

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 086 232**

21 Número de solicitud: 201330840

51 Int. Cl.:

A22C 17/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

03.07.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.07.2013

71 Solicitantes:

**INDUSTRIA DE MAQUINARIA PARA
ALIMENTACIÓN, S.L. (100.0%)**

**LES CORTS, P.I. LES CORTS
08349 CABRERA DE MAR (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

ARJONA IMAÑAS, Jorge

74 Agente/Representante:

MOTA ENRICH, Luis

54 Título: **MÁQUINA DOSIFICADORA DE CARNE PICADA**

ES 1 086 232 U

MAQUINA DOSIFICADORA DE CARNE PICADA

DESCRIPCIÓN

5 El presente modelo de utilidad tiene como objeto una máquina dosificadora de carne picada, masas de croquetas o similar, del tipo de las empleadas en la industria alimentaria, y cuya principal característica es su versatilidad para ser adaptada tanto a embutidoras manuales como a embutidoras hidráulicas y continuas.

10 ESTADO DE LA TÉCNICA

En la actualidad existen en el mercado diferentes modelos de máquinas embutidoras de carne, que basan su estructura, en una tolva o embudo dotado de un tornillo sinfín o similar, que se encarga de suministrar la masa de carne, más o menos triturada, a
15 una boquilla de embutición alrededor de la cual el operario ha situado la tripa que conforma el envase para dicha carne triturada.

Existen otro tipo de máquinas embutidoras en las que se dispone un molde en cuyo interior se vierte manualmente la materia cárnica, de manera que una vez cerrada y compactada la carne, un pistón impulsado mediante una manivela sujeta a una
20 reducción, la expulsa de su interior haciéndola salir por una boquilla sobre la cual el operario mantiene la tripa en la que se va introduciendo, de manera que este se limita a cortar el cordón de carne embutida cuando va saliendo, grapando los extremos para cerrar la pieza.

25 También existen otro tipo de máquinas embutidoras, en las que se dispone de un molde en cuyo interior se vierte manualmente la materia cárnica, de manera que una vez cerrada y compactada la carne, un pistón hidráulico la expulsa de su interior haciéndola salir por una boquilla sobre la cual el operario mantiene la tripa en la que
30 se va introduciendo, de manera que este se limita a cortar el cordón de carne embutida cuando va saliendo, grapando los extremos para cerrar la pieza. Dicho proceso de grapado puede automatizarse con máquinas diseñadas a tal efecto.

Ejemplo de esto es el modelo de utilidad español ES 0 289 679 U que describe una
35 máquina embutidora de masa para chacinería, perfeccionada, del tipo de embutidora en continuo a partir de un rotor de palas, que gira dentro de una cámara provista de una lumbrera de admisión de masa y una lumbrera de expulsión, estando la cámara

auxiliada por conductos de aspiración de aire para el compactado de la masa, caracterizada esencialmente porque la cámara presenta un sector previo a la lumbrera de admisión y un sector posterior a la lumbrera de escape un sector tangente al rotor de las palas, tras el cual la cámara se ensancha hasta ser concéntrica a dicho rotor y
5 antes del cual la cámara se angosta para formar un sector de compresión de masa hacia el colector de escape de masa.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

10 La maquina dosificadora para carne picada, masa de croquetas o similares, objeto del presente modelo de utilidad, está caracterizada por comprender al menos un tubo embutidor conectado a una embutidora por un extremo y donde, en su otro extremo está conectado a un conjunto dosificador y unido a un casquillo dosificador encargado de dotar del diámetro apropiado al producto; caracterizado porque dicho casquillo se
15 encuentra asociado a un lector láser, encargado de activar una electroválvula de tres vías para que dé aire a un cilindro neumático asociado a un chasis en cuyo extremo se dispone al menos un medio de corte formado por un alambre a modo de cuchilla, encargado de cortar el producto.

20 Gracias a su especial diseño y disposición de los elementos que conforman la máquina dosificadora aquí presentada, ésta puede acoplarse indistintamente a máquinas embutidoras de distinto tipo, tanto manuales, como de pistón, automáticas y/o continuas, dotándole de una versatilidad que provoca que con una sola máquina, el industrial no tenga que hacer un desembolso económico extra, en máquinas
25 compatibles con los distintos tipos de máquinas embutidoras que posean en su fábrica.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o
30 pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí
35 indicadas.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

A continuación se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con la
5 relación de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

FIG1. Muestra una primera vista en perspectiva de la máquina dosificadora de carne, objeto del presente modelo de utilidad.

10 FIG2. Muestra una segunda visita de la máquina dosificadora de carne.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

En las figuras adjuntas se muestra una realización preferida de la invención. Más
15 concretamente, la máquina dosificadora de carne, masa de croquetas o similar está caracterizada esencialmente por comprender al menos un tubo embutidor (1) conectado a una embutidora por un extremo y donde, en su otro extremo está conectado a un conjunto dosificador (2) unido a un casquillo dosificador (3) encargado de dotar del diámetro apropiado al producto.

20 Dicho casquillo (3) se encuentra asociado a un lector láser (4), encargado de activar una electroválvula de tres vías para que dé aire a un cilindro neumático (5) asociado a un chasis (7) en cuyo extremo se dispone al menos un elemento de corte formado por un alambre (8) a modo de cuchilla, encargado de cortar el producto.

25 Todo ello estará alimentado por unos medios electrónicos (9) dispuestos en una carcasa (10), que incorpora en su parte externa al menos un sensor de proximidad (11), y unos medios de agarre (12) como parte de un protector de seguridad, cuya finalidad es la de evitar cortes en el usuario.

30 El chasis (6) podrá variar su posición, de tal forma que según su posición, el producto obtenido podrá ser más corto, en caso de que el chasis eleve su posición; o más largo, si por el contrario, el chasis (6) desciende su posición.

35 El casquillo (3) podrá estar materializado en diversas medidas de tal forma que al variar su diámetro, varíe también el diámetro del producto obtenido.

REIVINDICACIONES

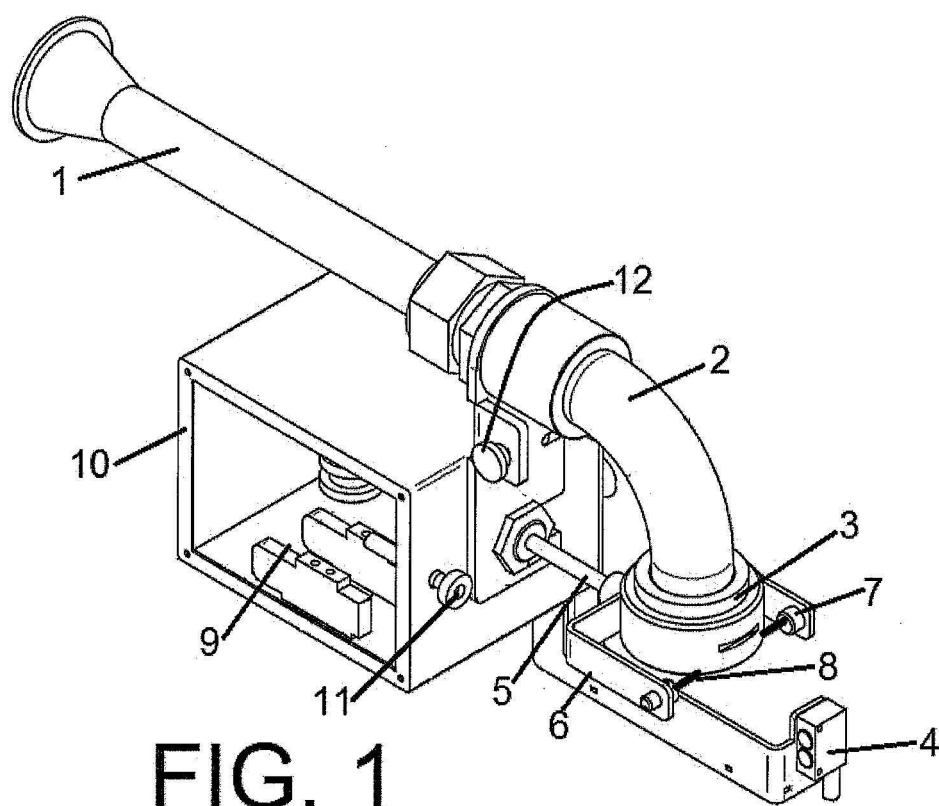
1. Máquina dosificadora de carne o similar del tipo de las empleadas en la industria cárnica, que comprende al menos un tubo embutidor (1) conectado con una embutidora por un extremo y que en su extremo contrario esta conectado a un conjunto dosificador (2) unido a un casquillo dosificador (3) caracterizado porque dicho casquillo (3) comprende un lector láser (4) conectado con una electroválvula de tres vías conectada a su vez a un cilindro neumático (5) asociado a un chasis (7) con un elemento de corte (8).

2. Máquina de acuerdo con cualquiera de las reivindicación 1 en donde incorpora unos medios electrónicos (9).

3. Máquina de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2 en donde los medios electrónicos (9) están dispuestos en una carcasa (10).

4. Máquina de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores en donde la carcasa (10) incorpora externamente al menos un sensor de proximidad (11).

5. Máquina de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores en donde la carcasa (10) incorpora unos medios de agarre (12).



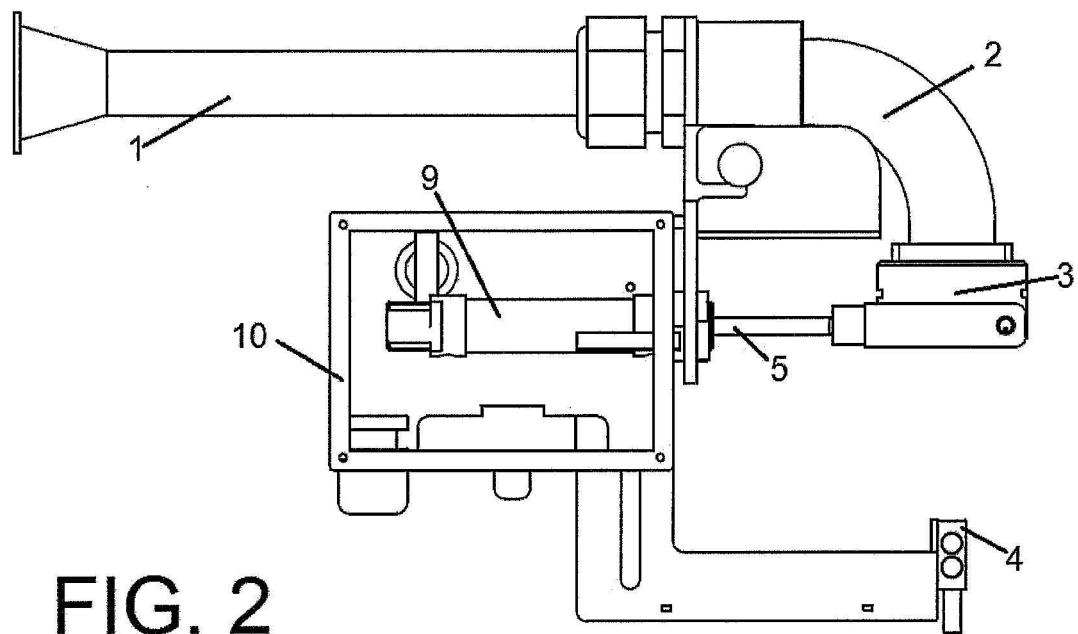


FIG. 2