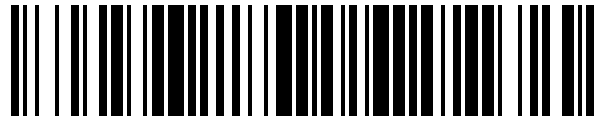


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 077 255**

21 Número de solicitud: 201230521

51 Int. Cl.:

A22C 7/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **14.05.2012**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **22.06.2012**

71 Solicitante/s:

INDUSTRIAS GASER, S.L.
Pol. Torre Mirona - Ctra. Bescanó, 15
17190 SALT, Girona, ES

72 Inventor/es:

GARGANTA RIUBRUGENT, NARCÍS

74 Agente/Representante:

Manresa Val, Manuel

54 Título: **Máquina productora de hamburguesas**

ES 1 077 255 U

DESCRIPCIÓN

Máquina productora de hamburguesas

5 Máquina productora de hamburguesas, del tipo que comprende, unos medios de accionamiento de la máquina, un disco o plataforma con al menos una abertura, cuyo grosor y forma define el tamaño de la hamburguesa, caracterizada porque comprende un sector atravesado por unos medios de alimentación de un alimento picado, suministrando estos últimos el alimento picado a la abertura, una tapa superior que cubre parcialmente el mencionado disco o plataforma y que cubre la abertura en la posición inicial de carga de alimento picado, unos
10 medios de desplazamiento de la plataforma o disco de la posición inicial de carga a una posición final de expulsión, y unos medios de expulsión situados sobre el disco o plataforma, que en la posición final de expulsión empujan la hamburguesa fuera del disco o plataforma.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 Se conoce en el estado de la técnica diferentes máquinas productoras de hamburguesas partiendo de carne picada que se suministra por medio de un depósito o conducto.

Así se conoce la Patente Española nº P0536807, "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HAMBURGUESAS", del año 1984, a nombre de D. Jorge FONT ALBO, que se refiere a un procedimiento para la
20 fabricación de hamburguesas. Consiste en alimentar de carne picada y aderezada, mediante un dispositivo dosificador rotativo, una cámara de moldeo, la cual está comprendida entre unos émbolos para el presionado de la carne y la conformación de la hamburguesa en cada ciclo. En las partes abiertas de la cámara discurren bandas flexibles continuas de celofán, papel parafinado o similares, que cortadas en tramos son desplazadas y
25 aplicadas contra las caras de la hamburguesa en fase de presionado y conformación.

También se conoce la Patente Española nº 9000304 "MAQUINA ELABORADORA DE HAMBURGUESAS", del año 1990, a nombre de D. Emilio VILAR ARNAU, que se refiere a una maquina elaboradora de hamburguesas que comprende, en un cuerpo de mesa-bastidor, un cilindro de eje vertical y diámetro grande cuya parte superior
30 constituye la cámara de carga, receptora inicialmente en la masa de carne picada, presentando la base superior del cilindro una abertura de salida, inclinada, conjugada de la posición de un molde cambiabile cuyas características determinan el tamaño y peso de las piezas cárnicas producidas. Estas son extraídas por un dispositivo liberador y posicionador sobre una cinta transportadora, sobre la cual se aplica a las dos caras sendas piezas de papel protector de material natural, obtenidas de dos rollos de banda situados encima y debajo
35 del plano de desplazamiento. Una segunda cinta transporta las hamburguesas hacia la salida, en cuyo camino existe un dispositivo óptico-electrónico asociado a un circuito de mando que gobierna el funcionamiento de cuatro cilindros fluidos accionadores de los diferentes dispositivos.

Pertenece al Estado de la Técnica la Patente Española nº 9100850 "MAQUINA PERFECCIONADA PARA LA
40 PREPARACION DE HAMBURGUESAS", del año 1991, a nombre de D. Jaime RAMON VILA, que se refiere a una maquina perfeccionada para la preparación de hamburguesas. Esta máquina presenta en su tolva de carga una hélice dividida en una sección impulsora y en otra compresora, que impele la carne picada que se introduce en aquella tolva, la cual, va montada sobre un disco-revolver horizontal moldeador móvil, portador de varios orificios equidistanciados, que, depende de un grupo transmisor determinado por un moto-reductor ubicado

dentro de una caja inferior del bastidor de dicha maquina, viniendo la parte superior de esta caja completada con un dispositivo suministrador de hojas de papel, aptas para aplicarse a la cara inferior de las citadas hamburguesas, que son expulsadas, por la acción de un plato de ascenso y descenso, estando conjugados tanto el indicado suministrador de papel como el mencionado expulsor con transmisiones enlazadas con aquel motor-reductor, figurando además en la propia caja una parrilla articulada y deslizante para recibir las hamburguesas preparadas, que pasan acto seguido a una rampa de guía y a un cajón colector.

Por último, cabe mencionar que la propia firma solicitante es titular de la Patente Española nº 9002030, "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MÁQUINAS PRODUCTORAS DE HAMBURGUESAS" del año 1990, que se refiere a unos perfeccionamientos en las máquinas productoras de hamburguesas. El conducto de carne está dotado de una compuerta para cortar el suministro a intervalos y de una plancha para regular el paso de la carne. Las bobinas de papel para envolver la hamburguesa están dotadas de respectivos frenos de inercia y de unos palpadores que al terminarse el papel tocan el núcleo de la bobina y paran la máquina. Una de dichas bandas de papel lleva una serie de marcas que al pasar por la célula producen el funcionamiento del órgano troquelador. Igualmente hay un vástago que separa el extremo de carne picada contigua a la hamburguesa, y otro vástago que cuando asciende debido a un atasco toca un microrruptor y para la máquina. Los recortes de papel sobrantes son impulsados por aire hacia una bolsa.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente solicitud se enmarca dentro del sector de las máquinas productoras de hamburguesas, listas para su consumo.

El documento más cercano es la Patente Española nº 9002030. En ella se describe, aparte de la invención principal, una máquina productora de hamburguesas en grandes cantidades.

El problema de dicho aparato es que para pocas cantidades de hamburguesas no sale a cuenta. Es decir, para una pequeña tienda que produce a diario sus hamburguesas, no acaba de ser viable.

La presente invención soluciona dicho problema, ya que la presente máquina aun cuando se puede configurar de manera totalmente manual (como se muestra en las figuras), también puede automatizarse por partes (medios de expulsión o medios de desplazamiento) por lo que permite adaptarse a cada uno de los clientes.

Es un objeto de la presente invención una máquina productora de hamburguesas, del tipo que comprende, unos medios de accionamiento de la máquina, un disco o plataforma con al menos una abertura, cuyo grosor y forma define el tamaño de la hamburguesa, caracterizada porque comprende un sector atravesado por unos medios de alimentación de un alimento picado, suministrando estos últimos el alimento picado a la abertura, una tapa superior que cubre parcialmente el mencionado disco o plataforma y que cubre la abertura en la posición inicial de carga de alimento picado, unos medios de desplazamiento de la plataforma o disco de la posición inicial de carga a una posición final de expulsión, y unos medios de expulsión situados sobre el disco o plataforma, que en la posición final de expulsión empujan la hamburguesa fuera del disco o plataforma.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Con el fin de facilitar la explicación se acompañan a la presente memoria de tres láminas de dibujos en la que se ha representado un caso práctico de realización, el cual se cita a título de ejemplo, no limitativo del alcance de la presente invención:

5

- La figura 1 es una vista en perspectiva del objeto de la presente invención, y
- La figura 2 es una vista parcial en planta con la tapa superior y la plataforma o disco, y
- La figura 3 es una vista parcial inferior inclinada con una transparencia del sector.

10

CONCRETA REALIZACIÓN DE LA PRESENTE INVENCION

Así en la figura 1 se ilustran una tapa superior 1, unos medios de accionamiento 2, un disco o plataforma 3, unas aberturas 6, un sector 4, unos medios de alimentación de alimento picado 5, un eje 7, un bastidor 13, una cinta transportadora 14, una empuñadura 11, y unos medios de expulsión 8 con su medio empujador 10 conectado a un pistón 16, una empuñadura 15 y unos sopladores 12.

15

En la figura 2 se representan la tapa superior 1, el disco o plataforma 3, las aberturas 6, y la empuñadura 11.

Por último en la figura 3 se muestra la tapa superior 1, el disco o plataforma 3, las aberturas 6, el sector 4 y los medios de alimentación 5.

20

Así, en esta concreta realización se explicará la presente máquina con las ejecuciones manuales, aunque es obvio que algunas partes se pueden automatizar, como los medios de expulsión 8 ó los medios de desplazamiento 9.

25

También se toma como referencia un disco 3 aunque podría ser una plataforma que se desliza de un lado a otro mediante unas correderas por ejemplo.

30

Por último, en esta realización se opta por carne picada, para hacer hamburguesas de carne, pero también sería posible empleando otro tipo de alimentos como pescado picado o marisco picado, etc.

La máquina objeto de la presente invención se pone en funcionamiento, mediante los medios de accionamiento 2 que permiten que los medios de alimentación 5 suministren carne picada a la máquina.

35

Así dichos medios de alimentación, un depósito (no ilustrado) con un tubo 5 por ejemplo, se instalan en el sector 4, el cual atraviesa el referido tubo 5, quedando enfrente a la abertura 6 del disco 3 (figura 3).

El sector 4 es fijo con respecto al disco 3.

40

El disco 3 está bloqueado superiormente por una tapa superior 1, que opcionalmente puede ser transparente, por ejemplo, de cristal. En posición inicial de carga de carne picada la tapa superior 1 sirve de prensa

Además la tapa superior 1 cubre al menos parcialmente el mencionado disco 3. Ello es así porque puede configurarse que la tapa superior 1 cubra todo el disco 3 a efecto de mantener siempre cubierta la hamburguesa, configurándose asimismo una abertura para permitir el paso a su través de los medios de expulsión 8.

5

También se podría, como en la presente realización, no incluirse el cubrimiento de la posición de expulsión, de este modo se produce un ahorro de material.

Así, cuando por medio del tubo 5 se suministra carne picada a la abertura 6, se va llenando ésta. El grosor y la forma de la abertura 6 determinan la configuración de la hamburguesa. Al propio tiempo, la tapa superior 1 permite que la carne picada que va entrando en continuo, proveniente del tubo 5, al topar con la tapa superior 1 y las paredes de la abertura 6, se preñe.

Opcionalmente se puede instalar un junta entre el tubo 5 y el disco 3, de tal modo que se asegura que no hay carne picada que pueda salir.

15

También, opcionalmente, se han previsto unas perforaciones en el sector 4 en el sentido de giro del disco 3 que expulsarían la carne picada sobrante.

Cuando el operario observa a través de la tapa superior 1 que la hamburguesa está ya producida, detiene los medios de alimentación 2, ase la empuñadura 11 y desplaza la abertura 6 de la posición inicial de carga de carne picada a la posición final de expulsión. Ello se consigue porque la empuñadura 11 está conectada al disco 3, y al accionar aquélla se hace rotar el disco 3 sobre el eje 7 que es perpendicular a dicho disco 3.

20

Los medios de expulsión 8 se encuentran situados sobre el disco 3, y empujan la hamburguesa fuera del disco o plataforma 3.

25

Cuando la abertura 6 queda enfrentada al medio empujador 10, por medio de la empuñadura 15 se baja ésta que está conectada a un pistón 16 que hace bajar a su vez el medio empujador 18 hasta que éste empuja hacia abajo a la hamburguesa expulsándola de la abertura 6.

30

El soplador 12, que es opcional, ayuda a que la hamburguesa se separe de la abertura 6, de modo que no queden restos de la misma en la abertura 6 y que la hamburguesa no pierda la forma.

La hamburguesa que es expulsada cae sobre una bandeja, por ejemplo, o como se muestra en la realización sobre una cinta transportadora 11 que trasladará la hamburguesa hasta el lugar adecuado para su empaquetado.

35

En el caso de múltiples aberturas 6, como en la presente realización que son dos, se puede prever que en el momento en que rota el disco 3 y se desplaza una abertura 6 más allá del tubo 5, otra abertura 6 alcance la posición de la anterior y se quede preparada para su carga.

40

Si tomamos como referencia la presente realización, en el momento en que una abertura 6 estuviese en la posición inicial de carga, la otra abertura estaría en la posición final de descarga, y al volver a accionar la empuñadura 11, haciendo rotar el eje 7 y con él el disco 3, se intercambiarían las posiciones.

45

La máquina objeto de la presente invención se puede montar sobre un bastidor 13, que es regulable en altura.

5 El presente modelo de utilidad describe una nueva máquina productora de hamburguesas. Los ejemplos aquí mencionados no son limitativos de la presente invención, por ello podrá tener distintas aplicaciones y/o adaptaciones, todas ellas dentro del alcance de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Máquina productora de hamburguesas, del tipo que comprende, unos medios de accionamiento (2) de la máquina, un disco o plataforma (3) con al menos una abertura (6), cuyo grosor y forma define el tamaño de la hamburguesa, **caracterizada** porque comprende:
- un sector (4) atravesado por unos medios de alimentación (5) de un alimento picado, suministrando estos últimos el alimento picado a la abertura (6),
 - 10 – una tapa superior (1) que cubre parcialmente el mencionado disco o plataforma (3) y que cubre la abertura (6) en la posición inicial de carga de alimento picado,
 - unos medios de desplazamiento (9) de la plataforma o disco (3) de la posición inicial de carga a una posición final de expulsión, y
 - 15 – unos medios de expulsión (8) situados sobre el disco o plataforma (3), que en la posición final de expulsión empujan la hamburguesa fuera del disco o plataforma (3).
2. Máquina, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque la tapa superior (1) es transparente.
3. Máquina, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque los medios de expulsión (8) comprenden un medio empujador (10) que queda situado sobre la hamburguesa y que empuja ésta en un movimiento descendiente.
- 20 4. Máquina, de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizada porque los medios de expulsión (8) comprenden al menos un soplador (12) que proyecta aire sobre la hamburguesa desde el medio empujador (10).
- 25 5. Máquina, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque los medios de desplazamiento (11) de la abertura (6) de la posición inicial de carga a una posición final de expulsión comprenden una empuñadura conectada con un eje (7) que desplaza dicho disco o plataforma (3).

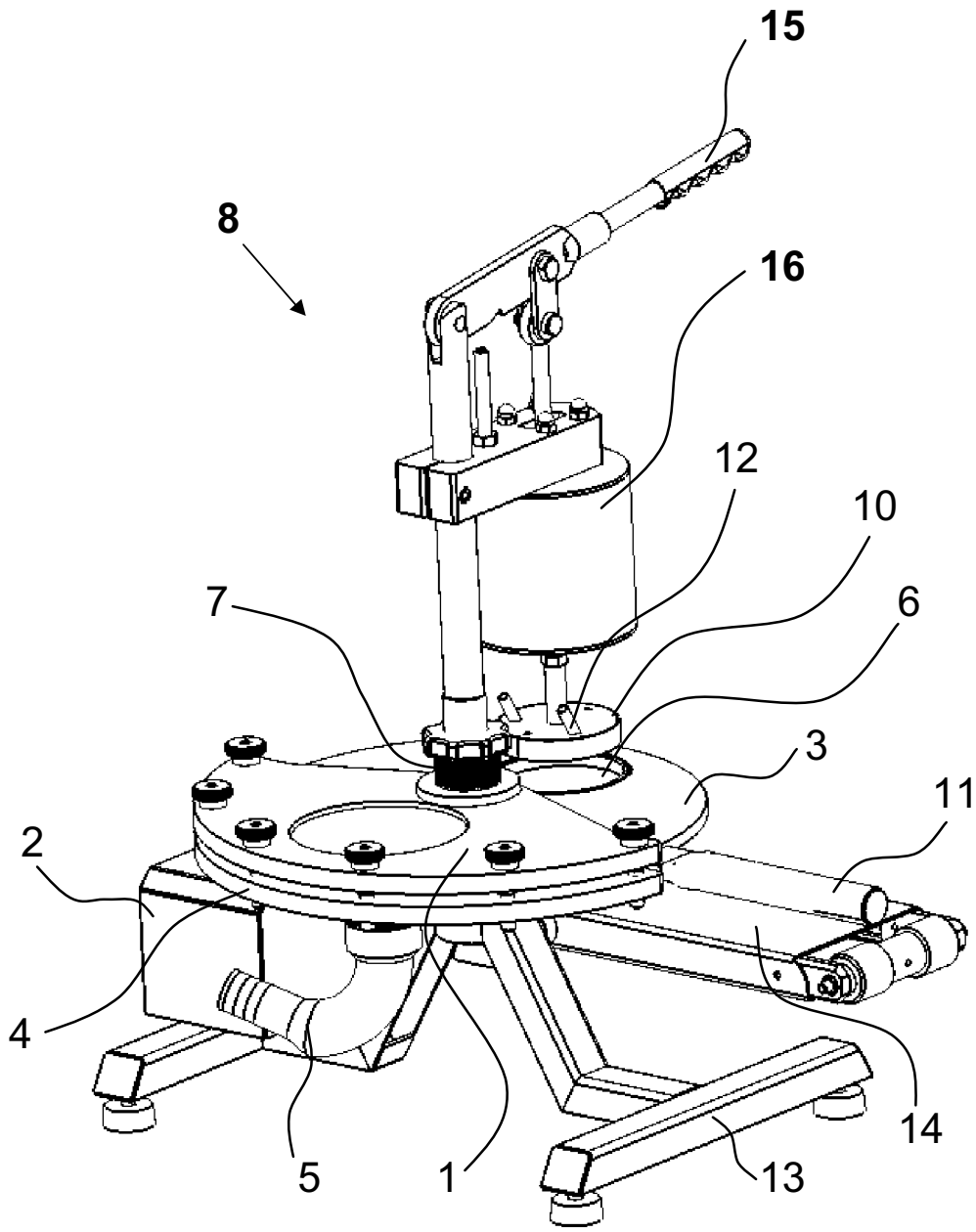


FIG. 1

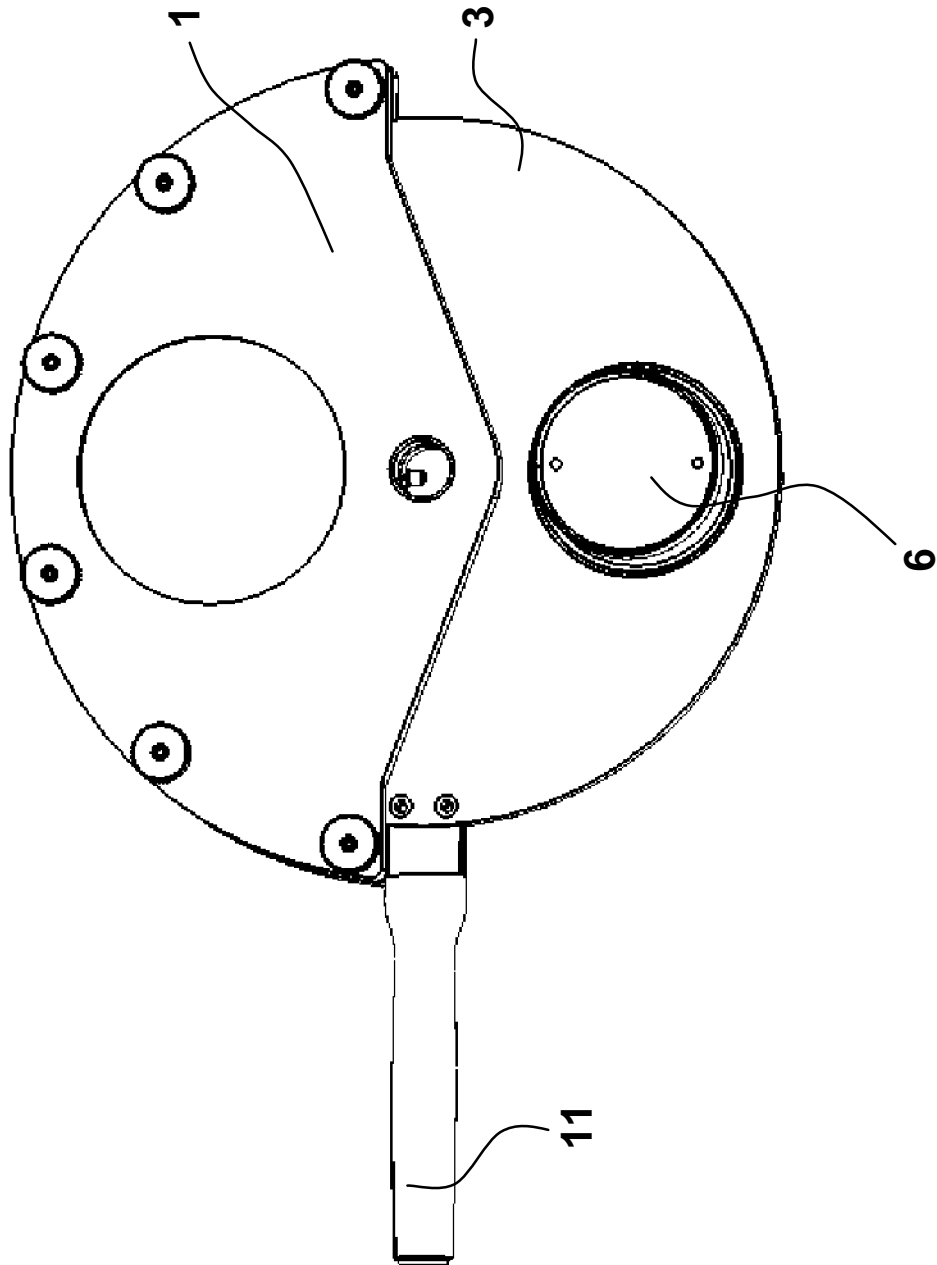


FIG. 2

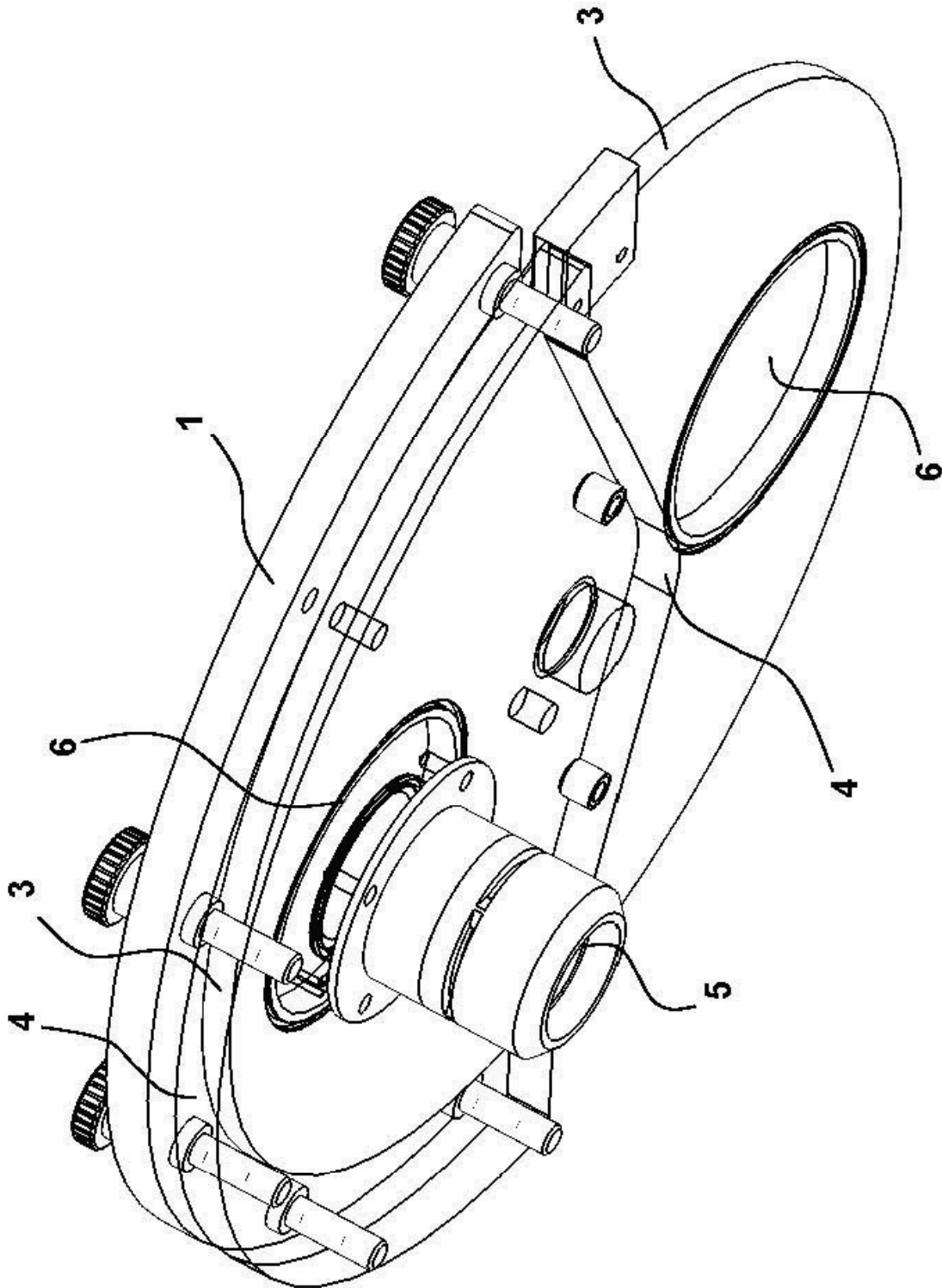


FIG. 3