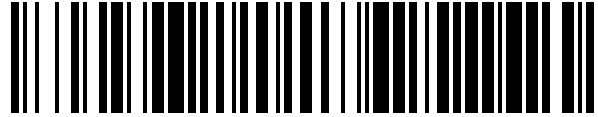


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 212 414**

21 Número de solicitud: 201830623

51 Int. Cl.:

A47J 43/18 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

03.05.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.05.2018

71 Solicitantes:

**JANES AUTONELL, Josep Maria (100.0%)
CTRA. SAN JOAN L'ANGLADA
17500 RIPOLL (Girona) ES**

72 Inventor/es:

JANES AUTONELL, Josep Maria

74 Agente/Representante:

DÍAZ NUÑEZ, Joaquín

54 Título: **JAMONERO**

ES 1 212 414 U

DESCRIPCIÓN

Jamonero

5 OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un jamonero que aporta, a la función a que se destina, ventajas y características estructurales y constitutivas, que se describen en detalle más adelante, que suponen una destacable novedad para el estado actual de la técnica dentro de su campo de aplicación.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un jamonero, es decir, un soporte de sujeción para el corte de jamones y paletas o paletillas de cerdo curados, cuya configuración estructural está especialmente estudiada para facilitar dicha labor de manera que, una vez colocada la pieza, ésta se puede girar sobre su eje longitudinal, para poder ir cortándola por todos sus lados, sin tener que tocarla en ningún momento con la manos y sin hacer esfuerzos para efectuar tal operación, lo cual hace dicho jamonero un instrumento especialmente útil en establecimientos donde se dispensa este producto, tanto para su venta como para su consumo, ya que ofrece garantías de higiene y de prevención de riesgos laborales para la persona que lo ha de manipular a diario, si bien ello no supone que se descarte un uso doméstico del jamonero.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de aparatos dispositivos e instrumentos para sujetar alimentos, centrándose más específicamente en el ámbito de los dispositivos aplicables para mantener o apretar durante el trinchado piezas de carne, y concretamente los soportes de sujeción para el corte de jamones curados y paletillas de cerdo.

30

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Además del típico jamonero fijo, conformado por una base plana, normalmente de madera, con una sujeción delantera para la pezuña en que esta se enclava mediante un tornillo

roscado, y una sujeción trasera con pincho para sujetar el mazo, se conocen en el mercado diferentes modelos de jamoneros más o menos complejos con algunas opciones de movilidad.

5 Por ejemplo, en el documento ES2178949B1 se describe un “Jamonero giratorio” que consiste en un soporte para el jamón que, en su parte trasera cuenta con un soporte donde, por medio de una pinza rígida giratoria con un agujero en cada brazo y una aguja de acero que pasa por el interior de dichos agujeros se sujeta al jamón por su parte posterior o del mazo permitiendo un movimiento giratorio del mismo que puede bloquearse con una
10 palometa de frenado y tornillo de sujeción. El citado soporte se tumba hacia adelante hacia atrás facilitando el giro y posicionamiento de jamón.

En el documento ES 1 110 184 U se describe también un “Jamonero giratorio con mordaza” consistente en un jamonero giratorio y basculante que dispone de una mordaza y de un
15 apoyo para sujetar el jamón, compuesto por dos conjuntos principales, cuerpo y base, que encajan uno en el otro, pudiendo ser bloqueado el movimiento del cuerpo respecto de la base mediante una manilla. La base está compuesta de una tabla protegida por una chapa y un mecanismo giratorio. Y el cuerpo está formado por dos raíles semicirculares paralelos, separados por distanciadores, que se introducen en el mecanismo giratorio pudiendo
20 deslizarse en un movimiento basculante y girar sobre el mecanismo de la tabla, con la propiedad de autorretenerse en cualquier posición antes de accionar el mecanismo de bloqueo.

El jamonero contempla, además, un eje móvil que forma parte del mecanismo giratorio para
25 el bloqueo y desbloqueo del giro y la basculación del cuerpo, accionado mediante las manillas; una mordaza para sujetar la caña del jamón unida mediante elementos mecánicos desmontables, como por ejemplo tornillos manuales, a un extremo de la estructura confiriendo capacidad de giro, y un apoyo trasero compuesto por una varilla roscada con tuercas ajustables en forma de estrella, u otra forma que permite la sujeción del jamón
30 durante el corte.

En el documento ES1157185U se describe un Jamonero de anclaje por ventosa, ajustable por rótula de bola y volteable, que está constituido a partir de un anclaje por ventosa que se fija por una palanca de dicha ventosa a cualquier superficie lisa que o bien comprenda la

tapa de una mesa o bien una chapa que se coloca sobre la mesa o banco de trabajo, alojando dicho anclaje por ventosa en su base una rótula de bola de la que parte hacia arriba un tubo redondo rematado por rosca donde ajusta un tornillo pasador que atraviesa un orificio practicado en la base de un semiarco que presenta un agarre en cada extremo para fijar la pezuña del jamón por un extremo y la trasera por el otro.

Dicho agarre de la pezuña comprende un alojamiento circular con tornillo de fijación regulable en altura; el agarre de la trasera del jamón comprende un cuadrado abierto con tornillo de fijación regulable en longitud; y la rótula de bola puede quedar inmovilizada por medio de una palanca que atornilla un casco de prisión que aprisiona dicha bola hasta dejarla inmovilizada, liberándola al desatornillar el casco con dicha palanca mediante un muelle de recuperación.

Por el documento ES2213442 B1 sobre “Mejoras introducidas en la Patente de Invención principal nº P- 9901924 por: jamonero, se conoce también un jamonero que comprende un soporte telescópico de fijación de la pezuña que está dotado de un cuerpo anular fijo en el que se retiene y guía a un cuerpo anular giratorio dotado de un mecanismo de apriete de la pezuña, y un soporte telescópico dotado de una rótula y de una pinza prisionera para fijar la parte trasera de la pieza; todo ello de manera que se permite realizar el giro angular de la pieza sin tener que retirarla de los soportes telescópicos.

O por el documento ES1078819U se conoce también un “Jamonero de plegado total” que dispone, como componentes principales, de una base rectangular, cuatro patas escamoteables, un brazo para sujetar la caña del jamón, un pincho de sujeción para sujetar la maza o babilla del jamón y un suplemento que se coloca sobre el pincho de sujeción para poder sujetar el hueso cuando queda al descubierto. Todas ellas piezas realizadas en acero cromado pulido, que se pliegan para ocupar un mínimo espacio cuando el jamonero no se usa.

Queda evidenciado, por los ejemplos citados que existen diferentes jamoneros con mecanismos de plegado y de giro para poder voltear y/o hacer bascular el jamón una vez fijado a los anclajes del soporte. Sin embargo, el problema de todos estos mecanismos es que, para poder hacer girar o bascular el jamón, es necesario sujetar la pieza con las manos, al menos para hacerla girar, aunque no haya que sacarla de sus anclajes, lo cual

resulta poco higiénico, o hace necesario utilizar guantes o medios de protección para no mancharse de grasa y para no causar eventual contaminación de la pieza, especialmente si esta se está cortando para su venta y/o consumo en un establecimiento de charcutería o restauración.

5

Además, otro de los inconvenientes de estos jamoneros es el esfuerzo necesario para efectuar dichos movimientos de giro, ya que, aunque no sea necesaria la extracción de la pieza de sus fijaciones para efectuarlo, sí es necesario voltearla manualmente, con lo cual, sobre todo cuando se trata de jamones que pueden llegar a pesar de 5 a 8 kilos, supone un considerable esfuerzo que, de tener que realizarlo asiduamente, como ocurre con los profesionales que manipulan este tipo de productos a diario, puede llegar a constituir un elemento de riesgo laboral a tener en cuenta.

10

Por todo ello, el objetivo esencial de la presente invención es proporcionar un nuevo jamonero que solvete los inconvenientes antedichos permitiendo la manipulación del jamón, para facilitar su corte, sin necesidad de tocarlo con las manos ni de hacer esfuerzos, tanto para poder girarlo sobre su eje longitudinal y colocarlo del lado que convenga para quietar la corteza inicial y voltearlo según se va cortando, como para inclinarlo en la posición óptima para cada usuario, pudiendo afirmarse que, como referencia al estado actual de la técnica, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro jamonero o invención similar que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se reivindica.

15

20

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

25

El jamonero que la invención propone se configura, pues, como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación y de manera taxativa se alcanzan satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen, convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

30

En concreto, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un jamonero que se distingue por presentar una configuración estructural está diseñada de manera que, una vez colocada la pieza, ésta se puede hacer girar sobre su eje longitudinal,

sin tener que tocarla con la manos y sin hacer esfuerzos para efectuar tal operación, gracias a un primer mecanismo de giro con que está dotado el jamonero, el cual permite ir girando la pieza sobre dicho eje longitudinal paso a paso, bien para darle la vuelta completa y quietar la corteza de todo su alrededor, o bien para ir volteando la pieza a medida que se va
5 cortando, o bien para ponerla primero de un lado y cortar por dicho lado, y luego por el opuesto.

Pero, además, dicha configuración estructural contempla también un segundo mecanismo que permite, sin quitar la pieza de sus anclajes ni tocarla con las manos, inclinarla para
10 poder situarla con la inclinación óptima para cada tipo de jamón, para cada etapa del corte o a gusto de cada usuario. Por otra parte, este segundo mecanismo permite elevar la pieza y desanclarla de su fijación posterior para permitir el giro de la misma sobre su eje longitudinal.

15 Para todo ello, y entrando más en los detalles, el jamonero de la invención, que de manera conocida se configura a partir de una base inferior, conformada por un tablero plano, y sendas fijaciones, una anterior en que se sujeta la caña y otra posterior en que se sujeta el mazo, se distingue porque contemplar, en la fijación anterior, un cuerpo anular, con medios de enclavado para fijar la caña, que está asociado a un primer mecanismo de giro,
20 preferentemente de accionamiento manual a través de manivela, el cual determina su movimiento giratorio y, consecuentemente, el giro 360° de la pieza de jamón cuya caña sujeta, estando dicho cuerpo anular incorporado sobre un soporte articulado que, a su vez, está asociado a un segundo mecanismo, también preferiblemente de accionamiento manual a través de una segunda manivela, que determina su movimiento angular desde una
25 posición totalmente horizontal a una totalmente vertical y, consecuentemente, la inclinación de la pieza de jamón para variar la horizontalidad de su eje longitudinal, siendo importante destacar que, tanto el mencionado cuerpo anular como el soporte articulado en que se incorpora y los mecanismos que mueven dichos elementos tienen una robustez y resistencia aptas para soportar por sí mismos el peso de la pieza de jamón sujeta por la caña para
30 hacerla girar e inclinar, sin que sea necesario su sujeción con la mano por la parte del mazo en ningún momento.

En la realización preferida, el mecanismo del cuerpo anular y el mecanismo del soporte articulado están basados en respectivas coronas dentadas movidas por el giro de

respectivos sinfines movidos, a su vez, a través de correspondientes manivelas de accionamiento manual, sin que se descarte la sustitución de las mismas por algún automatismo motorizado, preferentemente un motor eléctrico.

5 Por otra parte, y siguiendo con las particularidades del jamonero de la invención, cabe señalar que, preferiblemente, la fijación posterior en que se sujeta el mazo de la pieza de jamón está conformado también por un elemento móvil que, además de un movimiento de desplazamiento lineal, para permitir regular su posición respecto a la posición de la fijación anterior, y con ello adaptarse a los distintos tamaños de jamones, presenta también un
10 movimiento de desplazamiento vertical que se sincroniza con el movimiento de inclinación del soporte articulado.

Para ello, esta fijación posterior está conformada, preferiblemente, a partir de una pieza de enclavamientos con pinchos, donde se clava el jamón, incorporada en la unión central de
15 dos segmentos articulados, el primero de los cuales es fijo en un extremo inicial y se une articuladamente por su otro extremo al segundo segmento cuyo extremo opuesto desliza sobre una guía, de manera que el acercamiento de dicho extremo opuesto del segundo segmento hacia el primer segmento determina la elevación de la pieza de enclavamiento situada en el punto de unión articulado entre ambos segmentos y, consecuentemente, la
20 elevación del mazo del jamón para acomodarlo a la inclinación otorgada por la posición del soporte articulado de la fijación anterior.

Todo ello hace de dicho jamonero un instrumento ventajoso frente a otros conocidos en el mercado y especialmente útil en establecimientos donde se dispensa este producto, tanto
25 para su venta como para su consumo, ya que ofrece garantías de higiene, porque se puede ir girando el jamón 360° e inclinando sin necesidad de tocarlo en ningún momento con las manos, y de prevención de riesgos laborales para la persona que lo ha de manipular, ya que dicho movimiento se efectúa a través de mecanismos que, tanto si son de accionamiento manual como si no, no requieren de la utilización de fuerza.

30 El descrito jamonero representa pues, una estructura innovadora de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora para el fin a que se destina, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos en que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en alzado lateral de un ejemplo de realización del jamonero objeto de la invención, apreciándose su configuración general y partes principales en posición de uso, así como la disposición en él del jamón, representado en línea de trazo más fino.

Las figuras número 2 y 3.- Muestran sendas vistas, en alzado frontal y planta superior del mismo ejemplo del jamonero, según la invención, mostrado en la figura 1, igualmente representado en posición de uso, apreciándose sus partes y elementos principales así como la configuración y disposición de las mismas.

La figura número 4.- Muestra de nuevo una vista en alzado lateral del mismo ejemplo del jamonero, según la invención, mostrado en la figura 1, en este caso representado con la fijación anterior en posición plegada.

Y la figura número 5.- Muestra de nuevo una vista en alzado lateral del jamonero de la invención, según el mismo ejemplo mostrado en las figuras precedentes, en este caso representado con las fijaciones anterior y posterior en posición plegada y, al mismo tiempo, mostrando diferentes fases de movimiento dibujadas con líneas de trazo discontinuo, mostrando las diferentes posiciones que pueden adoptar.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede apreciar en ellas un ejemplo de realización no limitativo del jamonero de la invención, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

Así, tal como se observa en dichas figuras, el jamonero (1) en cuestión se configura a partir

de una base (2), conformada por un tablero plano, en la que se incorporan, unidas solidariamente a ella, una fijación anterior (3) en que se sujeta el jamón (j) por la caña y una fijación posterior (4) en que se sujeta el jamón por el mazo, donde la fijación anterior (3) comprende un cuerpo anular (30), con varios orificios para insertar clavos (31) roscados para fijar la caña una vez insertada a su través, asociado a un primer mecanismo de giro (5) cuyo accionamiento determina su movimiento giratorio de 360° y, consecuentemente, el giro 360° de la pieza de jamón (j) sobre su eje longitudinal, estando este cuerpo anular (30) incorporado en el extremo superior de un soporte articulado (32, 33) que, a su vez, está asociado a un segundo mecanismo (5') cuyo accionamiento determina un movimiento angular entre la parte superior móvil (32) y la inferior fija (33) de dicho soporte que permite varios posicionamientos, desde una posición totalmente horizontal o plegada, para no ocupar espacio de almacenamiento, a diferentes posiciones de uso en vertical con distinta inclinación, como se observa en la figura 5, que, consecuentemente, determinan distinta inclinación de la pieza de jamón (j) sujeta solo por la caña en el cuerpo anular (30), y donde, tanto el cuerpo anular (30) como el soporte articulado (32, 33) en que se incorpora y los mecanismos (5, 5') de ambos elementos tienen la robustez y resistencia adecuadas para soportar por sí mismos el peso de una pieza de jamón, de hasta 8 Kilos o incluso más, sujeta solo por la caña en dicha fijación anterior (3) y hacerla girar 360° e inclinar, sin que sea necesario sujetarla con la mano en ningún momento.

En la realización preferida, el primer mecanismo (5) del cuerpo anular (30) y el segundo mecanismo (5') del soporte articulado (32, 33) están basados en respectivas coronas dentadas (50, 50') movidas por el giro de respectivos sinfines (52, 52') movidos, a su vez, a través de correspondientes medios de accionamiento manual (55, 55') o motorizado.

Más concretamente, el primer mecanismo (5) de la fijación anterior (3) que hace girar el cuerpo anular (30) 360° en que se sujeta el jamón (j) por la caña, comprende una primera corona dentada (50), integrada en la superficie externa de un cilindro (51) dentro del que se inserta el cuerpo anular (30) en que se sujeta la caña sobresaliendo este por ambos lados dando espacio para los clavos (31) de fijación, y un primer tornillo sinfín (52) sobre el que hace contacto inferiormente dicha primera corona dentada (50) a través de un cajeado (53) previsto en la cubierta (54) que lo cubre, y cuyos extremos se acoplan a las respectivas pletinas paralelas que definen la parte superior móvil (32) del soporte articulado entre las que se fija el cuerpo anular (30), tal como se observa en la figura 2, estando uno de dichos

extremos de este tornillo sinfín (52) asociado a una primera manivela (55) que, preferentemente, sirve de accionamiento manual al mecanismo (5).

5 Y, el segundo mecanismo (5') de la fijación anterior (3), que mueve la parte superior móvil (32) del soporte articulado sobre la parte inferior fija (33) de dicho soporte, comprende una segunda corona dentada (50') que, incorporada en un extremo del eje transversal (34) que define la unión articulada entre dichas partes (32, 33) del soporte articulado, y un segundo tornillo sinfín (52') sobre el que hace contacto inferiormente dicha segunda corona dentada (50') también protegido por cubierta (54') y asociado por un extremo a una segunda
10 manivela (55') que, preferentemente, sirve de accionamiento manual a este segundo mecanismo (5').

Preferentemente, este segundo mecanismo (5') comprende un tope (no representado) de final de recorrido para bloquear el movimiento de inclinación de la parte superior móvil (32) y
15 más allá de cierto ángulo, para evitar un desequilibrio del jamonero.

Y, donde, adicionalmente, la fijación posterior (4) comprende una pieza móvil (40) con pinchos (41) de enclavamiento para sujetar el mazo de la pieza de jamón (j) que presenta un movimiento de desplazamiento lineal, para variar la distancia que lo separa de la fijación
20 anterior (3), y un movimiento de desplazamiento vertical que lo eleva más o menos por encima de la base (2), tal como muestra la figura 5.

Más concretamente, esta pieza móvil (40) de enclavamiento de la fijación posterior (4) va incorporada en la unión central y articulada (42) de dos segmentos (43, 44), el primero de
25 los cuales (43) esta fijo a la base (2) en su extremo inicial, en el lado más cercano a la fijación anterior (3), y se une articuladamente por su otro extremo al segundo segmento (44) cuyo extremo opuesto y más alejado de la fijación anterior (3) desliza sobre una guía (45), de manera que el acercamiento de dicho extremo opuesto del segundo segmento (44) hacia el primer segmento (43) determina la elevación de la pieza móvil (40) de enclavamiento
30 situada en el punto de unión articulado (42) entre ambos segmentos, tal como se aprecia en las figuras 3 y 5.

Preferentemente, la base (2) del jamonero (1), que lógicamente tendrá el tamaño y peso necesario para soportar el peso de las fijaciones anterior (3 y 4) con un del jamón

incorporado en cualquiera de las posiciones que permiten sin volcar, cuenta en su superficie inferior con una capa de material antideslizante (6) para evitar que resbale sobre la superficie de la mesa de trabajo.

- 5 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose 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
- 10 alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- JAMONERO que, configurado a partir de una base (2), conformada por un tablero plano, en la que se incorporan, unidas solidariamente a ella, una fijación anterior (3), que
5 comprende un cuerpo anular (30) con varios orificios para insertar clavos (31) para fijar la caña el jamón (j) una vez insertada a su través, y una fijación posterior (4) con pinchos (41) de enclavamiento para sujetar el mazo de la pieza de jamón (j), está **caracterizado porque** el cuerpo anular (30) de la fijación anterior (3) está asociado a un primer mecanismo de giro (5) cuyo accionamiento determina su movimiento giratorio de 360° y, consecuentemente, el
10 giro 360° de la pieza de jamón (j) sobre su eje longitudinal; **porque** dicho cuerpo anular (30) está incorporado en el extremo superior de un soporte articulado (32, 33) que, a su vez, está asociado a un segundo mecanismo (5') cuyo accionamiento determina un movimiento angular entre la parte superior móvil (32) y la inferior fija (33) de dicho soporte que permite varios posicionamientos, desde una posición totalmente horizontal o plegada a diferentes
15 posiciones de uso en vertical con distinta inclinación que, consecuentemente, determinan distinta inclinación de la pieza de jamón (j) sujeta solo por la caña en el cuerpo anular (30); **y porque**, tanto el cuerpo anular (30) como el soporte articulado (32, 33) en que se incorpora, y los mecanismos (5, 5') de ambos elementos, tienen robustez y resistencia para soportar por sí mismos el peso de una pieza de jamón (j) sujeta solo por la caña en dicha fijación
20 anterior (3) y hacerla girar 360° e inclinar, sin que sea necesario sujetarla con la mano en ningún momento.

2.- JAMONERO, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el primer mecanismo (5) del cuerpo anular (30) y el segundo mecanismo (5') del soporte articulado (32, 33) están
25 basados en respectivas coronas dentadas (50, 50') movidas por el giro de respectivos tornillos sinfines (52, 52') movidos, a su vez, a través de correspondientes medios de accionamiento.

3.- JAMONERO, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque los medios de
30 accionamiento de los tornillos sinfines (52, 52') de ambos mecanismos (5, 5') son medios de accionamiento manual.

4.- JAMONERO, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque los medios de accionamiento de los tornillos sinfines (52, 52') de ambos mecanismos (5, 5') son medios de

accionamiento motorizado.

5.- JAMONERO, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el primer mecanismo (5) de la fijación anterior (3) que hace girar el cuerpo anular (30) 360° en que se sujeta el jamón (j) por la caña, comprende una primera corona dentada (50), integrada en la superficie externa de un cilindro (51) dentro del que se inserta el cuerpo anular (30) sobresaliendo este por ambos lados dando espacio para los clavos (31) de fijación, y un primer tornillo sinfín (52) sobre el que hace contacto inferiormente dicha primera corona dentada (50) a través de un cajeado (53) previsto en la cubierta (54) que lo cubre, y cuyos extremos se acoplan a las respectivas pletinas paralelas que definen la parte superior móvil (32) del soporte articulado entre las que se fija el cuerpo anular (30), estando uno de dichos extremos de este tornillo sinfín (52) asociado a una primera manivela (55) que, preferentemente, sirve de accionamiento manual al mecanismo (5).

6.- JAMONERO, según la reivindicación 2 y 5, **caracterizado** porque el segundo mecanismo (5') de la fijación anterior (3), que mueve la parte superior móvil (32) del soporte articulado sobre la parte inferior fija (33) de dicho soporte, comprende una segunda corona dentada (50') que, incorporada en un extremo del eje transversal (34) que define la unión articulada entre dichas partes (32, 33) del soporte articulado, y un segundo tornillo sinfín (52') sobre el que hace contacto inferiormente dicha segunda corona dentada (50') también protegido por cubierta (54') y asociado por un extremo a una segunda manivela (55') que, preferentemente, sirve de accionamiento manual a este segundo mecanismo (5').

7.- JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado** porque la fijación posterior (4) comprende una pieza móvil (40) con los pinchos (41) de enclavamiento para sujetar el mazo de la pieza de jamón (j) que presenta un movimiento de desplazamiento lineal, para variar la distancia que lo separa de la fijación anterior (3), y un movimiento de desplazamiento vertical que lo eleva más o menos.

8.- JAMONERO, según la reivindicación 7, **caracterizado** porque la pieza móvil (40) de enclavamiento de la fijación posterior (4) va incorporada en la unión central y articulada (42) de dos segmentos (43, 44), el primero de los cuales (43) esta fijo a la base (2) en su extremo inicial, en el lado más cercano a la fijación anterior (3), y se une articuladamente por su otro extremo al segundo segmento (44) cuyo extremo opuesto y más alejado de la

fijación anterior (3) desliza sobre una guía (45), de manera que el acercamiento de dicho extremo opuesto del segundo segmento (44) hacia el primer segmento (43) determina la elevación de la pieza móvil (40) de enclavamiento situada en el punto de unión articulado (42) entre ambos segmentos.

5

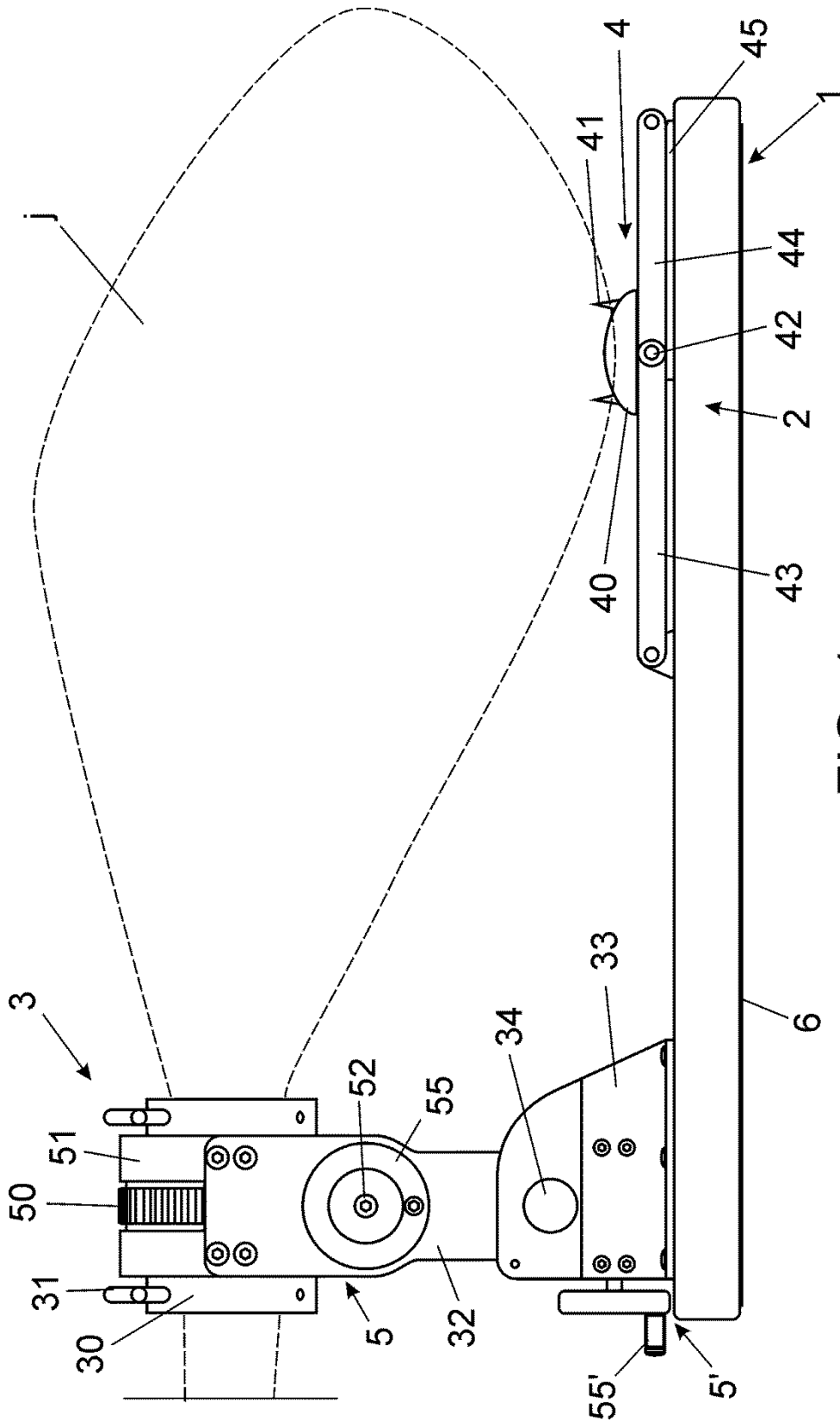


FIG. 1

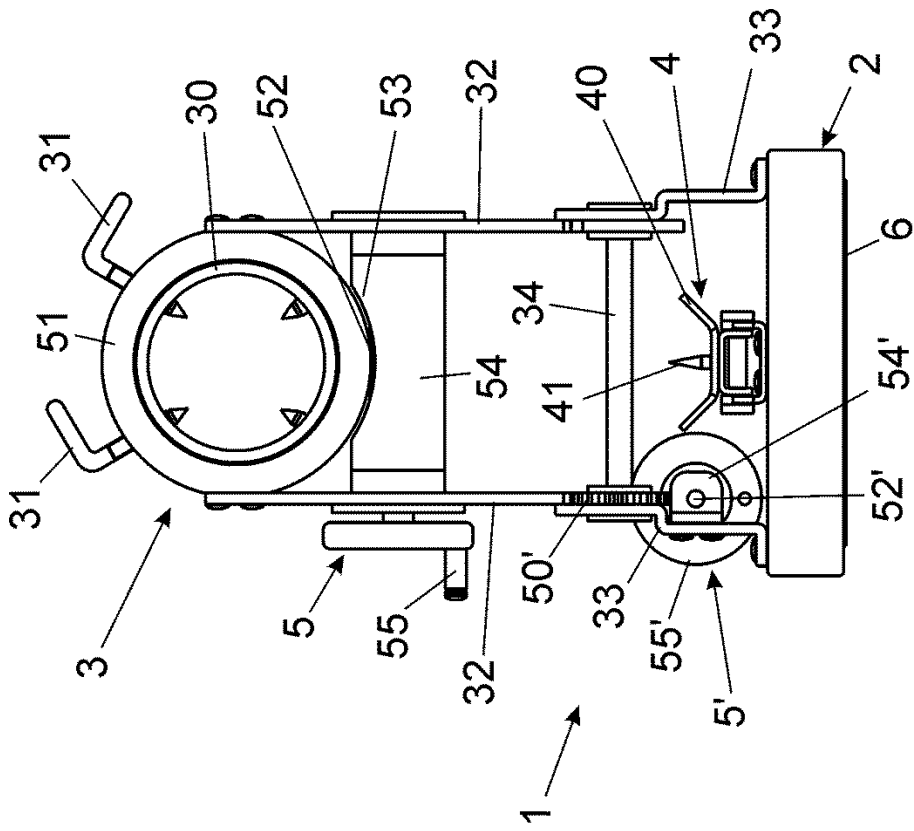


FIG. 2

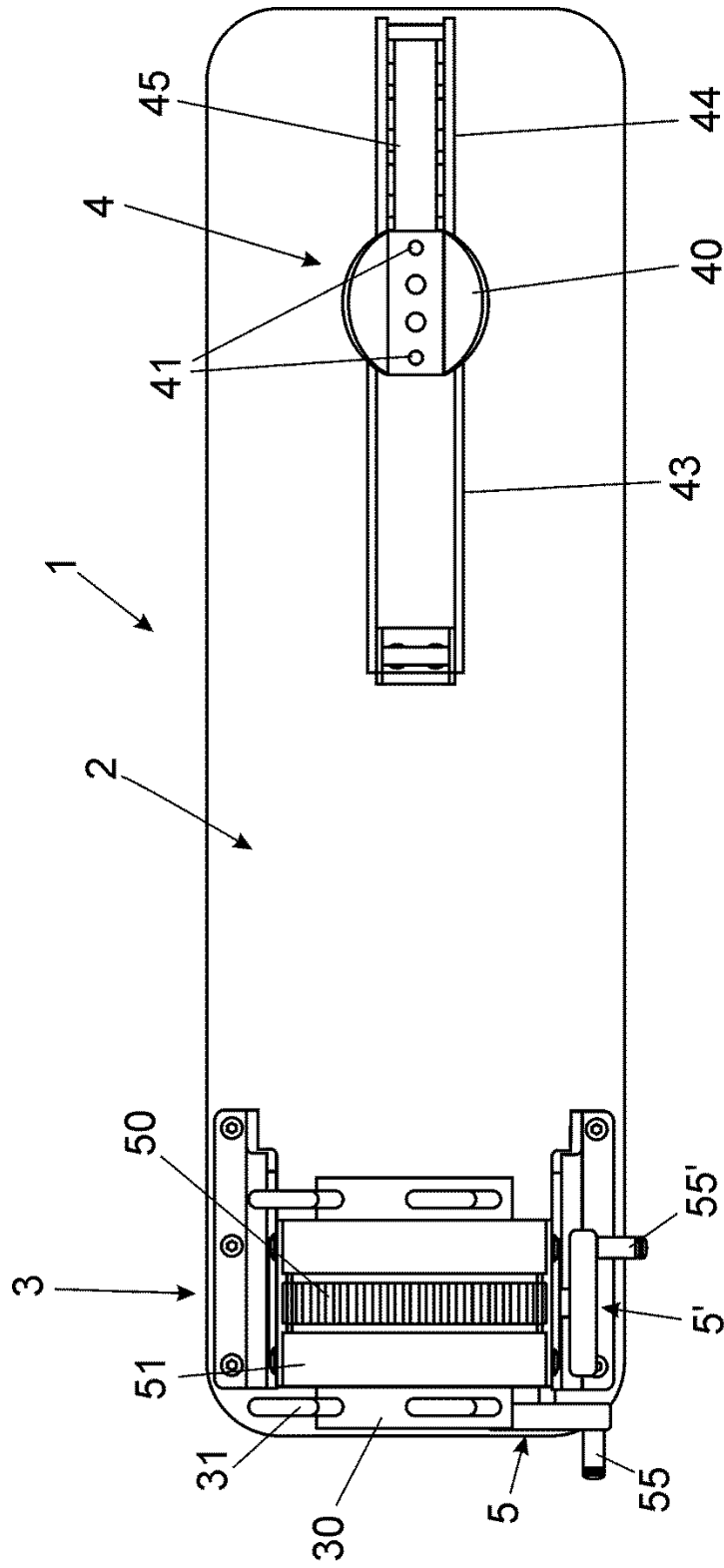


FIG. 3

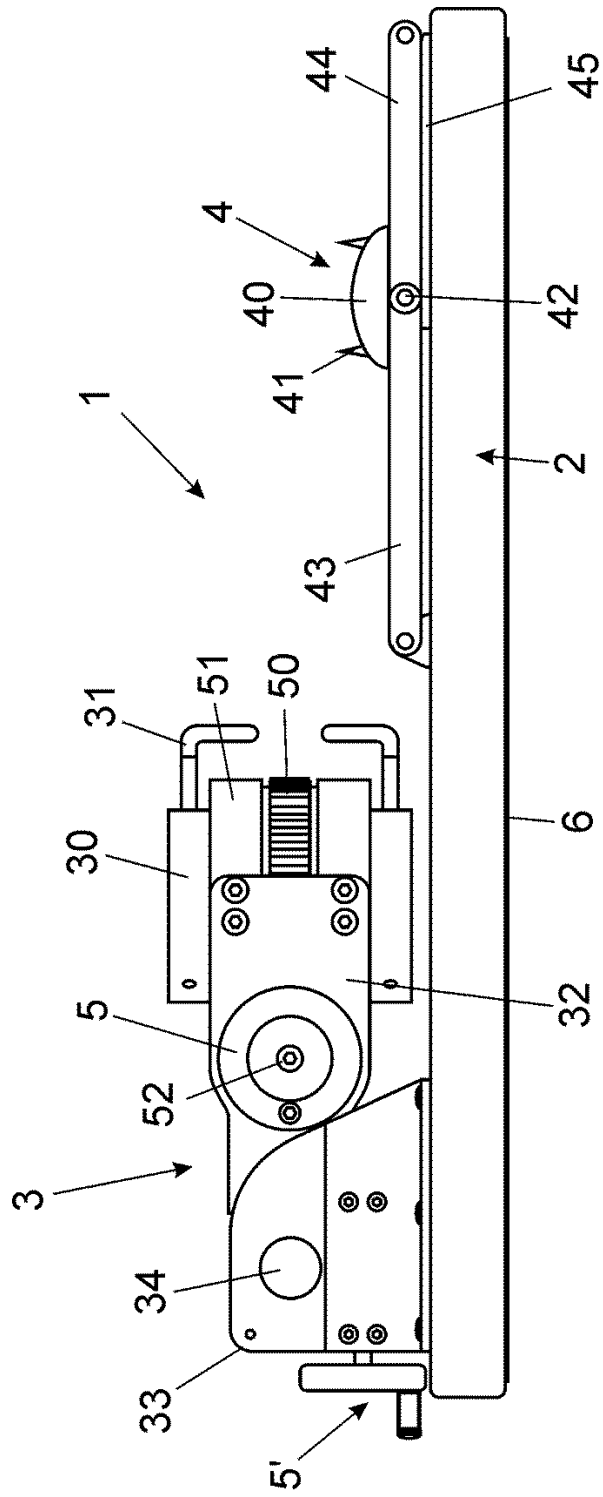


FIG. 4

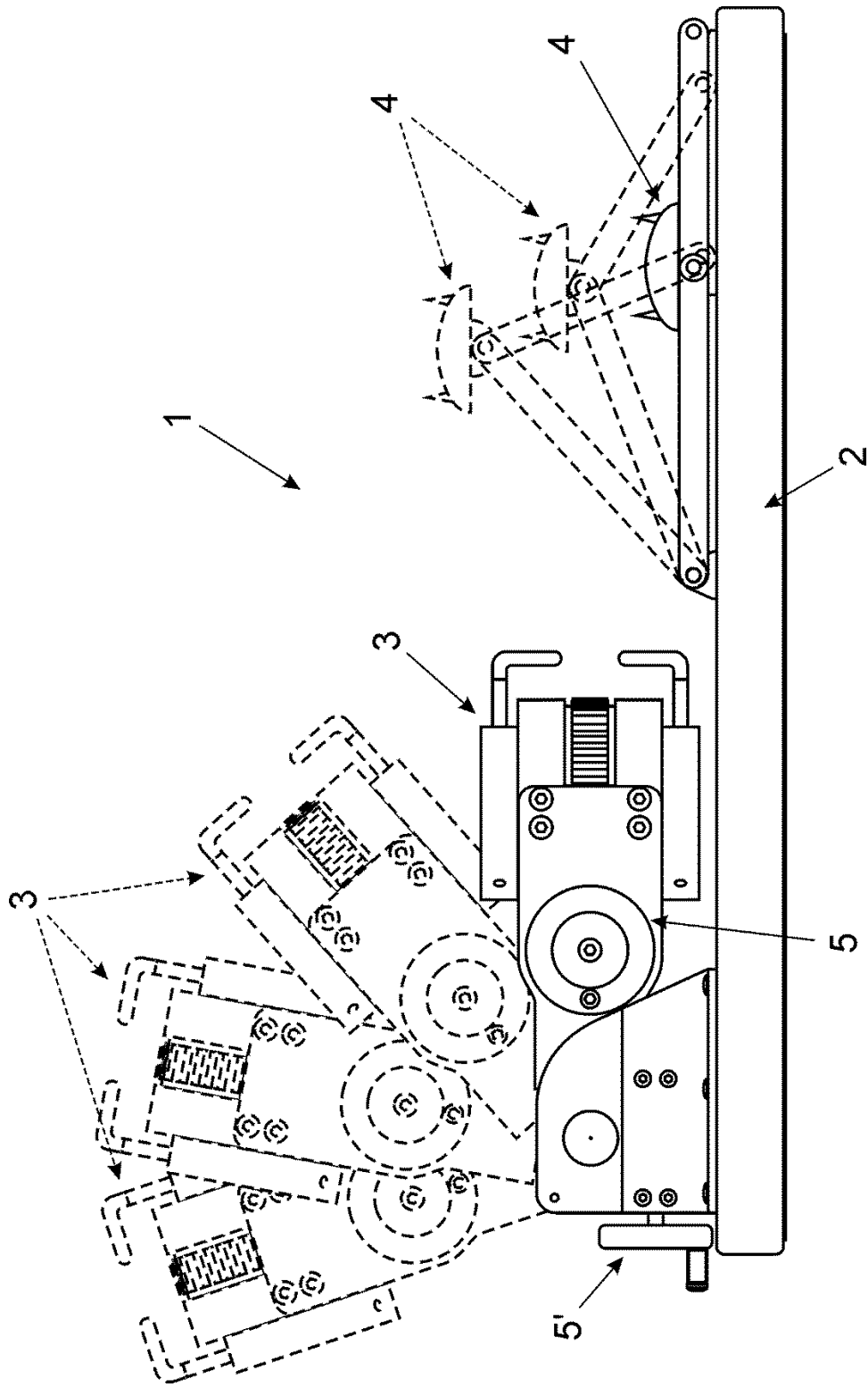


FIG. 5