

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 877 580**

51 Int. Cl.:

A22C 5/00 (2006.01)

B01F 7/00 (2006.01)

B01F 7/04 (2006.01)

B01F 15/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **30.04.2014** **E 14166598 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **21.04.2021** **EP 2798960**

54 Título: **Mezclador para la fabricación y/o tratamiento de un producto cárnico**

30 Prioridad:

03.05.2013 DE 102013104580

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

17.11.2021

73 Titular/es:

**INOTEC GMBH MASCHINENENTWICKLUNG UND
VERTRIEB (100.0%)
Dieselstrasse 1
72770 Reutlingen, DE**

72 Inventor/es:

DOMLATIL, MIROSLAV

74 Agente/Representante:

DE ARPE TEJERO, Manuel

ES 2 877 580 T3

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

Mezclador para la fabricación y/o tratamiento de un producto cárnico

El invento se refiere a un mezclador para la fabricación y/o el tratamiento de un producto cárnico dentro de una cámara de mezcla, a la cual se le ha asignado una iluminación.

5 **Estado de la técnica**

10 Conforme al estado de la técnica se indica además a la DE 20 2006 003961 U1. En este caso se presenta un dispositivo para la dosificación de bebidas mezcladas, con una escala para recetas con al menos una receta colocada encima de esta escala, en cuyo caso, diferentes partes de la escala corresponden con las cantidades del componente utilizado de la bebida mezclada conforme a la correspondiente receta, en cuyo caso la escala de la receta está realizada de tal modo que las partes de la escala, pueden ser asignadas temporalmente a una determinada altura de llenado de un recipiente de mezcla, en partes correspondiendo con los diferentes componentes.

15 De la DE 69623329 T2 se conoce, por ejemplo, un procedimiento y un dispositivo para la mezcla y el análisis de alimentos, piensos, o medicamentos, y especialmente de carne. La carne picada o desmenuzada se prepara generalmente de materias primas en forma de carne y grasa, las cuales se consiguen, en cuanto se transforma y prepara las partes de animales sacrificados. Las materias primas se pican aproximadamente de hasta un tamaño de 10 á 15 mm y se coloca en los correspondientes recipientes o bandejas, de las cuales una por ejemplo puede contener carne limpia y otra, carne que contiene grasa, o incluso pura grasa. La composición deseada del producto final se prevé mediante la mezcla de los diferentes tipos de materias primas de carne y grasa, de tal modo que la mezcla cumple con las indicaciones predeterminadas en lo que se refiere a grasa, proteína, etc. En cuanto se alcanza la relación concreta se mezclan las materias primas de la mejor manera, sin que éstas se estropeen mediante una "mezcla en exceso". A continuación se extrae la mezcla de los recipientes y finalmente se reduce hasta que las partículas alcancen el tamaño deseado, por ejemplo mediante un correspondiente picador, después de lo cual se utiliza el producto para la fabricación de masas de embutidos u otros productos.

25 En muchos casos, sin embargo, también es suficiente supervisar simplemente de forma visual el estado de la mezcla. Con este fin se ha incorporado dentro del recipiente de mezcla una iluminación de tanque. Esta iluminación ilumina el producto mezclado. El usuario puede observar el producto mezclado a través de una mira de cristal. Para ello existe un botón, el cual es presionado por el usuario en el caso de que quiera mirar dentro. Para ello, sin embargo, por regla general, tendría que subir a un altillo simplemente para poder mirar dentro. En el caso de que el recipiente de mezcla sea grande, es imposible observar determinados zonas y áreas. Sin embargo, no hay ninguna posibilidad de supervisar el proceso de mezcla de forma continua y documentarlo.

Objetivo

Objetivo del presente invento es facilitar sustancialmente la supervisión de un mezclador para productos cárnicos.

Solución del objetivo

35 Para alcanzar dicho objetivo conllevan las características conforme a la reivindicación 1.

40 Eso significa que ya no existe una mira de cristal propiamente dicha, la cual podría ensuciarse y que habría que limpiar constantemente. Además, el usuario no necesita esforzarse especialmente con el fin de recibir conocimiento acerca del estado del producto cárnico. Para ello solamente tiene que observar el monitor o display, el cual está colocado a su altura de visión y alcance. El usuario tampoco necesita mirar directamente en el foco de iluminación, lo que protege y preserva la visión de sus ojos. De este modo también se mejora sustancialmente el reconocimiento del producto cárnico, o bien el estado del producto cárnico. Estas imágenes y tomas de vídeo también pueden ser almacenadas para poder garantizar la trazabilidad. La supervisión del proceso de la mezcla y la posibilidad de la trazabilidad son muy importantes.

Como dispositivo para la toma de las imágenes se utiliza una cámara de video.

45 En un ejemplo de ejecución preferido el monitor está realizado de manera que también sirva, al mismo tiempo, como panel de control y que está provisto con los correspondientes elementos de control para el mezclador. Entre ellos se encuentra un botón para encender la iluminación, y también los correspondientes elementos de control para dirigir la cámara de video.

Descripción de figuras

50 Otras ventajas, características y detalles del invento resultan de la siguiente descripción de ejemplos de ejecución preferidos, como también conforme al dibujo, éste muestra en su única figura una representación en perspectiva y

esquemática de un mezclador P conforme al invento con una cámara de mezcla 4 abierta. En esta cámara de mezcla 4 se puede reconocer dos ejes 5.1 y 5.2, en los cuales se encuentran elementos de mezcla 6, los cuales sirven para la mezcla de un producto cárnico.

A la cámara de mezcla 4 está asignada una iluminación 2, con la cual se puede iluminar la cámara de mezcla 4.

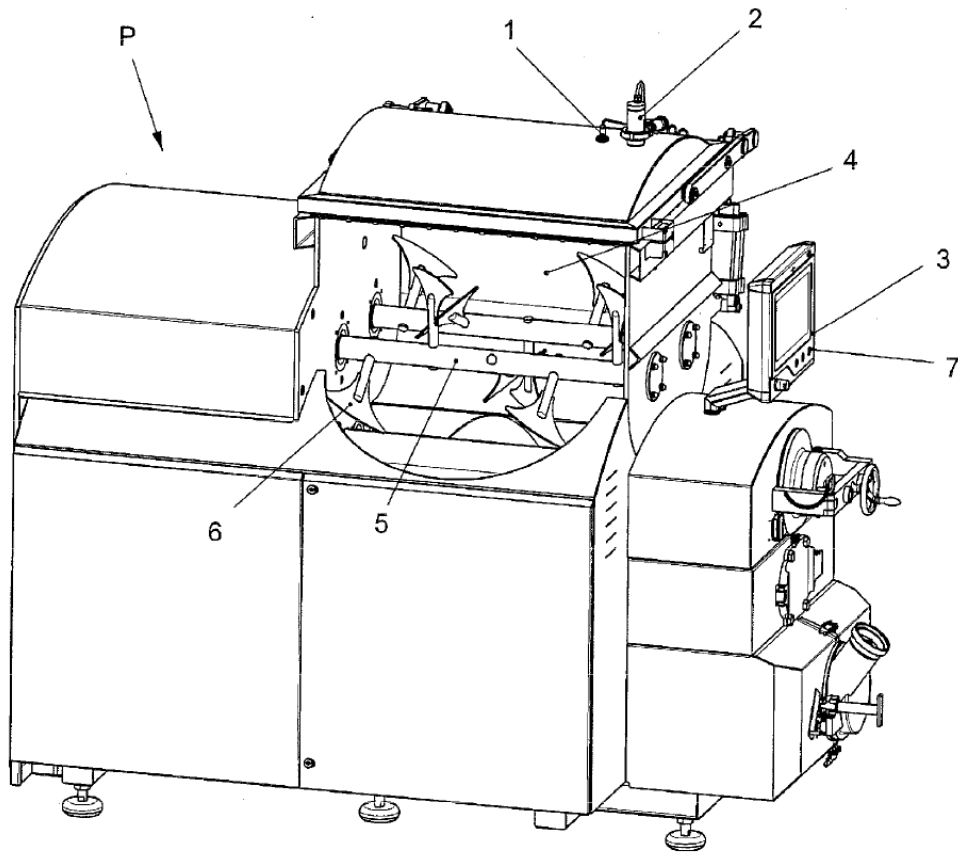
- 5 Asimismo, a la cámara de mezcla 4 está asignada una cámara de video 1, a través de la cual se pueden transmitir las imágenes de la cámara de mezcla 4 hacia un monitor 3. El monitor 3 contiene preferiblemente también otros elementos de control para el mezclador P y, entre otro, un botón 7 para encender y apagar la iluminación 2.

LISTA DE NÚMEROS DE REFERENCIA

1	Cámara de video	34		67	
2	Iluminación	35		68	
3	Monitor	36		69	
4	Cámara de mezcla	37		70	
5	Eje	38		71	
6	Elemento de mezcla	39		72	
7	Botón	40		73	
8		41		74	
9		42		75	
10		43		76	
11		44		77	
12		45		78	
13		46		79	
14		47			
15		48			
16		49			
17		50		P	Mezclador
18		51			
19		52			
20		53			
21		54			
22		55			
23		56			
24		57			
25		58			
26		59			
27		60			
28		61			
29		62			
30		63			
31		64			
32		65			
33		66			

REIVINDICACIONES

1. Mezclador para la fabricación y/o tratamiento de un producto cárnico dentro de una cámara de mezcla (4), a la cual está asignada una iluminación (2),
caracterizado en que,
- 5 la cámara de mezcla (4) puede ser observada mediante un dispositivo de toma de imágenes (1), en cuyo caso este dispositivo de toma de imágenes es una cámara de video (1) y el dispositivo de toma de imágenes (1) está en conexión con una pantalla o monitor (3), en cuyo caso a la cámara de mezcla (3) está asignada una iluminación (2), con la cual se puede iluminar la cámara de mezcla (4).
- 10 2. Mezclador conforme a la reivindicación 1, caracterizado en que al dispositivo de toma de imágenes está asignado un elemento de almacenaje para los videos, o bien imágenes, realizados por el dispositivo de toma de imágenes.



REFERENCIAS CITADAS EN LA DESCRIPCIÓN

La lista de referencias citada por el solicitante lo es solamente para utilidad del lector, no formando parte de los documentos de patente europeos. Aún cuando las referencias han sido cuidadosamente recopiladas, no pueden excluirse errores u omisiones y la OEP rechaza toda responsabilidad a este respecto.

Documentos de patente citados en la descripción

- DE 202006003961 U1 [0002]
- DE 69623329 T2 [0003]