

22965

22965



BR. 1950

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

**MODELO DE UTILIDAD.**

**PAIS : ESPAÑA.**

**DURACION : 20 AÑOS.**

**OBJETO : "BATIDORA PARA LIQUIDOS, HUEVOS, CREMAS Y  
"SIMILARES".**

**A nombre de : DON DOMINGO AIZPITARTE ZUBIAURRE.**

**Domiciliado en : EIBAR (Guipúzcoa).**

**Nacionalidad : ESPAÑOLA.**



Tiene por objeto este Modelo de Utilidad la protección de una batidora para líquidos, huevos, cremas y similares.

Está constituida esta batidora por un tubo cilíndrico con un taladro pasante 1 que va metido por el extremo superior en un pomo 2 y por el inferior en el casquillo roscado 3; en el interior del tubo cilíndrico va el muelle espiral 4. A través del orificio roscado del casquillo, va guiada una varilla roscada igualmente con paso helicoidal, en cuya extremidad superior lleva un tope 5 por el interior del casquillo y tubo cilíndrico que sirve también de asiento al muelle, y por la parte inferior terminando con las alas figurando una pera.

Para el accionamiento, basta simplemente que se mantenga la verticalidad de la batidora mientras se opera en el pomo hacia abajo y lo mismo al cesar la presión hacia arriba para obtener el resultado deseado, pues tanto al bajar como al subir el pomo se hace girar a la varilla y por consiguiente a la pera, en un sentido y en otro.

La figura 1 muestra una vista de la batidora cuando se halla en posición normal, seccionada la parte superior.

La figura 2 muestra la vista de la batidora cuando el pomo ha bajado hacia el tope, una vez presionado.

### REIVINDICACIONES

1ª.- Batidora para líquidos, huevos, cremas y similares, caracterizada por un tubo cilíndrico con un pomo o presionador por el extremo superior y un casquillo roscado en el otro extremo inferior.

2ª.- Batidora, según la reivindicación 1ª., caracterizada por estar formada de una varilla roscada con paso helicoidal

- 2 -  
22965



y formada de unas aletas hacia abajo, las cuales cuando giran sirven para remover los líquidos, huevos, cremas y similares.

3ª.- Batidora, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el accionamiento de la misma se efectúa con una sola mano manteniéndola sencillamente en posición vertical al presionar en el pomo, que empieza a descender a medida que la varilla al girar va escondiéndose a través del casquillo en el tubo cilíndrico y al comprimirse el muelle que va en su interior. Cuando se cesa de presionar en el pomo, éste se eleva con rapidez desenroscando la varilla del casquillo y girando en sentido inverso.

4ª.- "BATIDORA PARA LIQUIDOS, HUEVOS, CREMAS Y SIMILARES".

Madrid, 20 de abril de 1.950.

DOMINGO AIZPITARTE ZUBIAURRE

P. A.

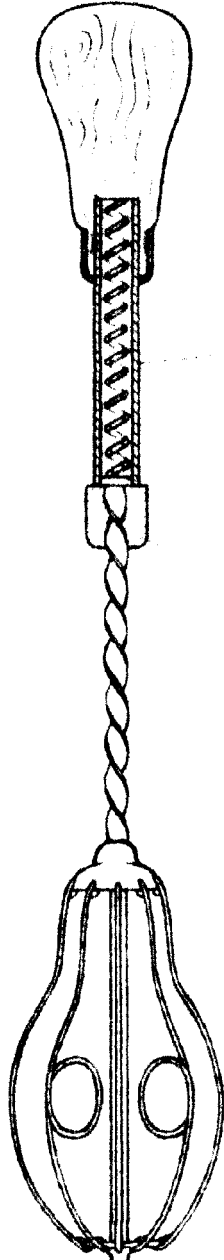


22965

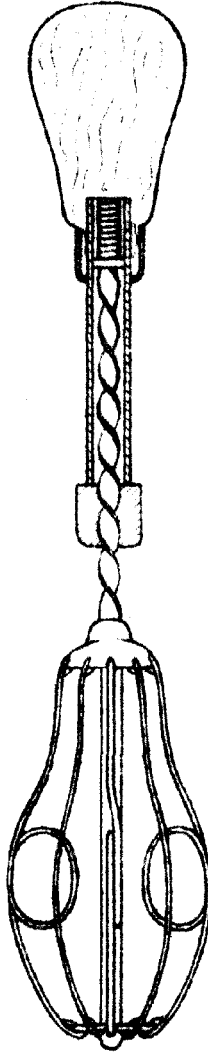


Fig 1

Fig 2



- 2
- 4
- 1
- 6
- 3
- 5



ESCALA VARIABLE

Madrid, 20 de abril de 1.950.

P. A.

Domingo Alarcón Zubizarra  
EIBAR