

227

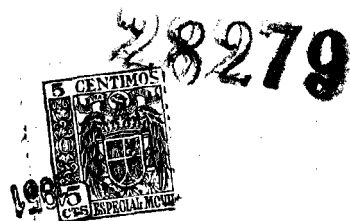


MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD, POR VEINTE AÑOS EN
ESPAÑA, A FAVOR DE DON SECUNDINO URRUCHI AGUILAR, DE NA-
CIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN ELORRIO (Vizcaya),

sobre:

"CORTADOR PERFECCIONADO DE MASAS PASTOSAS"

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-



La idea que se pretende proteger con la presente solicitud de privilegio de Modelo de Utilidad, es totalmente nueva en España, y no ha sido explotada con anterioridad a la fecha de esta solicitud.

5 El objeto propuesto con la misma es proporcionar al público en general un cortador perfeccionado para masas pastosas que reúne características de comodidad y sencillez de manejo muy superiores a las de cualquier aparato conocido hasta la fecha de los dedicados a estos fines.

10 Para mejor comprensión de la descripción que sigue se adjuntan dibujos en hoja única a los cuales se hace constante referencia a lo largo de dicha descripción.

El cortador perfeccionado, a que se refiere esta solicitud está compuesto esencialmente por una armadura (3) - Fig.1^a, en forma de horquilla que lleva dispuesto un mango de madera o sustancia análoga (5) simétricamente en la mitad de sus dos guías, en virtud de un dobléz que se introduce en dicho mango.

En los brazos de dicha horquilla o armadura va fijado un bastidor de discos (4) sujeto a dichos brazos de horquilla, en su parte más próxima al mango.

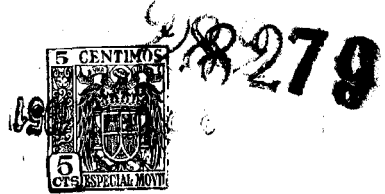
En posición más adelantada de dichos brazos hay sendos tallados, para dar paso a un eje (2) de sujeción de los discos de perímetro cortante (1) destinados a cortar la sustancia que se desee y que van embutidos en el citado bastidor.

25 El mencionado eje (2), termina en forma de doble recodo para su unión al bastidor.

La Fig.2^a, representa una vista lateral del mencionado cortador perfeccionado.

El funcionamiento de este cortador es el siguiente:

30 Se coloca la sustancia o masa pastosa que se desee cortar sobre



una superficie dura y colocando los discos cortantes sobre esta
masa, se tira del mango en cualquier dirección haciendo una pe-
queña presión con la mano, y queda cortada la masa en tantas
tiras como huecos se hayan puesto entre los discos, quedando
5 con ello preparados los trozos en la forma deseada.

Para ello previamente, por ser el eje de los discos desmon-
table con un simple movimiento de la mano, quedando los discos
completamente sueltos, en sus compartimentos, para quitar los
que sean necesarios, se han dejado la cantidad de huecos entre
10 ellos que se desee y de este modo se pueden cortar las tiras
o trozos del ancho que se desee.

Las ventajas que se obtienen con este cortador perfecciona-
do, son principalmente la de poder cortar muy diversos tipos
de masas pastosas, paralelamente de una sola vez, como por ejem-
15 plo, tallarines, rabioles, macarrones, etc., así como la de que
pueden ser cortadas las tiras de igual y variable anchura, en
lugar de una sola tira, que es como se corta con un cuchillo
ú otra herramienta cortante de las conocidas hasta la fecha.

La esencia de la idea a que se refiere la presente solici-
tud de modelo de utilidad, es susceptible de ser variada en sus
20 elementos accidentales, sin que por ello cambie la esencia de
la misma, que es la que se ha descrito en la precedente memoria
y se reivindica en la siguiente

N O T A

25 En resumen; la presente patente de modelo de utilidad, re-
caerá sobre las siguientes reivindicaciones:

1.- Cortador perfeccionado de masas pastosas, caracteriza-
do porque, está compuesto esencialmente por una armadura en for-
ma de horquilla, que lleva dispuesto un mango de madera o sustan-
30 cia análoga, colocado simétricamente en la mitad de las dos guías

28279



en virtud de un dobléz de las mismas que se introduce en dicho mango, llevando en los brazos de dicha horquilla o armadura un bastidor de discos, sujeto a los mismos en la parte más próxima al mango y en posición más adelantada sendos taladros para dar paso a un eje de sujeción de los discos de perímetro cortante, destinados a cortar la sustancia que se desee y que van embutidos en el citado bastidor, terminando el mencionado eje en forma de doble recodo para su unión al bastidor.

2ª.-Cortador perfeccionado, según la anterior reivindicación, caracterizado porque funciona colocando la sustancia que se desee cortar sobre una superficie dura, y poniendo los discos cortantes sobre la misma, se tira del mango hacia una pequeña presión con la mano, y queda cortada la masa en tantas tiras como huecos se hayan dejado entre los discos, ya que el eje desmontable de los discos los deja completamente sueltos al tirar de él, pudiendo quitar los que sean necesarios para dejar la cantidad de huecos entre ellos, según las tiras que se deseen cortar.

3ª.-CORTADOR PERFECCIONADO DE MASAS PASTOSAS.

Según se describe en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina y dibujos.

Madrid, 6 de Octubre de 1.951
- FRANCISCO JAVIER PLAZA -

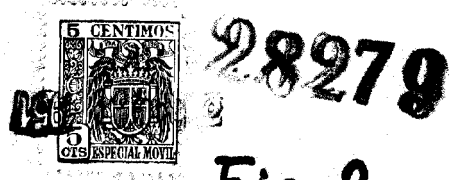
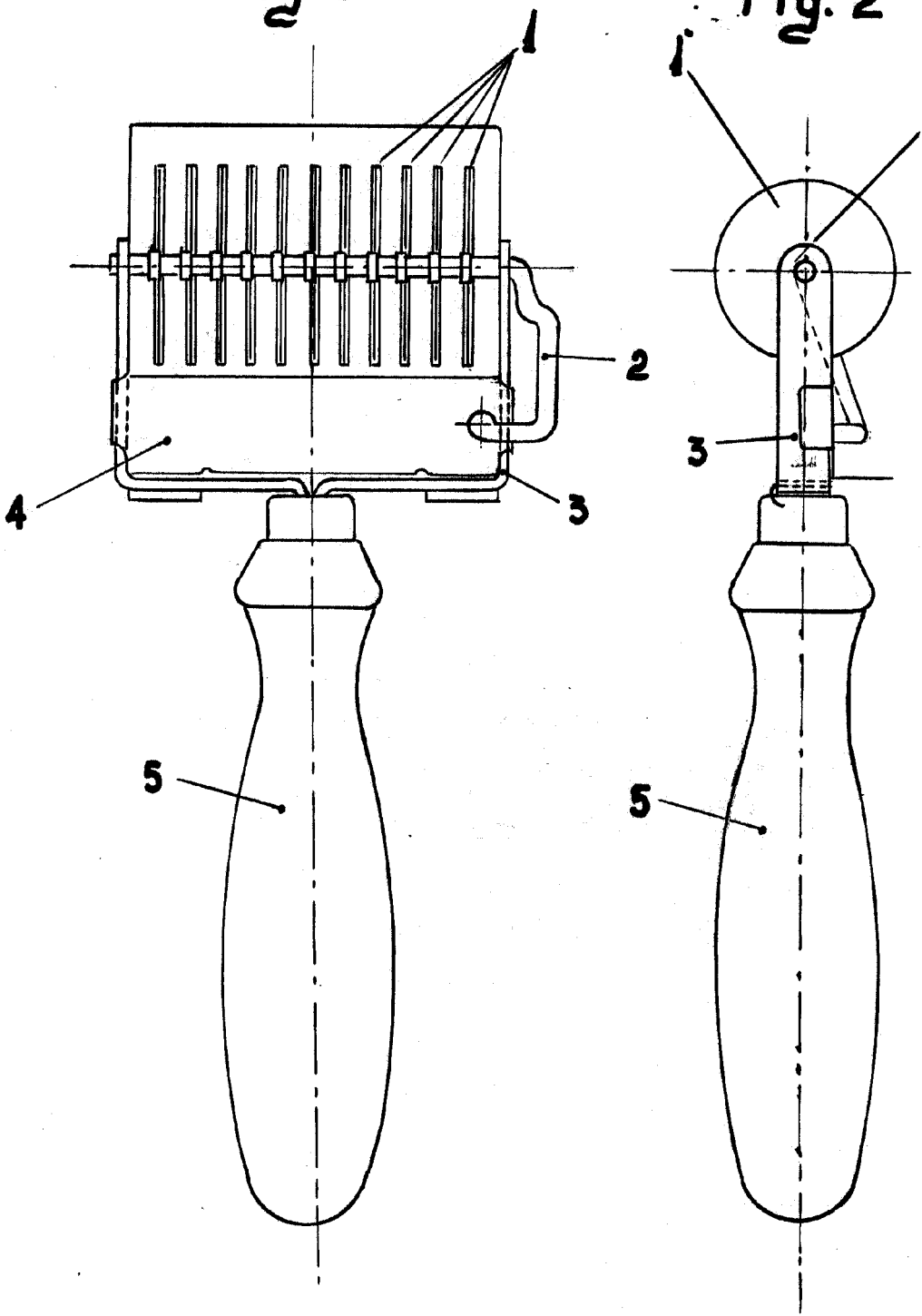


Fig. 1

Fig. 2



Plana

ESCALA VARIABLE
Madrid de OCT. 1951 de 19
[Signature]