

27574

27574



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un
MODELO DE UTILIDAD, por veinte
años en España, a favor de
Don ARTURO BERARDI FERRARI
de nacionalidad italiana,
residenciado en Madrid, en
la calle de Maiquez, 36.

POR:

"UN TRITURADOR DE MANO PARA USOS CULINARIOS, DESTINADO
A PICAR Y TROCEAR MATERIAS VEGETALES BLANDAS"

=====

La presente memoria se refiere a un pequeño tri-
turador de mano, cuyo objeto es desmenuzar materias vege-
tales, tales como ajos, perejil, cebolla y otros vegetales
blandos; evitando el tener que mantener estas materias en
contacto con las manos, con los inconvenientes correspon-



dientes desde el punto de vista de la higiene, olores, etc.

5 El molino se compone, como puede verse, por los dibujos adjuntos, de una tolva (A) que bascula sobre la pieza (C), pieza esta última constituida por un mango (E) y una parrilla (D) con una pequeña abertura (F). La tolva bascula a traves de la charnela (I) y lleva una pieza (H) unida a la tolva por un remache que constituye una balles-
10 tilla, la cual engarzándose en la ventana (F) mantiene en posición normal solidamente el conjunto.

En la tolva, una pequeña muesca (M) constituye un verdadero cojinete para un pequeño arbol sobre el que van montadas con un decalage de 90º una serie de pequeñas cu-
15 chillas; el citado arbol se prolonga por uno de sus extre- mos, en un manubrio tal como se ve en la figura 4.

La facilidad de desmontar el aparato retirando las cuchillas, garantiza la más perfecta higiene y limpieza.

El funcionamiento del aparato es el siguiente:
20 Puesto el aparato en posición como la figura 1, con el arbol de las cuchillas en su sitio, éstas se introducen en las correspondientes aberturas de la parrilla, al girar el eje en que van montadas. Si en estas condiciones depositamos algunas sustancias en la tolva (A), estas son cortadas contra el emparrillado, pasando a traves de él
25 cuando los trozos son de tamaño apropiado, recogiendo- se debajo en el recipiente o sobre la superficie dispuesta al efecto.

En el dibujo adjunto vemos en la figura 1 el apa-
30 rato en posición normal de trabajo; en la figura 2, con la tolva abatida y el arbol de cuchillas suelto para poder ser retirado. En la figura 3, el conjunto de las dos piezas, tolva y parrilla con mango, en planta. Y en la fi- gura 4, se ve en detalle el manubrio con las cuchillas.



La forma, dimensiones y materiales podrán ser variables y en general cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

5

Los términos y plano en que queda descrito y representado este aparato son fiel reflejo del asunto tratado y deben tomarse en su caracter amplio y nunca en forma limitativa.

N O T A

= = = = =

10

El MODELO DE UTILIDAD recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

15

1ª UN TRITURADOR DE MANO PARA USOS CULINARIOS, DESTINADO A PICAR Y TROCEAR MATERIAS VEGETALES BLANDAS, que se caracteriza por su construcción en materiales apropiados, constituido por una tolva unida mediante bisagra a una parrilla con un mango adosado, entre las que se arma un arbol con manubrio sobre el que van caladas a noventa grados una serie de pequeñas cuchillas.

20

2ª El mismo triturador de la reivindicación anterior, que se caracteriza por unas pequeñas muescas en la tolva y en la parrilla, o solo en la tolva, que se utilizan como cojinete del arbol giratorio de cuchillas.

25

3ª UN TRITURADOR DE MANO PARA USOS CULINARIOS, DESTINADO A PICAR Y TROCEAR MATERIAS VEGETALES BLANDAS.

Todo según se describe y representa en la presente memoria, que consta de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, complementada con una hoja de dibujos.

Madrid, 28 de Julio de 1.951

[Handwritten signature]

Fig. 1.

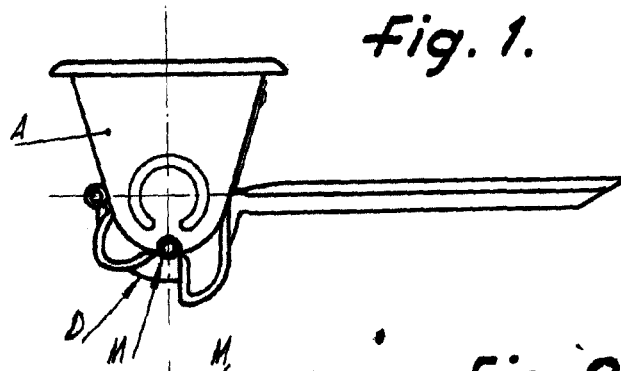


Fig. 2.

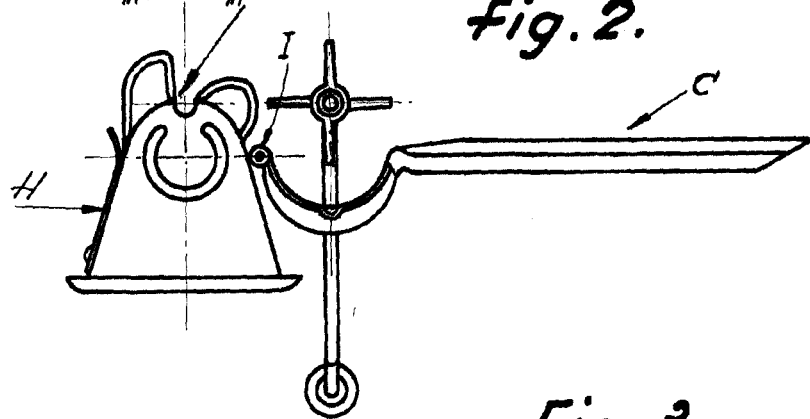


Fig. 3.

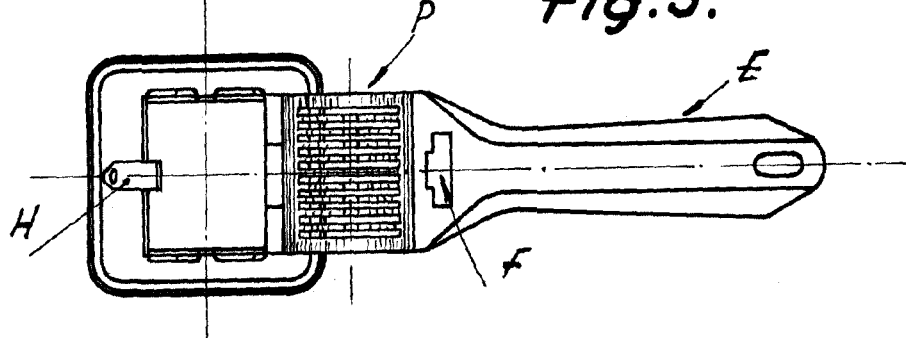
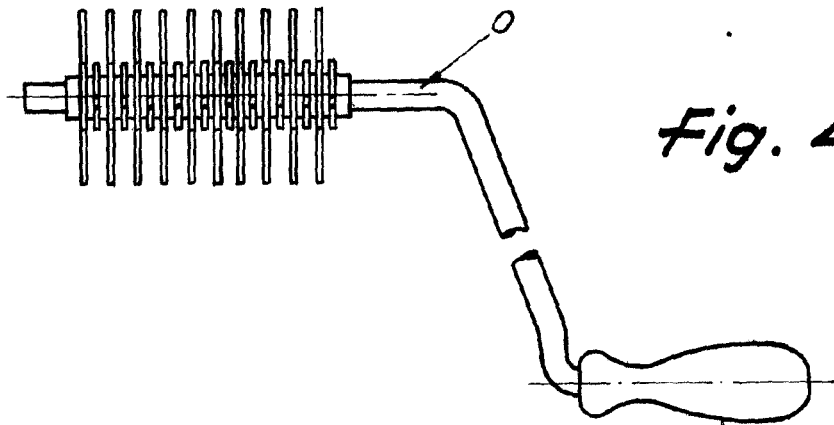


Fig. 4.



Madrid, 28 Julio de 1951.

Berardi

Escaleta variable.