

MÁQUINA SEMIAUTOMÁTICA PARA

LA PREPARACIÓN DE HAMBURGUESAS,

de las cuales detalle del plano 2, caracterizado esencialmente por el hecho de que tiene un electroimán (1) que mueve un pistón de empuje (2) que baja el cabezal de corte (3) en el cordón de carne, esta cabeza tiene un tornillo contra la placa, la sección de paso del la carne disminuye y con ella el volumen del cordón (5) de carne (7) sobre este cordón de carne se disponen dos tiras de polietileno que se desenrollan dos bobinas (10 y 11) colocadas en la parte superior del chasis; De esta manera, el cordón se mueve más fácilmente por la rampa de descenso (12) que luego ingresa al área de corte, donde un cabezal (13) cortándolo, haciendo así Hamburguesas. Este cabezal de corte se coloca en el extremo de un buceador doble (14) que se mueve A el interior de un soporte (15) ey que es operado por una palanca (16).Dentro del cabezal de corte hay un dispositivo de extracción de hamburguesas que equivale a dentro de la cabeza cuando el recorte ha sido realizado. (1) mecanismo de extracción incluye un pistón (17) con una carrera menor que la del buceador porque su posición final está fijada por el tope (18) colocados en el stand (15), et qui est actionné par un levier (16). Para 25 cuando este pistón llega al final de su carrera ascendiendo, el buzo se eleva unos cuantos más centímetros y, en consecuencia, las gomas (19) fijado al interior del cabezal de corte doblado debido a diferencia de nivel entre sus extremos y parte central en contacto con la base inferior del pistón (17)

Cuando la hamburguesa sale del interior del cortador de galletas, cae en la rampa (12) hasta que alcance un 35 o a una cinta transportadora. Antes de realizar el corte final del cordón de carne, se realiza un pre corte con el cabezal de corte (20), lo que permite hacer un mejor uso de la carne, Hacemos un pre corte con la pieza cabezal de corte (20),lo que permite hacer un mejor uso de la carne, aunque esta pre cortada 40 no es esencial, para que podamos Retire la corona dentada (20). Se han introducido las siguientes mejoras en esta patente:

Siguiente:

- La novedad consista en el hecho de que el jefe de la cortado por medio de un electroimán que mueve un pistón de empuje, lo que reduce a su vez el cabezal de corteen el que se coloca una célula de control que controla los movimientos del electroimán bajándolo cuando el cabezal de corte expulsó la hamburguesa anterior.
- La máquina también ha sido equipada con un segundo célula de control para que se detenga cuando el Extremos de alimentación del cable de carne. de empuje, lo que reduce a su vez el cabezal de corte en el que se coloca una célula de control que controla los movimientos del electroimán bajándolo cuando el cabezal de corte expulsó la hamburguesa anterior.
- La máquina también ha sido equipada con una segunda célula de control para que se detenga cuando la cuerda de los extremos de los piensos para carne. Para ilustrar todo lo anterior,

Adjuntamos a esta especificación como parte integrante de la misma, una segunda

página de planos en la que se ha representado en un simplificado y esquemático, un ejemplo de un solo posibilidades ilustrativas y no limitativas prácticas de invención. El método de preparación de hamburguesas incluye: célula de control (4) que conecta el electroimán cuando la hamburguesa previamente formada es expulsada del cabezal.

5.- MÁQUINA SEMIAUTOMÁTICA PARA LA PREPARACIÓN DE HAMBURGUESAS, caracterizada esencialmente por el hecho de que incluye una segunda célula de control (5) detiene la máquina cuando el cordón de carne en el entrenamiento está completo.