



(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
24.09.2003 Patentblatt 2003/39

(51) Int Cl.7: **B26D 1/09, B26D 3/20,
B26D 7/26**

(21) Anmeldenummer: **03003967.1**

(22) Anmeldetag: **22.02.2003**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IT LI LU MC NL PT SE SI SK TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL LT LV MK RO

(72) Erfinder:
• **Manderla, Werner**
42897 Remscheid-Lennep (DE)
• **Gödtel, Hans-Günter**
42897 Remscheid-Lennep (DE)

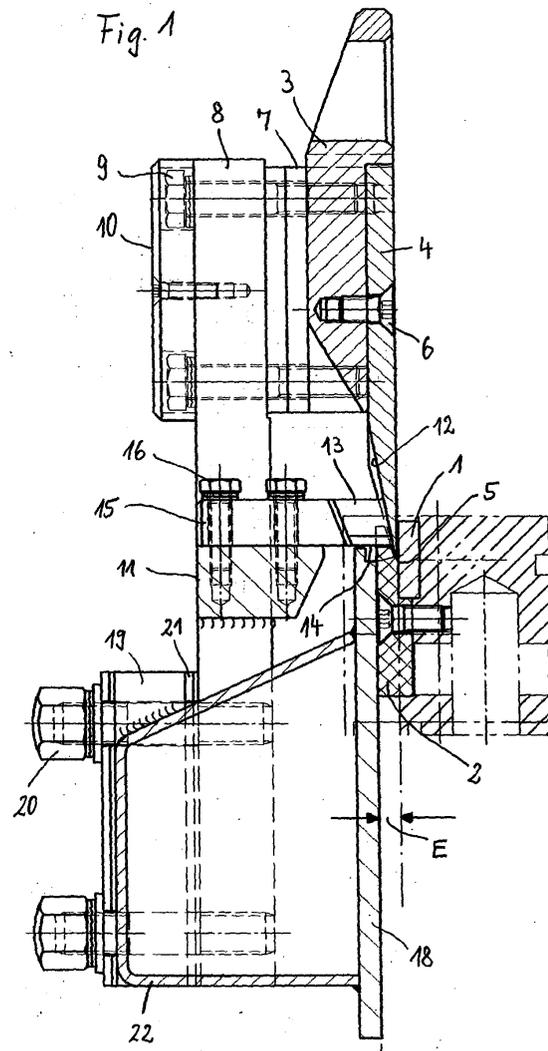
(30) Priorität: **21.03.2002 DE 20204492 U**

(74) Vertreter: **Röhl, Wolf Horst, Dipl.-Phys., Dr.**
Rethelstrasse 123
40237 Düsseldorf (DE)

(71) Anmelder: **MAGURIT Gefrierschneider GmbH**
42897 Remscheid-Lennep (DE)

(54) **Messerkopf für eine Fleischschneidemaschine**

(57) Die Erfindung betrifft einen Messerkopf für eine Fleischschneidemaschine mit einem Obermesser (4), das eine unterseitige Schneide (5) zum Zusammenwirken mit einer Schneidgutauflage als Gegenmesser aufweist, und einer Vielzahl von Quermessern (13) mit quer zur Schneide (5) des Obermessers (4) schneidenden Schneiden (14), wobei die Quermesser (13) auf der der Schneidgutauflage abgewandten Seite des Obermessers (4) in Nuten (12) hiervon geführt angeordnet und auf einer Traverse (11) befestigt sind, wobei jeweils mehrere Quermesser (13) mit dazwischen befindlichen Stegbereichen zu einem einstückigen Segment (15) zusammengefaßt sind, wobei die Segmente (15) nebeneinander auf der Traverse (11) lösbar befestigt sind.



Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft einen Messerkopf für eine Fleischschneidemaschine nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1.

[0002] Aus EP 0 192 039 B1 ist ein Messerkopf dieser Art bekannt, bei dem ein Obermesser vorgesehen ist, das eine unterseitige Schneide zum Zusammenwirken mit einer Schneidgutauflage als Gegenmesser aufweist. Ferner ist eine Vielzahl von Quermessern vorgesehen, deren quer zur Schneide des Obermessers schneidende Schneiden auf der der Schneidgutauflage abgewandten Seite des Obermessers in Nuten hiervon geführt angeordnet und auf einer Traverse befestigt sind. Hierbei ist jedes Quermesser mittels Schrauben befestigt, wobei eine Vielzahl von Nuten, Spalten und Schrauben nur aufwendig zu säubern ist, wobei zugleich der fertigungstechnische Aufwand groß ist, abgesehen davon, daß zur Verstellung der Schneiddicke alle Quermesser in ihrer Lage zum Obermesser neu eingestellt werden müssen.

[0003] Aufgabe der Erfindung ist es, einen Messerkopf für eine Fleischschneidemaschine nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1 zu schaffen, der konstruktiv einfacher und leichter zu säubern ist.

[0004] Diese Aufgabe wird entsprechend dem kennzeichnenden Teil des Anspruchs 1 gelöst.

[0005] Dadurch, daß jeweils mehrere Quermesser mit Zwischenstegen zu einem einstückigen Segment zusammengefaßt sind, wobei die Segmente nebeneinander auf der Traverse lösbar befestigt sind, wird nicht nur die Konstruktion vereinfacht, sondern es werden auch die Nuten, Spalten und Schrauben in ihrer Zahl verringert und das Säubern dementsprechend erleichtert.

[0006] Außerdem erlaubt es diese Konstruktion, die Schneiddicke in einfacher Weise zu ändern, indem die Traverse feststehend am Messerkopf befestigt ist und eine sich über die Schneidbreite erstreckende, vertikale Anschlagplatte unterhalb der Quermesser in Bezug auf den Abstand zur Schneidgutauflage einstellbar ist. Hierbei ist es insbesondere zweckmäßig, wenn die Anschlagplatte unter Zwischenschaltung von einer oder mehreren Distanzplatten im Abstand zur Schneidgutauflage einstellbar ist.

[0007] Weitere Ausgestaltungen der Erfindung sind der nachfolgenden Beschreibung und den Unteransprüchen zu entnehmen.

[0008] Die Erfindung wird nachstehend anhand eines in der beigefügten Abbildung dargestellten Ausführungsbeispiels näher erläutert.

[0009] Fig. 1 zeigt einen Messerkopf für eine Fleischschneidemaschine in Seitenansicht im Schnitt.

[0010] Fig. 2 zeigt in Draufsicht ein Quermessersegment für den Messerkopf von Fig. 1.

[0011] Die insgesamt nicht dargestellte Fleischschneidemaschine umfaßt gemäß Fig. 1 eine Schneidgutauflage mit einer Gegenschneide 1 und einem Abstützkamm 2. Vertikal auf- und abbeweglich ist hierzu

ein Messerkopf angeordnet, der in der Abbildung in seiner untersten Stellung am Ende des Schneidhubs dargestellt ist.

[0012] Der Messerkopf umfaßt einen Messerbalken 3, an dem ein sich im wesentlichen über die Breite des Messerkopfs erstreckendes, vertikal angeordnetes Obermesser 4, dessen Schneide 5 die Unterseite hiervon bildet, mittels Schrauben 6 befestigt ist. An der dem Obermesser 4 abgewandten Seite des Messerbalkens 3 ist gegebenenfalls unter Zwischenschaltung einer Distanzplatte 7 eine Anschlaghalterung 8 mittels Schrauben 9 befestigt, deren Kopf von einer Abdeckplatte 10 abgedeckt wird. Die Anschlaghalterung 8 umfaßt eine horizontale Traverse 11, die sich etwa über die Länge des Obermessers 4 erstreckt.

[0013] Das Obermesser 4 ist auf seiner der Schneidgutauflage abgewandten Seiten zur Schneide 5 hin abgeschragt und dort mit äquidistant zueinander angeordneten Nuten 12 versehen. Die Nuten 12 dienen jeweils zum Führen eines Quermessers 13 mit einer Schneide 14. Mehrere Quermesser 13, beispielsweise drei Quermesser 13, sind mit dazwischen befindlichen Stegbereichen zu einem einstückigen Segment 15 zusammengefaßt. Die Segmente 15 sind nebeneinander auf der Traverse 11 mittels Schrauben 16 lösbar befestigt. Zwischen den Stegbereichen und dem Obermesser 4 wird jeweils ein Durchtritt 17 für einen durch zwei benachbarte Quermesser 13 von einer durch das Obermesser 4 abgetrennten Fleischscheibe abgeschnittenen Fleischstreifen gebildet (bzw. wenn von einer Fleischscheibe ausgegangen wird, für die gebildeten Würfel).

[0014] Die Schneiddicke E für die Fleischstreifen bzw. -würfel wird über den Abstand einer vertikalen Anschlagplatte 18 von der Schneidgutauflage vorgegeben, die unterhalb der Segmente 15 der Quermesser 13 angeordnet ist. Die Anschlagplatte 18 besitzt an beiden Seiten jeweils eine Lasche 19, mit der sie über Schrauben 20 mit der Anschlaghalterung 8 verschraubt ist. Um die Schneiddicke E zu verändern, können zwischen Anschlaghalterung 8 und Laschen 19 eine oder mehrere Distanzplatten 21 angeordnet werden.

[0015] Ferner ist es zweckmäßig, wenn die Anschlagplatte 18 auf der der Schneidgutauflage abgewandten Seite ein sich über die gesamte Breite erstreckendes, oberseitig schräg verlaufendes, etwa U-förmiges Blech 22 trägt, an dem die seitlichen Laschen 19 befestigt sind.

[0016] Beim Schneiden taucht das Obermesser 4, wie dargestellt, in einen kleinen V-förmigen Spalt zwischen der Gegenschneide 1 und dem Abstützkamm 2 ein, während die Quermesser 13 in Nuten des Abstützkamms 2 eintauchen.

55 Patentansprüche

1. Messerkopf für eine Fleischschneidemaschine mit einem Obermesser (4), das eine unterseitige

Schneide (5) zum Zusammenwirken mit einer Schneidgutauflage als Gegenmesser aufweist, und einer Vielzahl von Quermessern (13) mit quer zur Schneide (5) des Obermessers (4) schneidenden Schneiden (14), wobei die Quermesser (13) auf der der Schneidgutauflage abgewandten Seite des Obermessers (4) in Nuten (12) hiervon geführt angeordnet und auf einer Traverse (11) befestigt sind, **dadurch gekennzeichnet, daß** jeweils mehrere Quermesser (13) mit dazwischen befindlichen Stegbereichen zu einem einstückigen Segment (15) zusammengefaßt sind, wobei die Segmente (15) nebeneinander auf der Traverse (11) lösbar befestigt sind.

5

10

15

2. Messerkopf nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Segmente (15) an der Traverse (11) angeschraubt sind.
3. Messerkopf nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Traverse (11) feststehend am Messerkopf befestigt ist und eine sich über die Schneidbreite erstreckende, vertikale Anschlagplatte (18) unterhalb der Segmente (15) der Quermesser (13) in Bezug auf den Abstand zur Schneidgutauflage einstellbar ist.
4. Messerkopf nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Anschlagplatte (18) unter Zwischenschaltung von einer oder mehreren Distanzplatten (21) im Abstand zur Schneidgutauflage einstellbar ist.
5. Messerkopf nach Anspruch 3 oder 4, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Anschlagplatte (18) seitliche Laschen (19) zum Verschrauben mit dem Messerkopf aufweist.
6. Messerkopf nach Anspruch 5, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Anschlagplatte (18) auf der der Schneidgutauflage abgewandten Seite ein sich über die gesamte Breite erstreckendes, oberseitig schräg verlaufendes Blech (22) trägt, an dem die seitlichen Laschen (19) befestigt sind.

20

25

30

35

40

45

50

55

