

16879

**MODELO DE UTILIDAD**  
=====

por "Una maquinita manual para usos de cocina".

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

=====

5

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

La maquinita manual a que se refiere el presente modelo de utilidad, se caracteriza por la particular estructura de su conjunto y apropiada disposición para poder con ella; cortar patatas y otros tubérculos y verduras ya sea a rajas de grosor variable a voluntad, ya sea en prismas, pudiendo adaptarse en ella los elementos necesarios para servir también de pasa-purés.

Tal maquinita aparece representada en el dibujo



Tal maquina aparece representada en el dibujo  
 que acompaña a la presente memoria, siendo en el mismo:  
 Fig. 1, una vista de conjunto en perspectiva; Fig. 2, una  
 vista demostrativa de la forma de manipular con ella para  
 5 cortar tubérculos y similares en rajadas; Fig. 3, una vista  
 demostrativa de la forma de obrar para cortar tubérculos  
 y similares en prismas; y Fig. 4, una vista demostrativa  
 de la forma de obrar como pasa-purés, llevando adaptados  
 los elementos anexos de quita y pón necesarios para ello.

10 La maquina que nos ocupa está constituida por  
 dos largueros -1-1'- cuyos extremos van unidos a los pies  
 -2-2'- ya sea quedando éstos fijos, ya sea pudiendo girar  
 alrededor de los pernos -3- de fijación, siendo al mismo  
 tiempo los pernos -3- que unen los extremos anteriores de  
 15 los largueros con el correspondiente pie, eje de giro de  
 una plataforma -4- de longitud conveniente para poder cum-  
 plir su función prevista, cuya inclinación con respecto a  
 las aristas o planos superiores de los referidos largueros  
 puede regularse mediante un pasador transversal -5- sus-  
 20 ceptibles de colisar por sus extremos a lo largo de agujer-  
 os simétricos -6- practicados en lugar conveniente del  
 cuerpo de los largueros, pudiéndose fijar la situación del  
 pasador citado mediante tornillos de presión -7-, y lográn-  
 dose la variable inclinación de la plataforma -4- por sim-  
 25 ple apoyo sobre el pasador, de las aletas inclinadas late-  
 rales -8- de que aquella va apropósitamente provista.

Es además característico de la maquina que nos  
 ocupa el hecho de presentar cada larguero -1-1'- dos enta-  
 llas -9-10- y -9'-10'- respectivamente, que se corresponden  
 30 dos a dos en sentido transversal o sea la -9- con la -9'-



5 y la -10- con la -10'-; dichas entallas tienen perfil apropiado para poder encajar en ellas los soportes respectivos de la cuchilla -11- (Fig. 2), de un marco porta-cuchillas -12- (Fig. 3), o de un vaso o recipiente cilíndrico -13- de paredes y fondo perforados (Fig. 4).

10 Finalmente, en la parte posterior de los largue-  
ros -2-1'- vá fijado el montante -14- cuyo extremo superior es punto de apoyo de la palanca -15- de la que pende el disco presionador -16- enlazado a su vez con el montante -14- mediante el brazo -17- articulado por ambos extremos de forma que en conjunto queda determinado un sistema de articulaciones en paralelógramo a fin de que el descenso del disco -16- se efectúe manteniendo su horizontalidad; todo ello bajo magnitudes apropiadas para que el referido disco des-  
15 cienda centrado respecto al rectángulo virtual que determinan las cuatro entallas -9-9'-10-10'- de los largueros.

De acuerdo con lo descrito, para cortar tubérculos en rajás (Fig 2), bastará levantar la palanca -15- para que no obstaculice las manipulaciones; adaptar en las entallas -9-9'-10-10'- los soportes ya apropiadamente establecidos en la cuchilla -11-, cuyo filo se enfrenta con el borde libre de la plataforma -4-; y graduar la inclinación de ésta para que su citado borde libre quede a un nivel más bajo que el filo de la cuchilla, dependiendo de éste desnivel el  
20 grosor de las rajás obtenidas; se manipula desplazando el tubérculo a cortar apretándolo contra la plataforma -4-, hacia la cuchilla -11-.

Para cortar tubérculos y similares en prismas (Fig. 3), basta adaptar en las entallas -9-9'-10-10'- el  
30 bastidor o marco -12- porta-cuchillas; colocar encima de



dicho marco el tubérculo a cortar y apretarlo con el disco -16- al presionar hacia abajo la palanca -15-.

5 Para utilizar la máquina como pasa-purés (Fig. 4), se adapta en las entallas -9-9'-10-10'- los soportes del vaso perforado -13-, y también en la cara inferior del disco -16- el pistón cilíndrico -18- cuyo diámetro es ligeramente menor que el del vaso -13-; se introduce en el vaso referido el tubérculo o verdura a pasar y se manobra la palanca -15- como en el caso anterior.

10 Aunque las diversas piezas que constituyen la máquina descrita podrán presentar cualquier perfil, en la práctica será preferentemente de fleje. Además, podrán variar en la misma los medios utilizados para el mútuo acoplamiento de sus diversas piezas mientras sea permitida su función, 15 así como también los respectivos perfiles de éstas.

#### N O T A

=====

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

20 1º.- Una maquineta manual para usos de cocina constituida por dos largueros (1-1') cuyos extremos van unidos a los pies (2-2') fijos o giratorios, determinando pies y largueros, un bastidor en cuyo extremo anterior va sujeta con posibilidad de giro una plataforma (4) de longitud apropiada a su función y cuya inclinación con respecto a las 25 aristas o planos superiores de los largueros referidos pue-



de regularse mediante un pasador transversal (5) susceptible de colisar por sus extremos a lo largo de agujeros (6) que bajo situación simétrica aparecen practicados en lugar conveniente del cuerpo de los largueros, pudiéndose fijar su situación mediante tornillos de presión (7), dependiendo 5 pues la inclinación de la plataforma (4) del lugar en que sus nervios o aletas laterales inclinadas (8) se apoyen sobre el citado pasador transversal.

29.- Una maquineta manual para usos de cocina según 1) caracterizada por presentar cada uno de los largueros (1-1') en lugar apropiado a partir de su borde superior, entallas (9-9'-10-10') en las que puedan introducirse para sus suspensión los soportes de los elementos de quita y pón anexos, necesarios para utilizar la maquineta, tales como 15 los soportes de la cuchilla (11), los de un marco portacuchillas (12), o los de un vaso o recipiente perforado (13).

30.- Una maquineta manual para usos de cocina según 1) y 2) caracterizada por ir fijado en el extremo posterior del bastidor o sea de los largueros (1-1'), un montante (14) cuyo extremo superior es punto de apoyo de una palanca (15) de la que pende un disco presionador (16) enlazado a su vez con el montante (14) citado, mediante un brazo (17) artivulado por ambos extremos, determinándose en conjunto un sistema de articulaciones apropiado para 25 que el descenso del disco (16) presionador, al maniobrar la palanca (15), se efectúe centrado con respecto a los elementos que soportan las entallas de los largueros y manteniendo su horizontalidad al efectuar su trabajo útil.

31.- Una maquineta manual para usos de cocina según 1), 2) y 3) pudiendo fijarse de quita y pón en el 30



- 6 -

16879

disco presionador (16), cuantos elementos anexos se crea conveniente tales como pistones, (18), moldes y demás.

52.- UNA MAQUINITA MANUAL PARA USOS DE COCINA.

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

Barcelona, 19 febrero 1948.

ENRIQUE FACERIS SALES

p/a



FIG. 1

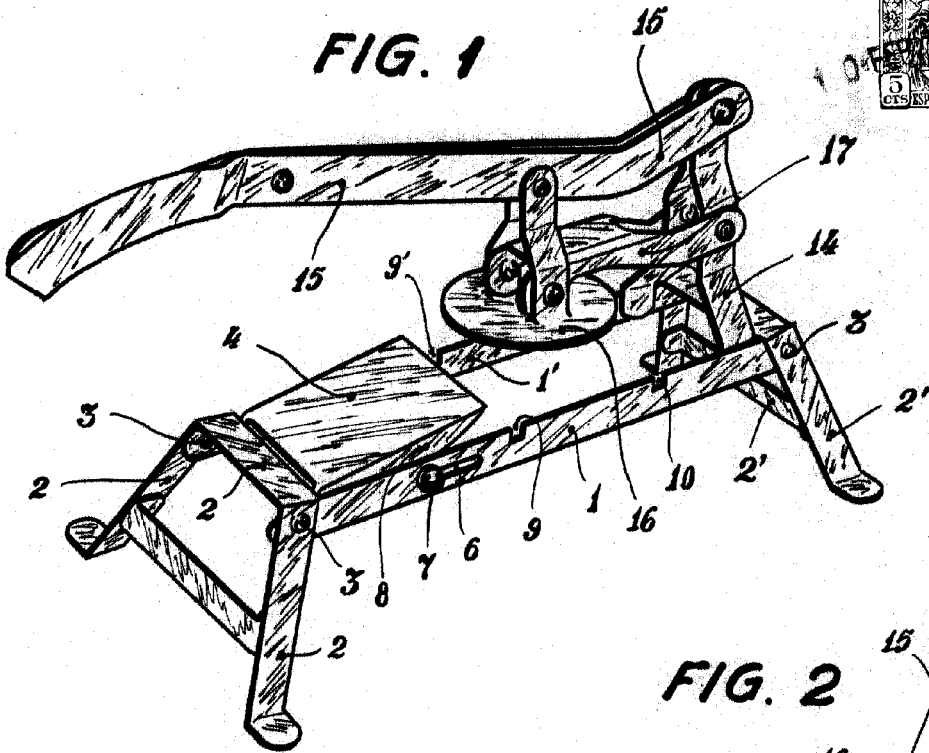


FIG. 2

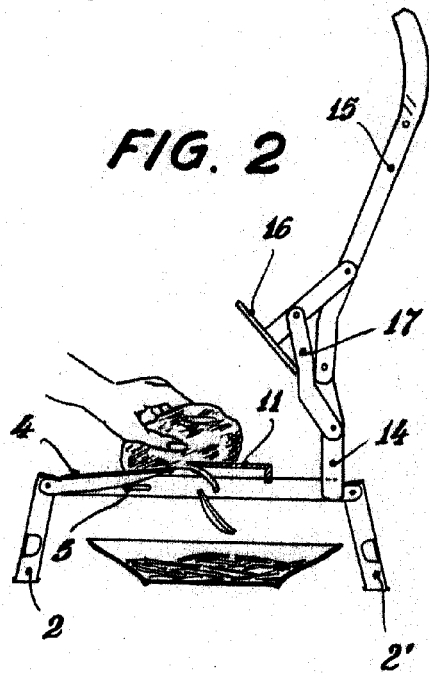


FIG. 3

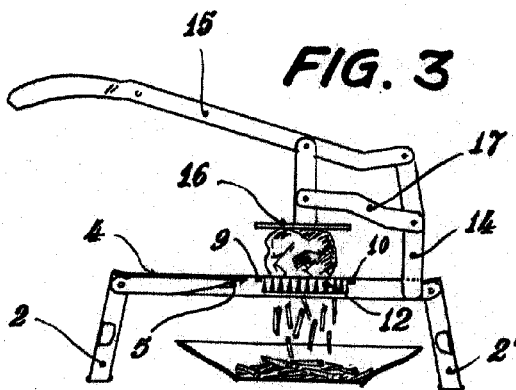
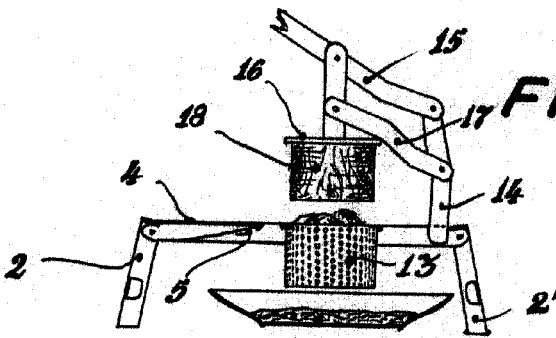


FIG. 4



BARCELONA, 19 DE FEBRERO DE 1948.  
P. A.

*E. Figueras*

ESCALA VARIABLE