



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de Don HANS-PETER MULLER y Don ANGEL MARTÍNEZ LAGE, de nacionalidad suiza y española respectivamente, ambos domiciliados en Barcelona, calle Bailén, 82, por "DISPOSITIVO PARA CORTAR EN FORMA DE TAJADA EMBUTIDOS, PAN, LEGUMBRES, FRUTAS Y SIMILARES".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un dispositivo que permite cortar en tajadas de queso uniforme embutidos, pan, legumbres, frutas y similares.

- Este dispositivo se caracteriza porque el soporte para la cuchilla presenta una aleta, que se emplea como mango, la cual está dispuesta perpendicularmente con relación a la superficie de aquella cuchilla, comprendiendo aproximadamente toda la longitud de esta última, presentando además dicho dispositivo otra aleta colocada en ángulo recto con la primera, constituyendo la guía.
- 5.
- 10.



En el dibujo se representa, a modo de ejemplo, una forma de realización del objeto de la invención.

5. La figura 1 muestra el dispositivo en vista superior; la figura 2, en una vista lateral. El cuerpo de la empuñadura, fabricado de preferencia con fundición inyectada de aluminio, se caracteriza porque la parte -1-, formada a modo de empuñadura está en ángulo recto con relación a la superficie de guía -3-, hallándose practicado en la parte superior un vaciado -2- para el pulgar, mientras que el dedo índice se coloca en el mismo lugar debajo de la empuñadura y puede presionar sobre el cuerpo -3-.

10. La prolongación -4- sirve como apoyo, en la parte superior, para la palma de la mano y, en la parte inferior, para los restantes dedos. Según sea la pieza a cortar y las dimensiones de la mano, puede sostenerse la empuñadura de diverso modo.

15. La cuchilla -5- se tensa entre los vástago ranurados -6- y puede graduarse a voluntad, colocándola en las correspondientes ranuras de dichos vástagos. Para tensar la cuchilla se atornilla la tuerca -9- colocada en la prolongación fileteada -7- del vástago -6-, con lo que se origina una presión al mismo tiempo sobre el disco -8-, el cual evita que el vástago -6- pueda ladearse.

20. La figura 3 muestra la cuchilla con los orificios -10- para fijación, así como la superficie afilada -11-.

25. La figura 4 ilustra la posición del soporte de la cuchilla en relación con las dos superficies de apoyo -3- y -5-, mostrando -12- la salida de la pieza cortada. Para



cortar, se emplea de preferencia una superficie de base, que permite cortar fuera de la arista de apoyo.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:-

5. 1. Dispositivo para cortar en forma de tajada embutidos, pan, legumbres, frutas y similares, que se caracteriza por el hecho de que el soporte para la cuchilla, presenta una aleta, que se emplea como mango, la cual está dispuesta perpendicularmente con relación a la superficie de aquella cuchilla, comprendiendo aproximadamente toda la longitud de esta última, presentando además dicho dispositivo otra aleta colocada en ángulo recto con la primera, constituyendo la guía.
10. 2. Dispositivo para cortar en forma de tajada embutidos, pan, legumbres, frutas y similares, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que la cuchilla es movable y cambiable, y puede ser tensada mediante un dispositivo apropiado.
15. 3. Dispositivo para cortar en forma de tajada embutidos, pan, legumbres, frutas y similares.
- 20.

Todo ello según queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva, que consta de cua-

25024

8 NOV



tro hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a ocho de noviembre de mil nove-
cientos cincuenta.

Hans-Peter MULLER
Angel MARTINEZ IAGE

p.a.



8 No

Fig. 1

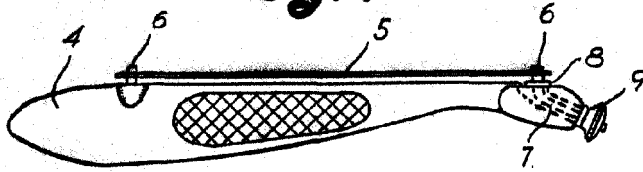


Fig. 2

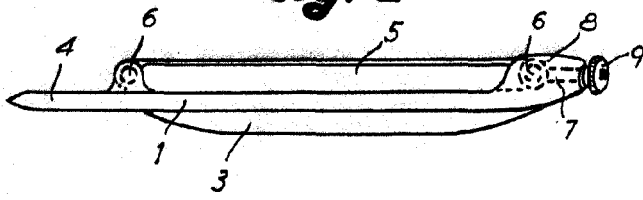


Fig. 3

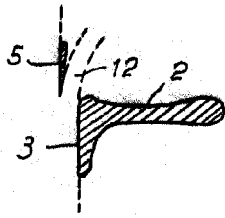
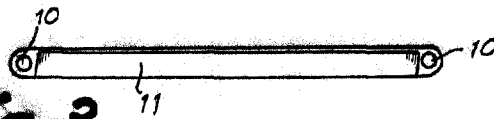


Fig. 4

Barcelona, 8 Noviembre 1950
Angel Martinez Lage
Hans-Peter Müller
D.A.