

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial, que el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.



ESPAÑA

PATENTE DE INVENCION

11	NUMERO	10	AT
21	473.182		
22	FECHA DE PRESENTACION		
	17 NOV. 1978		

19	PRIORIDADES:	20	ES
31	NUMERO	32	FECHA
		33	PAIS

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL	62	PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
			B02C		

64 TITULO DE LA INVENCION

"Perfeccionamientos en las disposiciones para el picado de productos alimenticios"

71 SOLICITANTE (S)

TAJINOS S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Pta. Calvo Sotelo, nº 8, BARCELONA

73 INVENTOR (ES)

D. Jorge Escaler Ribot

72 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

M. Corell Sobal

B-4762-130-II

POOR QUALITY

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

solicitada en España a favor de TANNUS S.A., entidad española,
domiciliada en Pza. Calvo Sotelo nº 8, BARCELONA, por "Perfec-
5. cionamientos en las disposiciones para el picado de produc-
tos alimenticios" - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unos perfecciona-
mientos en las disposiciones para el picado de productos ali-
10. menticios, siendo de más particular aplicación en el picado
de carnes y otros productos de análoga naturaleza blanda o
fibrosa, por motivo de la cual tienden a rechazar la acción
cortante de las cuchillas rotativas, por carencia de un ele-
mente oporiente o tales como una contracuchilla o una sufri-
15. dora, con lo cual tales productos son repetidamente despedi-
dos y formando sobre aquellas cuchillas, fuera de su alcance,
una acumulación o bolo que hace inoperante su acción. - - - -

Para el picado de carnes, se han venido utilizando
tradicionalmente los aparatos de husillo empujador contra una
20. rejilla, más una cuchilla y contracuchilla intermedias, sien-
do de construcción pesada y de comportamiento lento por accio

cionamiento manual. Posteriormente fueron adoptándose las picadoras de percusión con cuchillas volantes, con arrastre por motor eléctrico, en las cuales se manifiestan particularmente el efecto señalado inicialmente de despedir los productos, a no ser que el accionamiento del motor sea intermitente, para lo cual debe proveerse de dispositivos interruptores y de frenos, lo cual además de la evidente complicación constructiva, con las consiguientes posibilidades de avería y un más elevado costo, presenta un rendimiento bajo del motor por su operar intermitente. También se conocen las picadoras cuyo eje oscila en su propio sentido axial para hacer subir y bajar correlativamente las cuchillas para tratar de evitar el citado defecto del rechazo, resultando estos aparatos de construcción costosa. - - - - -

5.

10.

15.

20.

25.

Esta invención se propone solventar los anteriores inconvenientes, o sea, en primer término, hacer eficaz el trabajo de las cuchillas y lograr el correcto picado de las referidas carnes o productos similares, caracterizándose por que el espacio en el que evolucionan las cuchillas rotativas y los productos objeto de corte y desmenuzando por las mismas, abarcando en sus partes superior y periferia por una tapadera acoplable en el correspondiente aparato picador, presenta en dicha tapadera unos alvéolos que comprenden unas paredes en plano radial inclinado en el sentido de giro de las cuchillas, de modo que los productos que son despedidos, por estas cuchillas, al descender seguidamente por gravedad,

quedan aprehendidos entre los planos inclinados y las citadas cuchillas, y quedando con ello forzados a recibir la acción cortante de las mismas. - - - - -

5. Otros objetos y características de la invención se irán dando a conocer en detalle a lo largo de la descripción que sigue, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos: - - - - -

10. Figura 1, representa, vista en perspectiva, una tapadera para aparato picador dotada de los elementos inherentes a esta invención. - - - - -

Figura 2, es una vista en alzado representando la tapadera en cuestión acoplada en el correspondiente aparato.

15. Figura 3, es una vista en desarrollo de la referida tapadera, en la que se representa el comportamiento de los productos sometidos a picado, con relación a la tapadera y a las cuchillas. - - - - -

20. Un aparato 1 de tipo convencional para el picado de carnes y otros productos similares, posee un juego de cuchillas cortantes rotativas 2 montadas en el eje 3 de un electromotor 4, moviéndose en un espacio cóncavo superior 5 del aparato, que es cerrado por una tapadera 6 acoplable por unos medios al efecto sobre el mismo aparato 1. - - - - -

Según la invención, la citada tapadera 6 forma unos alvéolos 7 en disposición radial que presentan una pared 8 en

5. el propio sentido radial e inclinada en el sentido de giro de las cuchillas 2, indicado por una flecha en los dibujos. Con ello, el espacio situado por encima del nivel de estas cuchillas 2, forma entre dichos alvéolos 7 unas cavidades sinusoidales 9. - - - - -

10. En estas condiciones, al estar en funcionamiento el aparato 1, los productos 10 introducidos en su espacio, cuando caen 5 tienden a ser proyectados hacia las cavidades 9, eludiendo el corte, pero seguidamente, al descender por gravedad, quedan ocluidos entre la parte inferior de los planos inclinados 8 y las cuchillas 2, obligados por los propios planos, con lo que quedan forzosamente expuestos al efecto de picado. - - - - -

15. En el presente ejemplo gráfico, la tapadera 5 forma una leve equedad central 11 en la que se entrecruzan los bordes de los dos planos inclinados 8. - - - - -

20. Describas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma. - - - - -

A los efectos consiguientes, se declaran de novedad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las reivindicaciones que siguen. - - - - -

REIVINDICACIONES

1.- Perfeccionamientos en las disposiciones para el picado de productos alimenticios, especialmente carnes y otros de naturaleza fibrosa, caracterizándose la invención

5. perque el espacio en el que evolucionan las cuchillas rotativas de un aparato al efecto, y los productos objeto de corte y desmenuzados por las mismas, abarcado en sus partes superior y periférica por una tapadera acoplable sobre el mismo aparato, presenta en dicha tapadera unos alvéolos que com-

10. prenden unas paredes en plano radial inclinado en el sentido de giro de las cuchillas, de modo que los productos que son despedidos por estas cuchillas hacia las cavidades intermedias de dichos alvéolos, al descender por gravedad, son aprehendidos entre los planos inclinados y las citadas cuchillas,

15. quedando con ello forzados a recibir la acción cortante de las cuchillas, - - - - -

2.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS DISPOSICIONES PARA EL PICADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS" - - - - -

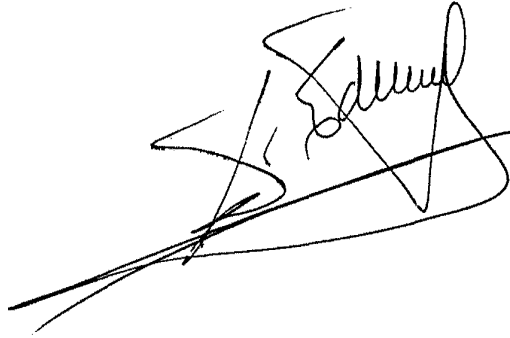
Todo ello conforme se describe y reivindica en la

20. presente memoria que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de tres figuras que

la ilustran.

MADRID, 17 NOV. 1978

F.A. M. CURELL SUÑOL

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'F.A. M. Curell Suñol', written in a cursive style with a large, sweeping flourish at the end.

opf

FIG. 1

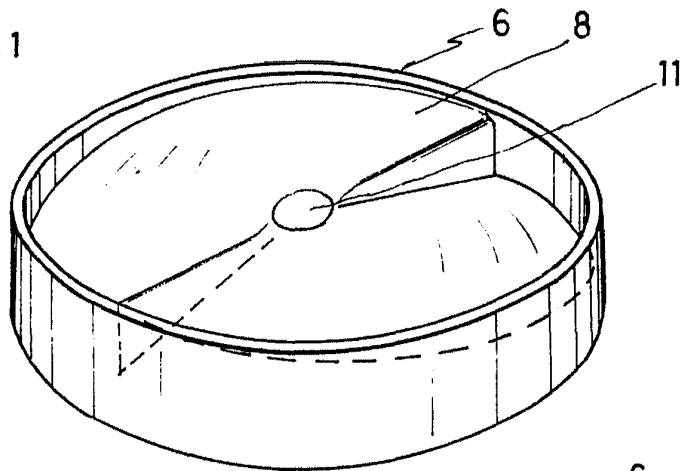


FIG. 2

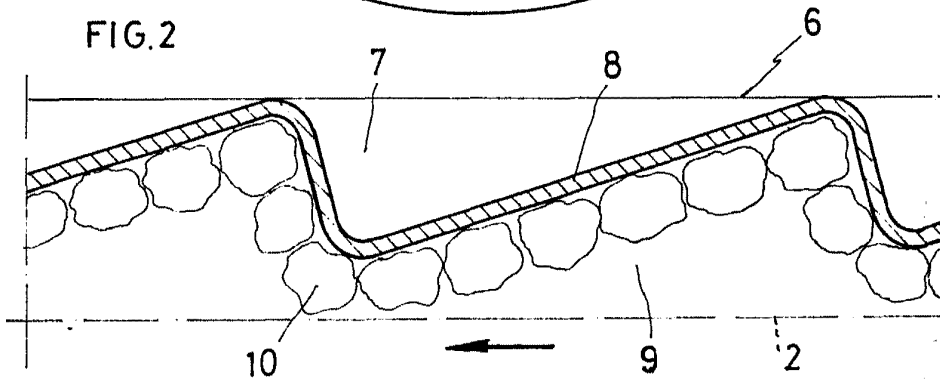
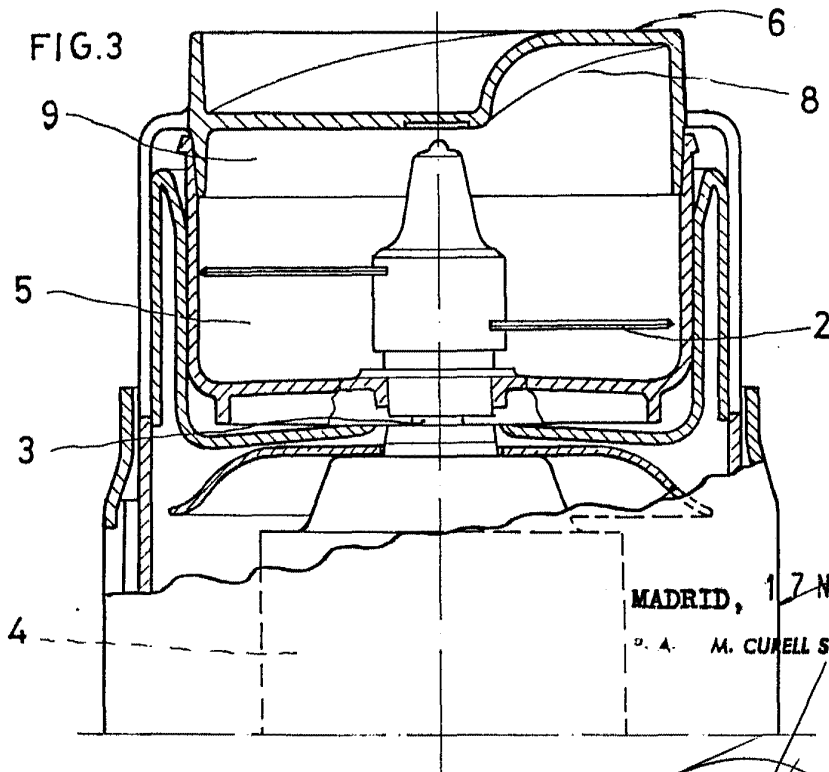


FIG. 3



MADRID, 17 NOV. 1978

D. A. M. CURELL SUÑOL