

Int. Cl. 4 A 22c 17/00  
Int. Cl.

32806

20 MAR 1968

SECCION TECNICA  
CLASIFICACION I. P. C.  
CLASE R32  
CLASE C

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional a favor de:

Don Pedro BARCENA CAZORRO y

Don Fernando GUASCH MASR

ambos de nacionalidad española y con residencia en calle Conde de Reus nº 8 de Sabadell, provincia de Barcelona, por:

"MESA PARA PICAR Y CORTAR CARNES"

\*\*\*\*\*

MEMORIA DESCRIPTIVA

Este Modelo de Utilidad hace referencias, con-  
ferre indica su enunciado, a una nueva mesa o ta-  
co para picar y cortar carnes del tipo utilizado  
5 generalmente en los establecimientos comerciales  
de carnicerías, y que sustituye con ventajas al  
clasico tronco de madera que es utilizado hasta  
ahora.

Los troncos de madera que se emplean ahora  
10 presentan varios inconvenientes importantes, sien-  
do los mas destacados, por una parte, la necesi-  
dad de refrenjar o aplanar la cara superior que  
por el uso va siendo desgastada siempre en la  
misma dirección en que se produce el corte de las  
15 carnes etc., y por otra parte la necesidad de re-  
ponerlo cuando despues de tres o cuatro rectifi-  
caciones de la cara superior queda el tronco con  
poca altura. Estos dos inconvenientes principa-  
les, se subsanan con la mesa o taco a que se re-  
20 fiere este Modelo de Utilidad, que ademas, re-  
sulta de duración indefinida y por tanto mas eco-  
nomico que los conocidos, dado el hecho de que  
el taco propiamente dicho constituye en si una  
pieza o parte del conjunto que puede ser facil-  
25 mente reemplazable.

Esta mesa o taco se caracteriza en quedar  
formada por un pie o base enclavable en el suelo,  
la cual se prolonga verticalmente en un husillo,  
macho o hembra, de longitud suficiente, en el  
30 que se acopla a rosca otro husillo, hembra o ma-  
cho respectivamente, constituyendo un conjunto

de longitud o altura regulable, que se completa con una contratuercas para poder fijarlo a la altura conveniente.

35        Es otra característica del mismo objeto que el segundo husillo se solidariza, en sentido perpendicular, en el centro de una placa en la que mediante medios de unión separables, se fija una pieza de madera que constituye la mesa o taco  
40        propiamente dicho, la cual pieza se realiza preferentemente cilíndrica con bases rectas, por una de las cuales queda fijada a la placa, constituyendo la otra base la cara superior de la mesa para picar y cortar carnes.

45        Asimismo se caracteriza el objeto que se describe en que la base inferior del husillo se realiza, preferentemente, con cuatro ramas dispuestas en sentido radial, en las que se practican los orificios correspondientes para por ellos, atravesar los vastagos roscados que previamente han sido empotrados y fijados en el suelo o bien lo son en el momento de la fijación de la base, todo ello de tal manera realizado que la base pueda ser desmontada y asimismo la pieza de madera superior  
50        pueda ser también fácilmente reemplazada.

Facil sera comprender que dada esta singular constitución, se puede regular la altura eficaz del taco y además se puede girar este para que la zona en que se corta la carne no sea siempre la misma y con ello se prolongue la duración del taco y se prolongue su utilización, siendo menos frecuente la necesidad de rectificar la cara  
60

65 superior. No obstante para que se comprendan mejor las características enumeradas se describen seguidamente las figuras de la adjunta hoja de dibujos en las que se han representado varias vistas relacionadas con un caso de posible realización, que debe ser considerado como ejemplo ilustrativo sin carácter limitativo.

70 La figura primera representa una vista en alzado del conjunto montado; la segunda muestra vista en planta a la base con el husillo vertical, en este caso husillo macho; la tercera es una vista en planta desde abajo de la pieza superior  
75 con el husillo hembra; la cuarta es una vista en planta de la contratuerca de fijación de la altura útil.

En estas figuras se ha señalado por (1) la base de la columna que es solidaria a las cuatro  
80 ramas (2) dispuestas en sentido radial, como se muestra en la figura segunda, y en cada una de ellas se ha practicado el orificio (3) por los que atraviesan los medios de fijación de dicha base sobre el suelo en el lugar de empleo. La  
85 base (1) se prolonga por la columna (4) que por (5) presenta un tallado de rosca del tipo husillo, realizándose esta columna con altura suficiente, En este husillo se enrosca la tuerca fijadora (6), véase la figura cuarta, que naturalmente esta roscada por (8) y esta dotada de dos  
90 manuales (7) diametralmente opuestos, y después se acopla, también a rosca, la pieza superior (9), en este caso husillo hembra, es decir que

esta formada por una pieza tubular roscada por su  
95 interior (12), vease la figura tercera. Esta pieza  
tubular (9) es solidaria al centro del plato (10),  
el cual es circular y esta dotado de los tres ori-  
ficios (11) para por ellos atravesar a los torni-  
llos que han de fijar el taco de madera (13). Es-  
100 te taco (13) se ha realizado cilindrico con bases  
rectas, siendo la (14) por la que se apoya en el  
plato (10) y la (15) la que constituye el lugar  
para cortar la carne. De esta manera queda permi-  
tido regular y estabilizar la altura de dicha ca-  
105 ra (15) segun la conveniencia del usuario gracias  
a la tuerca (6) y tambien queda permitido, con  
solo aflojar dicha tuerca (6), poder girar parcial-  
mente el conjunto superior para variar la zona  
sobre la que se trabaja, y con ello prolongar la  
110 duracion de la pieza de madera, que cuando se  
desee puede ser independizada facilmente con solo  
quitar los tres tornillos que la fijan a la pla-  
ca (10), tanto si se ha de rectificar su cara  
superior (15) como si se ha de reponer por otra  
115 nueva.

Descritas suficientemente las caracteristicas  
fundamentales del objeto a que se refiere este  
Modelo de Utilidad, se hace constar que en el  
mismo, se podran introducir todas aquellas modi-  
120 ficaciones que la experiencia y la practica pu-  
dieran aconsejar, siempre que con ellas no se  
cambie, altere o modifique su idea fundamental  
que es la que se resume y concreta en la siguien-  
te:

125

N O T A

Se declaran de novedad y propiedad para todo el territorio nacional las siguientes:

REIVINDICACIONES

130 1ª.- Mesa para picar y cortar carnes que se caracteriza en quedar formada por un pie o base enclavable en el suelo, la cual se prolonga verticalmente en un husillo, macho o hembra, en el que se acopla a rosca otro husillo, hembra o macho respectivamente que lleva instalada una pieza o bloque de madera constituyendo así un conjunto de longitud o altura regulable, que se completa con una contratuerca para fijarlo a la altura conveniente.

140 2ª.- Mesa para picar y cortar carnes según la nota anterior que se caracteriza también en que el segundo husillo se solidariza, en sentido perpendicular, al centro de una placa en la que mediante medios de unión separables, se fija la pieza o bloque de madera que constituye en sí la mesa o taco propiamente dicho.

150 3ª.- Mesa para picar y cortar carnes según las notas anteriores que se caracteriza también en que la base se realiza, preferentemente, con cuatro ramas en sentido radial, en las que se practican los orificios correspondientes para atravesar los vástagos para la fijación en el suelo.

4ª.- "MESA PARA PICAR Y CORTAR CARNES".

155 Todo ello tal y como ha quedado descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por

una sola de sus caras y una hoja de dibujos que  
la ilustra.

Madrid, 30 de Septiembre 1.967

PASCUAL CIVANTO  
P. P.

Firmado: Gregorio del Peso

Fig. 4<sup>a</sup>

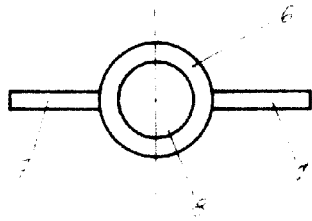


Fig. 1<sup>a</sup>

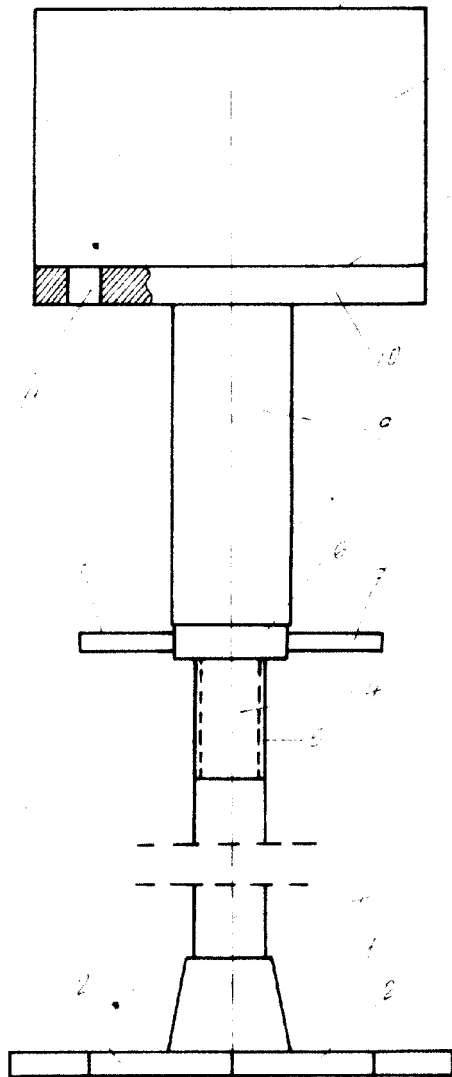


Fig. 3<sup>a</sup>

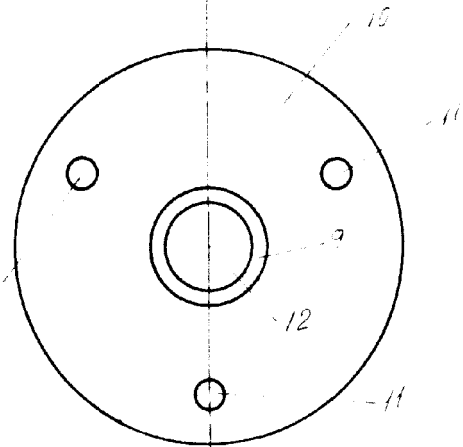
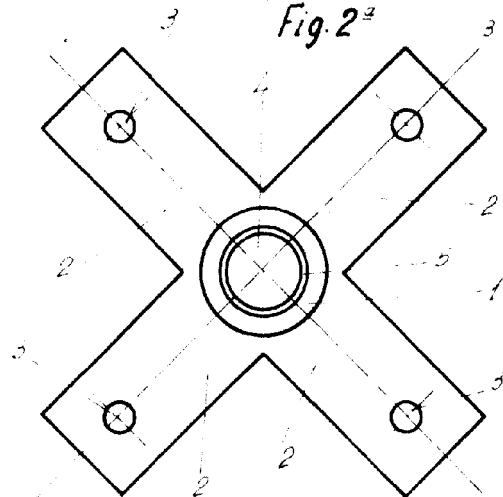


Fig. 2<sup>a</sup>



Escala variable

Madrid, 30 Septiembre 1.967

PASCUAL CIVANCO  
P. P.

Firmado: Gregorio del Peso