



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA NUMERO	101998900684917
Data Deposito	12/06/1998
Data Pubblicazione	12/12/1999

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	26	D		

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	22	C		

Titolo

MACCHINA PER PRODUZIONE TRANCI DI PRODOTTI ALIMENTARI: INSACCATI - PROSCIUTTO COTTO - SPALLA COTTA - PROSCIUTTI CRUDI - SPECK - PANCETTA AFFUMICATA - ETC.

DESCRIZIONE

L'invenzione consiste in una macchina a nastro continuo per la riduzione in tranci di prodotti alimentari : insaccati, prosciutto cotto, prosciutto crudo, spalla cotta, speck, pancetta affumicata, etc.

Attualmente sul mercato esistono n. 2 macchine per la produzione di tranci :

- 1) una macchina completamente manuale in cui l'operatore predispone il pezzo da ridurre in tranci, ma questo avviene solamente uno alla volta con grosso apporto manuale in quanto, dopo averlo posizionato nell'apposito spazio, dovrà chiudere uno sportello e premere due pulsanti che azionano la discesa della lama per il taglio, che avviene solamente per metà o per quarti di pezzo. Per ottenere eventuali ulteriori pezzi, dovranno essere ripresi uno alla volta le metà o i quarti ottenuti e sottoporli a nuovo taglio ;
- 2) una macchina semiautomatica nella quale viene posizionato il pezzo da tagliare in tranci. Il pezzo viene tagliato in uno oppure due tranci e spinto da un cilindro in avanti per un eventuale nuovo taglio. E questo si ripete più volte per la completa divisione del pezzo. Alla fine il cilindro si ritrae all'indietro permettendo all'operatore di inserire un nuovo pezzo per la lavorazione. Tutte queste fasi presentano notevoli tempi morti di non produzione.

Le macchine sopra descritte vengono costruite dalle ditte italiane Soncini e Gelmini.

L'invenzione permette di posizionare su un nastro continuo più matrici da abbinare ad un coltello porzionatore che ad ogni discesa riduce il pezzo nel numero di tranci desiderato.

Inoltre svolgendosi tale produzione su nastro continuo non consente pause morte, poiché mentre l'operatore posiziona un nuovo pezzo la macchina ha ridotto in tranci il pezzo precedente e riparte con quello successivo nel frattempo posizionato.

In questo modo vengono eliminati i tempi di attesa fra la lavorazione di un pezzo e un altro.

Si fa presente che sia il coltello con estrattori che le matrici sono intercambiabili in pochi minuti adattandosi alla lavorazione di qualsiasi porzionatura dei vari prodotti da ridurre in tranci.

Gli estrattori mobili sono intercalati alle lame (anche queste mobili).



Questi estrattori permettono il distacco dei tranci dalle lame nel caso di piccole porzionature.

La lavorazione avviene utilizzando due piastre :

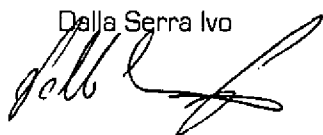
- la prima porta i coltelli
- la seconda porta gli estrattori.

Dopo che il pezzo è stato posizionato sotto le piastre (n. 2), queste scendono e in successione :

- a) gli estrattori si fermano nel momento in cui si appoggiano al pezzo da tagliare ;
- b) le lame continuano a scendere fino a tagliare completamente il pezzo in tranci ;
- c) a questo punto le lame tornano a salire ;
- d) nel caso in cui i tranci, o anche solo qualcuno di questi, rimanessero in contatto con le lame, troverebbero gli estrattori che ne provocherebbero il distacco dalle stesse e la caduta sul nastro ;
- e) a questo punto le due piastre (una con le lame e l'altra con gli estrattori) congiuntamente ritornano nella posizione iniziale, pronte per il taglio successivo ;
- f) i tranci ottenuti nel frattempo, ricadendo, vengono raccolti e portati in avanti dal nastro che contemporaneamente posiziona un nuovo pezzo per la lavorazione.

Infine questa macchina può venire adattata in pochi minuti a vari tipi di prodotti e porzionatura, sostituendo le matrici di base, le lame e gli estrattori.

Dalla Serra Ivo



Toniolo Massimo



RIVENDICAZIONI

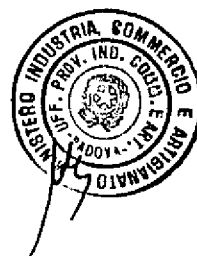
Il trovato denominato "Macchina per produzione tranci di prodotti alimentari : insaccati - prosciutto cotto - spalla cotta - prosciutti crudi - speck - pancetta affumicata - etc." si caratterizza come segue :

- 1) Permette la lavorazione in continuo;
- 2) Gli estrattori costituiscono novità assoluta nella lavorazione;
- 3) I coltelli intercambiabili a seconda delle porzionature desiderate, con un unico taglio danno un prodotto nelle misure desiderate senza dover sottoporre i pezzi ottenuti a nuovi tagli;
- 4) Le matrici su cui viene appoggiato il pezzo da tagliare sono pure queste intercambiabili in combinato con i coltelli;
- 5) I tempi morti vengono azzerati.

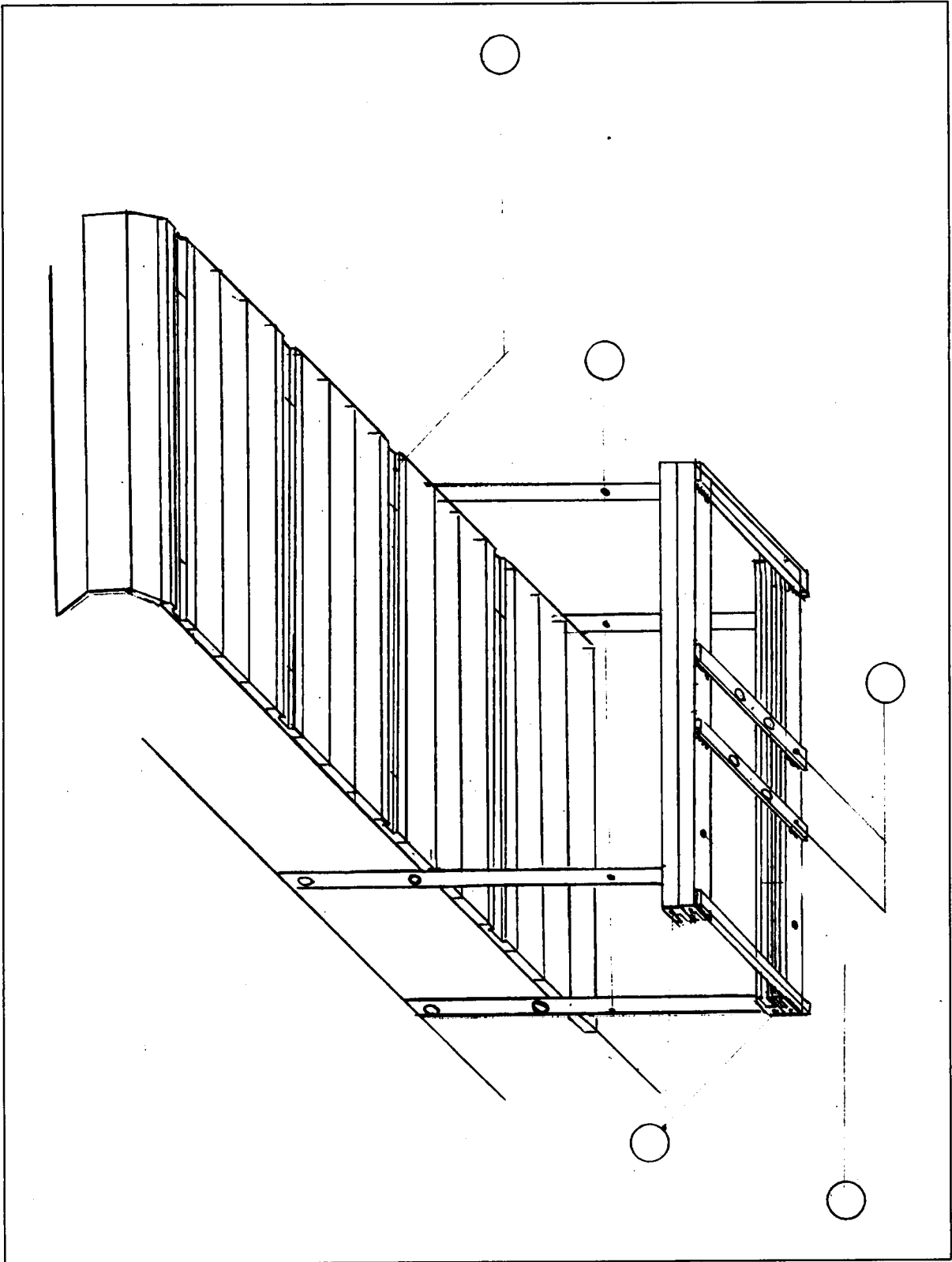
Dalla Serra Ivo



Toniolo Massimo



PD 98 A 000 147

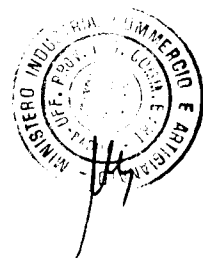
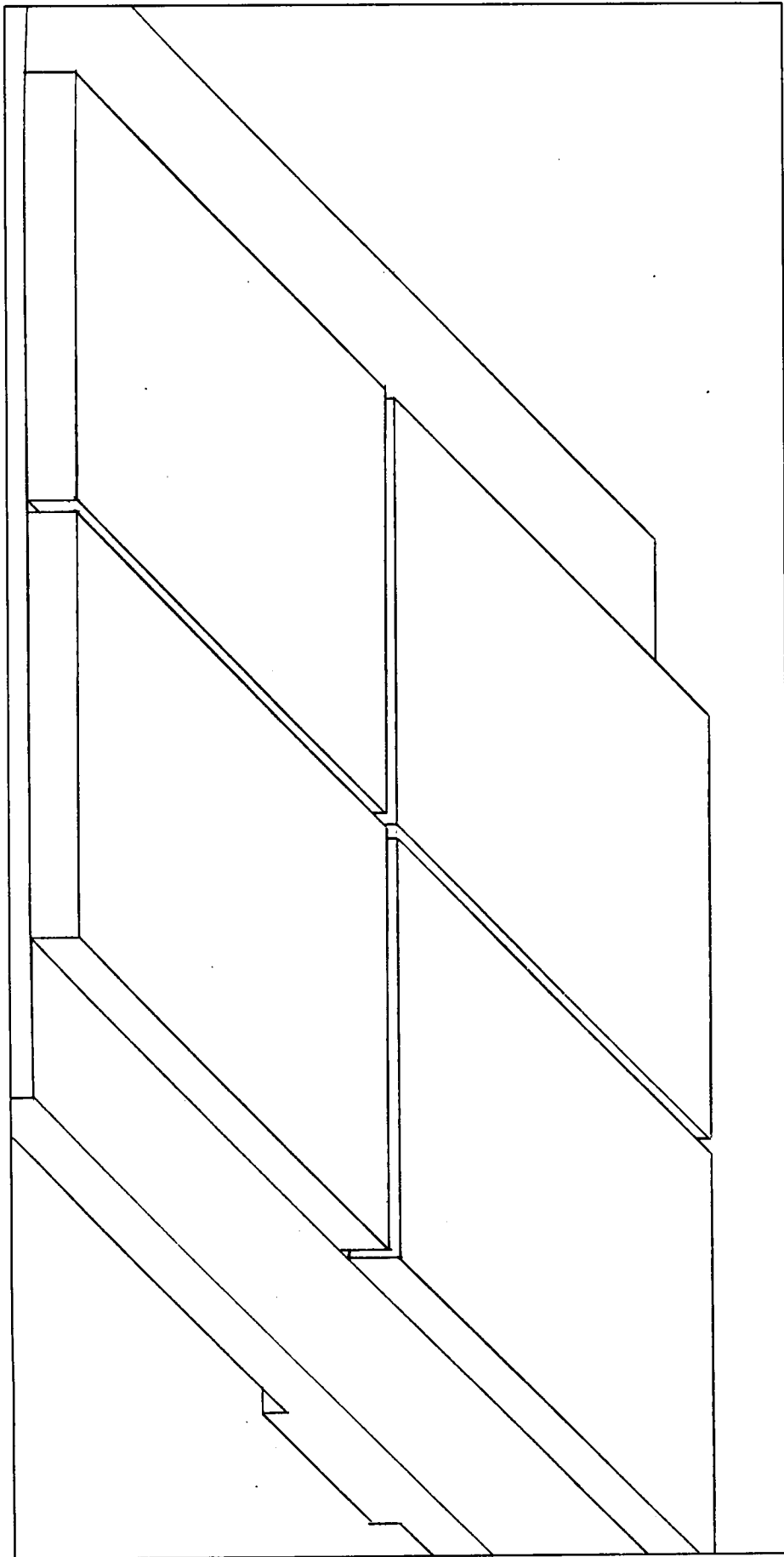


1

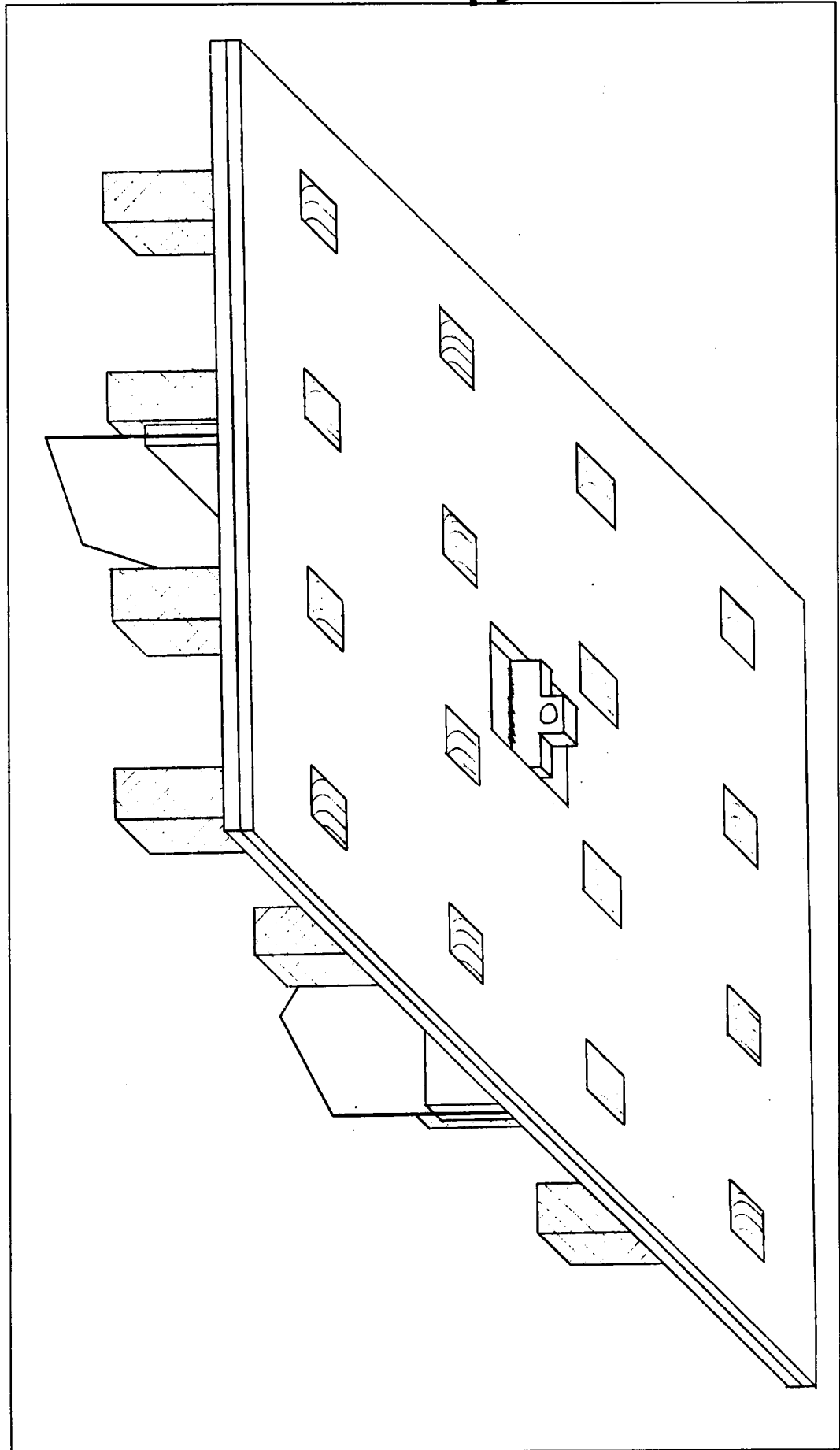


Gallo
Torino classico

PD98A000147

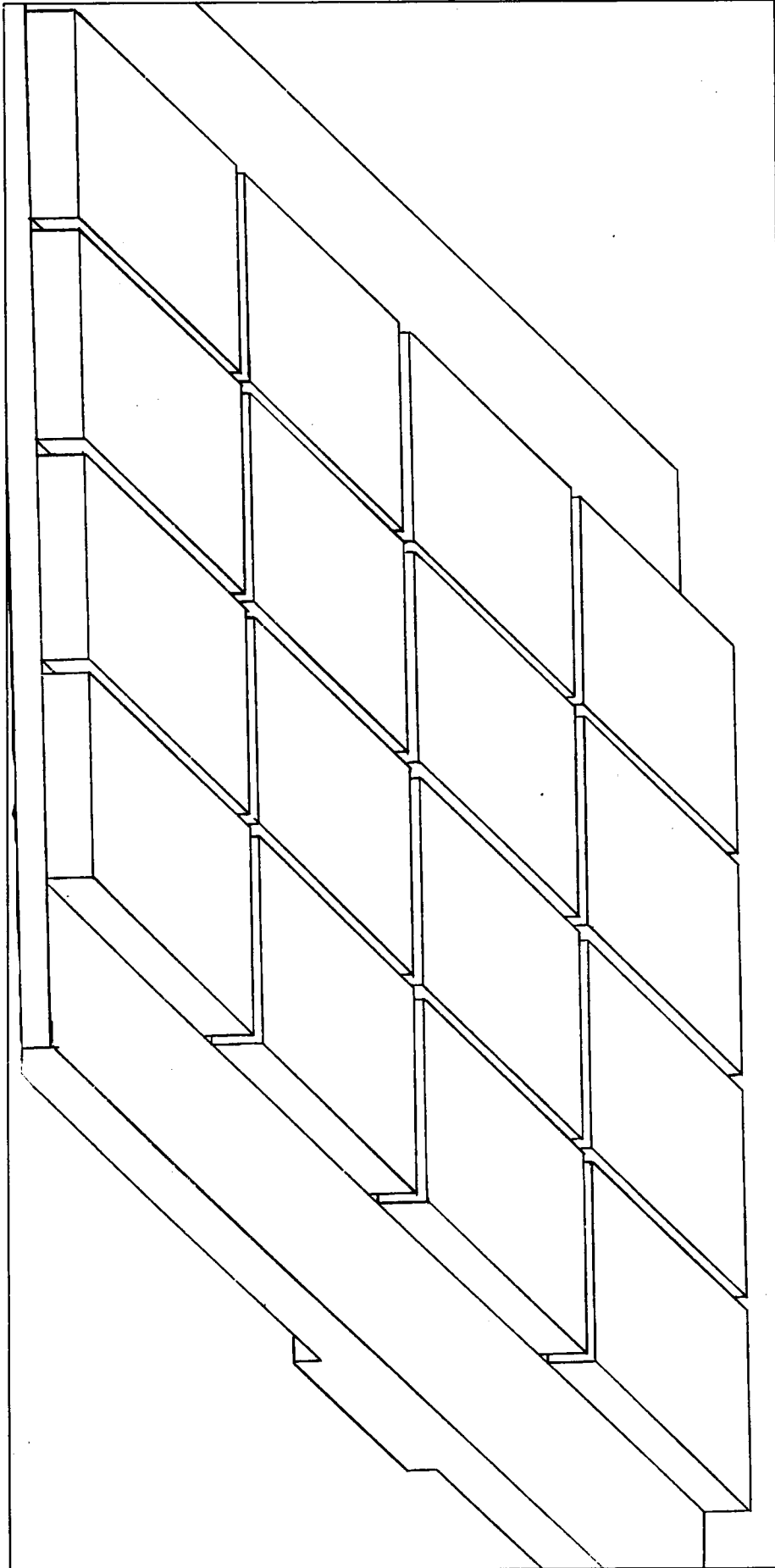


2
Gallo
Tecnico



Foll
Dislocamento

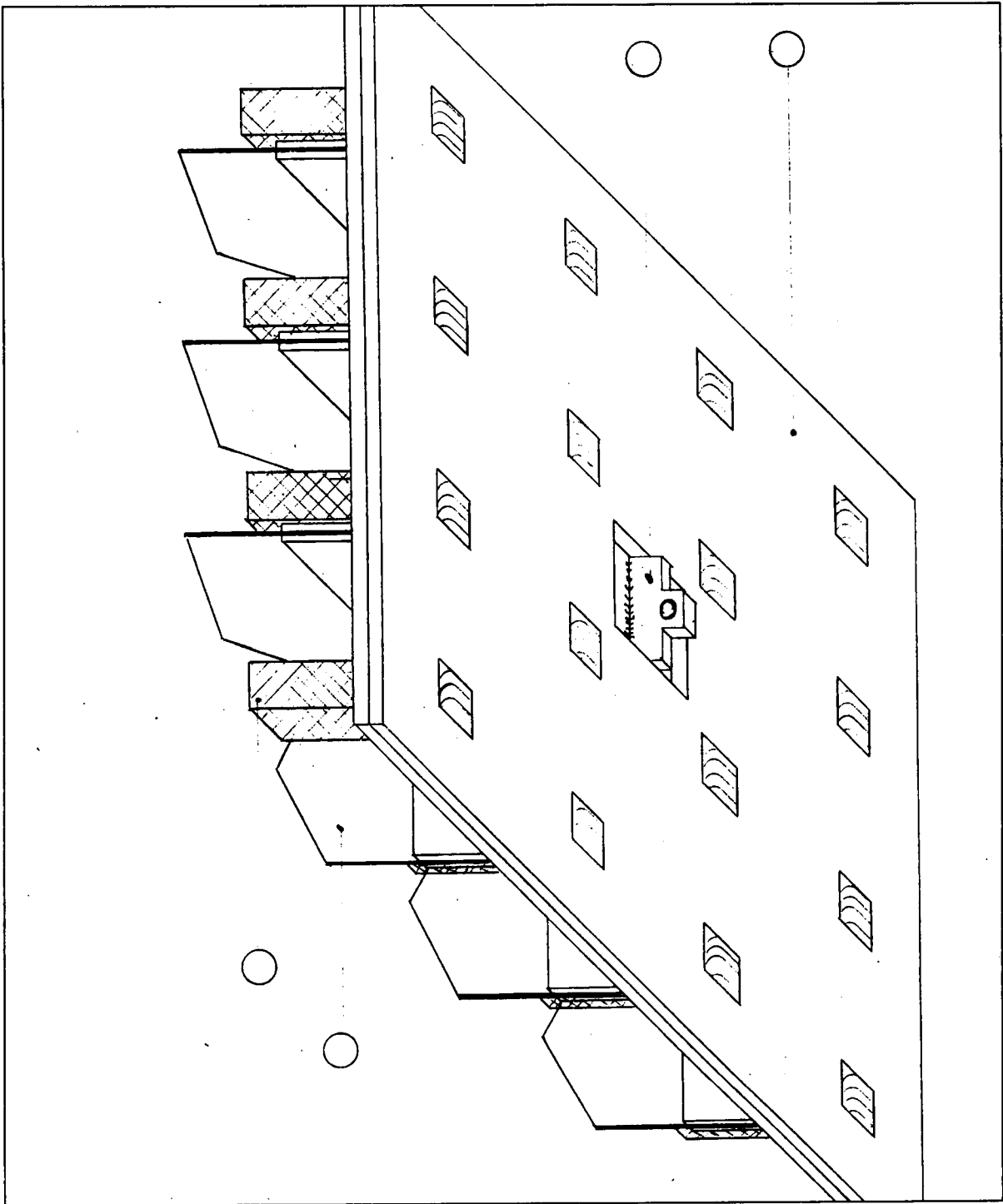
PD 98 A 0 0 0 1 4 7



4

*del
Tirolo classico*

PD 98 A 000 147



*Full of
Tando classico*