

36637

36637.



MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD, cuyo registro se solicita por 20 años, a favor de D.Manuel GARCIA GONZALEZ, de nacionalidad española, residente en MADRID, Jardines num. 3, por: "APARATO PARA PELAR TUBERCULOS Y FRUTAS".

-----

5.- Una de las labores mas lentas y penosas del arte culinario, es el pelado de tubérculos, frutos y hortalizas, que, aparte del entretenimiento que supone, produce una pérdida de materia alimenticia, generalmente proporcionada directamente con la rapidez con que se ejecute el trabajo.

10.- quizá de entre todos los productos vegetales que se utilizan para la alimentación humana, sea el más universalmente utilizado, la patata, a la que hay que despoñer de la sucia y dura cáscara que la envuelve; no es privativo de este fruto unicamente la necesidad del pelado, pero nos referimos a él, generalizando por ser el más común y, por lo tanto, aquel que presenta mayor interés en resolver su



pelado.

15.-

Diferentes han sido las máquinas y utensilios para este fin ideado; pero todos ellos o son de poca efectividad, o se tratan de máquinas complicadas no adecuadas para uso mas que en entidades tales como colegios, cuarteles, conventos, hoteles, y en general, lugares donde el gran consumo obliga a la industrialización del sistema, porque incluso en la pequeña industria el costo de tales máquinas impide su adopción.

20.-

El modelo objeto de este registro, viene a ofrecer un nuevo utensilio que presenta la notable ventaja de estar al alcance de todo el mundo, y poder ser empleado hasta en la mas humilde cocina, con una efectividad total en su labor, ya que se aprovecha el máximo del fruto consiguiéndose un pelado perfecto y rápido.

25.-

En los dibujos que acompañan a esta memoria, se ha representado el modelo a título informativo, pero no limitativo, ya que en su sencillez admite diferentes realizaciones prácticas en que pueden presentar variaciones de detalle, tanto en lo que a dimensiones como a forma se refiere, si bien fundamentalmente son idénticos todos los tipos.

30.-

35.-

La figura 1 representa una vista del aparato de frente, la figura 2 es una vista frontal, y la figura 3 un detalle de la cuchilla.

40.-

El modelo está constituido por una armadura (1) formada por una chapa o fleje doblada en U, a la que se le practican una hendidura (2), para aumentar la resistencia del material a la flexión, y unas curvaturas (3) que permiten apoyar los dedos, índice y pulgar al aprisionar en la mano el utensilio.

45.-

En la parte superior lleva un pequeño travesaño remachado (4), para dar rigidez al conjunto, y entre los extre-

36681



mos libres de la U, va montada una pieza constituida por una placa de acero de seccion curva, formando una media caña (5), que en su centro lleva una hendidura cuyo borde superior (6) es afilado y colocado en posición tangencial a la curvatura de la pieza, por lo que el borde inferior (7) queda ligeramente más bajo que el superior cortante. La pieza (5) lleva dos pivotes (9) en el sentido de su eje y en sus extremos, que se ajustan en unos orificios que hacen las veces de cojinetes (8) permitiendo un giro u oscilación a la cuchilla; por último en el extremo de una de las ramas y por la cara exterior lleva un estribo (10) de forma curva y borde afilado, que permite limpiar aquellas zonas que presentan los tubérculos con oquedades o raices.

50.- El movimiento oscilante de la cuchilla (5) está limitado por un tope (11) remachado sobre uno de los extremos libres del soporte o armadura (1).

55.- La cuchilla es recambiable, haciéndose facilmente la operación del montaje y desmontaje debido a la flexibilidad de la armadura; por lo tanto, puede afilarse también siempre que se desee, fuera de la armadura.

60.- El método de empleo es elemental, y basta apretar la cuchilla contra la superficie del fruto tirando de manera que el borde afilado se clave en él, para que vaya cortando una fina lámina de piel cuyo grosor lo da la separación y diferencia de plano entre los bordes de la escotadura de la cuchilla o pieza (5).

65.- La oscilación de la cuchilla sobre su eje permite a la pieza que la forma seguir las irregularidades del fruto, atacando siempre el corte con el mismo ángulo.



REIVINDICACIONES

- 75.- 1ª).-"APARATO PARA PELAR TUBERCULOS Y FRUTAS", que se caracteriza porque está constituido por un mango formado por una lámina o fleje, de cualquier material apropiado, doblado en U, al que se le aumenta la rigidez mecánica de sus brazos hendiéndole longitudinalmente con una ligera curvatura; llevando este mango entre sus extremos una cuchilla, constituida por una lámina de acero que puede oscilar sobre su eje, limitada por un tope y a todo lo largo de la lámina una hendidura cuyo borde superior toma una posición tangencial, quedando ligeramente más alto que el inferior y presentando su borde cortante, llevando sobre uno de los extremos de la U, lateralmente un arco en forma de estribo de borde cortante para limpieza de oquedades y extracción de raíces.
- 80.-
- 85.-

2ª).-"APARATO PARA PELAR TUBERCULOS Y FRUTAS".

La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, componiendo un total de noventa y dos líneas, incluidas las presentes.

Madrid, 10 de Junio de 1.953.

ANTONIO ESCRIBA

631



Fig. 1

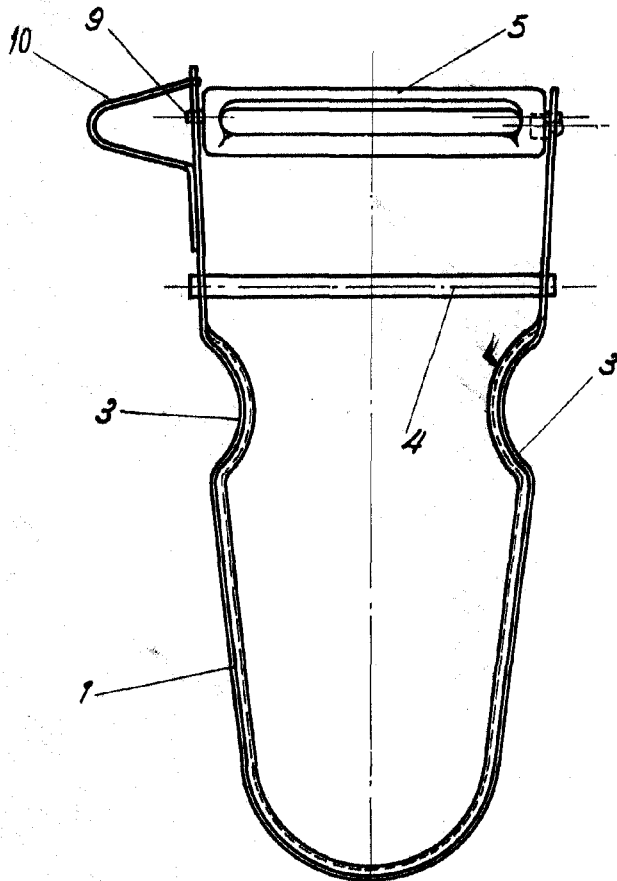


Fig. 2

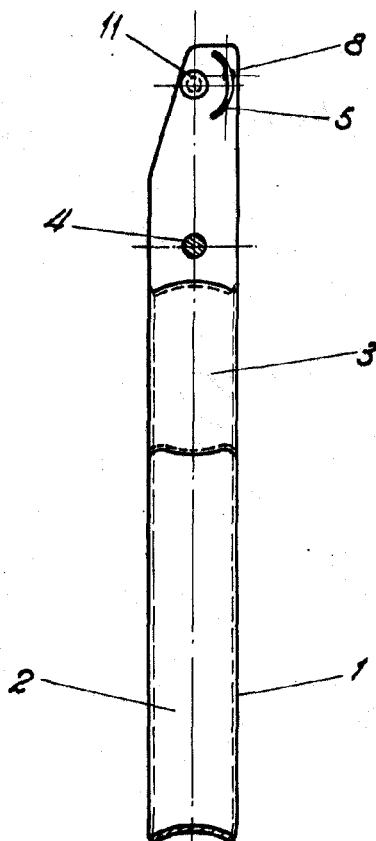
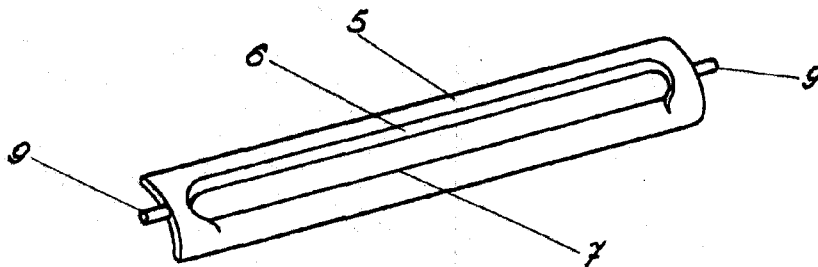


Fig. 3



Madrid, 10 de Junio de 1953

ANTONIO ESCRIBA

Escala variable.