



ESPAÑA

| | | | |
|-------|----------|--|-------|
| 19 ES | 11 21 | NUMERO 457867 | 10 A1 |
| | 22 | FECHA DE PRESENTACION 15 ABR. 1977 | |

PATENTE DE INVENCION

| | | |
|------------------------------|---------------------------------|---------|
| 30 PRIORIDADES: 31 NUMERO | 32 FECHA 19 ENE. 1978 | 33 PAIS |
|------------------------------|---------------------------------|---------|

| | | |
|------------------------|--|--------------------------------------|
| 47 FECHA DE PUBLICIDAD | 51 CLASIFICACION INTERNACIONAL <i>A22C P107</i> | 62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA |
|------------------------|--|--------------------------------------|

54 TITULO DE LA INVENCION
"MEJORAS EN LA CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS DE LIMPIAR JAMONES".

71 SOLICITANTE (S)
Don Francisco ROYO CASADEMONT.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Travesía del Torrente, nº. 1 SELLERA DE TER (Gerona)

72 INVENTOR (ES)
El mismo solicitante.

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
A. ARICHA FERNANDEZ.

La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria está destinada a garantizar la explotación en exclusiva, y en todo el territorio nacional, de unas mejoras en la construcción de máquinas de limpiar jamones.

5. Dichas máquinas comprenden esencialmente una fase de lavado en la que los jamones salados, pendientes de una cadena transportadora, son sometidos a un baño que los despoja de la sal y posible suciedad que contengan, y una fase de secado mediante la administración de aire caliente o bien por frotación de una serie de cepillos convenientemente dispuestos.

10. Al salir de ésta última fase los jamones en cuestión caen automáticamente sobre una caja, carretilla, etc., y son trasladados para espolvorearlos con una mezcla compuesta en gran parte de harina y de un insecticida o repelente en un porcentaje permitido por la D.G. de Sanidad.

15. Esta última operación, como se sabe, es absolutamente conveniente para evitar la contaminación de los jamones a causa de la mosca que al depositar sus huevos en ellos malogra el artículo, y suele realizarse de forma manual - esencialmente fatigosa, es decir, introduciendo cada jamón en un recipiente lleno de aquella mezcla anticontaminante y golpeándolo una vez fuera del mismo para que se desprenda de él la cantidad sobrante de polvo.

20. Como se observará, todo ello tiene varios inconvenientes. En efecto, al hacerlo de forma manual unos jamones resultan más espolvoreados que otros, y aún en un mismo jamón habrá zonas más espolvoreadas que otras. Otras desventajas son el notable tiempo empleado y la fatiga del operario encargado de efectuar tal operación, cuyo rendimiento no es el mismo en un principio que después de haber traji-

nado varios jamones, el peso de los cuales llega a hacerse notorio.

35. Todos estos inconvenientes quedan solucionados con la adopción de las presentes mejoras. Estas consisten en que los jamones limpios y secos, colgados de la misma cadena transportadora cuyo recorrido se habrá prolongado, pasan por una fase adicional en la que entran en una nube del polvo adecuado que los espolvorea en toda su superficie --
40. por un igual y a un ritmo constante y notablemente rápido.

Para una correcta interpretación se describe a continuación un caso de realización práctica a título de ejemplo, no limitativo, de unas mejoras según la invención, -acompañándose de una hoja de dibujos en la que:

45. La fig, 1 ilustra una vista posterior de la fase espolvoreadora de la máquina que nos ocupa según las presentes mejoras.

Y la fig. 2 es una sección longitudinal de la misma etapa de dicha máquina.

50. Según lo diseñado, esta etapa espolvoreadora va dispuesta a continuación de otra etapa en la que se realiza el secado de los jamones mediante aire caliente o frotación con cepillos giratorios, y consta de una cámara -3- montada en el oportuno bastidor -4-, la mitad superior de la cual
55. está atravesada longitudinalmente por un tramo descendente-ascendente de la misma cadena -5- de la máquina consecuentemente prolongada, y que mediante las barras -6- con ganchos -7- articuladas a la misma transporta los jamones limpios y secos -8- procedentes de las anteriores etapas hacia esta cámara.
60.

En la mitad inferior de la misma cámara se aprecia: la tolva -9- que desemboca en el recipiente -10- lleno del

65. polvo anticontaminante -11-, los álabes agitadores-mezcladores -12- situados en el fondo del mismo recipiente y giratorios en sentidos opuestos, y los conductos de inyección de aire -13- conformados en el exterior de la tolva -9- y cuya salida está orientada al recipiente -10-. Adosado al exterior de la cámara espolvoreadora existe un sistema de recirculación de aire compuesto por los filtros -14- y el ventilador -15-.

70. Los álabes -12- accionados por el oportuno electro-motor agitan el polvo contenido en el recipiente -10- y obtienen una mezcla homogénea de la composición del mismo, y en colaboración con el aire inyectado por el ventilador -15- a través de los conductos -13-, levantan una nube de polvo que recubre uniformemente el jamón de turno -8- transportado por la cadena -5- e introducido en la tolva -9- mediante los tramos descendente -5a- y ascendente -5b- de la cadena. Una parte de polvo cae al recipiente -10- mientras que otra parte es aspirada a través del conducto -16- instalado en la parte alta de la cámara -3- y es conducido hasta los filtros -14- que lo separan del aire; el polvo recuperado va a parar al depósito -17- quedando disponible para rellenar el recipiente -10- de la tolva -9- cuando sea preciso, mientras que el aire limpio volverá a ser inyectado por el ventilador -15-.

80. Los jamones -8- entran en la cámara espolvoreadora empujando una puerta de vaivén -18- y salen de la misma, una vez espolvoreados, por otra puerta -19- análoga a la anterior, siendo descargados automáticamente sobre una caja, carretilla, transportador, etc. (no representado). Ambas puertas -18 y 19- disponen de unas mangas adjuntas o conductos perforados o abiertos longitudinalmente -20- co-

90.

95. nectados con el colector de aspiración -16-, que absorben el polvo que, al abrirse una u otra de dichas puertas, pudiera penetrar en la anterior cámara previa de secado o escaparse al exterior.

100. Habiéndose descrito ampliamente la naturaleza del invento, así como su realización en la práctica, se hace constar que el mismo es susceptible de variaciones de detalle, sin que por ello se altere su principio fundamental que constituye la esencia de la invención.

N O T A

105. Hecha la descripción del presente invento, se declaran como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

110. 1a.- Mejoras en la construcción de máquinas de limpiar jamones, que comprenden una cadena transportadora de la que aquellos van suspendidos a través de barras con ganchos, y que los pasa sucesivamente por una fase de lavado y otra de secado, caracterizadas por comprender la adición de otra fase siguiente a las anteriores en la que los jamones quedan espolvoreados por una nube de polvo contra la contaminación de insectos, cual fase está constituida por

115. una cámara montada en el oportuno bastidor, la parte alta de la que está atravesada longitudinalmente por la propia cadena de la máquina, consecuentemente prolongada, que transporta los jamones y los introduce en la referida cámara a través de una puerta o batiente adecuados, mientras que en

120. la mitad inferior de dicha cámara está dispuesta una tolva que desemboca en un recipiente inferior que contiene polvo anticontaminante y que está dotado en su fondo de unos ála-

125. bes agitadores-mezcladores, de ejes horizontales y paralelos, giratorios en sentidos opuestos y accionados por el oportuno motor, habiéndose previsto asimismo un filtro de recuperación de polvo y un ventilador anexos a la cámara y conectado este último, mediante los oportunos conductos, por una parte a unas ranuras de inyección efectuadas en la tolva y orientadas hacia el recipiente del polvo, y por otra parte, y a través de aquel filtro recuperador, a una boca de aspiración situada en la parte alta de la cámara espolvoreadora, todo ello operativamente dispuesto para que al remover el contenido del recipiente, y mediante la inyección de aire en el mismo, se levante una nube de polvo anti-contaminante que, al ser aspirado por la citada boca superior, atravesará la cámara ascendiendo y recubriendo uniformemente la superficie del jamón de turno, introducido en la tolva mediante un tramo descendente que experimenta la cadena de la máquina, y que saldrá de dicha tolva mediante un tramo ascendente que lo lleva ya listo para colgar, y a través de otra puerta opuesta y de igual tipo que la de entrada, a la salida de la máquina donde caerá automáticamente sobre una caja, transportador, etc. dispuestos al efecto.

145. 2a.- Mejoras en la construcción de máquinas de limpiar jamones, según la anterior reivindicación, caracterizado porque ambas puertas de entrada y salida de la cámara espolvoreadora disponen de unos conductos o captadores de polvo conectados en el colector de aspiración del ventilador, que absorben el polvo que al abrir una de ellas pudiera penetrar en la anterior cámara de secado o escaparse al exterior.

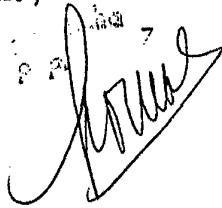
150. 3a.- MEJORAS EN LA CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS DE LIMPIAR JAMONES.

155.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva que consta de siete hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 75 de Abril de mil novecientos setenta y siete.

P.A.,

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'J. P. ...', written over a faint circular stamp. The stamp contains some illegible text, possibly 'P. A.' and a date.

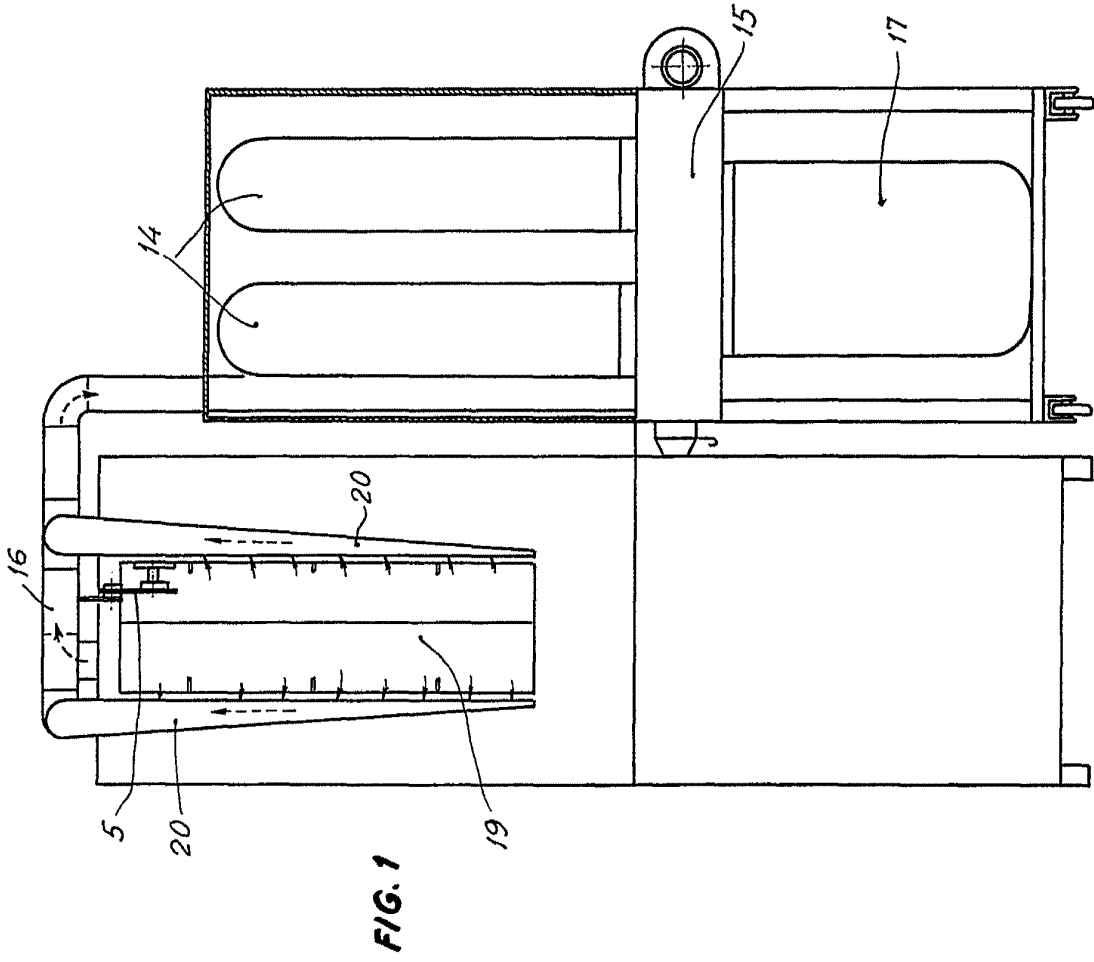


FIG. 1

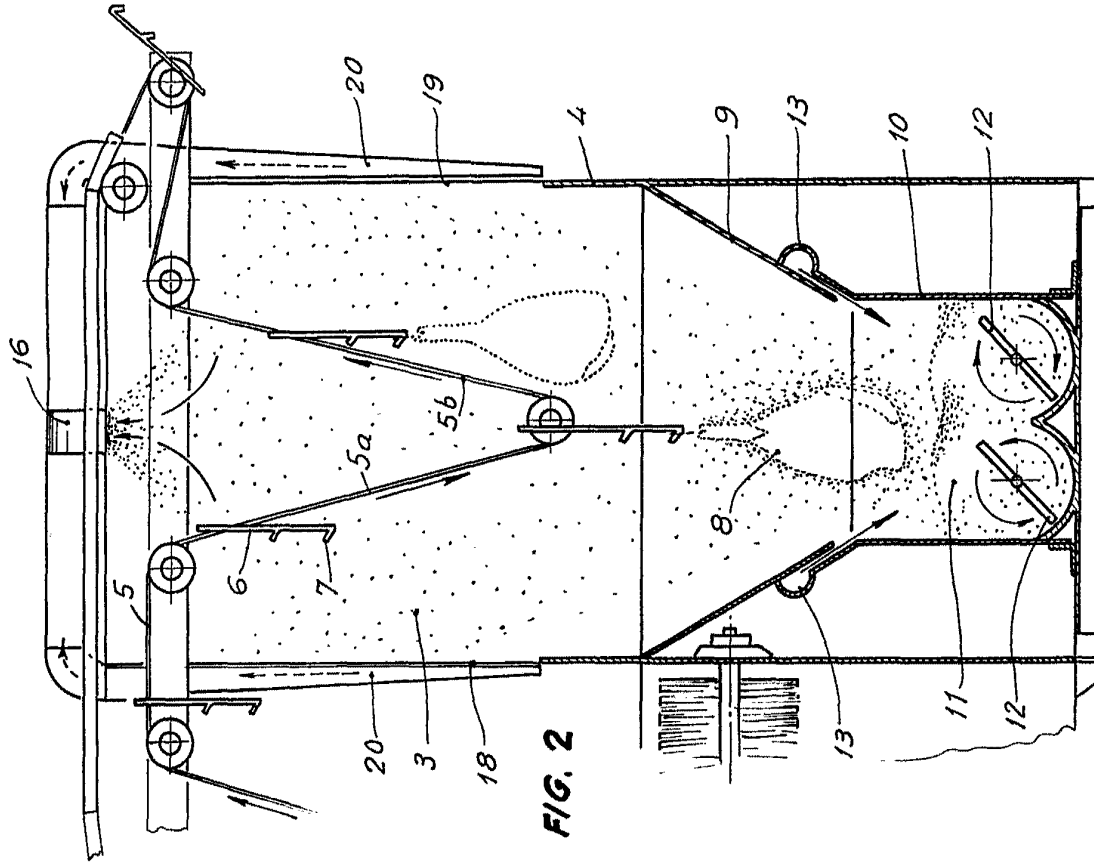


FIG. 2

Madrid, Abril de 1977.

P.º A.º

A.º A.º

D.º P.º

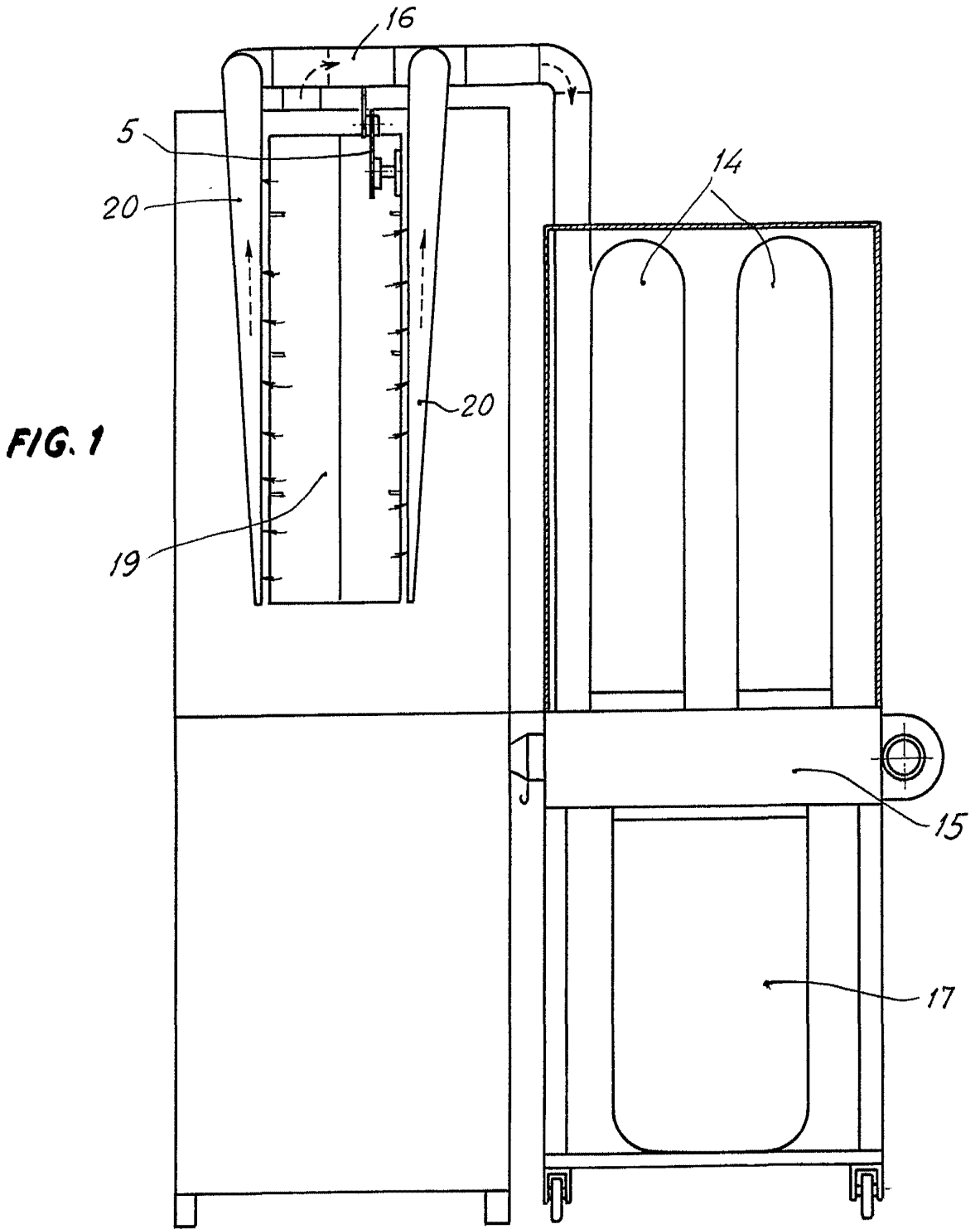


FIG. 1

Escaleta variable

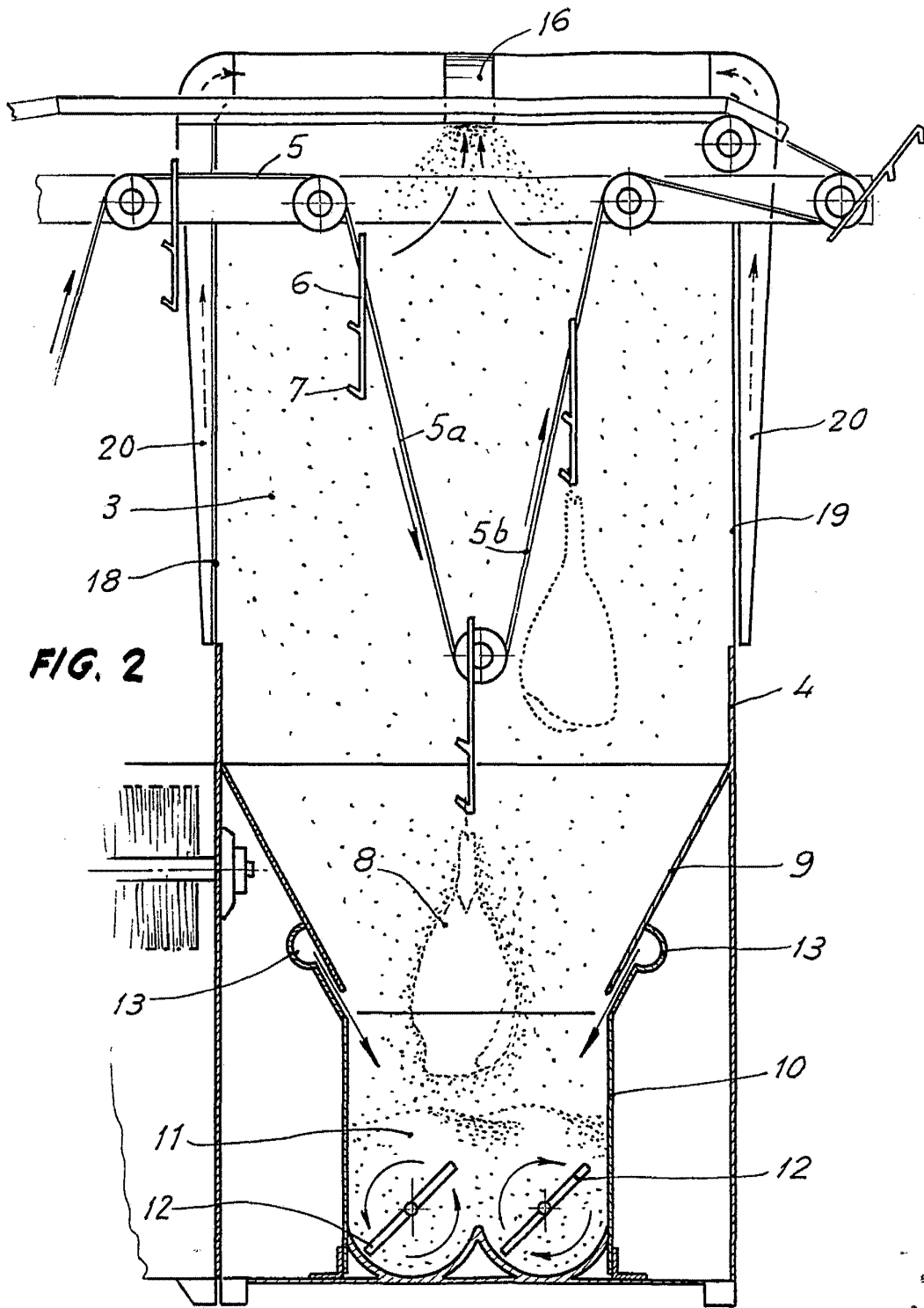


FIG. 2

Madrid, Abril de 1977.

p.a.
A. Arichin
M.P.

[Handwritten signature]