

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 050 927**

21 Número de solicitud: U 200200070

51 Int. Cl.⁷: A47J 43/18

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **14.01.2002**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **01.06.2002**

71 Solicitante/s: **Pedro Lucas Abellaneda**
Alameda de Cervantes-Edif. Piscis, 2ª Esc 4º D
30800 Lorca, Murcia, ES

72 Inventor/es: **Lucas Abellaneda, Pedro**

74 Agente: **González Crespo, Carmen**

54 Título: **Jamonero perfeccionado.**

ES 1 050 927 U

DESCRIPCION

Jamonero perfeccionado.

Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a una solicitud de un Modelo de Utilidad, correspondiente a un jamonero perfeccionado, cuya evidente finalidad estriba en facilitar las operaciones de corte del cuerpo de un jamón, pernil o similar, consiguiendo mantener de forma fehaciente y eficaz el cuerpo de la pieza a trocear, teniendo al mismo tiempo la particularidad de incorporar sobre una pieza móvil y abatible, dos zonas para la sustentación en posiciones opuestas de dos piezas cárnicas similares o diferenciadas, contando con medios de fijación e inmovilización de la pieza de soporte, y disponiendo sobre la estructura constitutiva del jamonero de un peso o balanza que facilita al operario evaluar la cantidad de jamón o producto similar que esta sirviendo.

También es objeto de la invención, el hecho de presentar sobre la estructura de soporte, un cajón aplicable para la incorporación de los residuos o desperdicios que de forma paulatina se van extrayendo del jamón o del pernil durante la operación de destajado o corte.

Campo de la invención

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de aparatos, dispositivos y elementos auxiliares para la industria de la alimentación y chacinería.

Antecedentes de la invención

El solicitante tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de un gran número y variedad de aparatos destinados a mantener en posición horizontal e incluso en posición vertical, de piezas cárnicas configuradas como jamones o pernils, debidamente tratados con anterioridad que van a ser trabajados por un operario para la obtención de lonchas o lascas para su posterior consumo.

Entre la pluralidad de jamoneros existentes en la actualidad, existen elementos metálicos unidos a una pieza de madera posicionada horizontalmente que presenta el inconveniente de no contar con el peso adecuado para retener debidamente la pieza cárnica a trabajar, hasta grandes placas de madera de elevado peso, sobre las cuales se fijan elementos retenedores del jamón por la zona de la curcusilla, y por el extremo opuesto o patuco, permitiendo la movilidad de la pieza cárnica para posicionarla en diferentes configuraciones, con objeto de obtener de la misma la mayor producción y eficacia durante las operaciones de corte.

El solicitante también tiene conocimiento de la existencia de soportes jamoneros que permiten mantener el jamón mediante la utilización de elementos convencionales en posición vertical, presentando un movimiento de traslación angular con el fin de lograr el corte del mismo en distintas posiciones obteniendo diferentes frentes o áreas de trabajo.

Sin embargo, por parte del solicitante no se tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de un jamonero que este situado de forma adecuada sobre la superficie de una mesa sobre la cual se encuentra debidamente retenido, presentando la mesa en cuestión, medios para la instalación de un peso o báscula automática, cajones

para desperdicios y a la vez la zona de fijación del jamonero que este capacitada para ser abatida sobre sí misma, disponiendo en la cara opuesta de otras piezas de sujeción similar con el fin de permitir al operario actuar sobre piezas de diferentes calidades a tenor de la demanda solicitada.

Descripción de la invención

El jamonero perfeccionado que la invención propone, se configura en sí mismo como una evidente novedad dentro de su campo específico de aplicación, presentando una pluralidad de características y ventajas que no existen actualmente en aplicaciones similares.

De forma mas concreta, el jamonero perfeccionado objeto de la invención está constituido a partir de una mesa de altura convencional, en la cual se ha realizado la unión en uno de sus laterales de una pieza móvil que presenta en la parte superior y posterior, medios de fijación y retención de un jamón o pernil, contando la pieza móvil con medios de seguridad que la afianzan y la posicionan en horizontal junto con el tablero principal y en adyacente sobre los cuales se mueve.

La mesa en cuestión presenta seis patas y en la zona correspondiente al lateral izquierdo donde se sitúan los jamoneros, existe una superficie en la que se ubica una báscula automática para facilitar al operario la lectura continua de la cantidad de jamón que va extrayendo de acuerdo con la demanda.

En la parte inferior de la báscula, se ha previsto un cajón para la introducción paulatina de los desperdicios dimanados del corte del jamón y en el lateral opuesto, es decir, en la zona derecha se ha previsto la incorporación de una pluralidad de ranuras para la introducción de los cuchillos o herramientas requeridas para la realización de un corte eficaz.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, dos hojas de planos en las cuales con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Representa una vista en perspectiva por la zona anterior del objeto de la invención relativo a un jamonero perfeccionado.

La figura número 2.- Muestra una vista en alzado lateral del objeto representado en la figura número 1, en la cual puede verse la pieza que se moviliza manteniendo tanto en la parte superior como en la inferior, dos pernils o jamones.

La figura número 3.- Corresponde a una nueva vista en perspectiva del objeto representado en las figuras anteriores, vista por la parte superior lateral, apreciándose tanto la báscula como otra posición de la pieza abatible.

Realización preferente de la invención

A la vista de estas figuras puede observarse, como el jamonero perfeccionado (1) está constituido a partir de una mesa que presenta un juego de cuatro patas (2), sobre las cuales se sitúa un tablero (5) que presenta en la zona central una báscula (7), existiendo entre las cuatro patas (2), un cajón (4) para la incorporación paulatina de los desperdicios dimanados del corte de los jamo-

nes que son tratados en el jamonero.

En la zona lateral al tablero (5), se ha previsto la existencia de una pieza móvil (10), en la cual se fijan en la cara superior piezas de retención (12) y (13) configuradas como una pieza de apriete e inmovilización dimanada de un soporte vertical (11) y una pieza (13) que presenta pronunciaciones puntiagudas que inmovilizan al jamón (20) por el extremo opuesto o curcusilla, ya que la pieza (12) actúa directamente sobre el área del jamón denominada patuco.

En la parte opuesta de la pieza (10), se ha previsto la incorporación de elementos similares referenciados con (14) y (15), emergiendo igualmente la pieza (14), similar a la (12) de una pronunciación vertical referenciada con (11') similar a la pieza (11), que actúa como elemento de soporte del mecanismo retenedor.

Colateralmente a la pieza (10), existe una pieza (6) que se apoya sobre patas (2') unidas a las patas centrales mediante travesaños (3) que rigidizan el conjunto estando situados los travesaños (3) a una altura determinada con objeto de permitir la movilización de la pieza (10) que sustenta a los jamones o pernils (20), para lo cual la pieza (6) dispone en un lateral externo de un cerrojo

(16) que previa introducción del mismo en una perforación lateral (16') existente en la pieza (10), logra la inmovilización y posicionado en horizontal a la altura similar a la existente sobre las piezas (5) y (6), del tablero (10) que como se ha dicho anteriormente, se mueve o actúa como un batiente presentando en su superficie superior un pernil o jamón (20).

Consecuentemente el operario que realiza el destajado o corte de los jamones o pernils (20), al efectuar el corte va depositando las lonchas sobre la báscula (7) teniendo siempre una referencia sobre la cantidad de material que esta cortando previa solicitud del mismo, incorporando los residuos o desperdicios del jamón o pernil (20) en el interior del cajón (4).

Si la solicitud de corte se efectúa sobre un jamón de mejor calidad o de otra naturaleza que se encuentra unido a la pieza (10) en la parte inferior, el operario se limitará a liberar el cerrojo (16) del alojamiento (16'), posicionando el pernil solicitado en la zona superior y procediendo a su corte de forma totalmente convencional sin requerir la extracción del mismo de la pieza de soporte.

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Jamonero perfeccionado, de los constituidos a partir de piezas de soporte vertical (11) u (11'), dotadas de elementos retenedores (12) y (14) respectivamente, que actúan directamente sobre el patuco del jamón o pernil (20), teniendo igualmente elementos de retención (13) o (15) configurados como placas con pronunciaciones puntiagudas que se acoplan en la curcusilla o extremo opuesto al patuco, **caracterizado** por estar constituido a partir de una mesa que presenta cuatro patas (2), entre las cuales se sitúa un cajón (4) para la recepción de desperdicios, disponiendo de un tablero (5) en la parte superior que está dotado en la zona central de una báscula

(7), presentando adyacentemente el tablero (5) a un tablero móvil (10) que se abate entre el soporte central que existe entre el cuerpo (5) y un tablero lateral (6) apoyado en patas (2') unidas a las patas centrales (2) mediante travesaños (3), contando la pieza (10) tanto en su parte superior como opuesta, con elementos verticales de fijación del patuco y de la zona opuesta o curcusilla, teniendo la pieza (10), una perforación lateral (16') en la que se introduce el extremo de un cerrojo (16) que se acciona por el lateral externo de la pieza (6).

2. Jamonero perfeccionado, según la primera reivindicación, **caracterizado** por disponer sobre la pieza (6) de ranuras para la introducción de cuchillos y herramientas auxiliares para el corte.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

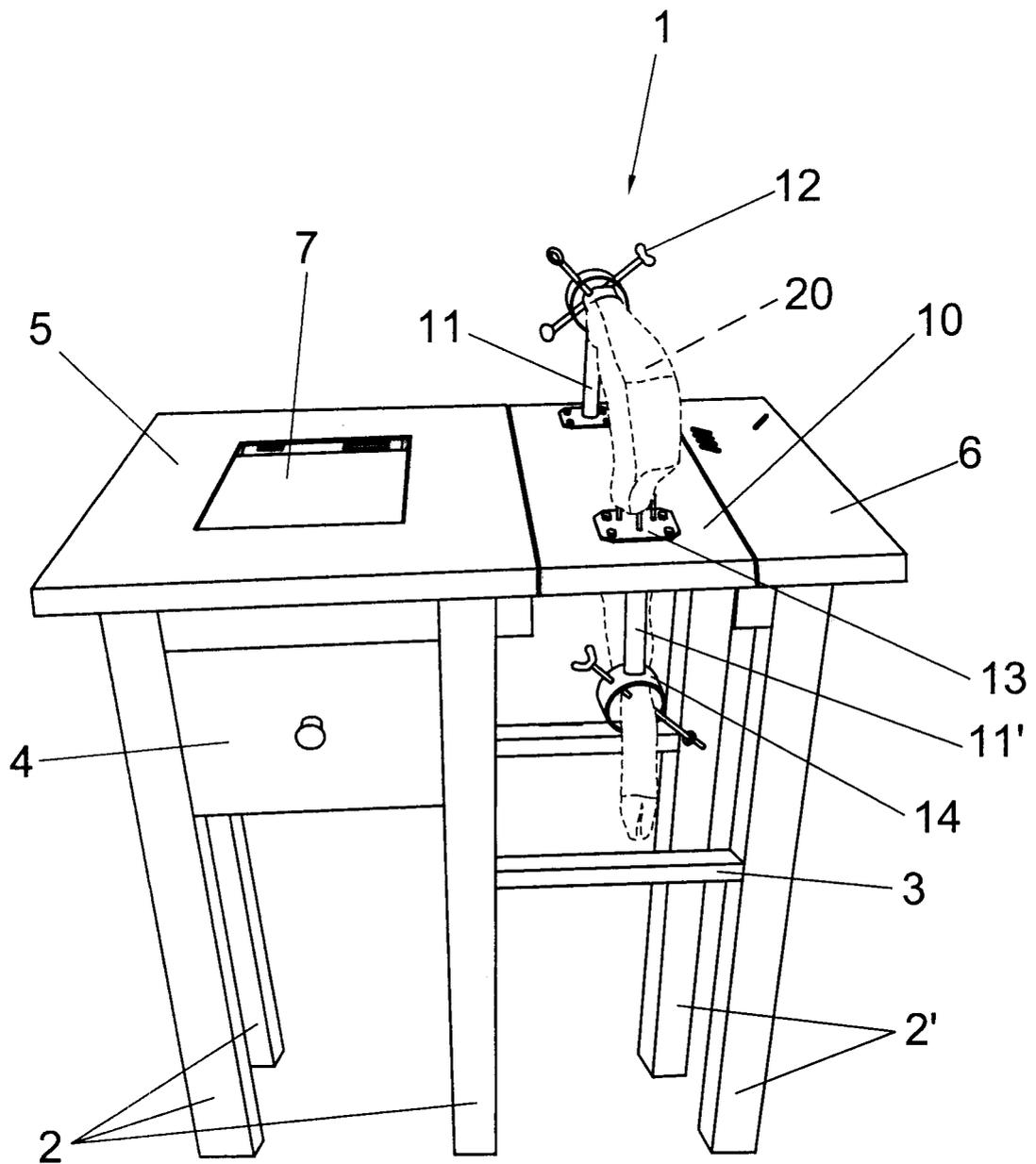


FIG. 1

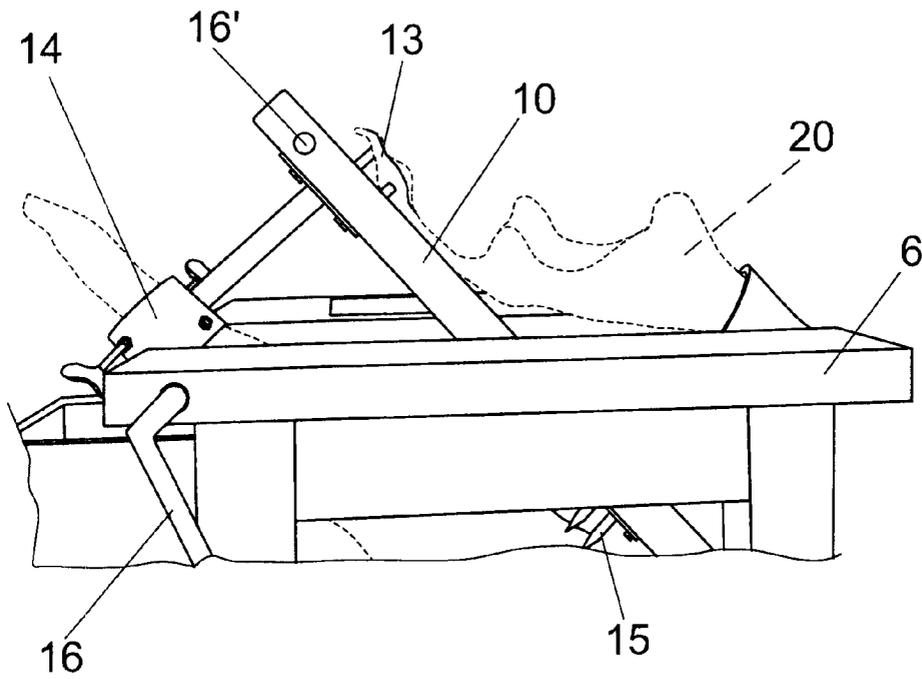


FIG. 2

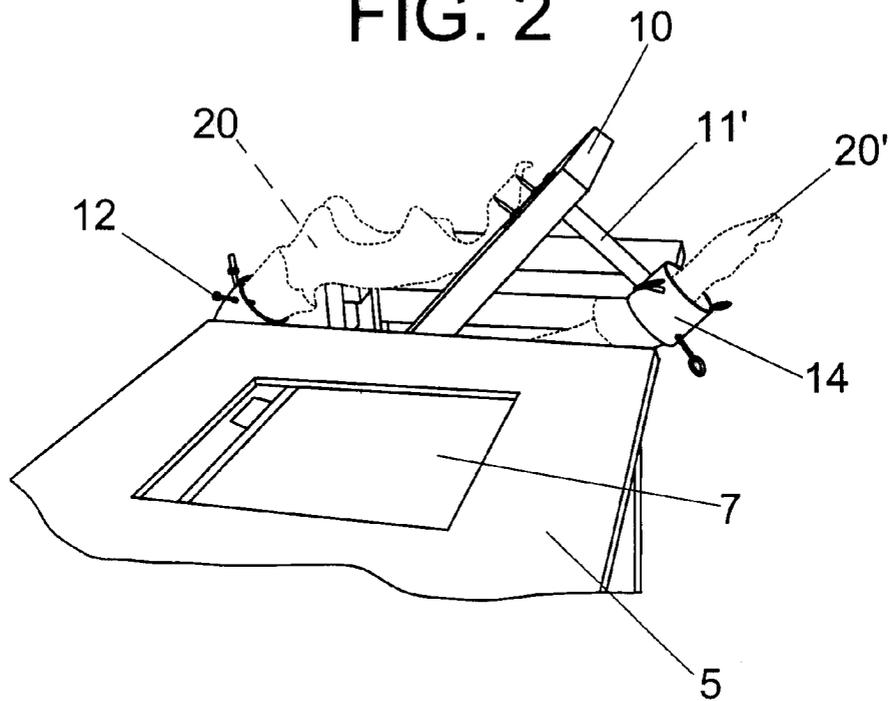


FIG. 3