



452,684

10	ES	11	NUMERO	12	A 1
		21	452		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			1976		

PATENTE DE INVENCION

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	A23P	
64 TITULO DE LA INVENCION		
Perfeccionamientos en máquinas para el relleno automático de frutos.		
71 SOLICITANTE (S)		
y BARRA BEATRICE, S.A., entidad española.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
residente en Las Cruces, s/n DOS HERMANAS, (Sevilla)		
73 INVENTOR (ES)		
72 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE		
D. Jaime Gomez-Acebo y Modet.		

La presente invención tiene por objeto unos perfeccionamientos en máquinas para el relleno automático de frutos, del tipo de máquinas destinadas a acoplarse a máquinas deshuesadoras y que aprovechan el movimiento de estas.

5. En un principio se efectuaban a mano tanto la operación de deshuesado como la operación de relleno, posteriormente logró mecanizarse la operación de deshuesado, pero se hacía imposible mantener en posición al fruto para efectuar el relleno.

10. Ya se conocen también máquinas que efectúan el relleno, pero estas presentan el inconveniente de que era necesaria una persona para alimentar constantemente el material de relleno a la máquina, dado que este material, normalmente pimiento morrón, no se podía suministrar de forma continua.

15. Los trozos de pimiento que se empleaban como relleno no tenían la homogeneidad requerida, ya que se podía llegar a controlar su longitud y anchura pero nunca su espesor. Por otra parte utilizando estos trozos de pimientos se producían grandes cantidades de desperdicios debido a la irregularidad de su forma. Para subsanar estos inconvenientes se recurrió a hacer una pasta de pimiento, de forma que sus dimensiones fueran las deseadas y totalmente homogéneos todos los trozos que han de servir de relleno.

20. Esto proporcionó la posibilidad de suministrar a la máquina el relleno en forma de una tira continua, lo que constituye la posibilidad de automatizar completamente las operaciones de deshuesado y relleno en una sola máquina.

25. De lo anteriormente expuesto se desprende que el objeto de la presente invención es proporcionar una máquina rellena-dora capaz de acoplarse a una máquina deshuesadora y cuya misión es recibir una tira continua de pasta de pimiento morrón,

30.

cortar dicha tira en trozos de una dimensión determinada e irlos introduciendo en el hueco que se produce en las aceitunas al deshuesarlas:

Esta nueva máquina se constituye esencialmente de tres mecanismos.

5.

a) un mecanismo alimentador de la tira de pasta de pimienta

b) un mecanismo centrador de la aceituna

10.

c) un mecanismo inyector del relleno en la aceituna, el cual está provisto de la cuchilla encargada de cortar la tira en trozos.

15.

El mecanismo alimentador se constituye esencialmente de un par de cilindros locos entre los cuales se hace pasar la tira de pasta de pimienta doblada, desde los que pasan a un conjunto formado por dos cintas sin fin que se mueven en forma intermitente suministrando la tira doblada a la cámara del mecanismo inyector.

20.

El mecanismo centrador de la aceituna se constituye de un elemento axialmente móvil a lo largo del tubo inyector, el cual se encuentra provisto como mínimo de tres agujas centradoras montadas de forma que puede variar el ángulo que forman respecto al eje del inyector, de manera que al ser conducidas por sendas ranuras practicadas en un cuerpo fijo llegan a unirse en la prolongación de dicho eje formando un cono de centrado de la abertura de la aceituna hacia el cual es llevada esta por el impulsor que se encuentra en el lado opuesto de la rueda porta-aceitunas.

25.

30.

El mecanismo inyector se constituye de un elemento tubular por el interior del cual se desplaza axialmente un émbolo y que presenta en su parte posterior una cámara late-

ralmente abierta para permitir la entrada del extremo de la tira doblada de pasta de pimiento suministrada por las cintas sinfin y que se cierra mediante la cuchilla encargada de cortar la tira en porciones para facilitar los rellenos de las aceitunas.

5. Como es lógico los movimientos de estos tres mecanismos están sincronizados, así mientras el mecanismo de inyección efectúa el corte y la inyección y hasta que el émbolo vuelve a la posición de partida, las cintas sinfin permanecen paradas, y cuando se va a efectuar la inyección del relleno, las agujas centradoras se retiran siendo mantenidas las aceitunas en posición centradas mediante el impulsor dispuesto en el lado opuesto.
- 10.

Para una mejor comprensión de la presente invención se hace a continuación una descripción detallada con referencia al plano en el cual:

15. La figura 1 representa esquemáticamente una vista en planta de la máquina según la presente invención.

La figura 2 representa también esquemáticamente una vista en alzado del mecanismo de alimentación.

20. Las figuras 3 y 4 representan en sección axial un detalle del mecanismo de centrado en dos de las posiciones que adopta.

25. Con referencia a las figuras puede observarse que la máquina rellenedora se constituye de un par de cilindros locos 1 y 1' entre los que se hace pasar la tira continua 2 de la pasta de pimiento para ser suministrada, de forma intermitente por las cintas sinfin 3 y 3' a la cámara 4 del inyector 5, la cual está provista a tal fin de una abertura lateral 6 capaz de ser cerrada por la cuchilla 7 que actúa a modo de guillotina cortando la tira de pasta de pimiento a la dimensión deseada, siendo
30. impulsado el trozo de pimiento cortada por el émbolo 8 a lo lar

go del conducto de inyección hasta introducirlo en la aceituna.

5. El mecanismo de centrado de la aceituna se monta sobre el tubo del inyector 5 y se constituye de un órgano móvil 9 sobre el que se montan con cierta holgura, como mínimo, tres agujas centradoras 10, las cuales son guiadas por otras tantas ranuras 11 dispuestas en un órgano fijo, 12, de manera que cuando el órgano móvil se desplaza hacia la parte delantera las hace confluir en un punto 13 que se encuentra en prolongación del eje del tubo de inyección, formando un cono de centrado que coopera con el impulsos 14 para centrar la aceituna 15 siendo posteriormente retiradas estas agujas para permitir el paso del relleno.

10. Preferentemente las agujas 10 están formadas por un elemento longitudinal doblado a escuadra y cuyo brazo menor se introduce a través de un orificio 16 y otro roscado 17 que forma ángulo recto con el anterior, el cual permite posteriormente el acoplamiento de un cilindro hueco roscado 18 que le da un cierto margen de movimiento, pero que impide su salida, permitiendo que sean guiadas por las ranuras del órgano móvil.

15. Como hemos dicho anteriormente los movimientos de esta máquina tienen que estar sincronizados entre sus diferentes órganos y los de la máquina deshuesadora a la que se aplica y aunque el sistema preferido es el de levas queda bien claro que se pueden emplear cualquier otro para la transmisión de movimientos, por ejemplo el sistema de alimentación intermitente se puede accionar a través de un embrague, de un mecanismo de Cruz de Malta, etc.

20. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse cons

25.
30.

tar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

5. 1.- Perfeccionamientos en máquinas para el rellando automático de frutos, especialmente diseñadas para acoplarse a máquinas deshuesadoras, y a las cuales se suministra el material de relleno en forma de una tira continua formada por una pasta, caracterizados porque se dota a cada máquina de un par de rodillos locos entre los que se introduce la tira doblada, desde los cuales pasa el alimentador constituido por dos cintas sin fin de movimiento intermitente, que la trasporta hasta introducir su extremo a través de una abertura lateral en la cámara del inyector, cerrándose la cámara mediante una cuchilla que corta el trozo de la tira siendo impulsado hasta la aceituna por el émbolo del inyector a través del tubo del inyector, y porque la aceituna se pone en posición mediante como mínimo tres agujas centradoras montadas con un margen de movimiento en un órgano móvil coaxial al tubo del inyector y aguiadas por sendas ranuras practicadas en un órgano fijo, de forma que pueden ocupar dos posiciones, una en la que permiten la inyección y otra en la que concurren en un punto que se encuentra en la prolongación del eje de inyección, formando un cono de centrado, operación que efectúan en cooperación con un impulsor enfrentado a ellas.

25. 2.- Perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados porque las agujas se constituyen de elementos longitudinales doblados a escuadra y cuyo brazo menor se introduce a través de un orificio y otros roscado normal al anterior en el que posteriormente se acopla a rosca un cilindro hueco que le permite ciertos movimientos, pero que impide su desprendimiento.

30. 3.- Perfeccionamientos en máquinas para el relleno au

tomático de frutos, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria, y en los dibujos adjuntos.

Esta Memoria consta de siete hojas, escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 25 OCT. 1976. 1976

IBARRA BEATRICE S.A.
SOLAR ACEBS Y MODELS
D. P. Firmador: L. Goata Fernández

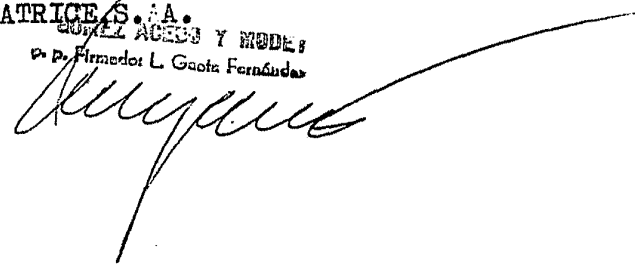


FIG.1

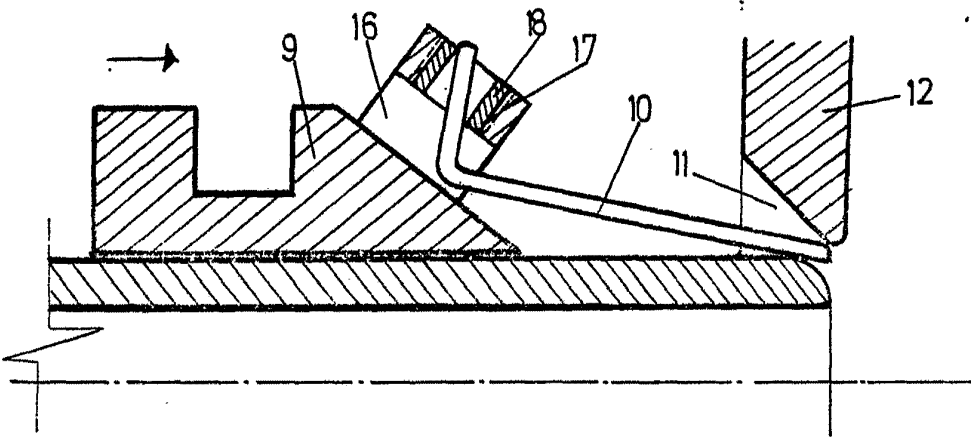
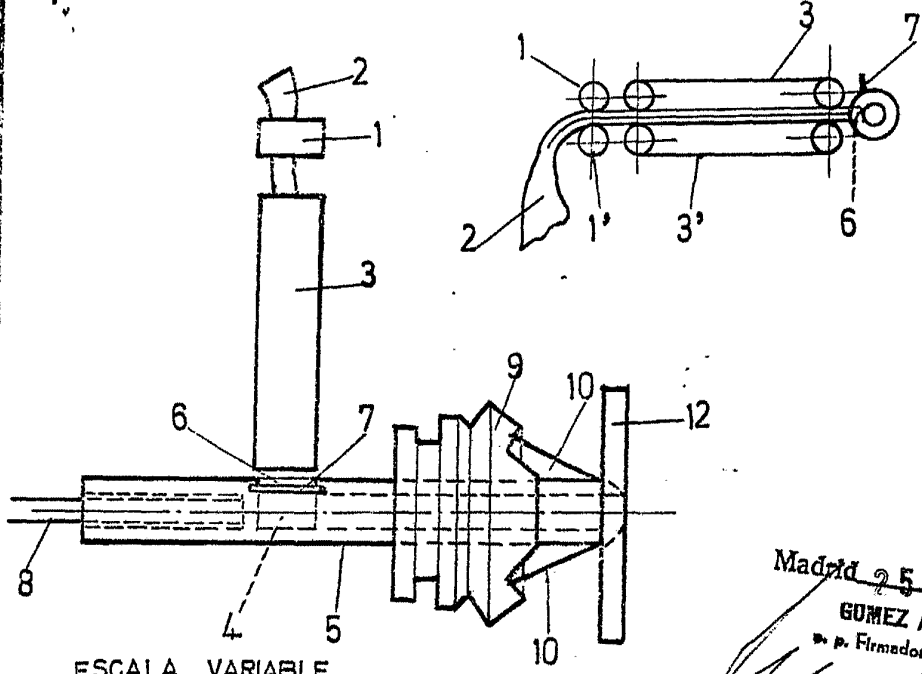
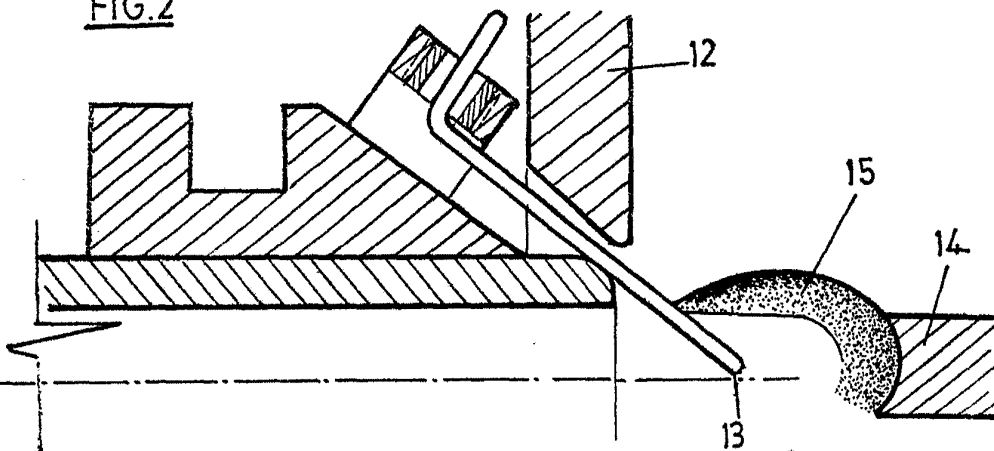


FIG.2



ESCALA VARIABLE.

Madrid 5 OCT 1976

GOMEZ ACEBS Y MOJET

pp. Firmados L. Gasta Fernández