

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 128 030**

21 Número de solicitud: 201400615

51 Int. Cl.:

B26D 1/147

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

31.07.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.10.2014

71 Solicitantes:

ERQUS & QUERCIA, S.L. (100.0%)

Cuesta Merina, 1

06920 Azuaga (Badajoz) ES

72 Inventor/es:

JAUREGIBEITIA OLALDE, Jose Manuel

74 Agente/Representante:

SAEZ MENCHON, Onofre Indalecio

54 Título: **Máquina de accionamiento manual para cortar piezas de jamón y similares**

ES 1 128 030 U

**MÁQUINA DE ACCIONAMIENTO MANUAL PARA CORTAR PIEZAS DE JAMÓN Y
SIMILARES**

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una máquina de accionamiento manual para cortar piezas de jamón y similares, entendiéndose por similar productos tales como fiambre y otros.

El objeto de la invención es conseguir que el desplazamiento de la bandeja o plataforma sobre la que se dispone la pieza a cortar lleve consigo el accionamiento simultáneo de la correspondiente cuchilla de corte, con lo que la energía necesaria para hacer girar a dicha cuchilla procederá del propio movimiento que el operador realiza para manipular la máquina en cuestión.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son conocidas las máquinas destinadas al corte de lonchas de jamón u otros productos, corte que se realiza con una cuchilla circular, que gira accionada manualmente a través de una manivela, de manera que al mismo tiempo que gira la cuchilla debe moverse de forma manual la pieza que se desea lonchear, normalmente deslizándola sobre una bandeja o plataforma plana que puede ser fija o móvil.

Por la propia definición del tipo de máquina referido, es necesaria la utilización de las dos manos del operario, por lo que las máquinas actuales necesitan un elemento para fijar dicha máquina a la mesa o plano de trabajo, o bien utilizar unos tacos antideslizantes en caso de que la máquina sea de gran peso y dimensión elevada.

Ahora bien, existen productos tales como jamón ibérico, que son de elevada calidad y

deben conservarse a unas temperaturas adecuadas, sin que se varíen estas, preferentemente no deben variarse por encima de los 20° ya que a partir de 20° las partes grasas de jamones ibéricos de alta calidad, se fusionan, perdiendo con ello los aromas y determinadas características organolépticas o gustativas.

Evidentemente, el giro rápido de la cuchilla de corte utilizada en las máquinas convencionales, cuando es de accionamiento eléctrico, produce un calentamiento que altera sustancialmente las características organolépticas y gustativas del producto a lonchear y como se ha dicho anteriormente, ese calentamiento hace que el producto sobrepase los 20°C, con los inconvenientes que se acaban de comentar.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La máquina de accionamiento manual que se preconiza, ha sido concebida para resolver la problemática anteriormente expuesta, en base a unas soluciones sencillas pero eficaces.

Mas concretamente, la máquina de la invención comprende dos partes bien diferenciadas, relacionadas entre si según una disposición en "L" entre ellas, una normalmente para trabajar en posición vertical y la otra para trabajar normalmente en posición horizontal respecto del plano de trabajo de la máquina, aunque esa posición puede variarse, siempre que se mantenga la configuración en "L" entre las dos partes, pudiendo estar estas fijadas entre si de forma inamovible o bien articuladas para permitir su plegado cuando no se utilizan.

La parte considerada como vertical, comprende un bastidor en el que van dispuestos diferentes elementos fijos y móviles, así como un elemento para prever la salida de las lonchas cortadas, e incluso medios de protección de la cuchilla para evitar accidentes.

Esa parte considerada como en situación vertical, incluye además una cuchilla circular o disco de corte cuya función o finalidad es la de cortar la pieza de jamón en lonchas, o producto similar, incluyendo también un plano de referencia contra el que se presiona ligeramente la pieza a lonchear, antes de llegar al disco de corte, de manera que la separación entre el plano de referencia y el del disco de corte establecerá el espesor de las

lonchas que resulten del corte, pudiendo modificar a voluntad esa separación por medio de un mando roscado para así poder variar el espesor de las lonchas a obtener.

5 Esta parte incluye además un sistema de transmisión mecánica para hacer posible el giro de la cuchilla de corte, y dicho sistema de transmisión mecánica puede estar formado por poleas y cintas dentadas, por ejes con coronas y piñones, por coronas y cremalleras, etc, siempre que transmitan a la cuchilla de corte el giro producido por el movimiento de la correspondiente plataforma o bandeja en la que se sitúa la pieza a cortar, perteneciendo esta plataforma o bandeja a la segunda parte, considerada como de utilización en horizontal
10 de la máquina, la cual, como en el caso anterior, incluye el correspondiente bastidor y la plataforma deslizante sobre la que se colocará la pieza a cortar, siendo esa plataforma desplazable, para que el mismo movimiento del operario que produce ese desplazamiento actúe sobre una rueda o cremallera que activará el mecanismo de transmisión correspondiente, para que este accione la cuchilla de corte.

15 Es decir, el deslizamiento del conjunto de la pieza a cortar y la plataforma sobre la que va dispuesta la misma, accionadas debidamente por el operario, tendrán un doble efecto, y es el de hacer pasar a la pieza a lonchar por delante de la cuchilla de corte y hacer que esta se mueva impulsada por el mecanismo de transmisión.

20 Esa plataforma deslizante podrá incluir medios de fijación para la pieza a lonchar, con objeto de que ambas realicen el movimiento juntas, y cuyo elemento o medios deberán estar diseñados considerando que con cada loncha la posición de la pieza de jamón deberá aproximarse al plano de referencia de la cuchilla de corte.

25 También está previsto, que la máquina incluya, en esta parte en disposición horizontal, un carenado o medio de protección para evitar accidentes, principalmente la mano del operario. De esta forma se consigue cortar lonchas de una pieza de jamón o de otro producto similar, de manera que en el caso concreto de jamones ibéricos de alta calidad, en donde las
30 temperaturas por encima de los 20° C fusionan las partes grasas, se evita que los aromas que caracterizan a este producto, en combinación con la dureza, la densidad y fibrosidad de la pieza establezca que no exista transferencia de calor al producto, adaptándose a las diferentes situaciones de corte, tal como sucede con el corte a cuchillo que actualmente está valorado precisamente por esa circunstancia o característica.

Por último decir que mediante la máquina propuesta, el operario no necesita mas que una mano para realizar el corte, no resultando por lo tanto necesario fijar la máquina al plano de trabajo, en caso de que sea ligera, ya que podrá ser sujeta a la misma mientras se utiliza.

- 5 Además, la velocidad de giro de la cuchilla variará instantáneamente al variar la velocidad de desplazamiento de la plataforma sobre la que se dispone la pieza a cortar, hecho que unido a que en todo caso la cuchilla tendrá siempre un giro lento, la hace especialmente adecuada para ser utilizada en el corte de productos de alta calidad, como es el jamón ibérico, con la especial particularidad de que el operario pueda disminuir la velocidad de corte de acuerdo con la velocidad de desplazamiento de la plataforma soporte del producto a cortar o lonchear.
- 10

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

- 15 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:
- 20

La figura 1.- Muestra una vista en horizontal de las dos partes que participan en la máquina de la invención.

- 25 La figura 2.- Muestra una vista en vertical del conjunto representado en la figura anterior.

La figura 3.-Muestra una vista en horizontal de una las partes de la máquina con la otra parte seccionada.

- 30 La figura 4.- Muestra una vista en vertical de la máquina con una parte seccionada de la misma, en este caso seccionada la parte contraria a la que aparece seccionada en la figura anterior.

La figura 5.- Muestra un esquema correspondiente a posiciones o esquemas de giro de las

dos partes que forman la máquina de la invención, manteniendo la posición relativa entre ellas, es decir la disposición en "L".

5 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Como se puede ver en las figuras referidas, la máquina de la invención incluye las partes (1) y (2), constituidas ambas por sendos bastidores, proveyendo en la parte (1) un elemento (3) que deberá prever la salida de las lonchas cortadas, así como servir de protección de la correspondiente cuchilla de corte (4), para evitar accidentes.

Así mismo, en esta parte (1) se incluye la cuchilla de corte (4) que está materializada por un disco o cuchilla circular, incluyendo también en esa parte (1) un plano de referencia (5) contra el que se presionará ligeramente la pieza a lonchar antes de llegar al disco de corte (4), de manera que la separación entre ese plano de referencia (5) y el disco o cuchilla de corte (4) establecerá el espesor de las lonchas que resulten del corte, pudiéndose variar esa separación por medio de un elemento roscado (6) accionable a voluntad por el operario, para conseguir lonchas de mayor o menor espesor.

También se ha previsto en esa parte (1), un sistema de transmisión mecánica (7), que puede estar formado por poleas y cintas dentadas, o bien por ejes con coronas y piñones e incluso por coronas y cremallera, ya que en cualquier caso ese sistema de transmisión mecánica (7) será el que efectúe el accionamiento y giro de la cuchilla de corte (4) en el movimiento de deslizamiento de la correspondiente plataforma deslizante (8) sobre la que se sitúa la pieza a cortar, y cuya plataforma deslizante (8) pertenece a la parte (2) de la máquina.

Por su parte, la considerada parte (2), comprende también un bastidor o caja y en ella se incluye la plataforma deslizante (8) anteriormente comentada sobre la que se coloca la pieza a lonchar, de manera que el desplazamiento de esta bandeja o plataforma (8) la realizará el operario manualmente a la vez que en su movimiento actuará sobre una rueda o cremallera que activará el mecanismo de transmisión (7), y con ello se accionará la cuchilla de corte (4), para producir el loncheado de la pieza correspondiente.

Por último decir que los medios de fijación y protección de los bastidores correspondientes a las partes (1) y (2), así como los medios de empuje de la bandeja y de protección para evitar accidentes por parte de la cuchilla de corte (4), podrán resolverse de cualquier manera, y en la figura 4 están referenciados con el número (9).

5

Por último, en la figura 5, se muestran las dos partes (1) y (2) de la máquina respecto del plano de trabajo (10), con sus posiciones relativas invariables.

10

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Máquina de accionamiento manual para cortar piezas de jamón y similares, caracterizada porque comprende dos partes relacionadas entre si para formar un conjunto en "L", incluyendo una de las partes un bastidor con salida para lonchas seccionadas, además de la correspondiente cuchilla de corte y un plano de referencia contra el que se presionará ligeramente la pieza a lonchear antes de alcanzar esta la cuchilla de corte, incorporando además esta parte medios de transmisión mecánica de accionamiento de la propia cuchilla de corte mediante el desplazamiento manual de la plataforma deslizante sobre la que se sitúa la pieza a cortar y perteneciente a la segunda parte de la máquina.

15 2ª.- Máquina de accionamiento manual para cortar piezas de jamón y similares, según reivindicación 1, caracterizado porque entre el plano de referencia sobre la que se presiona literalmente la pieza a lonchear y la cuchilla de corte se incluyen medios de regulación posicional.

20 3ª.- Máquina de accionamiento manual para cortar piezas de jamón y similares, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se incluyen medios de fijación de los elementos que participan en las dos partes de la máquina, así como elementos de protección para evitar accidentes por parte de la cuchilla de corte.

25 4ª.- Máquina de accionamiento manual para cortar piezas de jamón y similares, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la plataforma de posicionado de la pieza a cortar o lonchear, cuenta con medios de fijación e inmovilización de dicha pieza a cortar o lonchear.

30 5.- Máquina de accionamiento manual para cortar piezas de jamón y similares, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las dos partes que participan en la construcción de las máquina, están fijadas entre si estableciendo una configuración en "L"; Habiéndose previsto que dichas dos partes estén articuladas entre si para su plegado en situación inoperante.

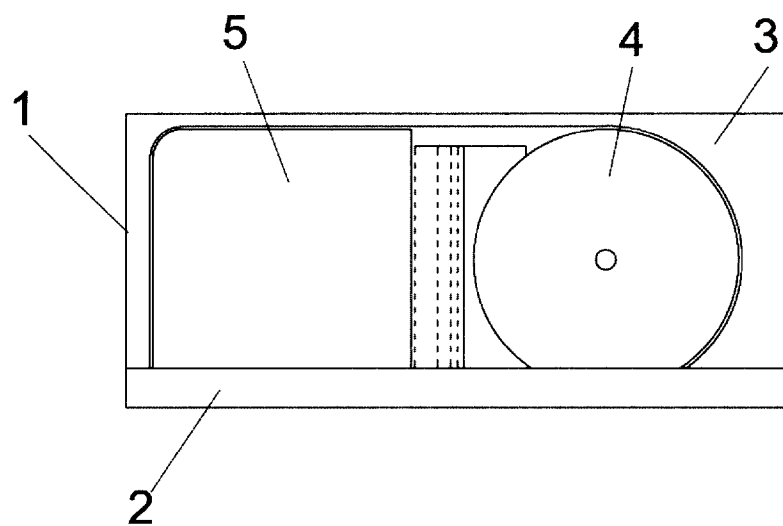


FIG. 1

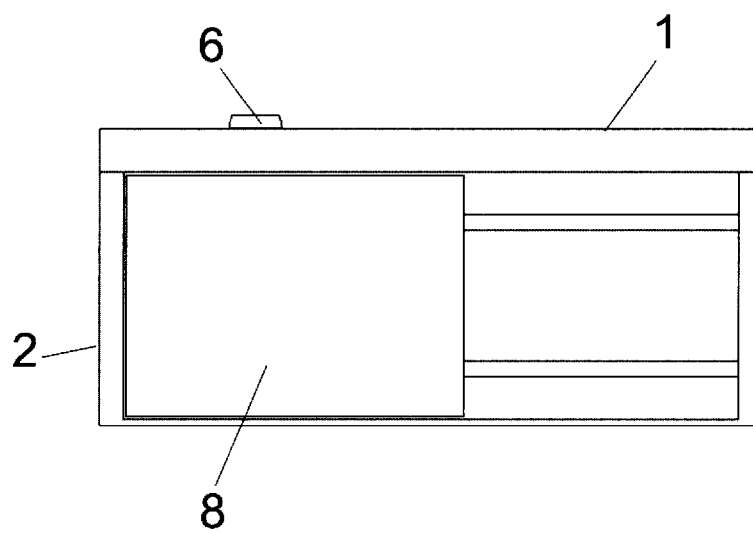


FIG. 2

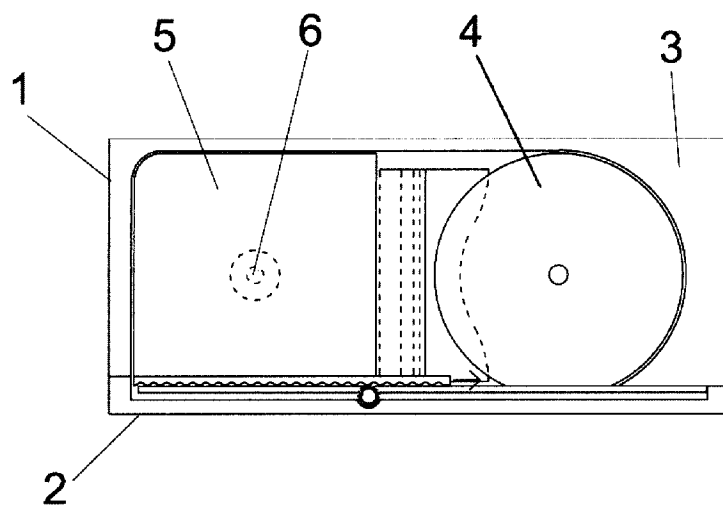


FIG. 3

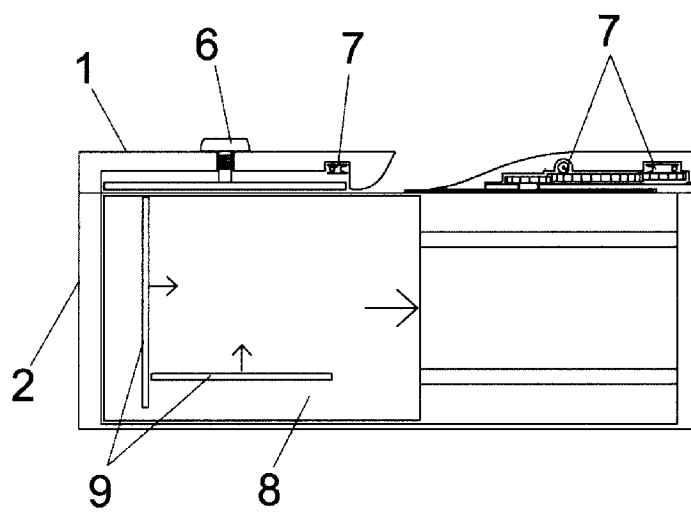


FIG. 4

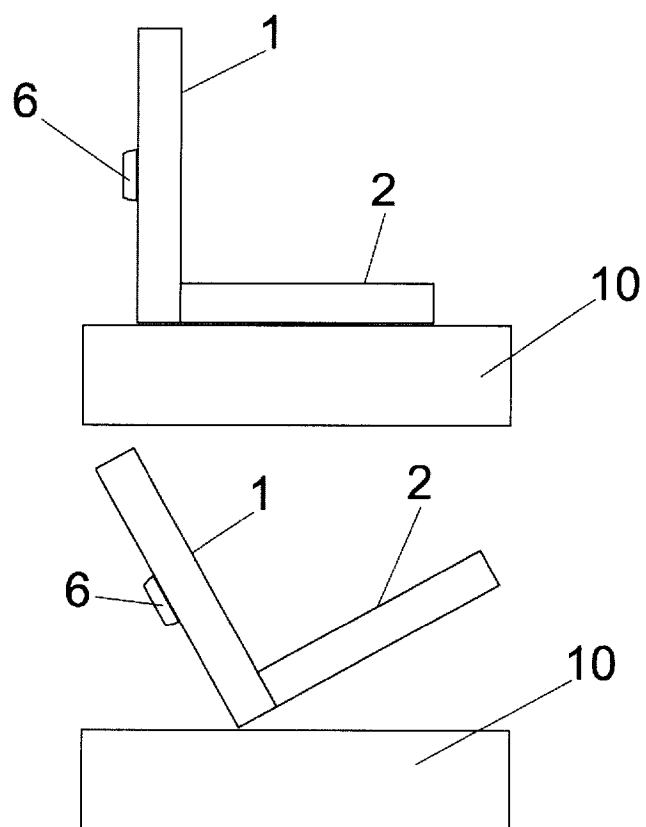


FIG. 5