

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :

(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 513 080

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21) **N° 81 17820**

-
- (54) Ensemble fonctionnel pour désosser les quartiers de viande de boucherie.
- (51) Classification internationale (Int. Cl.³). A 22 C 17/00.
- (22) Date de dépôt 18 septembre 1981.
- (33) (32) (31) Priorité revendiquée :
- (41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 12 du 25-3-1983.
-
- (71) Déposant : AUBERT Georges. — FR.
- (72) Invention de : Georges Aubert.
- (73) Titulaire : *Idem* (71)
- (74) Mandataire : A. Roman,
35, rue Paradis, 13001 Marseille.
-

L'objet de l'invention concerne un ensemble fonctionnel pour désosser les quartiers de viande de boucherie.

Il est destiné à assurer en une opération continue sans aucune manutention le décollage de l'épaule, le fraisage de la colonne vertébrale, l'enlèvement des colliers ainsi que le dégagement des côtes.

Jusqu'à ce jour il existait des appareillages distincts pour effectuer ces désossages successifs demandant un transfert manuel pour passer d'une machine à l'autre.

10 L'objet de l'invention supprime ces inconvénients et permet par des moyens de liaison de passer immédiatement et automatiquement d'une opération de désossage à l'autre afin d'amener en fin de parcours la carcasse prête à la consommation.

15 Il est constitué par un bâti unique et la combinaison des dispositifs verticaux pour l'enlèvement des épaules avec ceux horizontaux pour le fraisage des colonnes vertébrales, l'enlèvement des colliers ainsi que le fraisage des os de côtelettes soumis en fin de course à l'action d'un carré à arêtes débordantes pour séparation des chairs attenantes.

20 Sur les dessins annexés, formés à titre d'exemple non limitatif d'une des formes de réalisation de l'objet de l'invention :

La figure 1 représente vu en élévation le dispositif dans son ensemble.

25 La figure 2 montre le détail constructif du carré à arêtes débordantes.

La figure 3 représente le désossement des côtes.

L'appareillage est constitué par un bâti unique avec secteur vertical 1 et secteur horizontal 2.

30 Le bâti vertical comporte trois vérins positionneurs 3, 4, 5 maintenant le quartier avant 6 amené en place par la tige 7 avec crochet 8. Une fois mis en place le vérin 9 avec son outil 10 procéde à l'enlèvement de l'épaule, ainsi qu'à son détachement.

35 Le vérin 5 relache son emprise en ouvrant sa pince 11 et le quartier est pris par les bras 12, 13 qui le stabilisent de façon que la colonne vertébrale 14 soit soumise aux effets de la fraise 15 sur toute sa longueur.

Le mouvement translatif amène la pièce sous le couteau vertical 26 qui sectionne le collier.

Ces couteaux 26 sont doubles et juxtaposés de façon que les quartiers avants séparés se présentent droite et gauche 5 sous ces couteaux.

Le système de verrouillage s'ouvre et libère les quartiers qui prennent position 16. Il est alors repris par les rouleaux de blocage 17 après avoir été retourné par sa chute ayant provoqué son basculement. Les côtes 18 vont se trouver 10 face à la fraise 19 qui enlève le 80% de l'épaisseur des os. Les rouleaux entraîneurs 20 font avancer le quartier vers le carré 21 dont les arêtes débordantes 22, 23, 24, 25 détachant la chair des os. Ce carré tourne en sens opposé à 15 l'avancement et décolle la chair attenante aux os. Le quartier prend la position 26 et le carré 21 écarte la chair et la détache des côtes figure 3.

Ce carré à arêtes débordantes effectue le désossage des côtes sans perte ni déchet de chair comestible.

Toutefois les formes, dimensions et dispositions des 20 différents éléments, pourront varier dans la limite des équivalents, comme d'ailleurs les matières utilisées pour leur fabrication, sans changer pour cela la conception générale de l'invention qui vient d'être décrite.

REVENDICATIONS

1° Dispositif pour désosser les quartiers avant de boucherie destiné à assurer en une opération continue sans aucune manutention le décollage de l'épaule, le fraisage de la colonne vertébrale, l'enlèvement des colliers et le dégagement des 5 côtes se caractérisant par l'assemblage avec liaison opérationnelle d'un chassis vertical (1) et horizontal (2) d'un extracteur d'épaule avec vérins positionneurs et stabilisateurs (3, 4, 5) et sectionneurs (10) actionnés par un vérin (9).

2° Dispositif suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que le quartier après extraction de l'épaule 10 tombe sur une surface horizontale et est pris par les bras (12, 13) le plaquant sur la fraise (15) qui use la colonne vertébrale avec déplacement translatif.

3° Dispositif suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que les couteaux (26) sectionneurs de colliers 15 sont disposés de part et d'autre de la surface de travail en un plan perpendiculaire à la carcasse.

4° Dispositif suivant la revendication 1 par le fait que les rouleaux de blocage (17) prenant le quartier (16) l'amène 20 sous la fraise (19) attaquant les côtes.

5° Dispositif suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que le carré (21) à arêtes débordantes (22, 23, 24, 25) tourne en sens opposé à l'avancement de la carcasse provoqué 25 par les rouleaux de transfert (20).

FIG 1

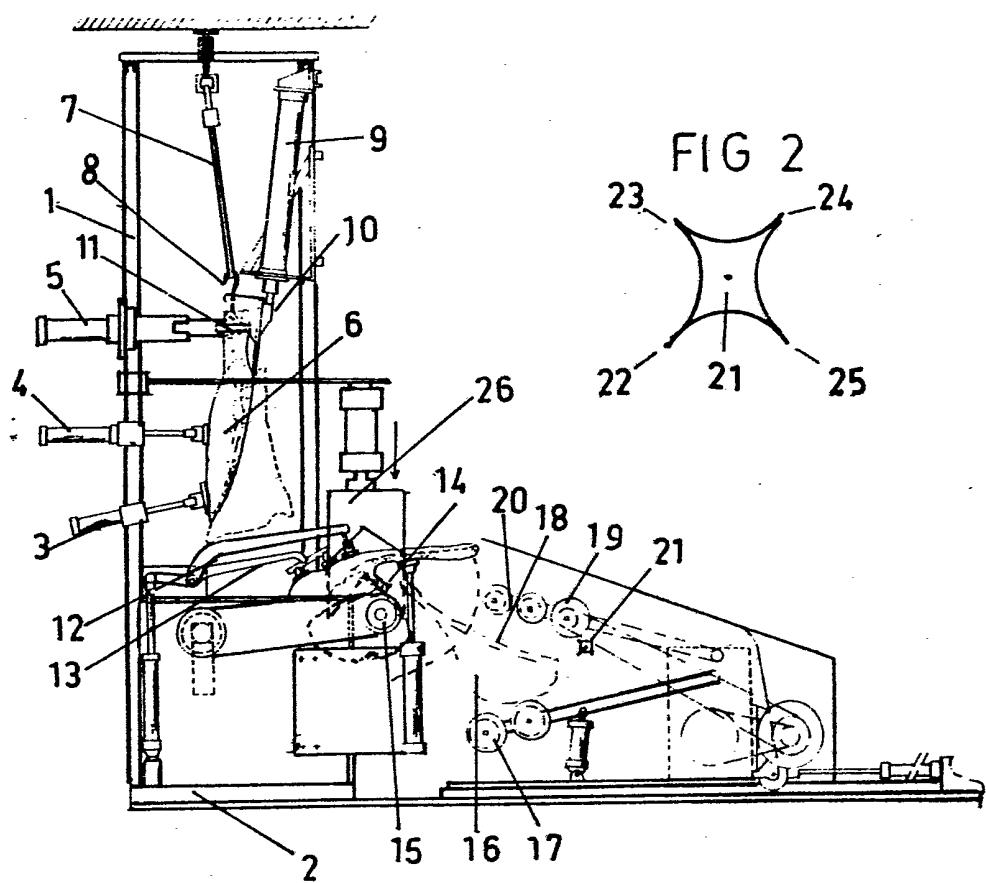
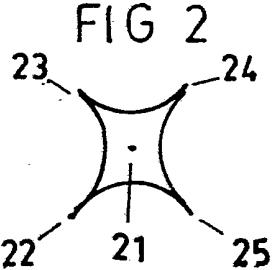


FIG 2



PL II 2

2513080

FIG 3

