

31857



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

- por "UN CUCHILLO PATATERO PERFECCIONADO", a favor de la firma española JUAN VOLLMER Y CIA., S. L., domiciliada en IRUN (Guipúzcoa), Apartado de Correos, nº 5.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un cuchillo patatero perfeccionado.

Los cuchillos empleados para mondar patatas habitualmente empleados, no cumplen su cometido con el rendimiento conveniente, yá que  
5 la rapidez que requiere tal operación, unida a la despreocupación que, en general, el usuario tiene respecto a la misma, hacen que se desperdicie una gran cantidad del producto que queda adherido a la mondadura, con la consiguiente disminución, además, de su riqueza vitamínica.

El modelo que nos ocupa ofrece un trazado y unas características  
10 que subsanan los anteriores inconvenientes y, sin que en ello intervenga la voluntad del usuario, obligan a este a ejecutar el pelado de la patata de un modo rápido y superficial.

Las características del presente modelo de utilidad son: filo en  
bisel, de gran poder cortante, perfilado general adecuado a su cómodo  
15 manejo y limitación de penetración por medio de dispositivo solidaria-



mente unido al conjunto del cuchillo y que por lo tanto acompaña a este en sus desplazamientos pero sin estorbar el funcionamiento.

5 La característica referente al poder cortante está lograda mediante un ángulo de corte muy agudo, de 16 a 17°, con una anchura de bisel de 1 y 1/2 m/m, aproximadamente, empleándose para la hoja un buen acero, inoxidable o nó, cuyo borde se afila sin previo desbaste y con muelas de regresivo poder abrasivo.

10 La característica de cómodo manejo la consigue el adecuado perfilado, preferiblemente recto, de bordes cortante y pasivo, curvándose el pasivo hacia el activo en el extremo para conseguir una punta lo suficientemente penetrante para limpieza de entrantes del producto, y estando el mango en prolongación de la hoja a la que se une rígidamente, si bien es factible el articularlos.

15 La característica de limitación de penetración se logra por adaptación, en la zona de filo, de una delgada varilla adecuadamente plegada que se solidariza con el cuchillo mediante enganone de uno de sus extremos, terminado en pequeña bola, en un ojal apropiado practicado en la hoja cerca de su punta y encajando ajustadamente por su otro extremo hacia la parte del mango, quedando un trozo recto de dicha varilla 20 paralelo a la mayor parte del filo, ligeramente distanciado del mismo y en plano paralelo al de la hoja y a escasa distancia de éste último. El encaje hacia la zona del mango lo realizan los sucesivos plegados de la citada varilla limitadora de suerte que se forme un entrante que, alojando el extremo de la hoja hace que la propia elasticidad de 25 la misma cifa lo suficiente a ese extremo lateralmente mientras que una prolongación del plegado al adaptarse sobre el lomo del mango en su iniciación sirve como tope limitador de encaje de dispositivo limitador.

30 El modelo quedará completamente comprendido si ilustramos una de sus realizaciones, a título de ejemplo, nó limitativo, valiendonos

8 JUL



31857

de las figuras de la adjunta lámina de dibujos. En ella:

La fig. 1ª muestra el cuchillo en vista lateral, completo y dotado del dispositivo limitador de penetración, según la invención, y

La fig. 2ª es el mismo cuchillo visto desde el lado opuesto.

5 El cuchillo consta de hoja 1 y mango 2 solidariamente unidos, en este ejemplo, por el remache correspondiente. El filo de hoja recto lo forman los biseles 3 y 3' viéndose como el borde pasivo de hoja se curva para formar la punta. Cerca de la punta está practicado el ojal 4 con parte circular y continuación mas estrecha con lo que se puede  
10 enganchar en él el extremo en bola 6 de una varilla que después se dobla, a un lado de la hoja, para formar el tramo recto 5 paralelo al filo y que se extiende hasta cerca del otro extremo del mismo, viéndose en la figura la distancia relativamente pequeña entre dicho tramo y el filo y que éste queda en plano distinto del de la hoja si bien  
15 paralelo al citado plano y separado de él por una distancia igual al grueso de la varilla. La varilla se curva en 7, cerca de la unión de hoja a mango para seguir en 5' volviendo en 5'' formando así la cola de apoyo sobre la iniciación de lomo del mango prolongación de filo, y terminar doblada en 7' por el otro lado de la hoja que el asa 7, con  
20 lo cual, entre 7 y 7' se forma el encaje para alojamiento ajustado de extremo de hoja cercana al mango.

Para armar este dispositivo limitador basta pues enganchar primero el extremo en bola 6 en el ojal 4 y encajar la hoja entre 7 y 7' con lo cual, como las dobles de varilla están distanciadas de acuerdo  
25 con la longitud de hoja y distancia de ojal a mango, quedará calzada la bola 6 en su ojal al mismo tiempo que el otro extremo de hoja se aloja entre 7 y 7' hasta que la cola 5'-5'' topa con el lomo del mango limitando ese encaje precisamente en el momento en que el tramo 5 queda paralelo al filo de la hoja.

30 El invento, dentro de su esencialidad, puede ser objeto de reali-

8 JUL



1857

zaciones que difieran en detalle de la indicada como ejemplo, y a las  
cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá pues  
fabricarse el cuchillo en el tamaño y con los materiales adecuados a  
su cometido, dándole el perfilado apropiado a la utilización que del  
5 mismo se haga, y siendo unidos, o no, rígidamente hoja y mango, todo  
ello dentro del espíritu y alcance de las reivindicaciones.

N O T A

Descritos el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara  
como no divulgado ni practicado en España, comprende las reivindica-  
ciones siguientes:

10 1ª.- Un cuchillo patatero perfeccionado, caracterizado porque, po-  
see un gran poder cortante, un perfilado que facilita su cómodo mane-  
jo y un dispositivo limitador de penetración en el producto a pelar.

15 2ª.- Un cuchillo, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque  
el poder cortante se consigue por filo en bisel, preferiblemente recto  
con ángulo de corte muy agudo, de 16 a 17º y ancho de bisel de 1 m/m  
y medio, aproximadamente.

20 3ª.- Un cuchillo, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque  
el mango, preferiblemente, se une rígidamente a la hoja, de la que for-  
ma una prolongación, estando el borde pasivo de hoja adecuadamente  
curvado en el extremo libre para formar punta suficientemente penetran-  
te para limpiar los puntos entrantes del producto a pelar.

25 4ª.- Un cuchillo, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque  
el dispositivo limitador de penetración de corte lo forma una varilla  
adecuadamente plegada para que, uno de sus extremos rematado en peque-  
ña bola, se enganche en un ojal practicado en la hoja, cerca de la  
punta, doblándose luego para formar un tramo recto que queda paralelo

31857

8



al filo, a escasa distancia del mismo, y en plano asimismo paralelo al de hoja y distanciado de este una magnitud igual al grueso de la varilla, continuado luego su plegado hacia la parte de mango para formar un pliegue lateral, una prolongación extrema y terminar en pequeña  
5 rama asimismo lateral, de suerte que, entre los citados plegado y rama laterales se forme un alojamiento en el que pueda encajar la hoja en su zona inmediata al mango, mientras que la prolongación extrema se apoya sobre la iniciación del lomo del mango haciendo de tope en el encaje del dispositivo sobre el conjunto del cuchillo.

10

5<sup>a</sup>.— Un cuchillo patatero perfeccionado.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de una lamina de dibujos.

Madrid, ocho de Julio de mil novecientos cincuenta y dos.

JUAN VOLLMER Y CIA., S. L.

p. a.

BERN MINALLES

p. P.



37

FIG. 1

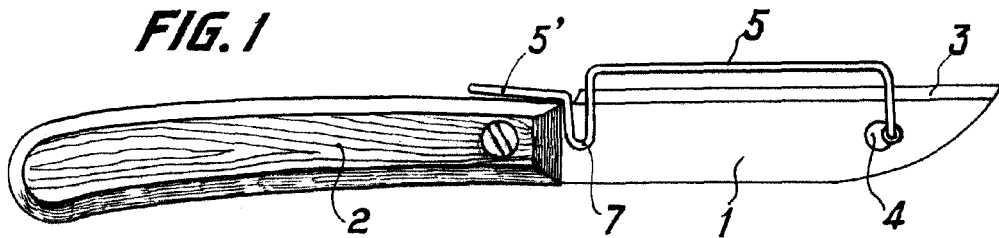
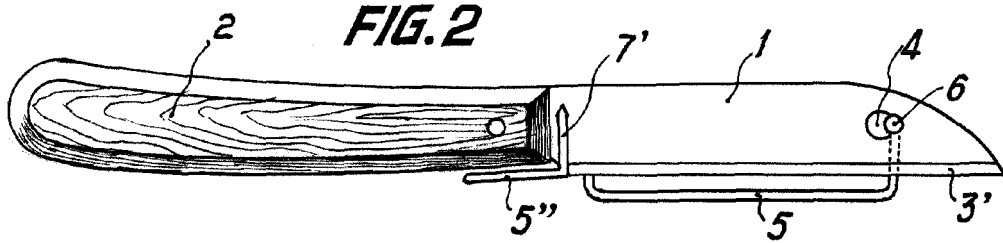


FIG. 2



Madrid, a 8 julio 1952

ESCALA VARIABLE