



(19) ES	(11) NUMERO 435711	(10) A 1
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACION 7 MAR. 1975	

PATENTE DE INVENCION

(12) PRIORIDADES			(13) FECHA			(14) PAIS		
(17) FECHA DE PUBLICIDAD			(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL			(62) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA		
(24) TITULO DE LA INVENCION "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS PARA MACERAR Y TRATAR CARNE"								
(71) SOLICITANTE (S) METALQUIMIA S.A.								
DOMICILIO DEL SOLICITANTE S. Ponç de la Barca nº GERONA								
(72) INVENTOR (ES) D. FRANCISCO GUARRO MIR								
(73) TITULAR (ES) METALQUIMIA S.A.								
(74) REPRESENTANTE D ^a . M ^a LUISA ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial.								

CADUCADO

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos en las máquinas para macerar y tratar carne, con regulación de la temperatura de la misma.

Más concretamente, en la invención se ha ideado una máquina para efectuar simultáneamente una maceración mecánica y una regulación de la temperatura de la masa cárnica contenida en aquella, merced a una camisa de regulación de temperatura solidaria del cuerpo principal de la máquina que contiene la masa cárnica.

La finalidad de regular la temperatura es controlar el proceso bioquímico inherente a los cambios que sufre la carne con el tiempo, esté o no adicionada de sal, fosfatos, especias, azúcares, etc.

Para ello se dispone un transductor para medir la temperatura interior de la masa y actuar sobre una válvula que cierra o abra el paso de fluido de regulación cuando lo solicite el dispositivo de control.

La antedicha camisa de regulación puede estar constituida por un serpentín de tubo de cualquier tipo de sección, y por el cual circula el fluido de regulación. Este serpentín se encuentra solidario de la parte exterior o interior del cuerpo principal de modo que permite el intercambio térmico con el cuerpo o con la masa cárnica.

En una alternativa de realización, dicho serpentín puede adoptar la forma de media caña en lugar de la circular, para favorecer el intercambio térmico, o bien comprender un cuerpo idéntico al cuerpo principal que en-

vuelve a éste último, de manera que por el espacio resultante entre ambos cuerpos circule el fluido de regulación.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

La figura 1, muestra una vista en alzado de la máquina, motivo de los perfeccionamientos.

10. La figura 2, corresponde a una sección en detalle del serpentín, visto por A-A.

La figura 3, es una alternativa de realización del sistema de camisa de regulación.

15. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización dos bastidores fijos -1- y -2-, entre los que se sostiene con posibilidad de giro en ambos sentidos, un recipiente de forma cilíndrica -3-, hexagonal u otra cualquiera, cuyo recipiente está provisto de puerta de carga y descarga -4-, acoplado a un moto reductor -5-,
20. que confiere al mismo la fuerza necesaria para el giro, según un eje horizontal -6-7-.

El eje -7-, del recipiente es de forma tubular de manera que permite la comunicación del interior del mismo con un aparato de vacío, presión de gases o con la
25. atmósfera, según convenga.

Asimismo este eje -7- lleva dos conductos más en su corona circular, se utilizan para la entrada y salida del fluido de regulación al dispositivo o camisa de intercambio térmico, según indican las flechas F y F',

5. disponiéndose dos tubos concéntricos o un tubo con división intermedia, axiales con el eje de rotación, de modo que el fluido entrante no se mezcle con el saliente, Dichos tubos o tubo, confluyen en los dos colectores con las correspondientes estopadas que permiten la conexión a las tuberías de llegada y salida del fluido de regulación.

10. La camisa de regulación de temperatura es solidaria del cuerpo principal -3-, contenedor de la masa cárnica.

15. Esta camisa de regulación de temperatura puede estar constituida por un serpentín -8-, de cualquier sección, y a través del cual circula el fluido de regulación. El serpentín -8- es solidario de la parte exterior o interior del cuerpo principal -3-.

En las figuras 1 y 2, el serpentín adopta una forma de media caña -9-, con lo que se favorece el intercambio térmico.

20. En la figura 3, se muestra una alternativa de realización, en la cual la cámara de regulación está integrada a partir de un cuerpo -10-, idéntico al cuerpo principal -3-, al que envuelve, formándose entre ambos una cámara -11-, por la que circula el fluido de regulación.

25. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cual-

quier forma y tamaño, con los materiales y medios más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

= . =

N O T A

5.

Se declaran nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones.

10. 1.- Perfeccionamientos en las máquinas para macerar y tratar carne, del tipo que comprende dos bastidores fijos entre los que se sostiene un recipiente contenedor de la carne, cuyo recipiente presenta posibilidad de giro en ambos sentidos, presentando este recipiente cualquier forma adecuada, provisto de puerta de carga y descarga, y estando acoplado dicho recipiente a un motor que le confiere la fuerza necesaria para el giro, según un eje horizontal, caracterizados esencialmente por el hecho de preverse unos medios que permiten realizar la regulación de la temperatura de la masa cárnica durante la fase de maceración mecánica de la misma, estando integrados dichos medios por una camisa reguladora de temperatura dispuesta solidaria del cuerpo principal de la máquina que contiene a la masa cárnica, pudiendo estar integradas dicha camisa de regulación de temperatura por un serpentín de tubo de cualquier tipo de sección, a través del cual circula el fluido de regulación, siendo el tubo constitutivo del serpentín, solidario de la parte exterior o interior del cuerpo principal, de modo que permita el intercambio térmico con el cuerpo o con la masa cárnica.

2.- Perfeccionamientos, según la anterior rei-

vindicación, caracterizados porque el serpentín puede adoptar una forma de media caña, completando la sección del tubo la propia pared del cuerpo contenedor de la masa cárnica, a fin de favorecer el intercambio térmico.

5. 3.- Perfeccionamientos, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizados porque en una alternativa de realización, la camisa de regulación puede estar constituida por un cuerpo envolvente del cuerpo principal e idéntico a éste último, de manera que entre ambos se crea un espacio para la circulación del fluido de regulación de temperatura.

10.

4.- Perfeccionamientos en las máquinas para macerar y tratar carne.

15. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 6 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 7 Marzo 1975

p.a.

J. L. MORA
P. S.

Firmado: JOSE L. MORA

20.

FIG-1

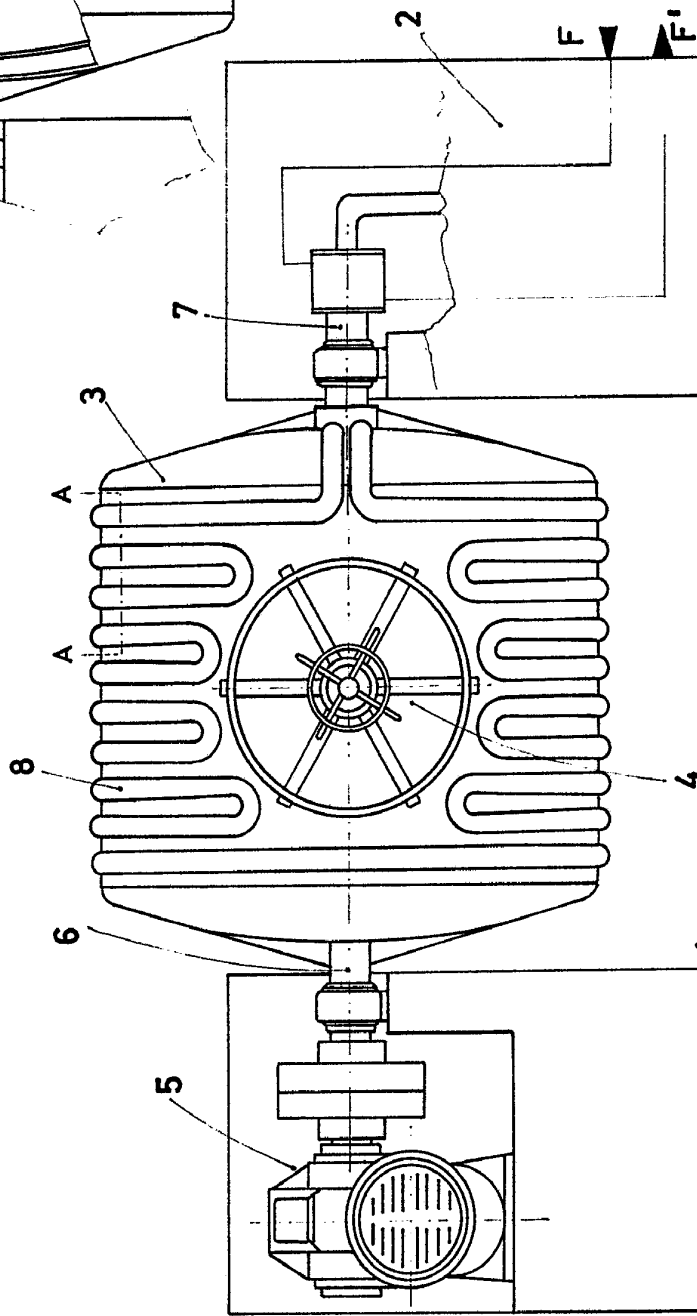


FIG-3

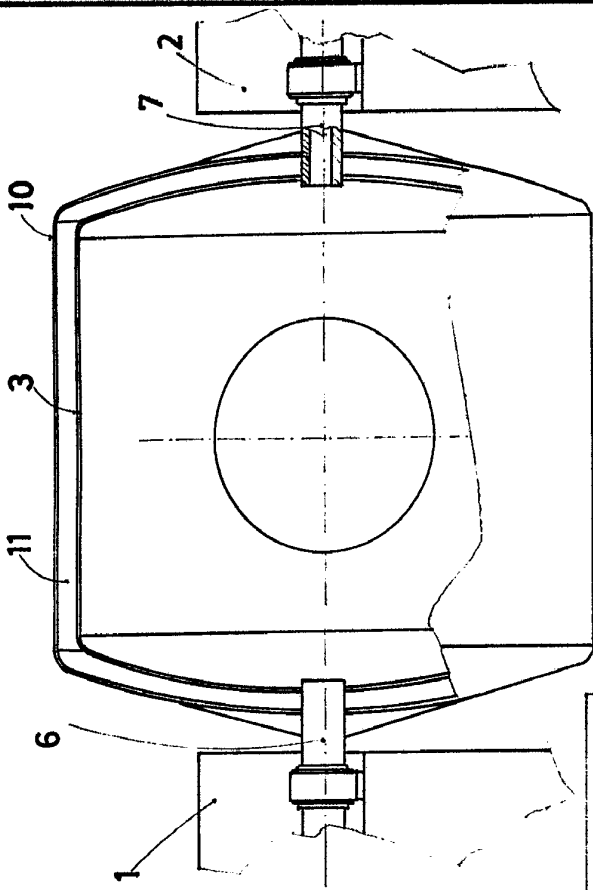
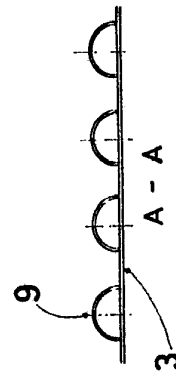
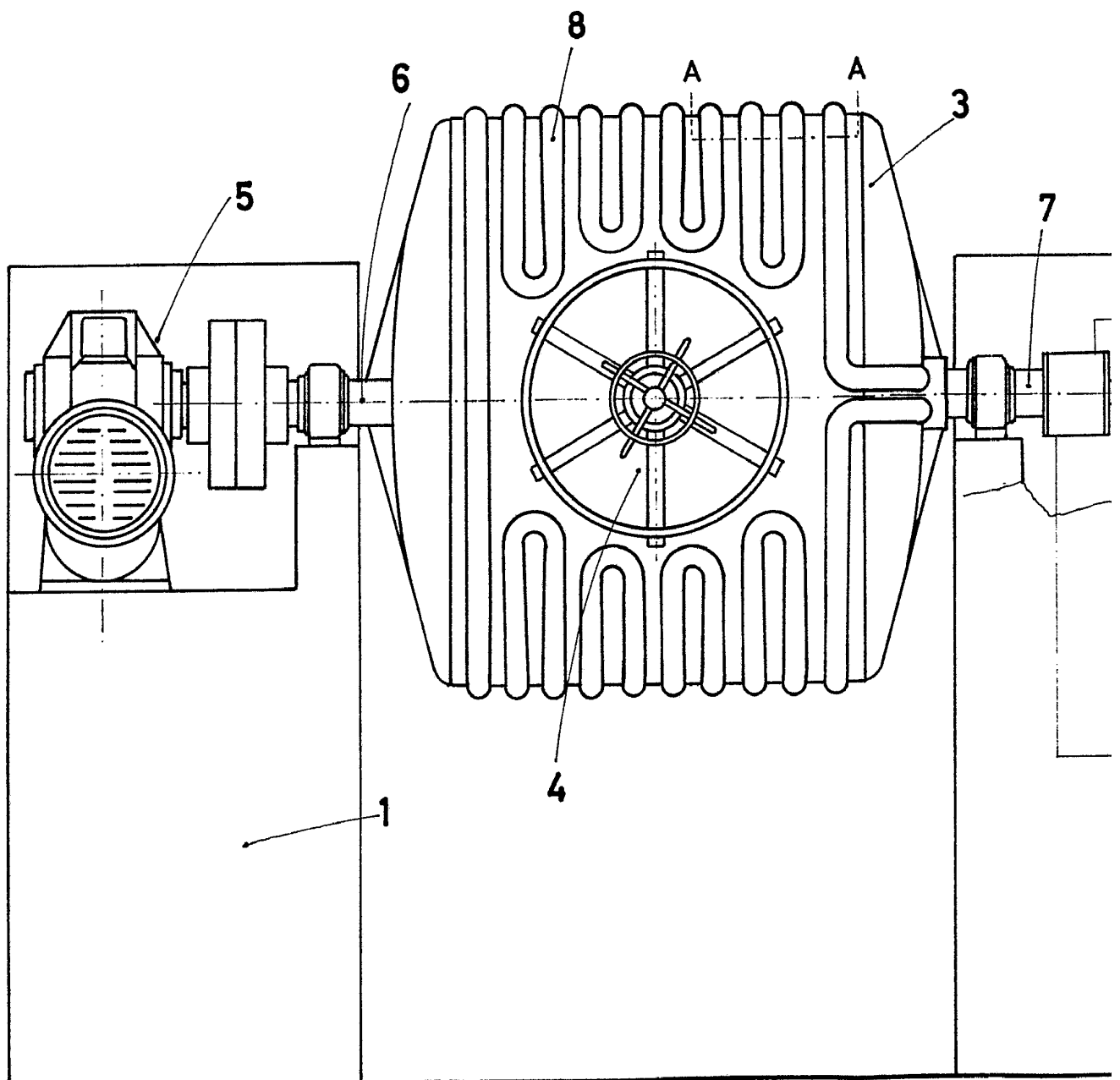


FIG-2



Madrid, a 17 de Mayo de 1973
P.d.

FIG-1



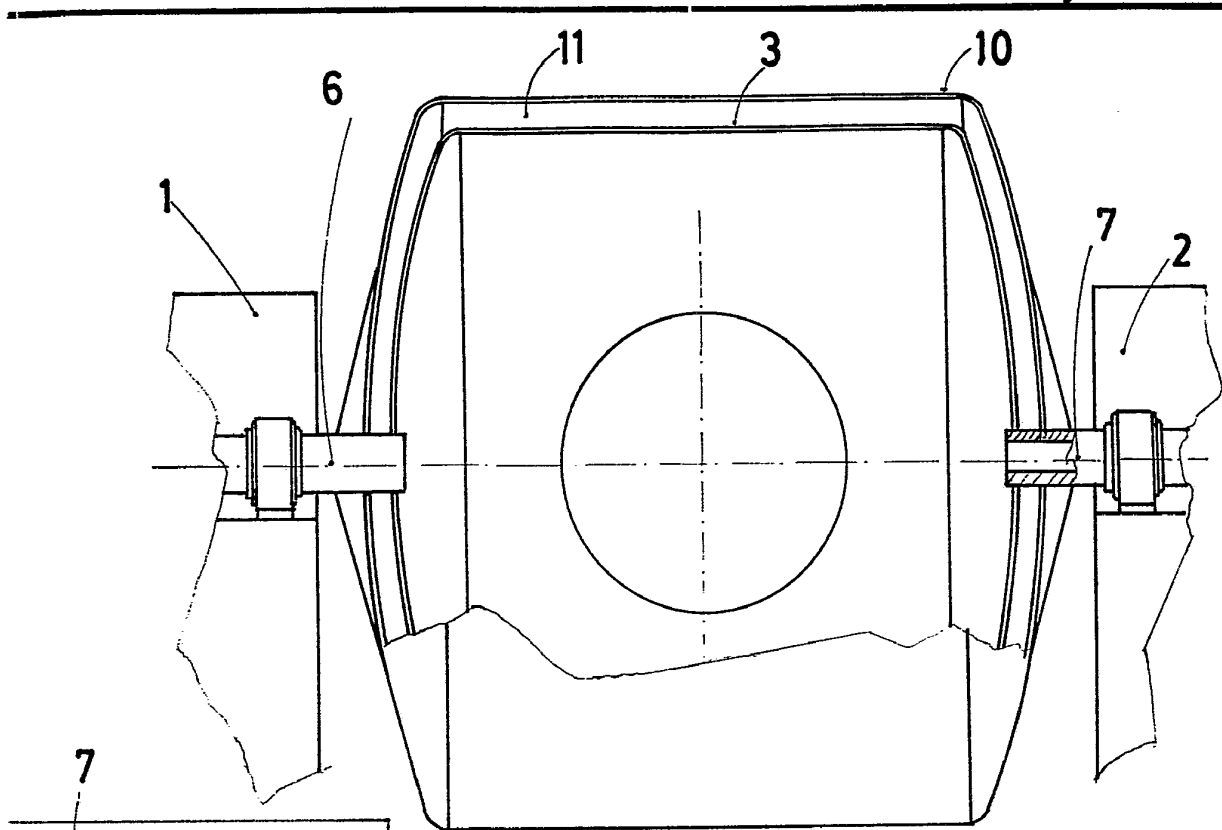


FIG-3

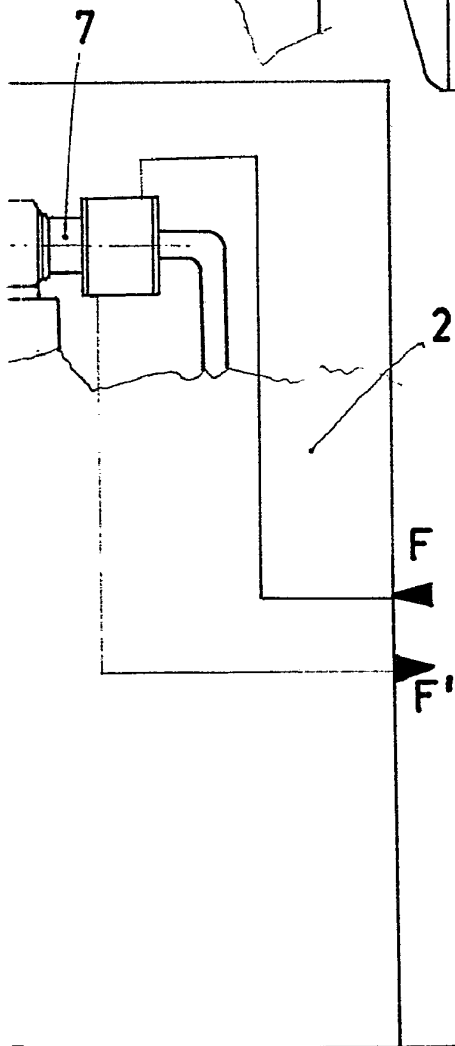
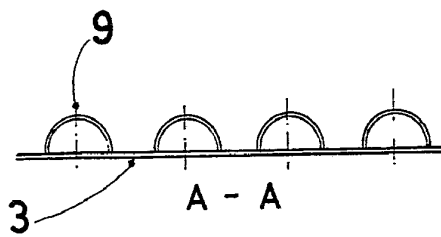


FIG-2



Madrid, a 17 MAR. 1973
p.a.

[Handwritten signature]