

14956

14956



-1-

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña  
a la solicitud de

un MODELO DE UTILIDAD, por VEINTE AÑOS en España.

a favor de

D. César Rodríguez Ortiz del Campo, residente en Bilbao  
Huertas de la Villa 16.

por

"UN NUEVO UTIL O HERRAMIENTA PARA EL CORTADO EN TIRAS DE  
LOS FRUTOS."

Inventor: D. César Rodríguez Ortiz del Campo, de naciona-  
lidad española.

---



La invención a que se refiere la presente memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1.930.

La finalidad que se persigue con la realización del invento que vamos a describir en el curso de la presente memoria, es la de incorporar al uso doméstico un nuevo útil o cortante de forma especial y mediante el cual el cortado en tiras de frutos carnosos o de tubérculos, sea operación fácil de ejecutar, al mismo tiempo que práctica y que exija la menor inversión de tiempo posible.

Sabido es que antes de freir los tubérculos como las patatas, se hace necesario el cortar éstas en tiras para que el aceite hirviendo las fría mas facilmente al mismo tiempo que se hacen mas fáciles para ser comidas. En esa operación del cortado en tiras suele emplearse un cuchillo con el cual se dan varios cortes transversales espaciados en toda la sección del tubérculo, el cual se desprenderá en forma de tiras después de realizado otro corte transversal a los cortes anteriores y longitudinal con respecto a la sección que está siendo cortada. Aunque la práctica sea buena, las tiras así cortadas no responden ni con mucho a un grado de uniformidad determinada, empobreciendo la presentación y dificultando a veces el ser fritas, dado que, en virtud de su diferencia de tamaño, el aceite hirviendo freirá antes a las mas pequeñas que a las grandes y, por tanto, cuando éstas queden fritas aquéllas estarán pasadas o quemadas. Para resolución de todos estos inconvenientes se ha ideado el útil a que estamos haciendo referencia, con el cual se conseguirá a mas de un considerable ahorro de tiempo, una perfecta uniformidad en el cortado en tiras de los tubérculos, ganando con ello la necesaria presentación y el importante grado de fritura al mismo tiempo y por igual en cada una de las tiras, pues siendo éstas de exactamente



40 el mismo tamaño, todas se freirán o cocerán a la vez. Lo mismo que para este caso concreto de los tubérculos que hayan de freirse, resolverá este novísimo útil doméstico, el cortado en tiras de todos los demás tipos de frutos carnosos.

45 Su empleo es el mismo que el de cualquier cuchillo, con la particularidad de que en cada pasada sobre una sección determinada del fruto saldrá éste automáticamente cortado en tiras y en una medida ya fija determinada por cada una de las secciones cortantes que este útil lleva entre dos planos paralelos. Para una mejor comprensión en las explicaciones que a continuación vamos a hacer con respecto a este útil, se acompaña a la presente memoria una lámina en la cual se han representado dos vistas: la una general del aparato y la otra durante la operación del cortado.

50 Haciendo referencia a parte superior de la lámina adjunta, en la que se ha representado una vista general del aparato en cuestión, éste está constituido en la forma siguiente:

55 Entre los planos paralelos 1 y 2 troquelados de la misma plancha o chapa acerada y fina de que se componen aquéllos planos, se encuentran los espacios cuadrados o rectangulares que pueden apreciarse en el dibujo, los cuales presentan los perfiles 3 y 4 cortantes determinados por el espesor de la chapa. Esta parte así formada termina en el mango 6, por el cual se toma el útil para su uso.

60 Apoyando el plano 1 sobre el fruto que haya de ser cortado, e imprimiendo al aparato el movimiento que se señala con la flecha A, aquél plano 1 se desplazará sobre la parte superior del fruto, mientras que el plano inferior 2 cortante, también según dijimos en los perfiles 4, penetrará en el fruto cortando una rodaja de espesor equivalente a la distancia o separación entre los planos 1 y 2, la cual, por efecto de los perfiles cortantes 3, cortará automáticamente en tiras aquella rodaja determinada por los planos referidos y en una medida equivalente a la separación que exista entre dichos perfiles 3. La parte señalada con el número 5 e perfil del plano 1, no es cortante y se colocará siempre

65

70



frente al fruto que haya de ser cortado.

75 En la parte inferior de la lámina adjunta se ha repre-  
sentado el aparato durante la operación del cortado de los  
frutos, sosteniendo al aparato por el mango 6 y frente al  
fruto el perfil no cortante 5 del plano 1 y apoyado este  
plano, según dijimos anteriormente sobre el fruto 7, se  
imprimirá al aparato el movimiento señalado con la letra A  
80 por el cual el fruto 7 quedará cortado en las tiras señala-  
das por las flechas 8. Se procederá así sucesivamente hasta  
que no quede del fruto sección alguna para cortar, quedando  
aquél definitivamente cortado en tiras por efecto, según di-  
jimos, del corte combinado de perfiles cortantes de cuadri-  
85 láteros montados unitariamente en una misma base y mango.

hecha la descripción que antecede, es preciso añadir  
que los detalles de realización de la idea expuesta pueden  
variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención,  
que es la que se desprende de los párrafos anteriores y lo  
90 que se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita re-  
caerá sobre las reivindicaciones siguientes:

95 1ª.- NUEVO UTIL O HERRAMIENTA PARA EL CORTADO EN TIRAS  
DE LOS FRUTOS, caracterizado porque se compone esencialmen-  
te de dos planos paralelos, entre los cuales se desarrollan,  
espaciados entre sí una cierta distancia, una serie de  
perfiles cortantes troquelados de la misma chapa de que se  
componen aquéllos planos, de forma que presentan al corte el  
100 perfil o espesor de la misma, formando una serie de cua-  
driláteros adyacentes, dos de cuyos lados los limitan los  
planos paralelos y los otros dos la serie de tiras de cha-  
pa, cuyo perfil es cortante, junto con el perfil de uno  
de los planos paralelos.

105 2ª.- NUEVO UTIL O HERRAMIENTA PARA EL CORTADO EN TIRAS  
DE LOS FRUTOS, según la reivindicación anterior, caracte-  
rizado porque el perfil de uno de los planos paralelos,



110

y resto de los perfiles cortantes, solidarios o no a un mango por el cual se sostiene el aparato para facilitar el uso del mismo,

115

3<sup>a</sup>.-nuevo útil o herramienta, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque mediante el uso de este útil se hace posible el cortado del fruto en varias tiras, independientes una de otra y con un solo movimiento longitudinal o transversal sobre aquél.

120

4<sup>a</sup>.- NUEVO UTIL O HERRAMIENTA, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque este útil puede ser construido con cualquier clase de materiales, simplemente o combinados entre si.

125

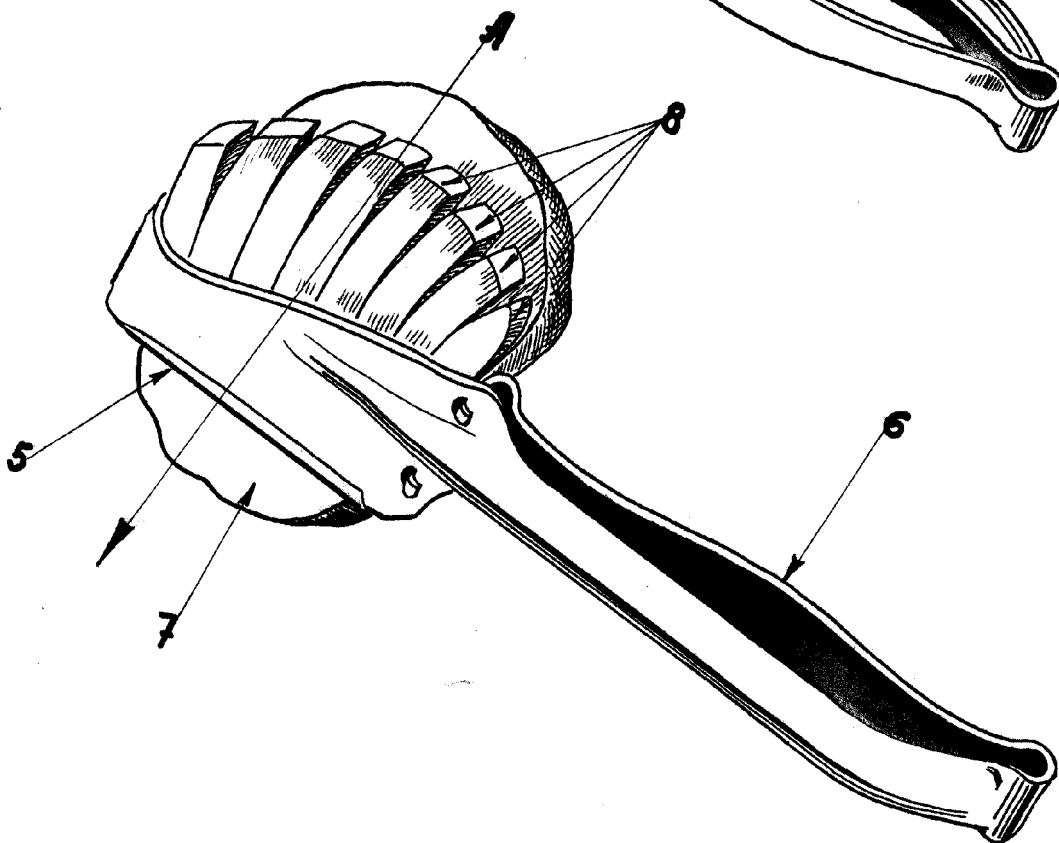
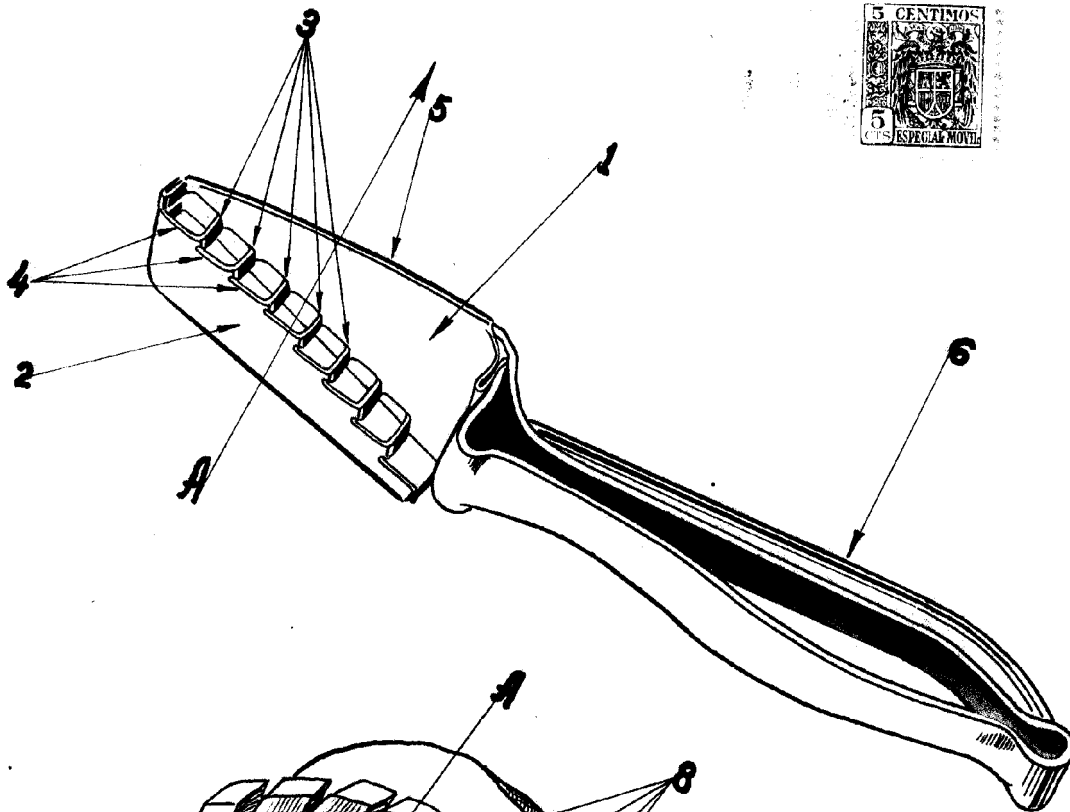
5<sup>a</sup>.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el modelo de utilidad que se solicita un NUEVO UTIL O HERRAMIENTA PARA EL CORTADO EN TIRAS DE LOS FRUTOS.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de cinco páginas, escritas a máquina y dibujos que se acompañan.

Madrid, 26 de Abril 1.947.

ALFONSO UNGRIA

14956 14956



ESCALA VARIABLE

MADRID, 26 DE abril DE 1947

ELFONSO URRUTIA

*[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]*