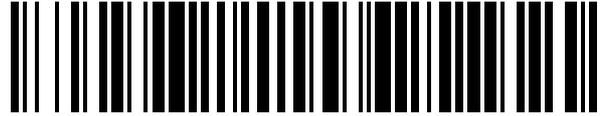


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 222 984**

21 Número de solicitud: 201800562

51 Int. Cl.:

**A22C 21/00** (2006.01)

**B02C 18/02** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**02.10.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**15.01.2019**

71 Solicitantes:

**NAVARRO MELGUIZO, Juan Antonio (100.0%)  
Valladolid 56  
18100 Armilla (Granada) ES**

72 Inventor/es:

**NAVARRO MELGUIZO, Juan Antonio**

74 Agente/Representante:

**HERRERA DÁVILA, Álvaro**

54 Título: **Despiezadora semiautomática de pollos asados**

ES 1 222 984 U

## DESPIEZADORA SEMIAUTOMÁTICA DE POLLOS ASADOS

### OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una máquina herramienta de corte diseñada para facilitar el proceso de corte y despiece estandarizado de pollos asados.  
5

Viene a ofrecer numerosas ventajas frente a medios tradicionales y convencionales como tijeras de corte y pinzas, que requieren de gran esfuerzo y especialización, y otros medios más parecidos a la invención principal no terminan de estar bien diseñados para optimizar el tiempo y esfuerzo como lo hace ésta.  
10

Las ventajas de esta invención son las siguientes:

- El procedimiento para el corte sistemático en serie de pollos asados se realiza más rápido con esta despiezadora que con ninguna otra.
- En un simple gesto se puede realizar el complejo corte estandarizado de pollos asados exigiendo solo una mínima curva de aprendizaje.  
15
- Se trata de una despiezadora que no necesita fuente de energía eléctrica o complementaria al ser utilizada de forma manual directamente por el operario.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de los sistemas de corte y despiece de pollos y más concretamente despiezadora semiautomática de pollos asados de forma manual.  
20

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.  
25

Así el documento ES2013681A6 se refiere a una cortadora envasadora de pollos como máquina de construcción modular, con módulos de corte envasado y tapado sobre un eje de giro con porta envases. El sistema de corte que plantea dicha cortadora dista del propuesto por la invención principal.

ES2466541A1 describe un procedimiento de preparación y envasado de pollo asado para su distribución posterior, que utiliza materia prima de pollo fresco procedente de un matadero y ya adecuadamente limpia y a una temperatura adecuada, que comprende las siguientes etapas: Inyección de una salmuera básica en la materia prima de pollo, utilizando un sistema de inyección que inyecta una cantidad adecuada y precisa de salmuera y en una distribución uniforme, aportando una adecuada consistencia, homogeneidad y jugosidad a la materia prima de pollo. Marinado de la materia prima de pollo con una sustancia específica y adecuada, y con unos parámetros de tiempo y velocidad precisados y adecuados, confiriendo a la materia prima de pollo un determinado sabor. Horneado o asado de la materia prima de pollo en un horno, con unos parámetros precisados y adecuados de tiempo, temperatura del horno, temperatura de condensación y distribución del vapor. Abatimiento de temperatura hasta una temperatura adecuada. Envasado de la materia prima de pollo en un envase, con una adición de aceite. Pasterización de la materia prima de pollo alojada en el envase, en un tiempo y ciclos de temperatura adecuados. Pesado y etiquetado del envase de la materia prima de pollo. Abatimiento a una temperatura adecuada. Embalaje del envase de la materia prima de pollo en cajas, y correspondiente etiquetado de las cajas. Almacenamiento a temperatura adecuada. La citada invención no describe ningún procedimiento relacionado con el corte como lo realiza la invención principal.

ES1070232U propone una máquina troceadora de pollos asados, que se compone de ventosas de sujeción, que sostienen la base, donde se ubica la cacerola depósito de corte con el hueco de la tarrina y las ranuras de las cuchillas, donde se sitúan las cuchillas. La invención descrita no soluciona el problema de movimiento en las cuchillas de corte, que pueden quedar adheridas al pollo, y solo presenta un acceso de entrada y salida del recipiente donde cae el pollo, mientras que la invención principal mejora ambas características, reduciendo tiempo y esfuerzo.

Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

## DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

La despiezadora semiautomática de pollos asados objeto de la presente invención se constituye a partir de una estructura metálica con una base en forma de prisma rectangular abierto por sus laterales, para colocar por un lado y retirar por el otro los recipientes donde cae el pollo troceado, y donde la cara inferior también se encuentra parcialmente abierta y comprende unas ventosas para fijarse a la mesa o superficie de trabajo.

Sobre dicha base en forma de prisma se practica un orificio circular donde se coloca una montura metálica también circular, donde se apoyan y fijan unas cuchillas formando un determinado corte estandarizado. Unas pletinas fijan las cuchillas a la montura circular metálica para que no se muevan ni queden enganchadas en el pollo.

Unas guías verticales a ambos lados de la montura circular metálica son recorridas por una pieza de plástico que es la que presiona el pollo asado contra las cuchillas, y dicho movimiento se realiza manualmente mediante una palanca de segundo grado, que tiene el punto de apoyo en un soporte vertical que sale desde la base con forma de prisma, por detrás de la montura circular metálica, y cuenta con un muelle de recuperación para devolver la palanca a la posición inicial.

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la presente descripción se acompañan unos dibujos que representan una realización preferente de la presente invención:

Figura 1: Vista en perspectiva convencional de la despiezadora de pollos asados.

Figura 2: Sección en perfil de la despiezadora de pollos asados.

Las referencias numéricas que aparecen en dichas figuras corresponden a los siguientes elementos constitutivos de la invención:

1. Estructura metálica

- 2. Base en forma de prisma
- 3. Lateral de entrada
- 4. Lateral de salida
- 5. Ventosas
- 5 6. Orificio circular
- 7. Montura circular metálica
- 8. Cuchillas
- 9. Pletinas
- 10. Guías verticales
- 10 11. Pieza de plástico
- 12. Palanca
- 13. Punto de apoyo
- 14. Soporte vertical
- 15. Muelle

15 DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente de la despiezadora semiautomática de pollos asados objeto de la presente invención, con alusión a las referencias numéricas, puede basarse en una estructura metálica (1) con una base en forma de prisma (2) rectangular abierto por un lateral de entrada (3) y otro de salida (4), y donde la cara inferior también se encuentra parcialmente abierta y comprende unas ventosas (5) para fijarse a la superficie de trabajo.

Sobre dicha base en forma de prisma (2) se practica un orificio circular (6) donde se coloca una montura metálica (7) también circular, donde se apoyan y fijan unas cuchillas (8) formando un determinado corte estandarizado. Unas pletinas (9) fijan las cuchillas (8) a la montura circular metálica (7).

Unas guías verticales (10) a ambos lados de la montura circular metálica (7) son recorridas por una pieza de plástico (11) que es la que presiona el pollo asado contra las cuchillas (8), y dicho movimiento se realiza manualmente mediante una palanca (12) de segundo grado, que tiene el punto de apoyo (13) en un soporte vertical (14) que sale desde la base con forma de prisma (2), por detrás de la montura circular metálica (7), y cuenta con un muelle (15) de recuperación para devolver la palanca (12) a la posición inicial.

REIVINDICACIONES

1.- Despiezadora semiautomática de pollos asados, constituida por una estructura metálica (1) con una base en forma de prisma (2) rectangular caracterizada porque comprende dos caras laterales abiertas, una de entrada 5 (3) y otra de salida (4) para el recipiente donde caen las piezas de pollo asado, y también su cara inferior está abierta y comprende un sistema de ventosas (5) para fijarse a la superficie de trabajo; sobre dicha base en forma de prisma (2) se practica un orificio circular (6) donde se coloca una montura metálica (7) también circular también del mismo diámetro, donde se apoyan y fijan unas 10 cuchillas (8) formando un determinado corte estandarizado y comprende unas pletinas (9) para fijar las cuchillas (8) a la montura circular metálica (7), la estructura metálica comprende a su vez unas guías verticales (10) a ambos lados de la montura circular metálica (7) que son recorridas por una pieza de plástico (11) que presiona el pollo asado contra las cuchillas (8), y dicho 15 movimiento se realiza manualmente mediante una palanca (12) de segundo grado, que tiene el punto de apoyo (13) en un soporte vertical (14) que sale desde la base con forma de prisma (2), por detrás de la montura circular metálica (7), y cuenta con un muelle (15) de recuperación para devolver la palanca (12) a la posición inicial.

20

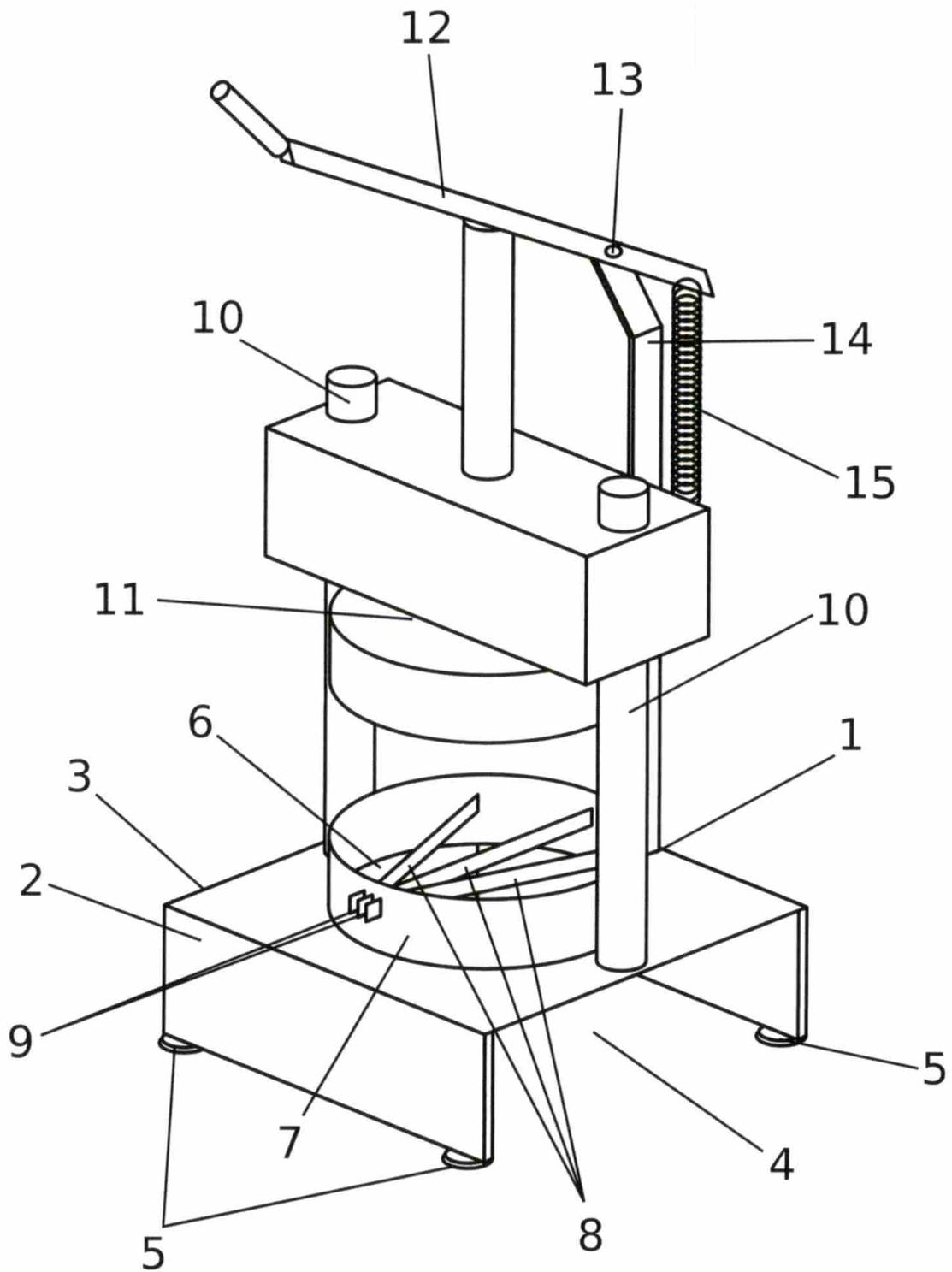


FIG 1

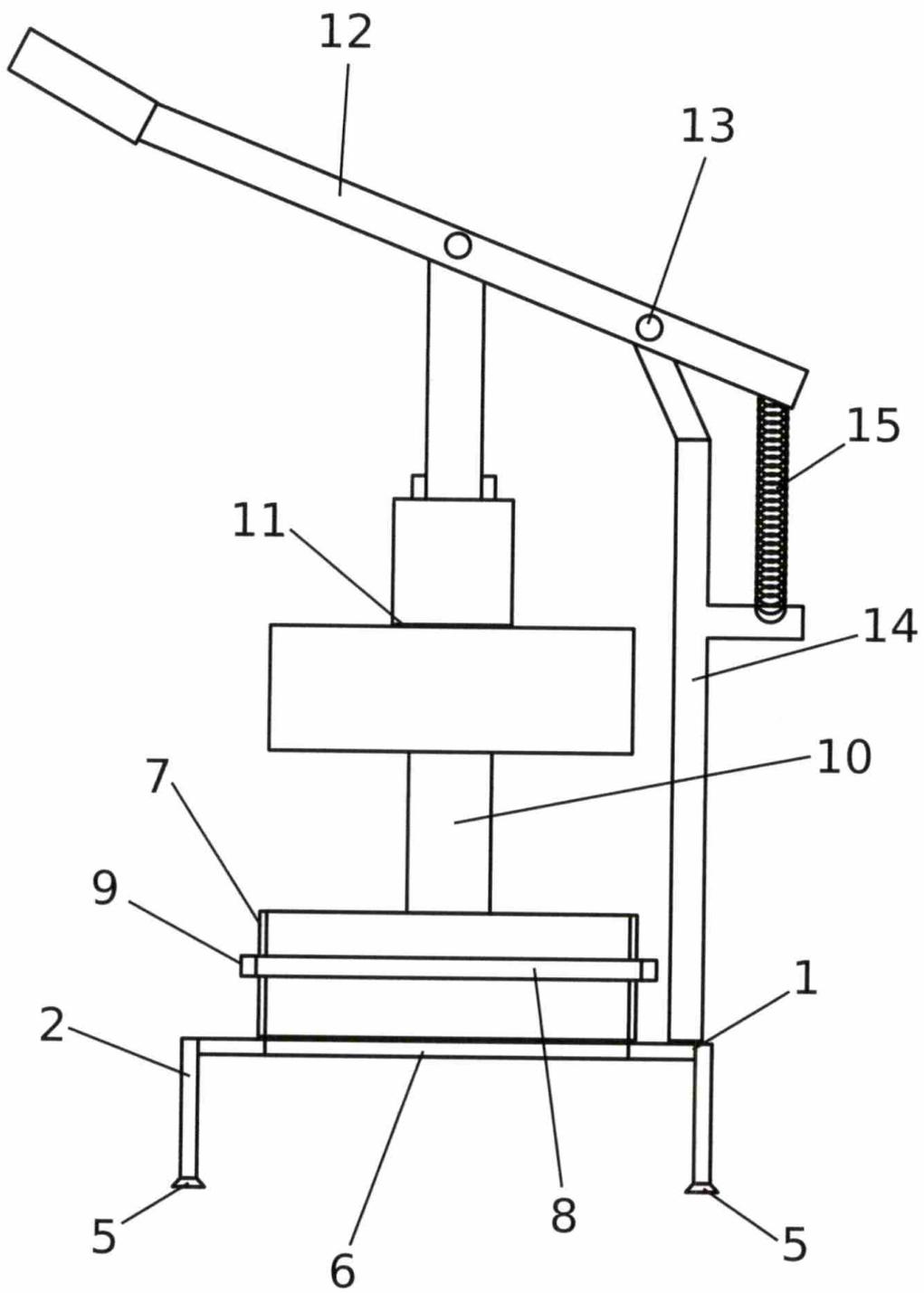


FIG 2