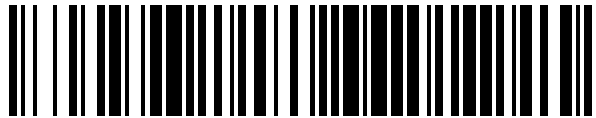


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 238 899**

21 Número de solicitud: 201931817

51 Int. Cl.:

A22C 11/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.11.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.12.2019

71 Solicitantes:

**QUINDÓS MON, Fidel (100.0%)
AVDA MADRID 33
27640 BECERREA (Lugo) ES**

72 Inventor/es:

QUINDÓS MON, Fidel

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ FLORES, Alberto

54 Título: **EMBUTIDORA Y DOSIFICADORA**

ES 1 238 899 U

DESCRIPCIÓN

Embutidora y dosificadora

5 **SECTOR DE LA TÉCNICA**

La presente invención se refiere a una embutidora manual, de salchichas, longanizas u otros tipos de embutido Otro posible uso es como dosificador, para guardar en tarros productos como azúcar, harina, sal

10

Es de aplicación, por ejemplo, en el campo de la conservación y preparación de productos cárnicos o el almacenaje de alimentos.

ESTADO DE LA TÉCNICA

15

Son conocidos en el estado de la técnica numerosos dispositivos para embutir carnes u otros elementos con especias, conservantes, etc. formando salchichas, longanizas y otros productos similares (en adelante "embutido"). Algunos son muy antiguos, como el mostrado en US104192 y comprenden una estructura con un embudo en su parte superior y un émbolo que, en este caso, está unido a la estructura por una palanca.

20

Este sistema es bastante eficaz y se ha mantenido durante mucho tiempo para producir embutidos caseros. Así, la patente US2005227603 ofrece un sistema similar con un embudo y una palanca, pese a ser desarrollado 135 años más tarde.

25

Sin embargo, ambos sistemas no ofrecen ningún soporte adecuado para el embutido recién producido, por lo que el usuario debe sostenerlo con sus manos mientras no se apoya en la mesa o soporte, y tener cuidado de no romper la camisa del embutido por un esfuerzo o una curvatura excesiva.

30

El solicitante no conoce ningún otro dispositivo con las ventajas de la invención.

BREVE EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La invención consiste en una embutidora para embutidos caseros que también puede aplicarse como dosificador de productos de alimentación, a modo de ejemplo no exhaustivo, sal, azúcar, harina.

5 Es una embutidora para fabricación de embutido casero que posee un soporte de un embudo y que consiste únicamente en el soporte del embudo, que es a su vez portado por una estructura de apoyo, un émbolo y un piso dispuesto a una altura intermedia sobre la estructura, por debajo del embudo y alineado con éste. Es importante que la
10 medidas y recetas de embutido. Si se utiliza como dosificador, para adaptarse a las distintas medidas del envase.

Preferiblemente, el soporte está fijo a la estructura de apoyo y es el piso (4) quien es
15 móvil verticalmente para regular la distancia vertical.

En una realización preferida, el embudo es desmontable del soporte. Más aún, se
20 prefiere que la embutidora comprenda embudos de diferentes diámetros de boca.

El émbolo puede estar articulado sobre la estructura, unido desmontable o ser
25 autónomo.

Otras formas de realizar la invención se describen más adelante.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

25 Se presenta una serie de figuras para facilitar la comprensión de la invención:

Figura 1: vista en perspectiva de un primer ejemplo de realización de la invención.

30 Figura 2: Vista esquemática lateral de un segundo ejemplo.

MODOS DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

En este apartado se procede a describir brevemente un modo de realización de la
35 invención, como ejemplo ilustrativo y no limitativo de ésta.

En las figuras 1 y 2 se aprecia un ejemplo de embutidora, para fabricación de embutidos con un embudo (1) por el que se introduce la mezcla de carnes, especias y demás componentes del embutido en la camisa, natural o artificial. El embudo (1) está fijo a un soporte (2) portado por una estructura (3) de apoyo en el suelo, una mesa u otra superficie.

Por debajo de la boca del embudo (1) se dispone un piso (4), dispuesto a una altura intermedia sobre la estructura (3) de apoyo. Es decir, ni está demasiado próximo del embudo (1) que no se permite la salida y flexión del embutido, ni está demasiado próximo al suelo o superficie de apoyo de la embutidora, de forma que el embutido cuelga del embudo (1) por la camisa aumentando el riesgo de rotura. Este valor puede ser necesario ajustarlo por ensayo y error.

La embutidora posee también un émbolo (5), que puede ser independiente, estar unido de forma desmontable a la estructura (3) o corresponder a una palanca fijada a ésta.

El embudo (1) representado es desmontable del soporte (2) por medio de una serie de pestillos (6) por la periferia superior del embudo (1), cuya liberación permite extraer el embudo (1) para su limpieza o para sustituirlo por un embudo (1) con una boca de salida de diámetro diferente.

Para poder ajustar la distancia vertical entre el soporte (2) y el piso (4) es regulable. Esta regulación puede ser moviendo el soporte (2) verticalmente, pero es más sencillo y estable si se define que el piso (4) sea móvil. Para ello, el piso (4) posee un extremo (7) que circula por una guía (8) en la estructura (3) donde puede enclavarse, por ejemplo mediante una mordaza (9).

REIVINDICACIONES

- 1- Embutidora y dosificadora, para fabricación de embutido y dosificación de productos de alimentación, que posee un soporte (2) de un embudo (1) **caracterizada por que**
5 **consiste** en:
 el soporte (2) del embudo (1), portado por una estructura (3) de apoyo;
 un piso (4) dispuesto a una altura intermedia sobre la estructura (3), por debajo del
 embudo (1) y alineado con éste; y
 un émbolo (5);
10 de forma que la distancia vertical entre el soporte (2) y el piso (4) es regulable.
- 2- Embutidora, según la reivindicación 1, caracterizada por que el soporte (2) está fijo a la estructura (3) de apoyo y el piso (4) es móvil verticalmente.
- 15 3- Embutidora, según la reivindicación 1, caracterizada por que el embudo (1) es desmontable del soporte (2).
- 4- Embutidora, según la reivindicación 2, caracterizada por que comprende embudos (1) de diferentes diámetros de boca.
20
- 5- Embutidora, según la reivindicación 1, caracterizada por que comprende un émbolo (5) unido desmontable a la estructura (3).

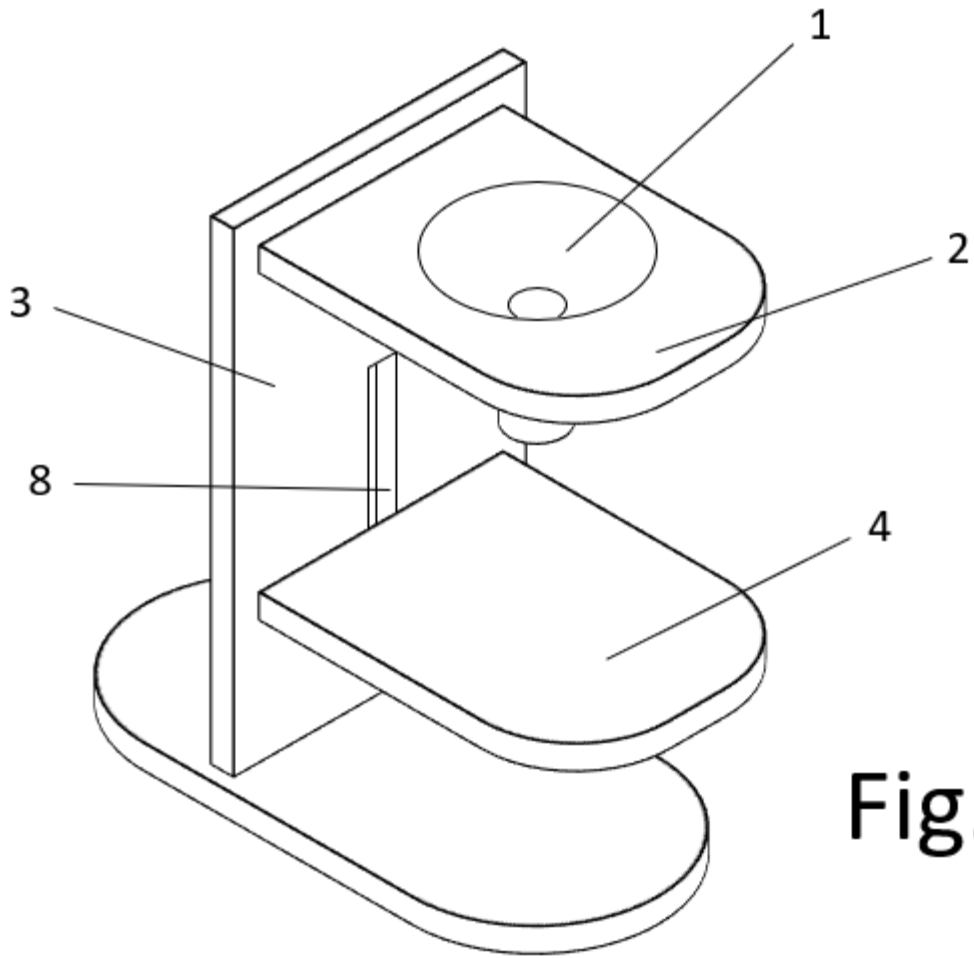


Fig. 1

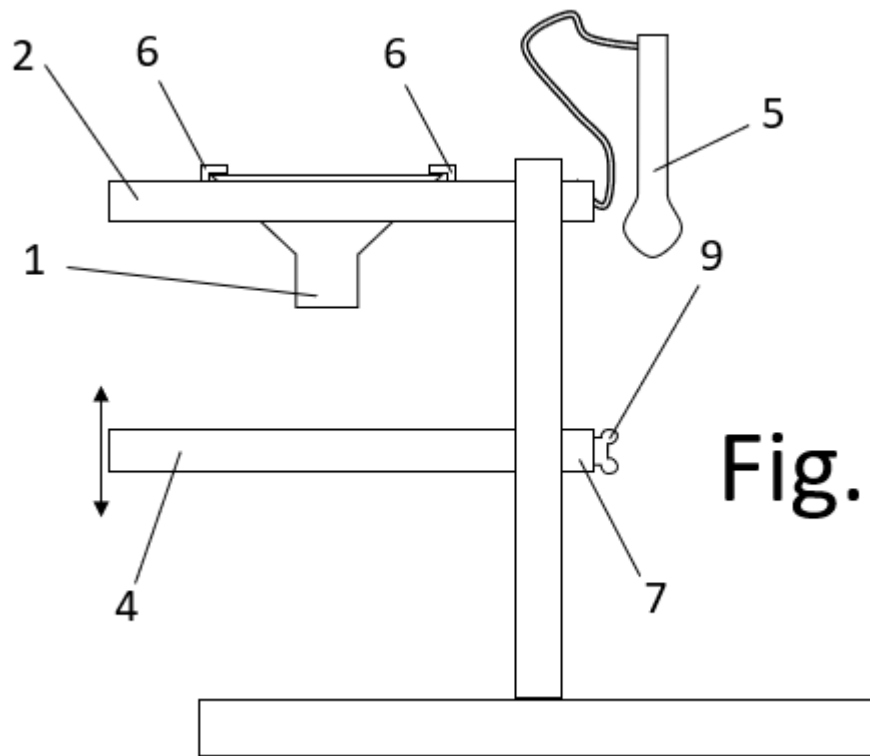


Fig. 2