

21754



754

Solicitud de PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

Memoria Descriptiva

sobre

"EXPRIME FRITAS".

a favor de

D. Antonio Delicado Vidal, de nacionalidad española,
residente en Madrid, General Sanjurjo, 38.

Prioridad: ----- ooo -----

Este aparato viene a resolver, las dificultades y poca
higiene, de los distintos modelos que hoy en día se venden en
el comercio, El más conocido y vulgar, es el recipiente de
cristal o metal, empleado en los Cafés y casas particulares,
5 - en que despues de partir el limón o naranja en dos mitades,
se aplican por separado, oprimiéndolas sobre la alcachofa,
dándole varias vueltas, contaminando en esta operación el
jugo, con el lavado de las yemas de los dedos, no siempre
limpias. Los otros sistemas conocidos, obtienen el líquido,
10 - oprimiendo la fruta en una prensa y sacando el jugo al ex-
terior, despues de haberse mezclado con las impurezas de la
cáscara, siempre sucia.



21754

5 - El exprime frutas que se protege evita estas faltas de higiene, ya que la fruta se conserva entera y el jugo se extrae directamente de su interior y es conducido al vaso, alimento (carne, pescado, ostras, etc.,) o recipiente, sin sufrir ninguna contaminación, logrando al mismo tiempo el mayor rendimiento útil posible.

10 - Consta dicho aparato, de dos partes principales y tres secundarias, que pueden separarse, para proceder a su limpieza, despues de ser usado. Entre las partes principales se cuentan, el juego de palancas P-P' (figura 1a), que en su parte inferior, presenta una concavidad C-C', destinada a ponerse en contacto con la fruta y oprimirla, haciendo presión de aproximación lenta y suave, en los extremos E-E'. En el interior de esta concavidad, existen unos nervios, que
15 - oprimen la fruta en su parte central, para que la extracción del jugo sea total.

El juego de palancas, se encuentra articulado en su parte más inferior a una pieza M, en forma de cruz (figura 2a) permitiendo el juego de aproximación o separación de las
20 - mismas, por medio de unos pasadores L-L', que unen las palancas a la cruz M.

La otra parte principal, es el vástago perforado V, (figura 3a) que se introduce dentro de la fruta, atravesándola en sentido longitudinal. Su punta R, tiene la forma
25 - ojival, pudiendo separarse por tener su rosca B, operación que solo se llevará a efecto, cuando se quiera limpiar el interior del vástago después de usado. Casi toda su superficie, se encuentra perforada, para que el jugo de la fruta, penetre en el interior del tubo y descienda por D, para salir por la boca J, cuando tenga destornillado su tapón T. En
30 -



754

5 - la parte inferior del vástago, se encuentra disminuida su sección en H teniendo su rosca correspondiente, para atornillarlo en el centro K, de la pieza M. Termina el vástago en su parte final J, que tiene en su extremo inferior, la rosca correspondiente para atornillarlo en el tapón T. En el sitio S, donde termina la parte perforada del vástago, se encuentra soldada una cazolota N, destinada a descansar la fruta que se ha de oprimir para extraerle el jugo.

10 - La figura 4ª, presenta el aparato cerrado y visto de frente.

15 - Para emplear el exprime frutas que se protege, se tiene atornillado al vástago, su punta R, y su tapón T; dispuesto de esta forma, se le quita al limón o naranja, un casquete de cáscara en uno de sus brotes, para que sienta perfectamente en el casquete N; inmediatamente se atraviesa la fruta con el vástago V, en sentido longitudinal, hasta que descansa sobre la citada cazolota N. En esta operación, ya ha corrido por el interior del tubo-vástago, parte del jugo, que no sale al exterior, por impedirsele el tapón T. Es pues necesario, aproximar el exprime fruta, al recipiente o alimento y en este momento, quitar el tapón T, que se encuentra a rosca. Inmediatamente, se procede a aproximar suavemente, para 20 - que la fruta no se reviente, los brazos de la palanca E-E', y el jugo penetrará por los taladros del vástago V, y recorriendo su interior, saldrá por su boca J. Separadas las palancas, se da a la fruta, un cuarto de giro y se vuelve a presionar con las palancas, repitiendo esta 25 - operación, dos o tres veces, hasta extraer todo el jugo 30 -



1754

de la fruta.

5 - Terminada la operación, se destornilla el punzón vástago, de la pieza M y después de quitarle su punta R y tapón T, se procede al lavado interior, aproximándolo al grifo de una fuente y limpio todo el aparato, se seca bien con un paño, en espera de ser nuevamente usado.

N O T A

En resumen; la presente patente de modelo de utilidad recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

10 - 1a.- Exprimo frutas, caracterizado por comprender un juego de palancas, que, en su parte inferior, presenta una concavidad destinada a ponerse en contacto con la fruta y oprimirla, haciendo presión de aproximación lenta y suave, en sus extremos; en el interior de la concavidad, se disponen unos nervios que oprimen la fruta en su parte central,
15 - para que la extracción del jugo sea total.

2a.- Exprimo frutas, según la reivindicación anterior, caracterizado, por articular el juego de palancas, en su parte más inferior, con una pieza en forma de cruz, permitiendo el juego de aproximación, o separación de las mismas, mediante unos pasadores, que unen las palancas a la
20 - pieza en forma de cruz.

3a.- Exprimo frutas, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por comprender un vástago perforado, que se introduce dentro de la fruta, atravesándola en sentido longitudinal; su punta tiene forma ojival, pudiendo separarse, por medio de su rosca, operación precisa para la limpieza de interior del vástago, una vez usado, poniendo el jugo de la fruta en el interior del tubo, por
25 - la superficie perforada, y descendiendo para salir por la
30 -

21754



boca inferior, cuando se destornilla su tapón.

5 - 4a.- Exprime frutas, según las reivindicaciones anteriores. caracterizado porque, en la parte inferior del vástago, se disminuye sensiblemente su acción, teniendo su rosca correspondiente, para atornillarlo en el centro de la pieza, en forma de cruz; termina el vástago en su parte final, que en su extremo interior, posee la rosca correspondiente, para atornillar el tapón, disponiéndose, por último, en donde termina la parte perforada del vástago, 10 - una cazoleta, soldada, que se destina a descansar la fruta que se ha de oprimir para extraer su jugo.

5a.- "EXPRIME FRUTAS".

Según se describe en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos

Madrid, 21 de Diciembre de 1,949



FIG. 1

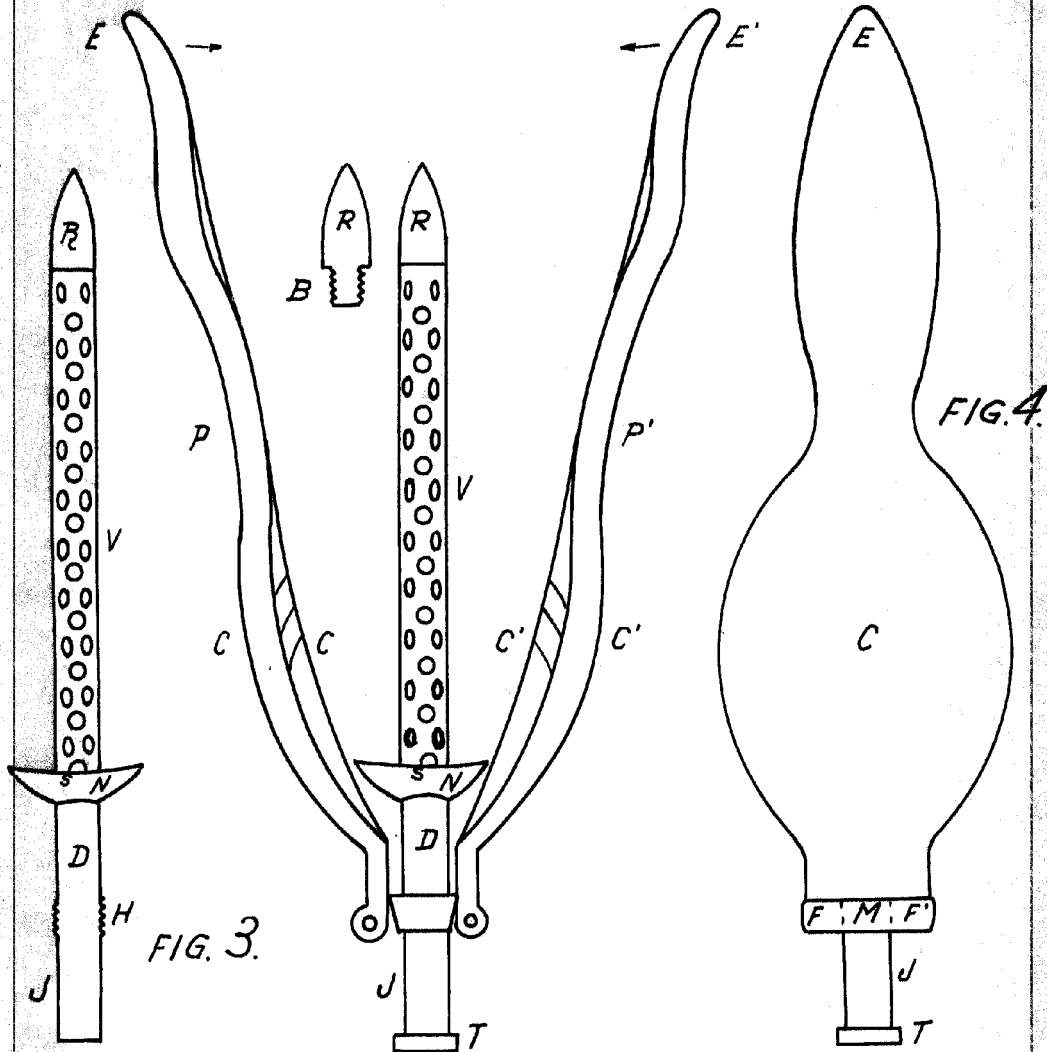
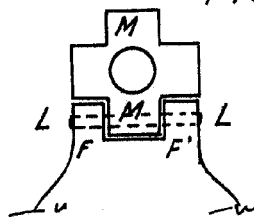


FIG. 3.

FIG. 2.

FIG. 4.



ESCALA VARIABLE

21 de 1949
[Signature]