

16138



MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de D. José Mendivil Leibar, de nacionalidad española, domiciliado en Renteria (Guipuzcoa) -----
por un "Aparato prensa-purés" -----

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 A pesar de los muchos y variados aparatos prensapurés existentes en el mercado no hay ninguno hasta la fecha que haya llegado a realizar bien la operación de pasar el puré, sobre todo en cantidades de alguna consideración como se requiere en hoteles, fondas, pensiones, comunidades y en general donde precisa suministrarlo para servir muchos platos.

10 La circunstancia de ser los materiales de que se forman los purés, en general de masa rebelde a su transformación, hace que el trabajo resulte penoso, sucio y moles -



to en la mayor parte de los casos por no disponer de un elemento verdaderamente práctico para realizarlo como se realizan otros trabajos análogos tales como el picado de carnes, el rallado de pan, la molienda de café y otros de igual aplicación culinaria, que hoy día se realizan mecánicamente con aparatos caseros, al alcance de todo el mundo.

Fruto de estudios y de muchísimas pruebas salvando innumerables inconvenientes, el autor del presente Modelo de Utilidad ha realizado un aparato prensapurés que presenta curiosa y práctica novedad en esta clase de aparatos, reuniendo a ella una eficiencia evidente por la sencillez de su manejo y óptimo rendimiento, al alcance de cualquier persona.

Basado en el sistema de rotación a manivela y caracterizado por el hecho de manibrarse por excéntrica, el aparato de que se trata salva todos los inconvenientes apuntados.

Para su mejor comprensión e ilustración de esta Memoria descriptiva, se acompañan los dibujos de la hoja adjunta en la que a título de ejemplo se representa un caso de realización práctica.

Para ello, la Fig.1 representa en alzado y corte vertical, una vista del prensapurés completo.

La fig.2, a escala menor, representa el mismo prensa-



purés en corte vertical y alzado que permite ver su mecanismo interior.

Prescindiendo de aquellos detalles comunes a todos los aparatos similares, que no necesitan explicación especial por ser sobradamente conocidos de todo el mundo, tales como la manivela, tornillos de fijación y otros de análoga importancia, basta observar dichas figuras para comprender el funcionamiento y constitución de este prensa-purés, compuesto de la tolva -1- de entrada de los materiales, unido al cuerpo prensador -2- que a su vez lo está al soporte -7- por retención con el tornillo -8-.

La parte mas característica objeto de este Modelo de Utilidad, estriba en el prensado por excéntrica -10- que se realiza al girar el tambor rotativo -4- dentro del cilindro colador -5- llevando dicho tambor -4- acoplada en su interior, la regla prensora -9- en forma que al girar el mismo, hace que esta regla -9- realice un movimiento de vaivén, que es utilizado para tomar y conducir en cada media vuelta, una cantidad determinada de cocimiento o preparado procedente de la tolva -1- en la que previamente se halla dispuesta, para ser convertida en puré.

Una vez tomada esta cantidad de cocimiento o preparado, la regla -9- lo traslada nuevamente, resbalandola por el cilindro colador, que presenta en la parte inferior -5- enrejado o taladrado con orificios diminutos



pasando ó colandose por ellos la masa, en virtud de la presión que se ejerce al rodar con la manivela el eje del tambor -4-, con la regla -9-, que le obliga a la masa a ser colada.

5 La tolva -1- puede ser fija o desmontable, de dimensiones variables, según las necesidades a satisfacer el prensapurés y a voluntad del comprador, por cuya circunstancia, el cilindro colador -5- puede ser también intercambiable por otros de distinto diámetro y distintos orificios.

10

La regla prensora -9- puede ser lisa, para la mayoría de los casos, pero en otros es acanalada como en el caso por ejemplo de pasar tomate, con objeto de que las innumerables pepitas o simientes, sean eliminadas, como requiere toda salsa de una buena cocina.

15

El cilindro colador -5- está alojado y enchavetado entre la tapa -3- y el cuerpo -2-, y fuertemente sujeto por tres espárragos o tornillos con sus correspondientes tuercas mariposas, formando un conjunto de resistencia para las altas presiones a que puede estar sometido el aparato.

20

El cuerpo -2- esta chaveteado y presionado por el tornillo -8- impidiendo en absoluto el giro del soporte -7-

25

Dado el destino y uso de este aparato, todas las piezas componentes van protegidas por un baño de material



anticorrosivo, permitiendo que la limpieza del mismo sea de extrema sencillez y su desmontaje total, facilísimo, presentando la ventaja de que por su fácil manejo y limpieza no es necesario mancharse las manos al operar con la masa a colar.

Podrán ser variables en este Modelo de Utilidad, las dimensiones del aparato en conjunto o en sus elementos, capacidad de rendimiento, clase de materiales y en general todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del mismo.

N O T A

Se reivindica como objeto del presente Modelo de Utilidad;

1.- Aparato prensa-purés, caracterizado esencialmente por realizar el prensado de los cocimientos o preparados que forman la masa a convertir en puré, por la acción de una regla acoplada a un tambor que gira excéntricamente en el interior de un cilindro colador horizontal, proporcionando con dicho giro del tambor, un movimiento de vaivén a la regla que se mueve rozando las paredes interiores del cilindro en virtud de lo cual, esta regla toma cantidad de masa suficiente, procedente de una tolva acoplada en el cuerpo del aparato, obligando a esta masa a pasar por el colador o tamiz, de enrejado o taladrado y de dimensiones variables, constituido en la parte baja del cilindro, todo ello realizado, con materiales metáli-



cos u otros adecuados, de manera tal, que montado en soporte adecuado para su emplazamiento y fijación sobre el tablero de una mesa o sitio análogo, funciona por giro de una manivela acoplada al eje del tambor excéntrico.

5 2.- Aparato prensa-purés, según reivincación 1, caracterizado esencialmente porque la regla acoplada al tambor excéntrico, puede ser lisa rectangular o de cualquier otra forma adecuada para ejercer la presión sobre la masa o bien puede ser acanalada en forma que permita eliminar
10 las pepitas, simientes u otros cuerpos análogos, al ejercer la presión sobre cierta clase de productos como por ejemplo, de tomate, para la confección de salsas, pasando por el colador solamente la pulpa.

 3.- Aparato prensa-purés, según reivindicaciones 1 y 2,
15 caracterizado esencialmente por que tanto la tolva como el cilindro colador y tambor excentrico correspondientes pueden ser intercambiables y de dimensiones variables para satisfacer capacidades de producción mas o menos elevadas.

20 4.- Aparato prensa-purés, según reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado esencialmente porque las aberturas por donde ha de pasar la masa para convertirse en puré, pueden ser de cualquier forma y disposición, enrejado
de tejido metálico, taladrado o cualquier otra de tama-
25 ños variables.



5.- Aparato prensa-purés, según reivindicaciones 1,2, 3 y 4, caracterizado esencialmente porque es desmontable fácilmente para su limpieza y conservación y sus piezas o elementos pueden ir protegidos por baños o capas de material contra las corrosiones u oxidaciones.

6.- APARATO PRENSA-PURES.

Consta la presente memoria descriptiva de siete hojas mecanografiadas, numeradas y escritas por una sola cara y una hoja de planos.

10 Madrid a quince de Noviembre de mil novecientos cuarenta y siete.

JOSE MENDIVIL LEIBAR

P.A.

MANUEL DE SAFAEL



FIG. 1

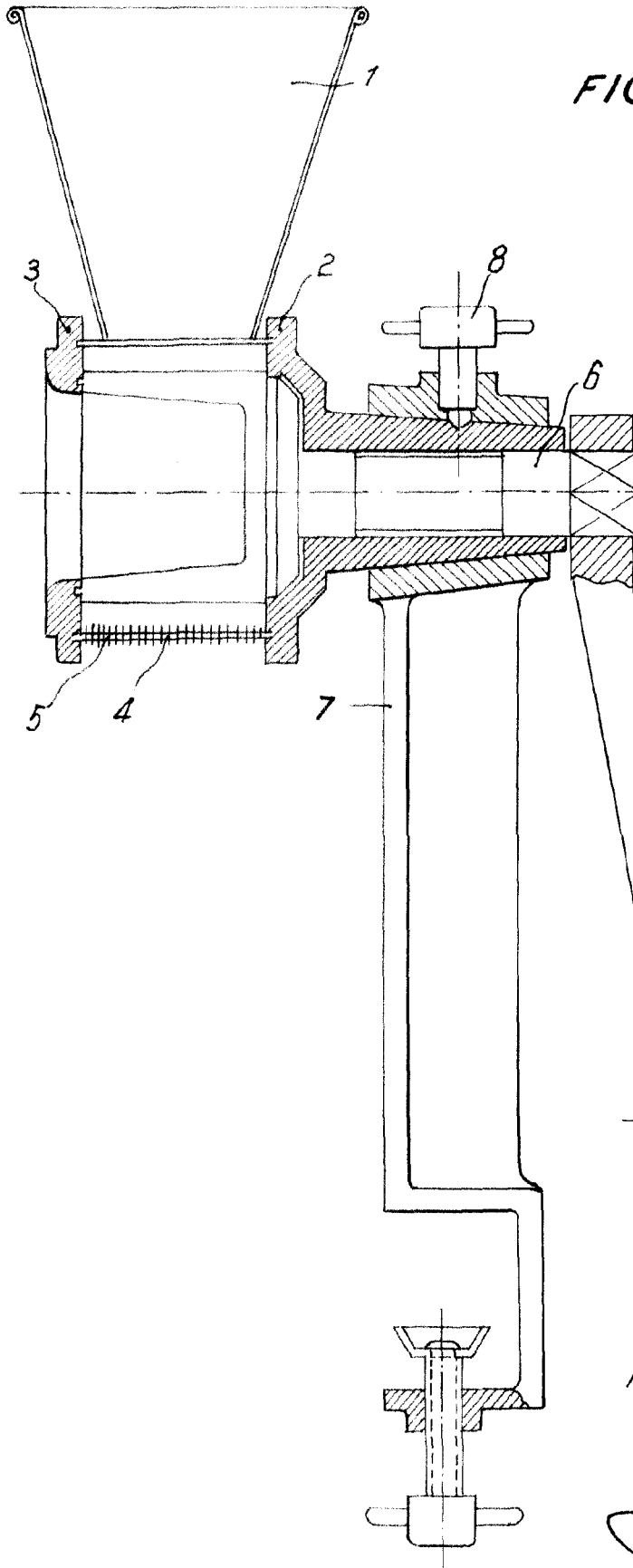
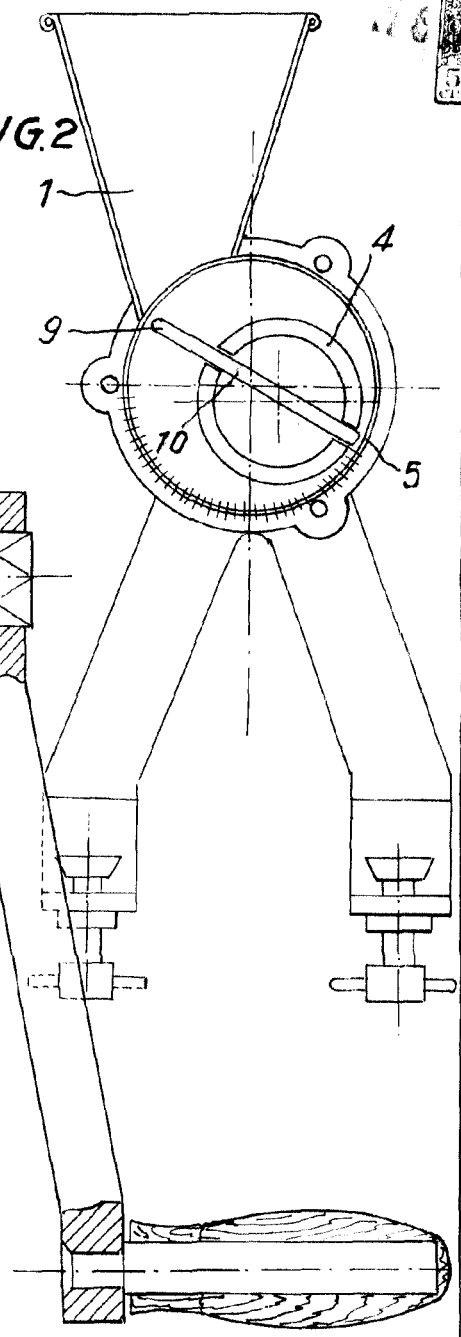


FIG. 2



Madrid 9 de Noviembre 1947
P. A.

MANUEL DE RAYAN
[Signature]