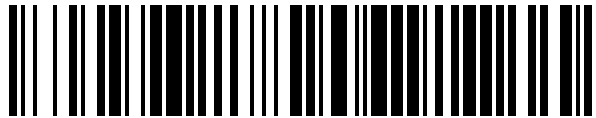


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 147 858**

21 Número de solicitud: 201531293

51 Int. Cl.:

A22C 17/12 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.11.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.12.2015

71 Solicitantes:

**MECANIZADOS Y REPARACIONES BELVIS, S.L.
(100.0%)
C/ CIUDAD DE FRIAS, 12- NAVE 18
28021 MADRID ES**

72 Inventor/es:

FERNÁNDEZ CASTILLO, José Luis

74 Agente/Representante:

GARCÍA RUIZ, Antonio L.

54 Título: **PELADOR DE JAMONES**

ES 1 147 858 U

DISPOSITIVO DESOLLADOR DE JAMONES

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a un dispositivo desollador de jamones, cuya evidente finalidad es la de facilitar las labores de desollado por parte de un operario, siendo adaptable el dispositivo tanto a jamones curados como a jamones frescos.

15 El objeto de la invención es proporcionar al mercado y público en general, un dispositivo que permita retirar fácilmente la piel de los jamones mediante pelado de la misma, todo ello en base a una herramienta sumamente eficaz, alimentada por aire comprimido, con una estructuración de fácil mantenimiento/limpieza.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 En el ámbito de aplicación práctica de la invención, para retirar la piel de los jamones se utilizan cuchillos afilados, de manera que, por la propia naturaleza de la piel, la cual en el caso de los jamones curados es sumamente dura, conjuntamente con el problema que supone que la superficie a desollar no es ni mucho menos "regular", hace que las labores de retirada de la piel resulten complejas, arriesgadas para la propia seguridad del operario, a lo
25 que hay que añadir el desaprovechamiento de carne que se puede llegar a producir por las propias irregularidades de la superficie del jamón si el operario no es suficientemente habilidoso.

30 **DESCRIPCION DE LA INVENCION**

35 El dispositivo que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una estructura sencilla per sumamente eficaz, que permite llevar a cabo el desollado de la piel de jamones de forma sencilla, sin apenas esfuerzo, de forma segura, y evitando la pérdida de carne aprovechable.

Para ello, y de forma más concreta, el dispositivo de la invención se constituye a partir de una carcasa en funciones de asidero, en cuyo seno se integra un motor neumático, con su complementaria toma de presión en correspondencia con su extremidad posterior, y dotado
5 de un gatillo de accionamiento de dicho motor, motor cuyo eje de salida está asociado a un sinfín que ataca transversalmente a un engranaje solidario a un rodillo de discos dentados provocando el giro de dicho rodillo.

El rodillo se integra en un cabezal, con carácter extraíble para las labores de limpieza y
10 mantenimiento, de manera que dicho cabezal incorpora una ventana frontal a partir de la cual sobresale parcialmente el comentado rodillo, zona sobresaliente que está destinada a entrar en contacto con la piel del jamón, forzando el desplazamiento de dicha superficie que entra en contacto con el cabezal contra una cuchilla que se dispone paralelamente al rodillo e inmediatamente situada a continuación de éste, disponiéndose dicha cuchilla con carácter
15 desmontable en un puente inferior que se define en el cabezal, y que permite la salida por su extremidad posterior de la piel una vez cortada.

El puente cuenta en sus extremos con sendos alojamientos para respectivos retenedores de la cuchilla, piezas en funciones de elemento de retención, asistidas en sus extremos por las
20 correspondientes cuñas elásticamente deformables que permiten su extracción cuando sea preciso.

Para evitar que la piel cortada pueda obstruir el rodillo de discos dentados, se ha previsto que en correspondencia con su extremidad posterior se establezca una especie de peine,
25 cuyas pletinas en forma de luna se intercalan con los discos dentados, impidiendo el paso de material cárnico, y limpiando/expulsando el que pudiera haber quedado alojado entre disco y disco.

Para acceder al rodillo de discos se ha previsto que el cabezal disponga de una tapa frontal
30 desmontable, siendo igualmente desmontable el eje de dicho rodillo, con la particularidad de que se han previsto rodillos de distinta naturaleza, ya sea plástica o metálica, en función del tipo de jamón a desollar, es decir, si éste es fresco o es curado, habiéndose comprobado como el rodillo plástico resulta mucho más apropiado para jamones frescos, y el metálico para jamones curados.

5 Por su parte el propio cabezal también tendrá un carácter desmontable con respecto a la carcasa principal en la que se establece el motor neumático, de manera que en la misma se define una embocadura estrangulable sobre la propia carcasa principal, mediante el accionamiento del correspondiente tornillo.

10 En cuanto a los medios de accionamiento, como ya se ha dicho con anterioridad, la carcasa incluye un gatillo que activa el motor neumático, que hace girar el sinfín que ataca transversalmente al rodillo de uñas para hacer girar a éste, y provocar el desplazamiento del jamón en contra de la cuchilla, de manera que, dicho gatillo por seguridad estará protegido con un escudo o empuñadura que impida el accionamiento de éste por contacto con cualquier superficie sobre la que se pudiera dejar apoyado el dispositivo, si bien por seguridad se ha previsto que el mismo siempre se disponga en una posición vertical.

15 Se consigue de esta manera un dispositivo sumamente eficaz y seguro, fácil de limpiar y de sustituir sus elementos fundamentales, como son el rodillo dentado y la cuchilla, que permite adaptarse tanto a jamones frescos como curados, sin necesidad de esfuerzos ni habilidades especiales.

20

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

25 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

30 La figura 1.- Muestra una representación correspondiente a una vista en perspectiva de un dispositivo desollador de jamones realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención en la que aparece con la tapa de acceso al interior del cabezal desmontada, así como su cuchilla y los medios de retención de la misma.

La figura 2.- Muestra una vista similar a la de la figura anterior, pero en la que el cabezal aparece totalmente desmontado del dispositivo, así como sus componentes internos.

5

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

10 Como se puede ver en las figuras reseñadas el dispositivo de la invención está constituido a partir de una carcasa principal (1) en funciones de asidero, en cuyo seno se establece un motor neumático, asistido por la correspondiente toma de presión (2), con un gatillo (3) de accionamiento del mismo, y a cuyo eje de salida (4) es solidario un sinfín (5), que se rosca a dicho eje con la interposición de las correspondientes juntas y arandelas (6-7).

15 En el extremo anterior de la carcasa principal (1), y en correspondencia con el eje de salida (4) se establece un cuello (8) en el que está destinado a acoplarse un cabezal (9), dotado de un orificio (10) de dimensiones acordes con las del cuello (8), y afectado por una ranura en disposición radial (11) que determina una especie de mordaza para el cuello (8), mordaza que se ajusta/bloquea/desbloquea mediante actuación sobre el correspondiente tornillo axial (12).

20

Dicho cabezal (9) incluye en su seno un rodillo (13) a base de discos dentados, en cuya zona intermedia se establece un engranaje (14) para accionamiento en giro de dicho rodillo, sobre el que actúa el sinfín (5), de manera que en el rodillo (13) se inserta con carácter practicable un eje (15) que se ajusta con la colaboración de respectivos casquillos (16) en orificios (17) establecidos en correspondencia con los extremos laterales del cabezal (9).

25

Si bien la pieza que constituye el cabezal (9) está abierta frontalmente, se ha previsto que la misma quede parcialmente cerrada mediante la inclusión de una tapa (18) que se fija mediante correspondientes tornillos (19) a dicho cabezal, de modo que, un sector del rodillo (13) sobresalga parcialmente del cabezal, en orden a definir los medios de avance del dispositivo sobre la superficie de la piel del jamón a desollar.

30

Tal y como se ha comentado anteriormente, los rodillos (13) se obtienen a partir de una superposición de discos dentados, que se enclavan en la piel del jamón arrastrando el

dispositivo, de manera que, tras dicho rodillo, en correspondencia con la parte posterior del cabezal se ha previsto la inclusión de unos peines (20), cuyas pletinas (21) en forma de luna, se intercalan entre los discos dentados del rodillo, evitando la entrada de suciedad al interior del cabezal.

5

Por su parte, en correspondencia con la parte posterior del cabezal se define una amplia ventana (21), determinante de un puente inferior (22) sobre el que va dispuesta la cuchilla de corte (23), definiendo dicha ventana (21) la salida natural de la piel cortada por el dispositivo durante su avance.

10

Para ello, en correspondencia con los laterales del puente (22) se establecen sendos alojamientos (24) para unos retenedores (25), que sujetan por sus extremos a la cuchilla (23) y que incluyen arpones (26) en sus extremos, elásticamente deformables, para poder enclavarse y desenclavarse selectivamente en los alojamientos (24), a fin de permitir una

15

fácil sustitución de la cuchilla (23).

Tal y como se ha comentado anteriormente, los rodillos (13) podrán ser de naturaleza plástica o metálica, en función del tipo de piel a cortar.

20

Finalmente, decir que para evitar accionamientos accidentales del gatillo (3), se ha previsto que la carcasa (1) incluya una empuñadura protectora (27), que impida el contacto accidental del gatillo (3) con cualquier superficie, en caso de que la herramienta se apoye de forma incorrecta sobre cualquier superficie.

25

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Dispositivo desollador de jamones, caracterizado porque está constituido a partir de una carcasa en funciones de asidero, en cuyo seno se integra un motor neumático, con su
10 complementaria toma de presión en correspondencia con su extremidad posterior, dotado de un gatillo de accionamiento del motor, con la particularidad de que al eje de salida del motor está asociado un cabezal desmontable, de manera que a dicho eje de salida es solidario un sinfín que ataca transversalmente a un engranaje solidario a un rodillo de discos dentados que se integra en el cabezal del dispositivo, habiéndose previsto que dicho rodillo
15 emerja parcialmente de dicho cabezal por su extremidad anterior, paralelamente al cual se define en el cabezal un puente dotado de medios de fijación para una cuchilla de corte de la piel del jamón, puente que define posteriormente la salida de la piel cortada en el avance de la cuchilla sobre la piel del jamón debido al desplazamiento de los discos dentados sobre dicha superficie a cortar.

20 2ª.- Dispositivo desollador de jamones, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el puente en el que se establece la cuchilla cuenta en sus extremos con sendos alojamientos para respectivos retenedores de la cuchilla, piezas en funciones de elemento de retención, asistidas en sus extremos por las correspondientes cuñas elásticamente deformables que permiten su extracción selectiva.

25 3ª.- Dispositivo desollador de jamones, según reivindicación 1ª, caracterizado porque en el seno del cabezal, en la parte posterior del mismo, y enfrentado al rodillo de discos dentados se establece una especie de peine, cuyas pletinas en forma de luna se intercalan con los discos dentados.

30 4ª.- Dispositivo desollador de jamones, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el cabezal incorpora una tapa frontal para acceso y sustitución del rodillo de discos dentado, estando este asistido por un eje extraíble.

5ª.- Dispositivo desollador de jamones, según reivindicación 1ª, caracterizado porque incluye rodillos de naturaleza plástica para el pelado de carnes blandas, y rodillos de naturaleza metálica, para el pelado de carnes duras.

6ª.- Dispositivo desollador de jamones, según reivindicación 1ª, caracterizado porque en la carcasa del cuerpo principal del dispositivo y en correspondencia con el eje de salida del motor neumático, se establece un cuello formal y dimensionalmente adecuado a un orificio establecido en el cabezal, el cual está asistido por una ranura radial y un tornillo de apriete, a modo de abrazadera, dando a dicho cabezal un carácter desmontable.

5

7ª.- Dispositivo desollador de jamones, según reivindicación 1ª, caracterizado porque como medio de protección del gatillo de accionamiento del motor neumático, incluye un escudo o empuñadura que cubre la zona de implantación de dicho gatillo.

10

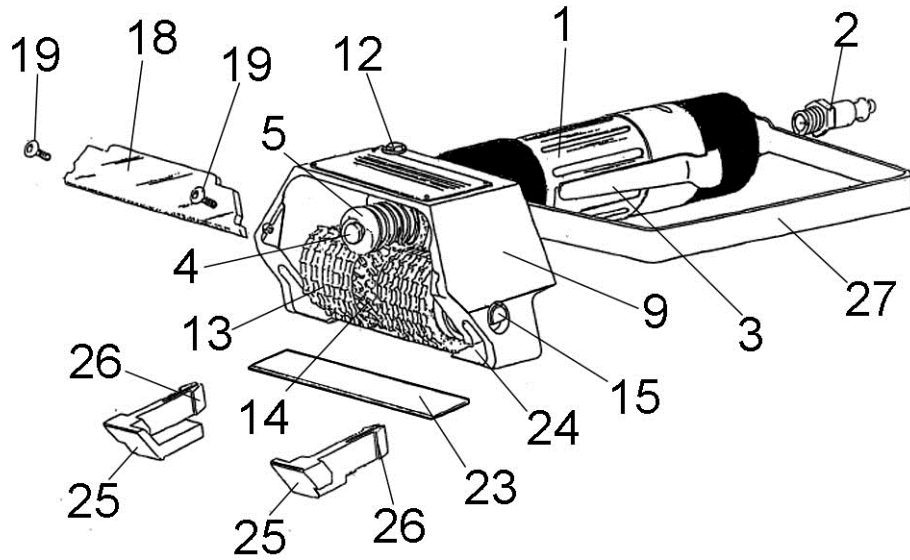


FIG. 1

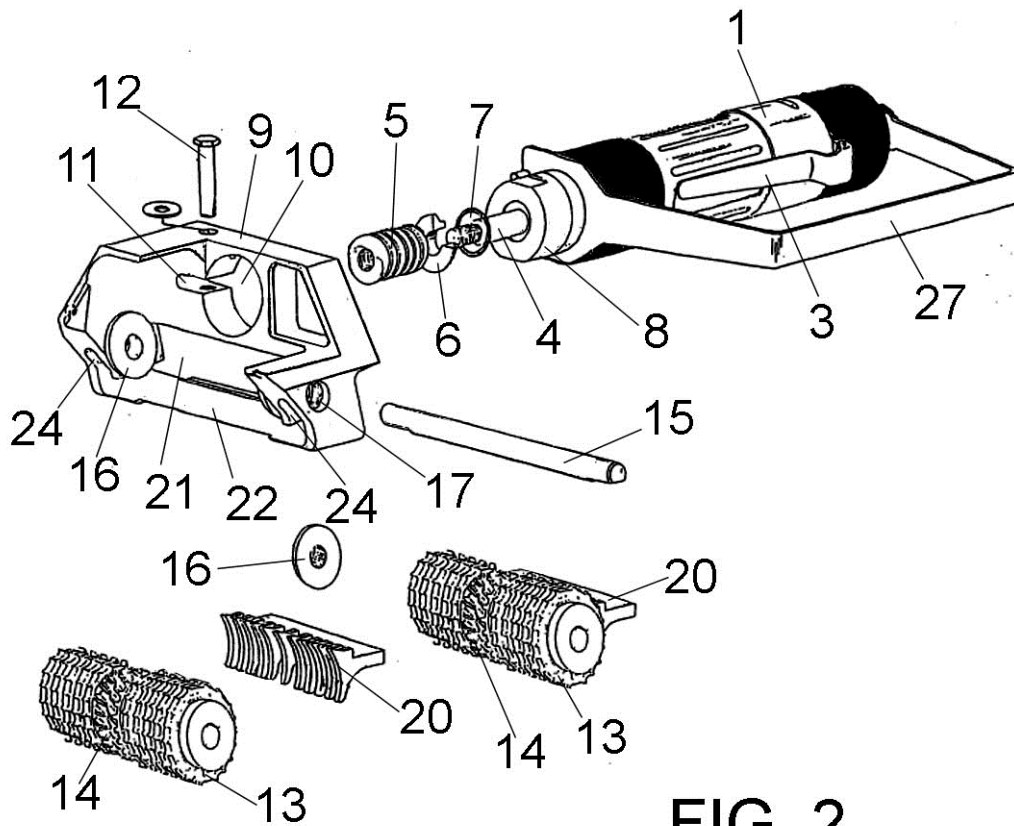


FIG. 2