



16551

MODELO DE UTILIDAD

por "Una aguja para mechar carne, embutidos y similares".

a favor de Don Enrique FACERIAS SALES, domiciliado en Barcelona, calle Muntaner, nº 340.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5

10

Las agujas para mechar carne y similares, que se vienen utilizando actualmente, están simplemente constituidas por un largo cuerpo tubular que presenta una amplia entalla longitudinal, estando dicho cuerpo fijado a un mango por uno de sus extremos y terminando en afilada



5 punta por el otro. Tales agujas adolecen del inconveniente de que para dejar la mecha dentro de la masa al retirar la aguja, hay que manipular de manera incómoda (generalmente interponiendo un dedo a modo de tope), y con riesgo de lesionarse por pinchazo la persona que manipula.

10 La aguja para mechar, objeto del presente modelo de utilidad, evita de una manera absoluta los citados inconvenientes, y está representada en el dibujo adjunto, siendo en el mismo: Fig. 1, una vista lateral exterior; Fig. 2, una vista también lateral en corte por un plano longitudinal de simetría; y Fig. 3, un corte transversal.

15 Se caracteriza la aguja de referencia por el hecho de que constituyéndola un cuerpo tubular -1- en el que hay configurada una entalla longitudinal -2-, como es normal, va dispuesto en el interior de dicho cuerpo, con suscepti- bilidad de poder desplazarse a su largo, un tope corredizo -3- del que sobresale lateralmente una espiga -4- apropósi- to para que, pasando por la entalla -2-, permita inmovili- zar el tope al moverse la aguja.

20 También como es normal, el cuerpo tubular -1- pre- senta afilado uno de sus extremos -5-, y el otro -6- aco- plado a un mango cualquiera -7-.

25 Con la aguja descrita resulta sencillísima y exen- ta de peligro la operación de mechar, puesto que una vez in- troducida aquella en la masa, basta retener el tope -3- co- jiendo la espiga -4- y tirar del mango -7- con lo cual di- cho tope inmovil impide que al salir la aguja se salga con ella la mecha.

30 En la aguja descrita podrán ser cualesquiera sus detalles configurativos y constructivos en lo que no afecte



16551

a la prevista función de sus pieza básicas y asimismo podrán variar los medios utilizados para evitar que el tope -3- se salga del cuerpo -1- al llegar al extremo libre de éste.

N O T A

5 Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

12.- Una aguja para mechar carne, embutidos y similares constituida por un cuerpo tubular (1) en el que hay configurada una entalla longitudinal (2) como es normal, caracterizada por el hecho de ir dispuesto en el interior de dicho cuerpo, con susceptibilidad de poder desplazarse a su largo, un tope corredizo (3) del que sobresale lateralmente una espiga (4) a propósito para que, pasando ella por la entalla (2), permita inmovilizar el tope al moverse la aguja, pudiendo ser cualesquiera los medios utilizados para evitar que el citado tope (3) se salga del cuerpo de la aguja al llegar al extremo libre de ésta.

22.- UNA AGUJA PARA MECHAR CARNE, EMBUTIDOS Y SIMILARES.

80 Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo mostrado en el adjunto dibujo y descrito en la presente memoria que consta de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 3 enero 1948.

ENRIQUE FACERIAS SALES

p/a

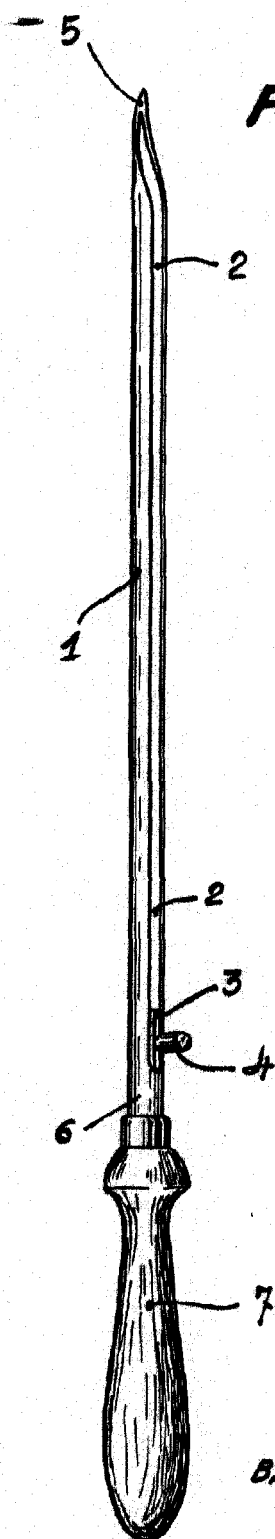


FIG. 1

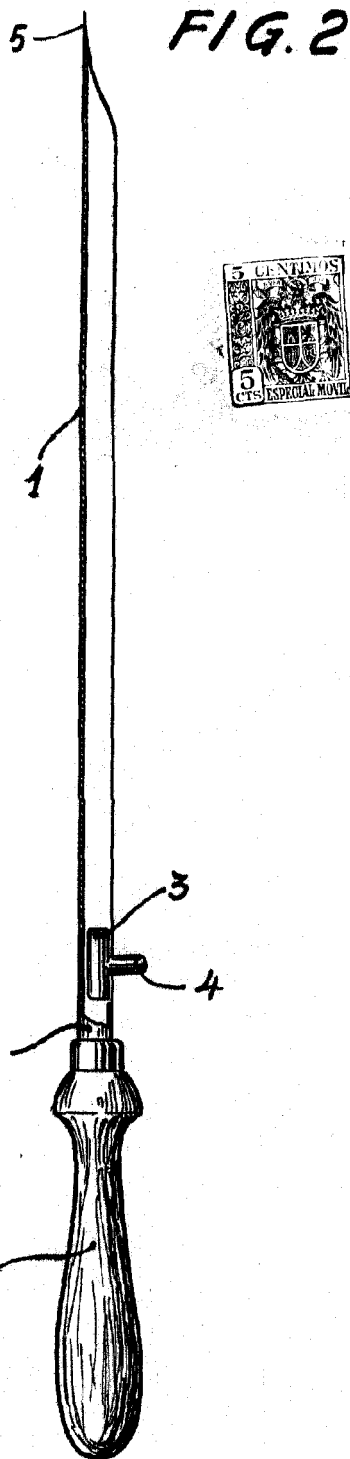


FIG. 2

FIG. 3



BARCELONA, 3 ENERO 1948.

R. F.

*[Handwritten signature]*

ESCALA VARIABLE