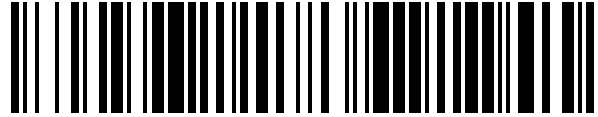


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 211 788**

21 Número de solicitud: 201830510

51 Int. Cl.:

A22C 11/12 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

12.04.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

08.05.2018

71 Solicitantes:

DIAZ RODRIGUEZ, Jose Antonio (50.0%)

Calle Xose Novo Freire 15, 7E

27002 LUGO ES y

LOPEZ FERNÁNDEZ, Pedro (50.0%)

72 Inventor/es:

DIAZ RODRIGUEZ, Jose Antonio y

LOPEZ FERNÁNDEZ, Pedro

74 Agente/Representante:

GONZÁLEZ LÓPEZ-MENCHERO , Álvaro Luis

54 Título: **MÁQUINA PARA EL ANUDADO AUTOMÁTICO DE CHORIZOS**

ES 1 211 788 U

DESCRIPCIÓN

MÁQUINA PARA EL ANUDADO AUTOMÁTICO DE CHORIZOS

5 OBJETO DE LA INVENCION

Es objeto de la presente invención, tal y como el título de la invención establece, una máquina para el anudado de chorizos, es decir, hace referencia a una máquina que permite realizar las operaciones de anudado de chorizos de forma automática.

10

Caracteriza a la presente invención la especial configuración y diseño de la máquina de manera que acoplada sobre una máquina embutidora de cualquier tipo permite realizar las operaciones de anudado de forma automática y sencilla sin acción alguna directa de un operario sobre la tripa ya embutida.

15

Por lo tanto, la presente invención se circunscribe dentro del ámbito de la maquinaria empleada en el proceso de embutir chorizos y similares.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

En el proceso de fabricación de chorizos, longanizas, embutidos y similares además introducir la carne picada dentro de una tripa hay una acción consistente en ir anudando es decir, haciendo nudos que aprietan la tripa dejando la carne sin aire alguno dentro de la tripa.

25

Este proceso de anudado, es un proceso lento y laborioso que normalmente requiere varias personas atando y otras realizando el resto de procesos de embutir y colgar.

30

Por lo tanto, es objeto de la presente invención superar los inconvenientes derivados del proceso de anudado tradicional manual, desarrollando una máquina que permite realizar un proceso similar al anudado tradicional sobre los chorizos de forma automática, máquina que presentará las características que a continuación se describen y quedan recogidas en su esencialidad en la primera reivindicación.

35

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Es objeto de la presente invención una máquina para el anudado automático de chorizos que se puede adaptar a la salida de las máquinas embutidoras de cualquier tipo, bien sean
5 manuales o automáticas.

La máquina para el anudado se controla mediante un pedal o medio de control similar, por ejemplo un pulsador, de manera que accionado produce un número de giros preestablecido del embutidor donde se encuentra la tripa que se va llenando.
10

Para producir el giro del embutidor la máquina cuenta con unos medios de giro, preferentemente un pequeño motor al que se le asocia unos medios de transmisión del giro hasta el embutidor.

15 La forma de realizar el anudado automático sería tal que una vez se ha llenado un tramo de tripa con la carne picada, el usuario acciona la máquina de anudado presionando un pedal o accionando un pulsador, haciendo que el embutidor de la máquina empiece a girar, produciendo un retorcimiento de la tripa en el punto de conexión con el tramo ya embutido, y una vez liberado el accionamiento del giro del embutidor, se puede seguir con el proceso de
20 embutido hasta el siguiente tramo donde se desea anudar.

Con esta máquina objeto de la invención únicamente sería necesario hacer un nudo al principio de la sarta y otro nudo al final, ya que los nudos intermedios serían sustituidos por retorcimientos de la tripa resultado del giro del embutidor.
25

La primera ventaja es el ahorro de tiempo y trabajo ya que al mis tiempo que se realiza el embutido se realiza el atado, lo cual supone prácticamente un ahorro del tiempo de atado.

Otra ventaja adicional es que una o dos personas pueden realizar toda la tarea y no se
30 requieren grandes habilidades como hasta ahora.

Y finalmente, otra ventaja es que el resultado es mucho mejor que con el anudado tradicional ya que al retorcer la tripa y secarse, la propia tripa impide que el jugo interior pueda derramarse por los laterales del chorizo, hecho que con el anudado tradicional si la
35 persona que lo realiza no lo hace suficientemente bien si ocurre.

Salvo que se indique lo contrario, todos los elementos técnicos y científicos usados en la presente memoria poseen el significado que habitualmente entiende un experto normal en la técnica a la que pertenece esta invención. En la práctica de la presente invención se pueden usar procedimientos y materiales similares o equivalentes a los descritos en la memoria.

5

A lo largo de la descripción y de las reivindicaciones la palabra “comprende” y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o 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.

10

EXPLICACION DE LAS FIGURAS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente.

15

En la figura 1, podemos observar una representación general del proceso de embutido realizado con la máquina objeto de la invención.

20

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION.

A la vista de las figuras se describe seguidamente un modo de realización preferente de la invención propuesta.

25

En la figura 1 podemos observar una máquina embudidora (1) que puede ser manual o eléctrica y que está provista de una tolva (3) sobre la que disponer la carne picada y demás productos a embutir. Dicha máquina embudidora (1) está asociada y conectada en su salida a una máquina para el anudado (2) como la que es objeto de la invención.

30

La máquina para el anudado (2) automático comprende un embudidor giratorio (6) accionable mediante unos medios de giro, que en la realización mostrada consiste en un motor (4) provisto de unos medios de transmisión del giro, y que en el caso mostrado consiste en una polea de transmisión (5) que transmite el giro desde el motor (4) hasta la cabeza (12) del embudidor giratorio (6).

35

Los medios de giro, en el caso representado el motor (4), son accionables mediante un pedal (10) o un pulsador que transmiten la señal de accionamiento mediante un cable (11).

5 En la base del embutidor giratorio (6) se observa la tripa (7) dispuesta para ir siendo suministrada. En el extremo del embutidor giratorio (7) cuando se produce el llenado de un tramo de embutido entonces se procede a accionar el giro del embutidor giratorio (6), obteniendo un retorcimiento (8) de la tripa, que ejerce las funciones del anudado tradicional, apretando la carne en el tramo de chorizo, no dejando aire intermedio, facilitando su curado.

10 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, se hace constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba, siempre que no altere, cambie o modifique su principio fundamental.

15

REIVINDICACIONES

5 1.- Máquina para el anudado automático de chorizos caracterizada por que es susceptible de conectarse con una máquina embutidora manual o eléctrica y cuenta con un embutidor giratorio (6) accionable mediante unos medios de giro provisto de unos medios de transmisión del giro y accionable desde unos medios de accionamiento.

10 2.- Máquina para el anudado automático de chorizos según la reivindicación 1 caracterizada por que los medios de giro empleados es un motor (4).

15 3.- Máquina para el anudado automático de chorizos según la reivindicación 2 caracterizada por que los medios de transmisión del giro consisten en una polea (5) que transmite el giro desde el motor (4) hasta la cabeza (12) del embutidor giratorio (6).

20 4.- Máquina para el anudado automático de chorizos según la reivindicación 1 ó 2 ó 3 caracterizada por que los medios de accionamiento de los medios de giro es un pedal (10) o pulsador conectado mediante un cable (11) con los medios de giro.

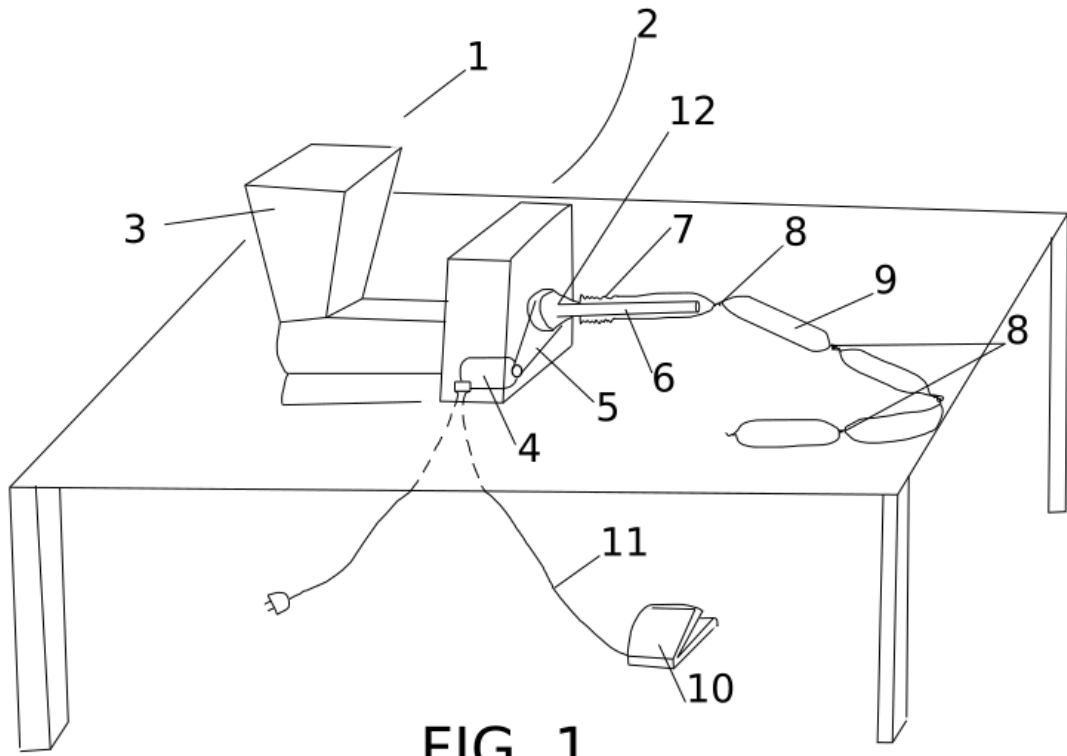


FIG. 1