten en:

45

a) Las cuchillas (1) van partidas por la mitad, intercalando entre ellas, en alojamientos adecuados (2), unos muelles (3), que provocan una presión determinativa de pequeña separación, lo que posibilita una mayor rapidez en la trituración.

50

b) Este montaje de cuchillas partidas por la mitad, respeta, sin menos-cabo, la idea primigenia de la tolerancia de unas centésimas menos respecto a la separación entre cribas, ya que, en este caso, dichas centésimas de minoración respecto a la separación, quedan entre las dos partes de la cuchilla, tal como se aprecia en el detalle (6) de las figuras 5 y 6, en combinación con los aros separadores.(4)

55

c) Las cribas de entrada, figura, 1 podran tener dos o mas ojos perforadores (5) ya que su número siempre va relacionado con el diámetro de los agujeros de las cribas de salida. Estas cribas presentan las entradas en punto redondo, figura 2, para facilitar el paso de los generos a picar, y, lo mas importante, para que no se castigue la carne o derivados.

60

d) El último orificio de cada ojo presenta figura 3, en su inte-

rior forma de curva en media caña o sea igual a la de las cuchillas del aparato con lo que se consigue que, al final del helicoide impulsor, este hace choque de corte con dicho orificio por la parte exterior del aparato o sea que , al encontrar cortezas o carnes duras o congeladas ya hay una pretrituration y las carnes entran en el aparato en pequeñas porciones facilitando una mejor trituración operativa.

e) Se destaca especialmente, que una de las mas importantes ventajas de estos aparatos trituradores asi aparejados, es la de que el operario que trabaja en la máquina picadora siempre tiene la seguridad de apretar tope, sin peligro de enganches o roturas, superando asi el mas importante problema que ha habido hasta ahora en todo tipo de máquinas en escala mundial.

Descrito suficientemente el objeto de la presente solicitud de patente de invención, asi como la manera de realizarla practicamente debe hacerse constar que es susceptible de toda clase de modificaciones de detalle no fundamentales, que no alteren su sustanciabilidad.

- : - N O T A - : -

Los puntos de invención propios y nuevos que se presenta para que sean objeto de este segundo Certificado de Adición de la Patente de Invención española nº 411.844, por veinte años son las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

1º MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 411844 POR APARATO TRITURADOR DE CARNES, caracterizado porque en él se introducen mejoras a lo reivindicado en patente y certificado anteriores, siendo una de estas mejoras el que estaria dotado de cuchillas partidas por la mitad, las cuales se mantendrian separadas entre sí mediante muelles alojados adecuadamente en sus correspondientes vaciados, al objeto de conseguir que aun cuando las cuchillas giran libres, por medio de dichos muelles, se consigue un gran ajuste entre cuchillas y cribas.

95 2º MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL nº 411.844, POR APARATO TRITURADOR DE CARNES, según reivindicación anterior: caracterizado porque se introducen lamejora de que las cribas de entrada presentan taladros, con bordes redondeados o un punto redondo al objeto de conseguir que la carne o genero a picar no se deteriore, facilitandose el paso de la misma.

100 3º MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL nº 411.844 POR APARATO TRITURADOR DE CARNES, según reivindicaciones anteriores caracterizado porque se introduce la mejora de que el ultimo orificio de cada ojo presenta en su interior forma de curva en media caña, igual a la de las cuchillas del aparato, al objeto de conseguir que al final del helicoides, impulsor este hace choque de corte con dicho orificio por la parte exterior del aparato es decir una pretituración.

105 4º MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 411.844 POR APARATO TRITURADOR DE CARNES.

110 Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines en ella especificados .

Constala presente memoria de cuatrofolios escritos a maquina por una sola cara.

Madrid 7 de Diciembre de 1.974

DOMINGO DIAZ UNGRIA
P.P.



074

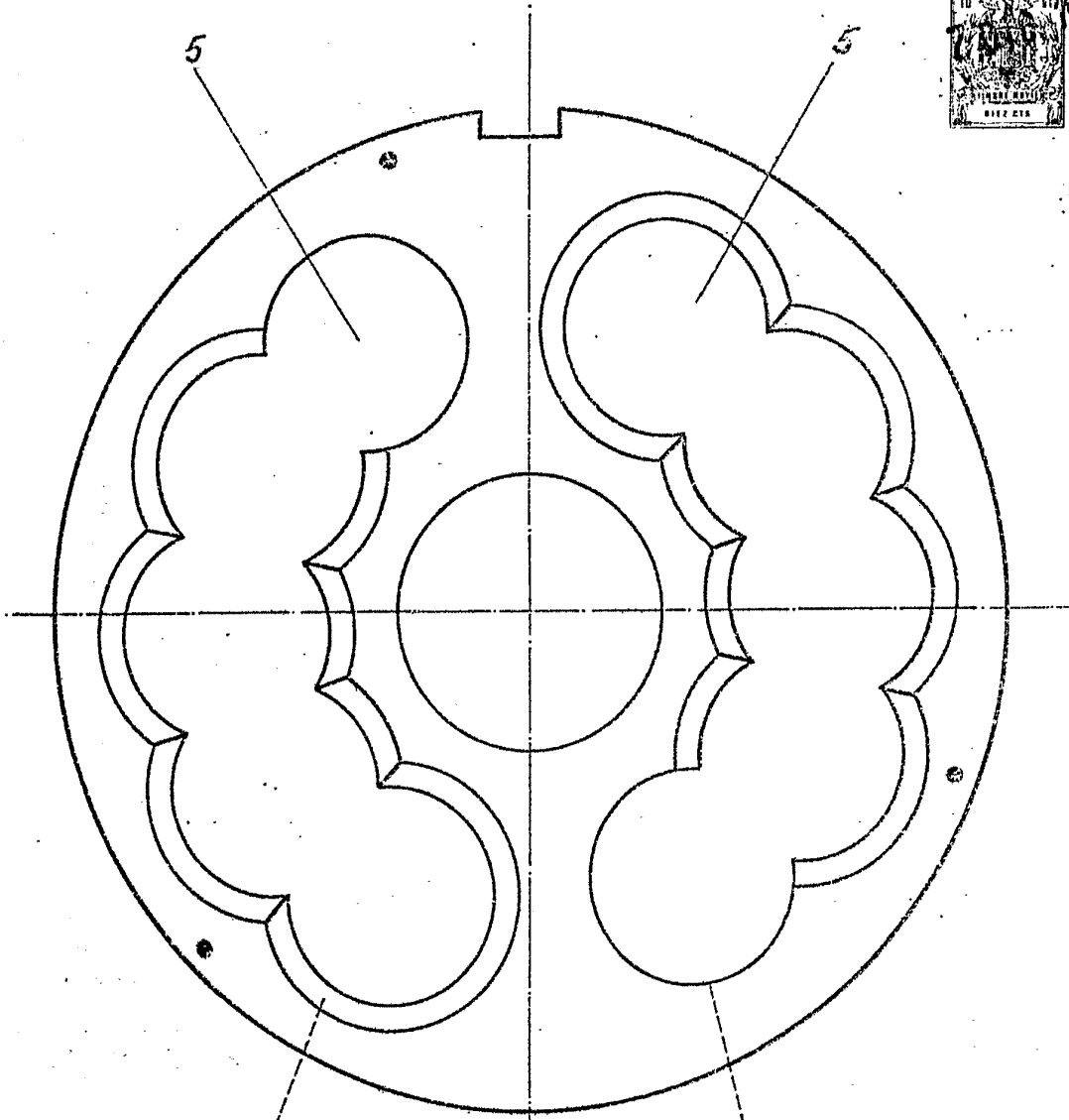


FIG-1



FIG-2

FIG-3

ESCALA VARIABLE

DONDE SE VE EL
P.P.

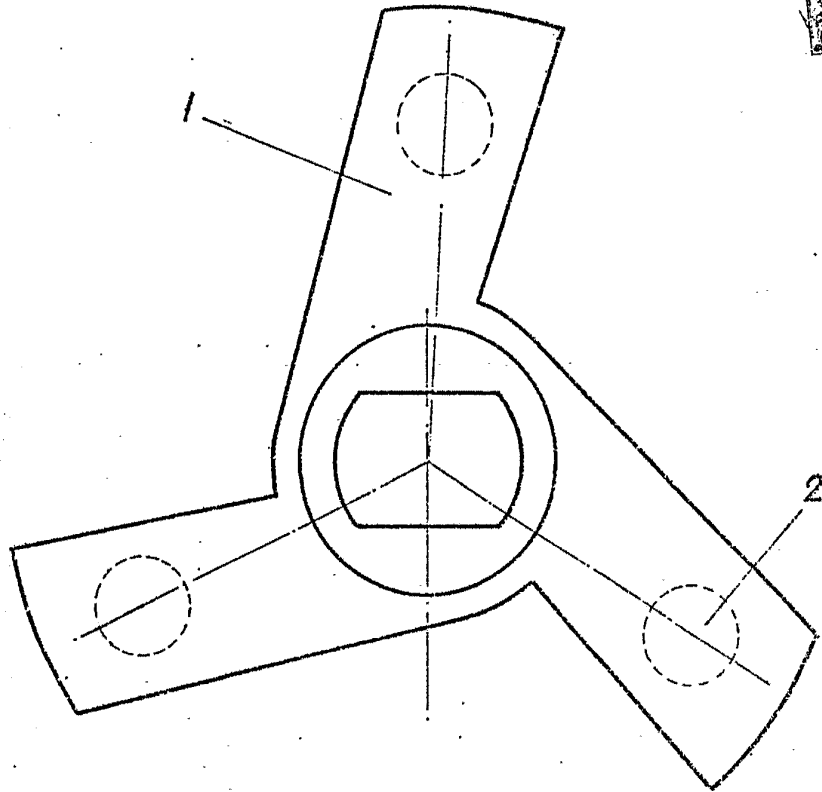


FIG-4

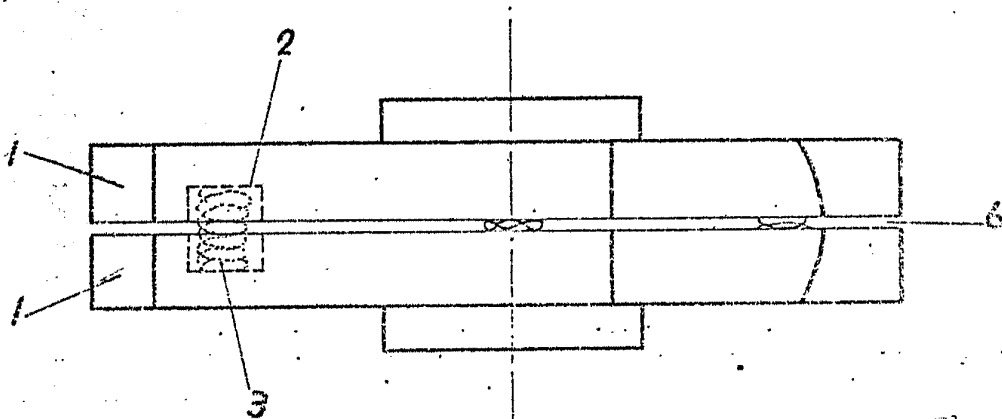


FIG-5

1974
MOLIST MONTAÑA

ESCALA VARIABLE

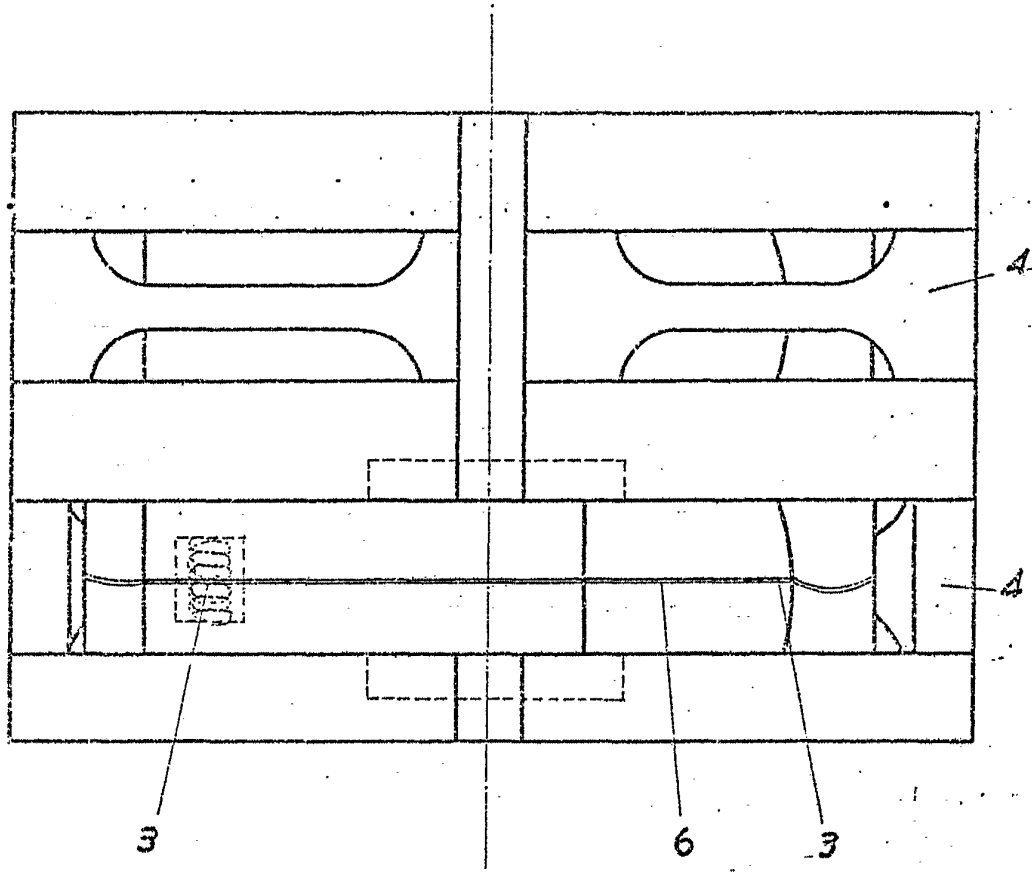


FIG-6

17 DIC. 1974

DOMINGO SAZ UNGRIA
P.R.

ESCALA VARIABLE