



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 337 423**

51 Int. Cl.:
A22C 11/00 (2006.01)
B65B 9/20 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **08157640 .7**
96 Fecha de presentación : **05.06.2008**
97 Número de publicación de la solicitud: **2011400**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **07.01.2009**

54 Título: **Máquina para preparar embutidos envasados.**

30 Prioridad: **06.07.2007 IT MN07A0031**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
23.04.2010

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
23.04.2010

73 Titular/es: **INOX Meccanica S.R.L.**
Strada Solarolo, 20/B-C-D
46040 Solarolo di Goito, P Mantova, IT

72 Inventor/es: **Bolzacchini, Giovanni**

74 Agente: **Ponti Sales, Adelaida**

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

Máquina para preparar embutidos envasados.

5 Es conocido que los embutidos envasados, como por ejemplo salami y mortadela, se preparan en la actualidad industrialmente por medio de máquinas con la presencia de dos tubos coaxiales.

10 El primer tubo, dispuesto internamente, está diseñado para transportar el producto picado que llega desde una máquina conocida como máquina de relleno, y está rodeado por una cubierta tubular que está hecha de varios materiales y se carga en el mismo una cantidad específica para extenderse gradualmente, entrando en contacto con el producto.

15 El segundo tubo, dispuesto externamente, se carga en la superficie exterior con una cantidad específica de una envoltura tubular elástica constituida por una red o funda, y dicha envoltura es tirada por medio de medios adecuados para quedar superpuesta en la cubierta para contener el producto en un dispositivo de detención que controla la correcta alimentación del producto envasado hasta un cabezal de recorte, que cierra el embutido en los extremos de entrada y de salida.

20 Cuando se agota la cantidad de cubierta y envoltura elástica cargadas respectivamente en los primer y segundo tubo descritos, los tubos se retiran para ser reemplazados por tubos cargados, y este hecho provoca períodos de inactividad que afectan negativamente a la productividad de las máquinas.

25 Los embutidos producidos con máquinas conocidas también tienen características que no son del todo satisfactorias en cuanto a la rapidez de los procesos de condimentación, que actualmente se realizan cada vez más en productos destinados a una cierta rama del mercado, y también en cuanto a la posibilidad de realizar un pelado rápido en la preparación de las rodajas que conlleva envasado de embutidos en paquetes.

30 La patente EP-A-1.484.250 describe un aparato para rellenar automáticamente productos cárnicos en una envoltura que comprende una hoja y una red, con una combinación de elementos, como se expone en la parte precaracterizadora de la reivindicación adjunta 1.

El objetivo de la presente invención es proporcionar una máquina de preparación que tiene, en funcionamiento, una reducción drástica de períodos de inactividad y permite obtener embutidos que son particularmente adecuados para una condimentación rápida, permitiendo además operaciones de pelado particularmente fáciles.

35 Este objetivo se alcanza mediante una máquina para preparar embutidos envasados, como se define en las reivindicaciones adjuntas.

40 Otras características y ventajas de la máquina según la invención se clarificarán gracias a la descripción de dos realizaciones preferidas pero no exclusivas de la misma, ilustradas mediante ejemplos no limitativos en los dibujos adjuntos, donde:

la figura 1 es una vista perspectiva de la máquina según la invención;

45 la figura 2 es una vista parcialmente seccional de un detalle de la figura 1;

la figura 3 es una vista perspectiva de la máquina según la invención, en otra realización;

la figura 4 muestra un detalle de la realización de la figura 3, tomada desde un ángulo diferente.

50 En referencia a las figuras 1 y 2, el número de referencia 1 designa generalmente la máquina de preparación según la invención, provista de forma conocida con un cabezal de recorte 2, que cierra cada pieza de embutido en sus extremos de entrada y salida antes de que llegue a la cinta transportadora en la salida, que está comprendida dentro de una estructura de soporte 3.

55 La máquina 1 comprende un primer tubo 4, que está diseñado para transportar el producto y se extiende desde un acoplamiento 5a para conectar una máquina de relleno 5 a un extremo 4a dispuesto próximo al cabezal de recorte 2.

60 El tubo 4 está diseñado para ser envuelto por una hoja de celulosa 6 que está diseñada para contener los embutidos, estando su superficie destacada mediante puntos; la hoja es tomada continuamente desde una devanadora 6a soportada por un eje 7, gira alrededor de un cilindro 8 y entra en contacto con un medio de guía adecuado para descansar sobre el tubo 4, tomando una forma tubular con bordes superpuestos en contacto con manguitos 9 provistos en la superficie externa del tubo 4.

65 La máquina comprende un segundo tubo 10, que es coaxial al tubo 4 y se extiende desde una placa 10a hasta un extremo 10b; el tubo 10 está diseñado para estar envuelto por una envoltura constituida por una red 11, que es tirada continuamente desde un depósito 12 y está cosido en contacto con el tubo 10 por medio de una cosedora 13, para tomar una forma tubular, de tal modo que se envuelven alrededor del tubo 10.

Se debe indicar que la red 11 es del tipo conocido como “calibrada”, que es inextensible y, por tanto, es tal que garantiza la uniformidad del diámetro de los embutidos envasados por la máquina; obviamente, en lugar de la red calibrada que se ha mencionado y se mencionará, la envoltura diseñada para superponerse en la lámina de celulosa 6 puede estar constituida por una funda.

Además, el número de referencia 14 designa don cilindros que están conectados a los medios 14a, en forma de soportes, por ejemplo, que tiran de la red 11 hasta que está superpuesta en la hoja de celulosa 6 en un dispositivo de detención 15 que está conectado a un soporte 15a por encima del cabezal de recorte 2.

Aparece claramente que la máquina descrita garantiza una continuidad de funcionamiento que excluye por completo la presencia de períodos de inactividad; además, la elección de un material de contención de producto como la celulosa, que permite el escape de agua desde el producto y a su vez previene la penetración de aire, permite proporcionar ciclos rápidos de condimentación de los productos para afectar uniformemente a toda la masa y sin formar una corteza en la superficie.

También es posible pelar los embutidos resultantes de forma particularmente conveniente.

Las figuras 3 y 4 son vistas de otra realización de la máquina según la invención que difiere de la realización descrita anteriormente solo en relación con la red que se ha diseñado para superponerse en la hoja de celulosa 6 en el dispositivo de detención.

En este caso, la red tiene forma tubular y se carga en una cantidad específica, acumulada o curvada en un tubo 16 que está asociado a un soporte 17 para ser coaxial a la parte exterior del tubo 4 sobre el que se envuelve la hoja de celulosa 6; las figuras 3 y 4 muestran una porción de la red 18a que ya se ha extendido en contacto con el tubo 16, mientras que el número de referencia 18b designa la porción de red que todavía está acumulada o curvada.

Naturalmente, el tubo 16 está asociado de forma separable al soporte 17 para ser retirado fácilmente cuando se agota la cantidad de red cargada en el mismo y para ser reemplazado inmediatamente con un tubo cargado.

La invención descrita es susceptible a numerosas modificaciones y variaciones, las cuales están dentro del ámbito de las reivindicaciones adjuntas; así, por ejemplo, la cosedora 13 se puede reemplazar por una máquina de unión longitudinal diferente que es particularmente adecuada para casos particulares de envolturas.

Las descripciones de la solicitud de patente italiana n.º MN2007A000031, de la que está solicitud reivindica prioridad, se incorporan aquí como referencia.

Cuando las características técnicas en cualquier reivindicación están seguidas por signos de referencia, estos signos de referencia se han incluido por el único propósito de aumentar la comprensión de las reivindicaciones y, del mismo modo, tales signos de referencia no tiene un efecto limitativo en la interpretación de cada elemento identificado a modo de ejemplo por tales signos de referencia.

Referencias citadas en la descripción

Esta lista de referencias citadas por el solicitante está prevista únicamente para ayudar al lector y no forma parte del documento de patente europea. Aunque se ha puesto el máximo cuidado en su realización, no se pueden excluir errores u omisiones y la OEP declina cualquier responsabilidad al respecto.

Documentos de patente citados en la descripción

- EP 1484250 A [0006]
- IT MN20070031 A [0022]

REIVINDICACIONES

5 1. Máquina (1) para preparar embutidos envasados, comprendiendo un primer tubo (4) para transportar un producto hasta un cabezal de recorte (2), estando dicho tubo (4) adaptado para ser envuelto por una hoja de celulosa (6) diseñada para contener los embutidos y ser tirado de forma continua desde una devanadora (6a), y un segundo tubo (10), que está dispuesto de forma coaxial y externa al primer tubo (4) y está diseñado para ser envuelto por una envoltura calibrada (11) y está provisto de medios (14) para tirar de la envoltura (11) de tal modo que está superpuesta en dicha hoja de celulosa (6) en un dispositivo de detención (15) dispuesto por encima de dicho cabezal de recorte (2), estando la máquina **caracterizada** por el hecho de que comprende una máquina para la unión longitudinal de la envoltura calibrada (11) en contacto con el segundo tubo (10), que es tirado continuamente desde un depósito.

15 2. Máquina según la reivindicación 1, **caracterizada** por el hecho de que comprende una máquina para coser la envoltura calibrada (11) en contacto con el segundo tubo (10), que es tirado continuamente desde un depósito.

3. Máquina según la reivindicación 1, **caracterizada** por el hecho de que el segundo tubo (10) está diseñado para recibir una cantidad específica de envoltura tubular calibrada (11) acumulada en la superficie externa y está asociado para recibir de forma separable con un soporte final (17) para que se pueda retirar cuando se agote dicha cantidad de envoltura calibrada (11) cargada en la misma.

20

25

30

35

40

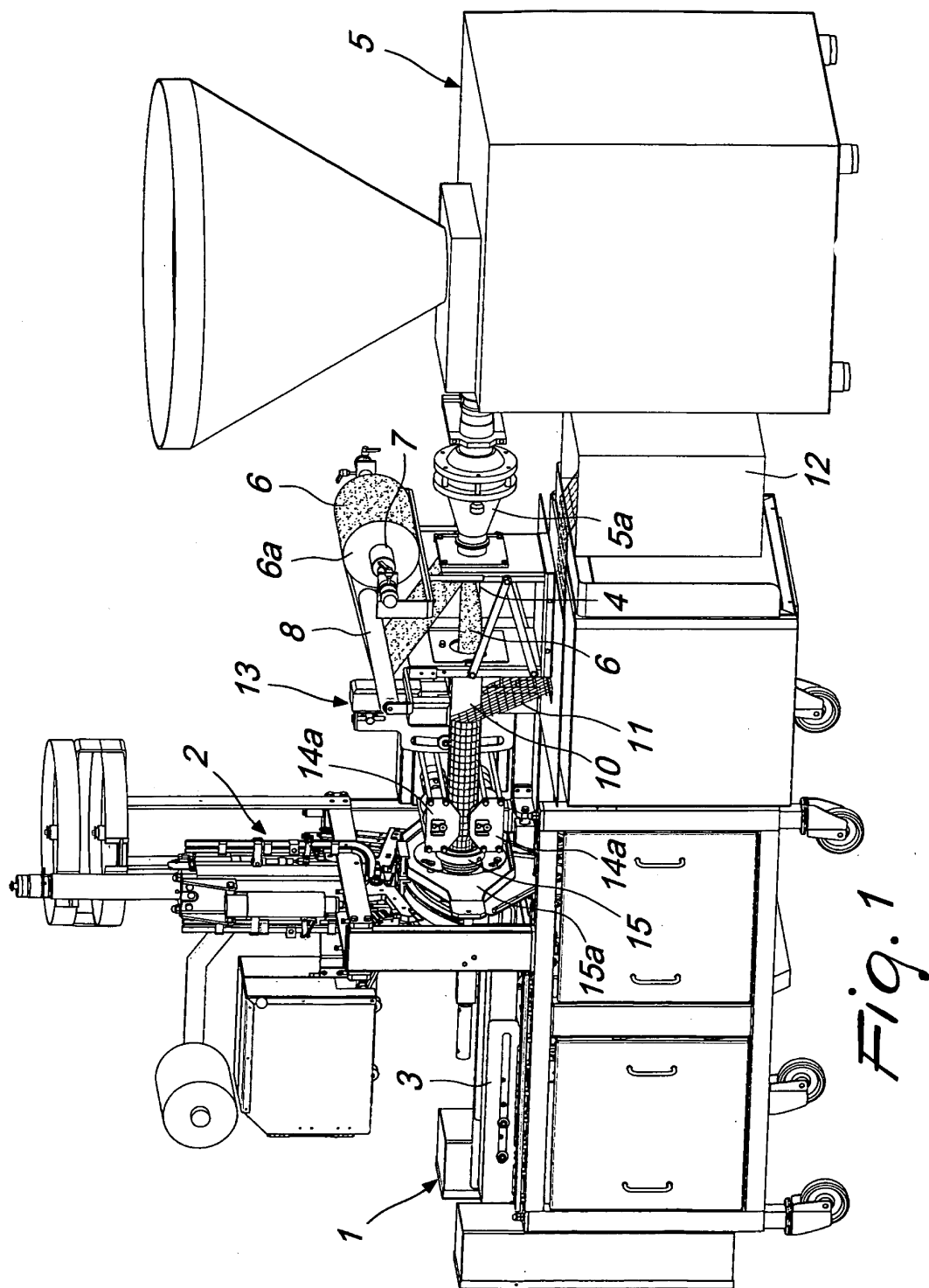
45

50

55

60

65



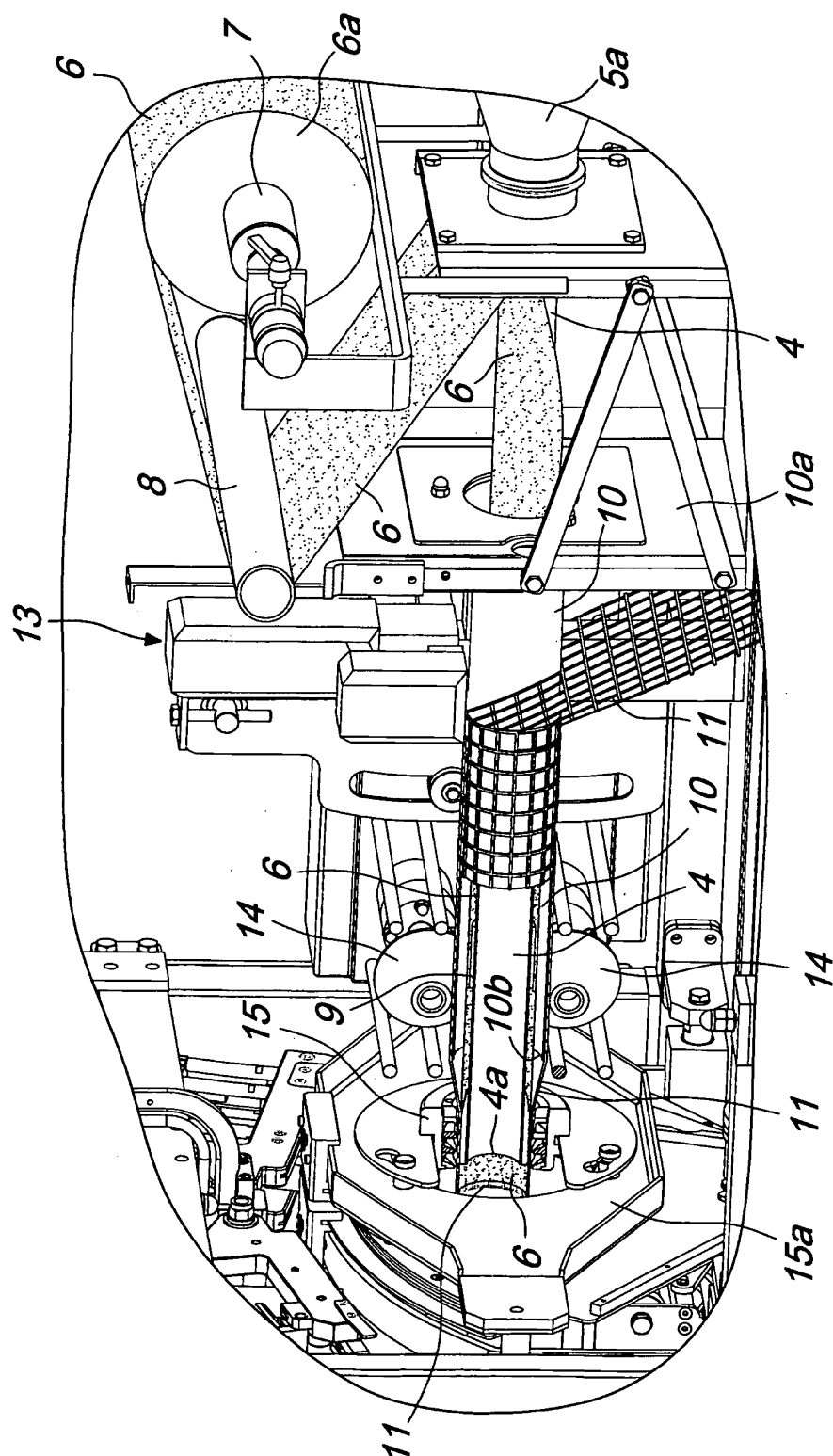


Fig. 2

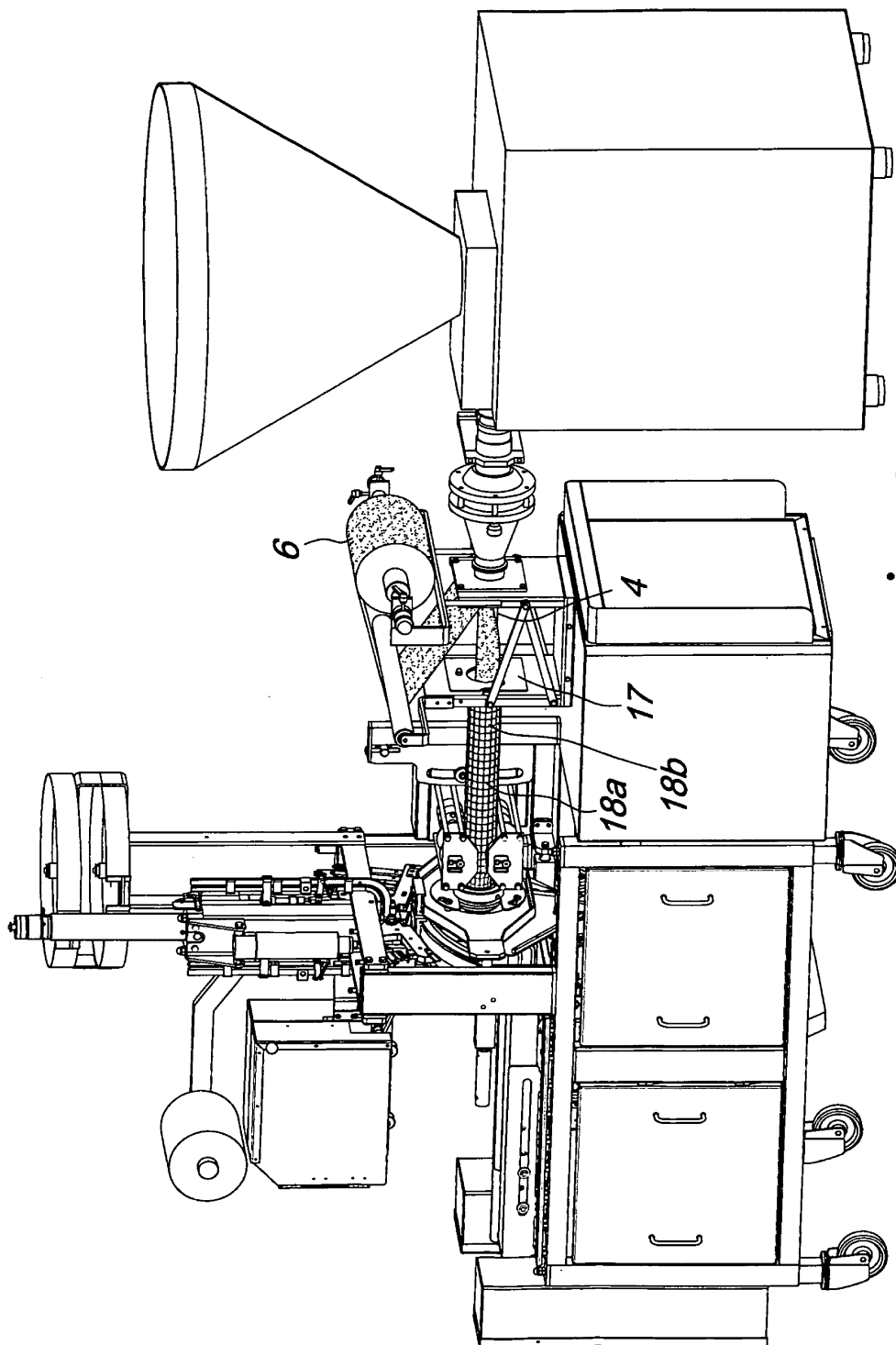


Fig. 3

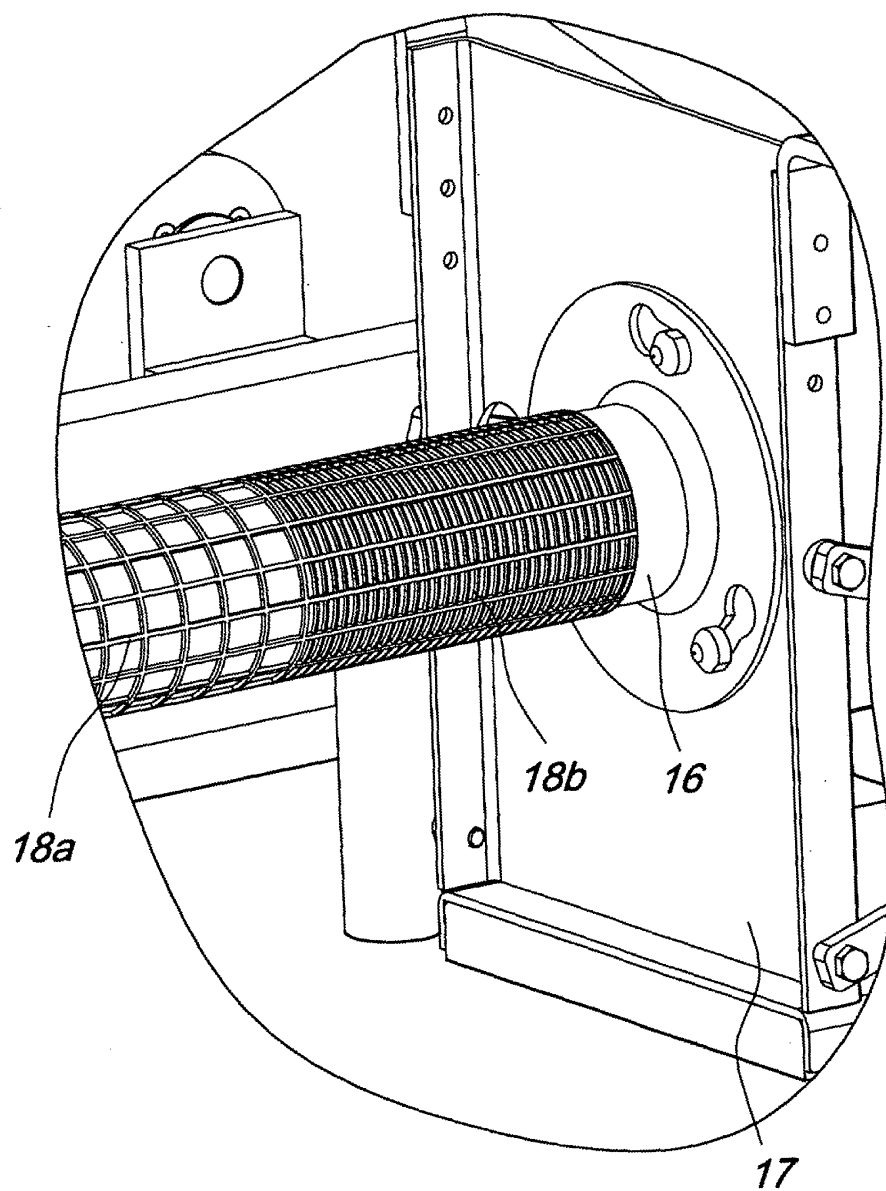


Fig. 4