

35299

17



MODELO DE UTILIDAD

35299!

Solicitantes: Don Valentín Ibañez Fuente y Don Julián Ramírez García.

Residencia : REINOSA (Santander).- San Roque Alto nº 16, y Avenida de Navarra nº 56.

oooOooo

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"APARATO PARA HACER CHURROS, PARA DECORAR TARTAS Y PASTELERES Y PARA ENMASILLAR".

oooOooo

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un aparato para hacer churros y que, mediante el cambio de boquilla, queda utilizable como enmasillador.

En su utilización para hacer churros, el aparato es un
5 utensilio compacto y extremadamente práctico, dado su fácil manejo, ya que sin esfuerzo y con una sola mano se consiguen los mismos resultados que con los existentes en el mercado, - de tipo manual, para cuyo manejo son menester ambas manos y esfuerzos inusitados; pueden incluso hacerse los churros di-
10 rectamente a la sartén, sin tocarlos con las manos, para lo



cual lleva un dispositivo que permite cortarles a la medida requerida. Atendiendo a la limpieza del mismo, se puede construir totalmente desmontable este aparato.

Para llenar el depósito está previsto de un cierre que, a la vez de ser eficiente, se coloca con mucha rapidez; en esta misma parte del aparato, o sea la boquilla de cierre, lleva una rosca en la que se acoplan las boquillas con dibujos distintos e incluso cornest adecuados, para el adorno de tartas y pasteles, dándole a este aparato otra aplicación como decorador de pasteles.

En su empleo para enmasillar, simplemente basta cambiarle la boquilla y se consigue un perfecto acabado de la colocación de la masilla de cristales, y con considerable ahorro de tiempo.

En los dibujos adjuntos, a título de ejemplo no limitativo, se ilustra una forma de ejecución del invento, y en ellos:

La parte posterior del aparato, semiesférica, 1, vá unida formando una sola pieza, con el mango, 12; en la misma pieza, 1, lleva la trinca, 11, que regula el avance del pistón y rosca para la unión con el cuerpo, 4.

El pistón, 2, presenta una cremallera a la que comunica la fuerza del gatillo, 3, y este mismo pistón lleva, en la parte superior, otra cremallera sobre la que actúa la trinca, 11, impidiendo el retroceso del mismo.

El gatillo propulsor, 3, lleva el punto de apoyo en un tornillo sobre el mango y, asimismo, vá provisto de una corredera al objeto de que una vez avanzado y obligado por el muelle, 10, pueda retroceder hasta colocarse en otro diente, estando nuevamente en disposición de avance; este proceso es factible debido en primer lugar a que el pistón no puede retroceder y en segundo lugar a la acción del muelle, 9, que obliga



al gatillo en su posición de avance.

El cuerpo o depósito, 4, es de forma cilíndrica y -
45 unido al cuerpo, 1, por medio de rosca.

La boquilla, 5, que permite el llenado del aparato,
es adaptada al mismo por los enganches, 6, de rápida coloca--
ción; en la parte anterior lleva una tapa, 7, adaptada a ros-
ca con dibujos variados, y que permite sujetar los dibujos para
50 churros, y cornest para decorar tortas y pasteles o similares,
y a cuya tapa, 7, vá sujeto el elemento cortante de los chu--
rros, 8.

La boquilla, 13, es con la que se transforme al apa-
rato en enmasillador y va provista de un alisador, 14, que per-
55 mite el acabado perfecto de la colocación de la masilla sobre
el cristal o similar, sujeto a la boquilla por medio de un tor-
nillo, 15, pudiendo graduarse, mediante una charnela, a la me-
dida de varios rebajos.

Es fácilmente comprensible que este aparato podrá fa-
60 bricarse en diversidad de formas, materiales y tamaños, siendo
estas accesoriedades que no afectan a la esencialidad del inven-
to, en el área del cual quedan comprendidas.

NOTA

Descrita suficientemente la naturaleza-a del invento
65 y su forma de realización práctica, se hace constar que la pre-
sente memoria es susceptible de modificaciones de detalle, en
cuanto no alteren su esencialidad, y siendo, por tanto, lo que
se solicita Modelo de Utilidad por 20 años en España, lo que se
recoge en las siguientes:

70

REIVINDICACIONES

1ª.- Aparato para hacer churros, para decorar tartas y pasteles
y para enmasillar, caracterizándose porque para llenar el
depósito está provisto de un cierre eficiente y que se soloca
rápidamente y que en la tapa de cierre lleva una rosca en la que



- 75 se acoplan las boquillas con los distintos dibujos para el de-
corado de pasteles, tartas y similares.
- 2ª.- Aparato, según reivindicación precedente, caracterizándo-
se porque para utilizarlo para enmasillar, basta cambiar-
le la boquilla, lográndose la perfecta colocación de la masilla
80 en los cristales o similares, con considerable economía de tiem-
po.
- 3ª.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizándo-
se porque la parte posterior semiesférica, vá unida, for-
mando una sola pieza, con el mango, y dicha pieza lleva la trin-
85 ca que regula el avance del pistón y rosca para la unión con el
cuerpo inferior del aparato.
- 4ª.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizándo-
se porque el pistón presenta una cremallera a la que comu-
nica la fuerza del gatillo y dicho pistón lleva, en la parte -
90 superior, otra cremallera sobre la que actúa la trınca, impi-
diendo el retroceso del mismo.
- 5ª.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizán-
dose porque el gatillo propulsor lleva el punto de apoyo
en un tornillo sobre el mango y, asimismo, vá provisto de una
95 corredera para que, una vez avanzado y obligado por su muelle,
pueda retroceder hasta colocarse en otro diente, quedando nue-
vamente en disposición de avance, lo que puede lograrse debido
a que el pistón no puede retroceder y por la acción del muelle
que obliga al gatillo en su posición de avance.
- 100 6ª.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizán-
dose porque el cuerpo inferior o depósito, de forma cilín-
drica, vá unido al cuerpo o parte superior semiesférica, por me-
dio de rosca.
- 7ª.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizándo-
se porque la boquilla que permite el llenado del aparato -
105 es adaptada al mismo por los enganches, y porque en la parte -



110 anterior lleva una tapa adaptada a rosca, con dibujos variados, y que permite sujetar los dibujos para churros y los cornest para decorar tartas, pasteles y similares, y a cuya tapa vá sujeto el elemento cortante de los churros.

8^a.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizándose porque la boquilla con la que se transforma el aparato en enmasillador, vá provista de un alisador, que permite el acabado de la colocación de la masilla sobre el cristal o similar, sujeto a la boquilla mediante un tornillo, graduable mediante una charnela.

9^a.- "Aparato para hacer churros, para decorar tartas y pasteles y para enmasillar"; según queda sustancialmente descrito en la presente memoria, que consta de cinco páginas mecanografiadas por una sola cara y se representa en el dibujo adjunto.

Madrid, 17 de Marzo de 1953.

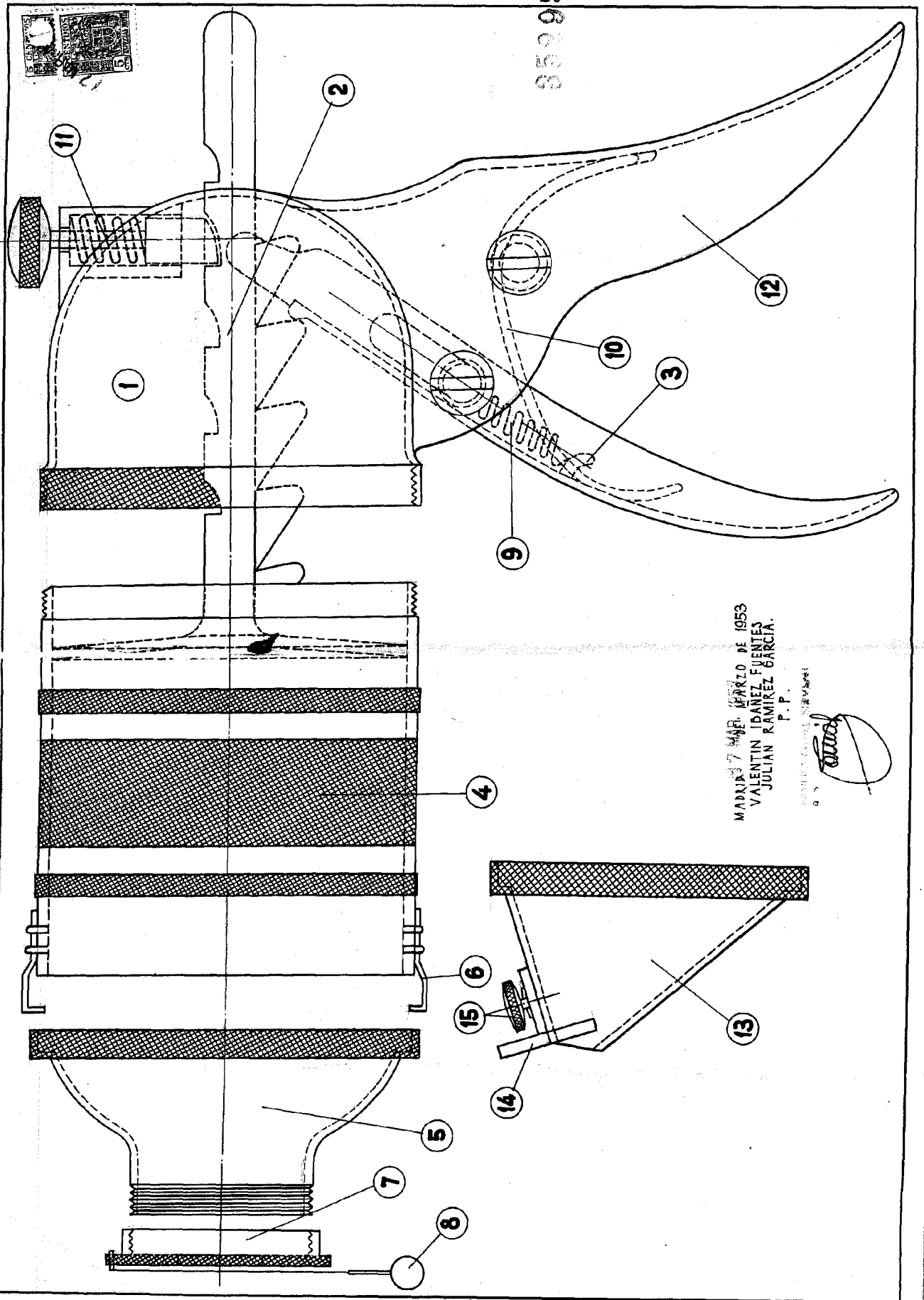
EMILIO GUILL SIRVENT

P. P.

VALENTIN IBÁÑEZ FUENTES
JULIAN RAMIREZ GARCIA

8599

HOJA UNICA



8599

MADRID 7 MARZO DE 1953
VALENTIN IBÁÑEZ FUENTES
JULIAN RAMIREZ GARCIA.
P. P.

ESTADO DE GUATEMALA

