

PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

TITULO: DESMECHADORA MANUAL DE CARNES PARA EMPANADAS Y OTROS PLATOS

RESUMEN

Esta invención trata sobre un máquina de accionamiento manual que suelta o desmecha las diferentes fibras de las carnes de consumo humano, llámense de Pollo, Res, cerdo o la de cualquier animal que tenga fibras. Esta se caracteriza por poseer unas barras que pueden ir con diferentes formas, las cuales van ubicadas sobre la periferia de un eje, el cual cuenta con una manivela que por la acción de la mano del operario gira junto con las barras que se encuentran ubicadas de forma lineal y equidistante sobre el eje. Las carnes cortadas en trozos ubicadas en la bandeja, ingresan por la boca a la desmechadora por la parte superior los cuales se van desmechando, por la acción entre el cruce de las barras del eje giratorio accionado por la manivela, y las barras fijas en línea ubicadas en la carcasa, que por estar unas y otras ubicadas en líneas paralelas entre si hacen las barras giratorias giren sin que se entre crucen y choquen las barras fijas y así por este movimiento los trozos de carne se van deshilando en diferentes grosores, esto dependiendo de la distancia y la velocidad entre las barras lineales móviles con relación a las a las barras fijas. También funciona el eje móvil con barras lineales acoplándole un motor reductor. Esta desmechadora de carnes manual va soportada sobre un pie de amigo con prensa con un tornillo sinfin con tope para sujetarse sobre las mesas