



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 268 179**

51 Int. Cl.:

B26D 1/09 (2006.01)

B26D 3/20 (2006.01)

B26D 7/26 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **03003967 .1**

86 Fecha de presentación : **22.02.2003**

87 Número de publicación de la solicitud: **1346802**

87 Fecha de publicación de la solicitud: **24.09.2003**

54 Título: **Cabeza de cuchilla para una cortadora de carne.**

30 Prioridad: **21.03.2002 DE 202 04 492 U**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
16.03.2007

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
16.03.2007

73 Titular/es: **MAGURIT Gefrierschneider GmbH**
Hohenweg 91
42897 Remscheid-Lennep, DE

72 Inventor/es: **Manderla, Werner y**
Gödtel, Hans-Günter

74 Agente: **Carvajal y Urquijo, Isabel**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Cabeza de cuchilla para una cortadora de carne.

La presente invención trata de una cabeza de cuchilla para una cortadora de carne según el concepto general de la reivindicación 1.

Este tipo de cabeza de cuchilla se conoce por la EP 0 192 039 B1, en la que se prevé una cuchilla superior que presenta un filo en la parte inferior para colaborar con un soporte para el producto a cortar como cuchilla fija. Además, incluye varias cuchillas transversales, cuyos filos, que cortan transversalmente al filo de la cuchilla superior, se colocan en ranuras (12), de forma que se guían desde aquí, en el lado de la cuchilla superior, opuesto al soporte del producto a cortar, y se fijan a un travesaño. De este modo, cada cuchilla transversal se fija por medio de tornillos, por lo que deben limpiarse, de manera aparatosa, varias ranuras, hendiduras y tornillos, lo que, a su vez, supone un gran esfuerzo técnico de producción. Aparte de esto, todas las cuchillas transversales deben volver a ajustarse para regular el grosor del corte en su posición respecto a la cuchilla superior.

La función de la invención consiste en desarrollar una cabeza de cuchilla para una cortadora de carne, según el concepto general de la reivindicación 1, con una construcción fácil y cómoda de limpiar.

Esta función se soluciona según la parte significativa de la reivindicación 1.

Ya que varias cuchillas transversales se unen respectivamente con separadores intermedios a un segmento de una sola pieza, donde los segmentos se fijan uno al lado del otro, de forma amovible, a un travesaño, no sólo se facilita la construcción, sino que también se reduce la cantidad de ranuras, hendiduras y tornillos y, por consiguiente, la limpieza será más sencilla.

Además, esta construcción permite cambiar el grosor del corte de una forma sencilla, fijando el travesaño fijamente a la cabeza de la cuchilla, y puede ajustarse una placa de tope (18) vertical, que se extiende sobre el ancho del corte, debajo de la cuchilla transversal respecto a la distancia del soporte del producto a cortar. De este modo, es especialmente conveniente que la placa de tope pueda ajustarse interponiendo una o más placas distanciadoras a cierta distancia del soporte del producto a cortar.

Otros acondicionamientos de la invención pueden consultarse en la siguiente descripción y en las reivindicaciones secundarias.

A continuación, se describe detalladamente la invención mediante un ejemplo de modelo que se representa en las ilustraciones adjuntas.

La figura 1 muestra un corte de una vista lateral de la cabeza de cuchilla para una cortadora de carne.

La figura 2 muestra un corte de una vista superior de un segmento de la cuchilla trasversal para la cabeza de cuchillo de la figura 1.

La cortadora de carne, que no se representa por

completo en las ilustraciones, comprende, según la figura 1, un soporte del producto a cortar con una contracuchilla 1 y un peine de apoyo 2. Para ello, se coloca una cabeza de cuchilla que se mueve hacia arriba y hacia abajo verticalmente y que está representada en la posición inferior de la ilustración, en el extremo del mecanismo de elevación de corte.

La cabeza de cuchilla comprende una barra de cuchilla 3, a la que se sujeta, mediante tornillos 6, una cuchilla superior 4 colocada verticalmente y extendida principalmente sobre el ancho de la cabeza de cuchilla, cuyo filo 5 forma la parte inferior de la misma. En el lado opuesto a la cuchilla superior 4 de la barra de cuchilla 3, se fija, en caso necesario, un soporte de tope 8 mediante tornillos 9 e interponiendo una placa distanciadora 7. La cabeza de dicho soporte se cubre con una placa protectora 10. El soporte de tope comprende un travesaño (11) horizontal que se extiende aproximadamente sobre la longitud de la cuchilla superior 4.

La cuchilla superior 4 está desnivelada en sus lados del soporte del producto a cortar opuestos al filo 5 y está provista de ranuras 12 dispuestas de forma equidistante entre sí. Las ranuras 12 sirven para guiar una cuchilla transversal 13 con un filo 14. Diferentes cuchillas transversales 13, por ejemplo, tres cuchillas transversales 13, se unen a un segmento 15 de una sola pieza con zonas separadoras en medio. Los segmentos 15 se fijan, de forma amovible, al travesaño 11 uno al lado del otro por medio de tornillos 16. Entre las zonas separadoras y la cuchilla superior 4, se forma respectivamente un paso 17 para una tira de carne cortada por dos cuchillas transversales 13 adyacentes de un disco de carne, separado por la cuchilla superior 4 (o cuando se trata de un disco de carne, para los dados formados).

El grosor del corte E para las tiras de carne o los dados de carne se determina según la distancia de la placa de tope 18 vertical por el soporte para el producto a cortar, que está colocado por debajo del segmento 15 de la cuchilla transversal 13. La placa de tope 18 posee en ambos lados respectivamente una lengüeta 19 que está atornillada por medio de tornillos 20 al soporte de tope 8. Para cambiar el grosor del corte E, pueden colocarse una o más placas distanciadoras 21 entre el soporte de tope 8 y las lengüetas 19.

Además, es conveniente que la placa de tope 18 soporte, en el lado opuesto al soporte del producto a cortar, una chapa 22 aproximadamente en forma de U, que se extiende transversalmente por la parte superior y sobre la totalidad del ancho y en la que se fijan las lengüetas 19 laterales.

Al cortar, la cuchilla superior 4 se mete, como se muestra en la ilustración, dentro de una pequeña hendidura con forma de V, entre la contracuchilla 1 y el peine de apoyo 2, mientras que la cuchillas transversales 13 se meten dentro de las ranuras del peine de apoyo 2.

REIVINDICACIONES

1. Cabeza de cuchilla para una cortadora de carne con una cuchilla superior (4), que presenta un filo (5) en la parte inferior para colaborar con un soporte para el producto a cortar como cuchilla fija, y varias cuchillas transversales (13) con filos (14) que cortan transversalmente al filo (5) de la cuchilla superior (4), donde las cuchillas transversales (13) en el lado de la cuchilla superior (4), opuesto al soporte para el producto a cortar, se colocan en ranuras (12) de forma que se guían desde aquí y se fijan a un travesaño (11), **caracterizado** porque cada una de las cuchillas transversales (13) se unen respectivamente a un segmento (15) de una sola pieza con zonas separadoras en medio, donde los segmentos (15) se fijan, de forma amovible, uno al lado del otro sobre el travesaño (11).

2. Cabeza de cuchilla según la reivindicación 1, **caracterizada** porque los segmentos (15) se atornillan al travesaño (11).

3. Cabeza de cuchilla según la reivindicación 1 ó

2, **caracterizada** porque el travesaño (11) se sujeta fijamente a la cabeza de cuchilla, y puede ajustarse una placa de tope (18) vertical, que se extiende sobre el ancho del corte, debajo de los segmentos (15) de la cuchilla transversal (13) respecto a la distancia del soporte del producto a cortar.

4. Cabeza de cuchilla según la reivindicación 3, **caracterizada** porque la placa de tope (18) puede ajustarse interponiendo una o varias placas distancias (21) a cierta distancia del soporte del producto a cortar.

5. Cabeza de cuchilla según la reivindicación 3 ó 4, **caracterizada** porque la placa de tope (18) presenta lengüetas (19) laterales para atornillarlas a la cabeza de cuchilla.

6. Cabeza de cuchilla según la reivindicación 5, **caracterizada** porque la placa de tope (18) soporta, en el lado opuesto al soporte del producto a cortar, una chapa (22) que se extiende transversalmente por el lado superior y sobre la totalidad del ancho, y en la que se fijan las lengüetas (19) laterales.

