



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

Para "UNA PROBETA DE USO MULTIPLE", a favor de Don Eduardo Miralta Seix, domiciliado en Barcelona, calle de Gomis, núm. 40.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una probeta de uso múltiple.

5. Con el modelo que se describe se consigue una probeta simple, dotada de graduación en su cara interna, para dosificar diversos productos, preferentemente para operaciones culinarias; esta probeta es transformable en un estrujador para expulsión de pasta o masas pastosas, como cremas, natas, u otros aplicables a pastelería en general, es igualmente transformable en un batidor para la obtención de batidos, salsas y similares, comprendiendo como medios auxiliares para lograr tales finalidades, un tapón de fondo, postizo, unas boquillas de distinta boca de salida acoplables, a la parte asiento del tapón de fondo, una vez retirado éste; un empujador constituido por un émbolo y vástago cuyo émbolo puede ser liso, como tal empujador, o dotado de orificios como ele
- 10.
- 15.

31823



mento para agitador, pudiéndose cerrar los citados orificios para transformarlo en émbolo empujador.

Para facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos, en la cual se ha representado un caso de realización, que se cita a título de ejemplo.

5.

En el dibujo:

la figura 1ª representa, en sección diametral alzada, el fondo de la probeta con el tapón, para actuar como tal,

10.

la figura 2ª indica la probeta, actuando como dispositivo de extrusión de pasta,

la figura 3ª indica la probeta obrando como batidora,

la figura 4ª manifiesta, en perspectiva, la parte interior graduada de la probeta.

15.

Consiste el modelo, en una probeta -1-, de material plástico o similar, dotada en su fondo de una boquilla -2- roscada, en la cual encaja el tapón -3-, con el cual queda cerrado este fondo y la probeta completa para servir como tal. En esta disposición se utiliza la división y graduaciones que tiene en la pared externa -4- (Fig. 4ª), pudiéndose con éllas hacer las mezclas de los productos que convengan en cada caso, para lo cual se van echando los productos por separado hasta la dosificación, se retiran para echar otros y, así, hasta tener reunido el conjunto de ingredientes.

20.

25.

Con un émbolo -5-, dotado de vástago -6-, se actúa como dispositivo de extrusión de pasta, substituyendo el tapón -3- por boquillas adecuadas, con punta fina de diversa forma, para obtener los adornos propios de los trabajos de pastelería y similares.

30.

31823



Con un émbolo perforado -7- en análogas condiciones, pero con el tapón -3-, se utiliza la probeta como agitador o mezclador.

5. El émbolo mencionado dotado de agujeros puede ser transformado en émbolo liso, merced a una funda de material plástico -7-, que se encaja sobre el contorno del plato del émbolo, cubriendo totalmente los agujeros.

10. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de las indicadas a título de ejemplo en la descripción, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los medios y materiales más adecuados para conseguir el fin propuesto: por quedar todo ésto comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

15.

#### N O T A

Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

20. 1ª.- Una probeta de uso múltiple, para ser empleada como probeta graduada con dosificaciones diversas para mezclar y batir artículos comestibles, para utilizarla como dispositivo para extrusión de pastas, o para ser empleada como batidora caracterizada esencialmente por el hecho de comprender en su fondo un chello o boca con medios para fijar en élla una cápsula cierre, para que, en esta forma, quede convertido el con

25.

31823



5. junto en una probeta dosificadora y mezcladora de productos, o disponer en esta misma realización de un émbolo perforado para actuar como batidora o mezcladora, comprendiendo como medios para la extrusión de pastas, natas, cremas y demás productos de aplicación a la pastelería y similares, unas boquillas de forma diferente y distintos diámetros, las cuales se acoplan en el cuello o boca del fondo en substitución del tapón, comprendiendo entonces un émbolo lleno para el empuje y extrusión de la mencionada pasta a través de las boquilla.

10.

2ª.- Una probeta según la anterior reivindicación, en la cual, por la parte correspondiente a la pared externa de la misma, va provista de graduaciones, volumétricas o en peso, para mezclar y batir diversos artículos comestibles.

15. 3ª.- Una probeta según las reivindicaciones 1ª y 2ª, en la cual, en lugar de tener dos émbolos, uno liso y otro con orificios, se emplea solamente el émbolo perforado y se le adiciona una funda plástica para que, en determinado momento, pueda actuar como émbolo lleno.

20. 4ª.- Una probeta de uso múltiple.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de una lámina de  dibujos.

Madrid, a 4 de julio de 1952.

EDUARDO MIRALTA SEIX.

p-a-

EDUARDO MIRALTA SEIX.

P.

Fig. 1

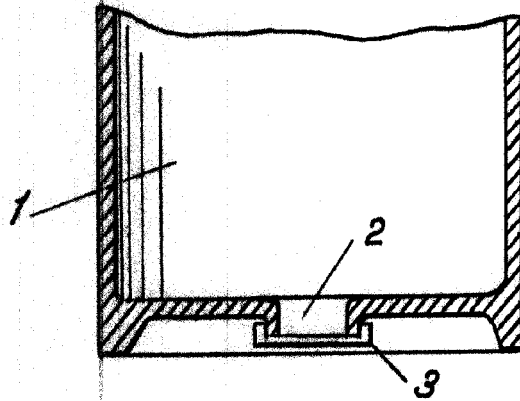


Fig. 2

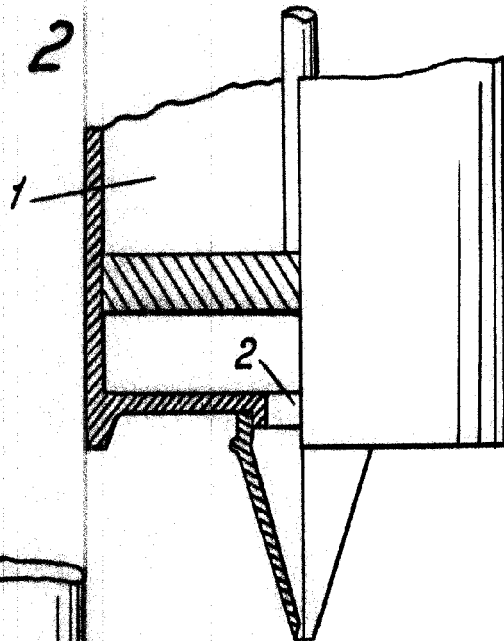


Fig. 4

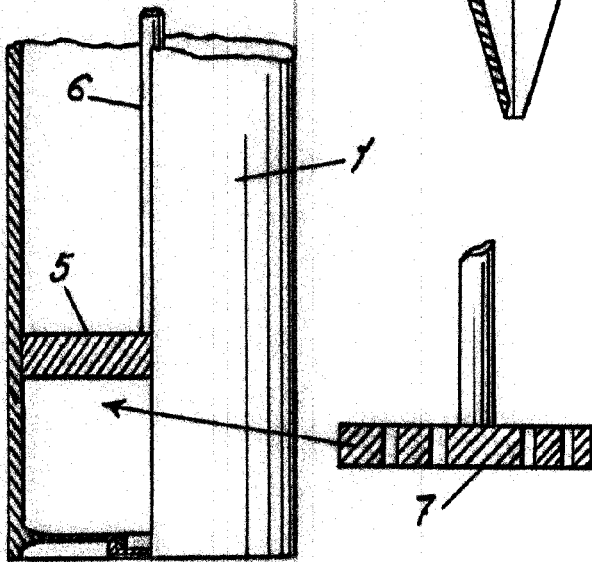
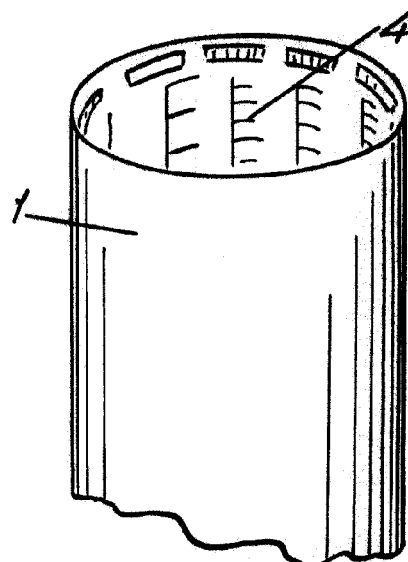


Fig. 3

Madrid, Junio 1952  
Jaime Isern

p.p.  
*[Signature]*