

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Esta invención trata sobre el procesamiento de las carnes, más propiamente sobre el desmechado de los cárnicos, como los de la carne de res, pollo, cerdo etc. Usadas para la preparación de alimentos de alimentos o productos que contienen carnes, desmechadas como, las empanadas, burros, pastas, pizzas y platos especiales. Estos procesos generalmente se lleva a cabo a través de medios manuales o como la del medio de la patente PCT/MX2002/000108 usada para la preparación de alimentos que contienen carnes desmechadas para, las empanadas, pasteles, pastas, burros, pizzas, platos especiales, etc. El sector de esta invención es el de la metalmecánica y trata sobre el proceso de desmechado de carnes de pollo, res y cerdo con una maquina manual o con moto reductor.

OBJETO DE LA INVENCION

El objeto principal de la creación de una máquina manual desmechadora de carnes es la de poder desmechar carnes con un sistema manual de manivela o con un moto reductor de una manera fácil y rápida.

Otro objetivo es el ahorrar tiempo, menor exposición a contaminantes así aumentando la calidad

Un objetivo importante es que se puede graduar el diámetro del grosor de las carnes desmechadas, dependiendo de la distancia que se deje de traslape entre una línea de barras y otra ubicadas linealmente en la periferia del eje porta barras.

Un objetivo más es que permite una manipulación aséptica, por no tener que el operario entrar en contacto con la manipulación con el producto y por estar fabricada en acero inoxidable.

DESCRIPCION

Esta invención trata sobre un máquina manual 1 que suelta las fibras o desmecha las fibras de la carne 14 las diferentes carnes de consumo humano llámense de Pollo, de res y de cerdo. Esta Máquina desmechadora de acción manual 1 se caracteriza porque desmecha las diferentes fibras de las carnes de consumo humano que tengan fibras, está diseñada para ofrecer un buen rendimiento en el desmenuzando de carne y pollo, tiene como principal propósito ahorrar tiempo, menor exposición a contaminantes y calidad. Esta se caracteriza por poseer unas barras 3 con diferentes formas; circulares en barras (cilíndricas) o barras triangulares, o barras cuadradas que van ubicadas sobre la periferia del eje central 2 en fila donde en torno al eje central 2 por cada fila puede llevar de a dos, tres, cuatro, cinco, seis, siete, y ocho barras 3 estas giran por la acción de una manivela que es accionada por la mano del operario, el cual toma por el mango 9 que transmite la fuerza por la biela 8, por medio del eje 6 de la manija conectando al eje central 2 que va soportado en la carcasa 5 entre las ranuras 7 este eje 2 que porta las barras 3, las cuales

se encuentran ubicadas en forma equidistantes y en fila con la línea de rotación están ubicadas entreveradamente con las barras fijas 4 e igualmente con diferentes formas; en barras con perfiles circulares (cilíndricos) o en barras con perfiles triangulares, o en barras con perfiles cuadrados equidistantes entre las líneas de las barras giratorias (3), las cuales por el cruce con las barras fijas 4 efectúan el desgarrar de 14 la carne 13 que está en la bandeja 12 las cuales ingresan manualmente por la parte superior o boca de entrada 19, desmechándose 14 cuando se chocan los trozos 13 con las barras giratorias 3 y las que se encuentran fijas 4 a la carcasa 5 se van desmechando en diferentes calibres de grosor, esto depende de la equidistancia entre las barras lineales giratorias 3, y las barras fijas 4, que van ubicadas en líneas paralelas y equidistantes una línea de barras giratorias y líneas de barras fijas. El eje 2 portador de las barras giratorias 3 también es hecho girar a través de un motor reductor 17 el cual se conecta igualmente a este eje central 2 anclándose a la carcasa 5 por medio de los tornillos 18.

BREVE DESCRIPCION DE LAS FIGURAS

La Figura 1 muestra una vista superior en perspectiva de la maquina manual desmechadora de carnes movida manualmente por un eje porta barras con manivela.

La Figura 2 muestra una vista lateral superior en perspectiva de la maquina manual desmechadora de carnes movida por manivela

La Figura 3 muestra una vista superior de la maquina manual desmechadora de carnes movida por manivela

La Figura 4 muestra una vista lateral en perspectiva de la maquina manual desmechadora de carnes con bandeja y carnes.

La Figura 5 muestra una vista frontal de la maquina manual desmechadora de carnes

La Figura 6 muestra una vista lateral de la maquina manual desmechadora de carnes con la boca de entrada puesta

La Figura 7 muestra una vista lateral superior en perspectiva de la maquina manual desmechadora de carnes accionada por motor reductor

DESCRIPCION DETALLADA DE LAS FIGURAS

La Figura 1 muestra la Desmechadora de carnes manual 1, con su eje 2 porta barras giratorias con perfiles circulares 3, y barras fijas con perfiles circulares 4, soportadas sobre el eje 2, que va soportado sobre las ranuras 7 de la carcasa 5, el cual es accionado por la manivela a través de su mango 9 con biela 8 y su eje 6

La Figura 2 muestra la Desmechadora manual de carnes, con su eje 6 conector del eje porta barras giratorias 3, mostrándolas distribuidas en línea traslapándose sin tocar las barras fijas 4 fijas a la carcasa, la ranura 7 porta el eje de las barras 3, el cual va soportado sobre estas ranuras 7 de la carcasa, el cual es accionado por la manivela a

través de su mango 9 con biela 8 y su eje 6, además muestra los pernos 16 con que se sujeta la tolva.

La Figura 3 muestra la Desmechadora manual de carnes, donde se muestra el traslape de las líneas de barras giratorias 3 que van montadas en torno al eje central 2 con las barras fijas 4 que van ancladas a la carcasa 5 permite el giro sin que se toquen siendo esta la distancia entre unas y otras las que permiten que los trozos de carne 13 se desmechen 14.

La Figura 4 muestra la Desmechadora manual de carnes 1, con su bandeja 12 con los trozos de carne 13 para ser ingresados por su boca 19 para ser desmechados 14.

La Figura 5 muestra la Desmechadora manual de carnes con su boca 19 de su tolva, mostrando como se intercalan las líneas de barras giratorias 3, con las barras fijas 4 las cuales son la encargadas de dar los diferentes calibres de carne desmechada, esto por la distancia que se deje entre las líneas de las barras giratoria 3 con relación a las barras fijas 4, al igual se muestra el mango 9 y la biela 8 de la manivela y el soporte de pie de amigo 10 con la prensa 11.

La Figura 6 muestra la Desmechadora manual de carnes con la tolva donde muestra la boca 19 que va sujeta a la carcasa por medio de las chapolas 15 las cuales van soportadas por el soporte pie de amigo 10 protegiendo el proceso de desmechado realizado por la barras giratorias 3 con las barras 4 fijas.

La Figura 7 muestra la desmechadora manual de carnes con sus barras 3 y 4 con la tolva con la boca 19 su soporte de pie de amigo 10 con prensa 11 la cual es movida por medio del motor reductor 17 anclado por los tornillos 18.