



36848

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD, por 20 años, a favor de los, Sres D. JUAN ALAY SERRET y D^a ROSARIO GUERRA PARICIO, de nacionalidad española y domiciliados en Barcelona, Ali-Bey nº 12 y Aragón, 250 respectivamente, por: "PALA PARA MONDAR FRUTOS".

- o - o -

- La composición compleja de los zumos y jugos de las frutas ricas en ácidos orgánicos, aceites esenciales, azúcares, etc, produce frecuentemente reacciones químicas entre ellos, y las materias de los utensilios que se emplean en su preparación de mondar, deshuesar, etc.
- 5.-
- Con frecuencia se ha comprobado la formación de cuerpos francamente nocivos y que, cuando menos, dan aspecto y sabor desagradable a la fruta. Hemos visto como el plátano y la manzana se ennegrecen al contacto con el acero del cuchillo, como todos los productos que tienen tanino se ennegrecen también a su contacto con el hierro por la formación de tanato férrico, otras veces el producto resultante produce efectos más graves en el organismo, como en el caso de la forma de sales de plomo por el empleo de cucharas, o utensilios (afortunadamente poco frecuente) de este material
- 10.-
- 15.-



en contacto con frutos que pueden producir reacciones peligrosas.

20.- El modelo cuyo registro se solicita ha sido ideado y diseñado para ofrecer en el mercado un utensilio, económico, sencillo, higiénico y de múltiple uso para poder ser utilizado con distintos frutos, y al mismo tiempo de seguridad que evite los cortes y pinchazos tan comunes, especialmente cuando hay que pelar grandes cantidades de frutas, aun cuando tambien se producen en la operación vulgar y corriente del mondado del cotidiano postre.

25.- Su forma de pala permite ser utilizado no solamente como utensilio para pelar, sino tambien para servir frutos y dulces.

30.- El objeto, que ha sido representado en la figura del dibujo adjunto para su perfecto conocimiento y comprensión, está constituido por una pala cuyo mango corto (2) presenta unos nervios o refuerzos que aumentan la resistencia del mismo, dándole la solidez requerida, presentando la parte superior del mango un ensanchamiento de forma oval con un borde dentado (3) para facilitar el corte y pelado de los frutos, mientras que el extremo superior termina en una punta con una pequeña curvatura cóncava (4), que permite el deshuesado o la extracción de raíces de determinados frutos. El ensanchamiento (1) que constituye la pala, permite utilizarle como tal para servir frutos y dulces.

40.- El objeto está construido en materia plástica, lo que permite un importante ahorro en su elaboración, mientras que la inatacabilidad del material por los zumos, asegura la realización perfecta de la operación de pelado, sin peligros ni sabores desagradables posteriores, por otra parte, y precisamente la naturaleza de la materia constructiva evita cor-

45.-



23

taduras y accidentes como ya hemos indicado.

50.- La naturaleza y finalidad del modelo, hace que este pueda presentar variaciones de detalle, que tanto pueden ser de dimensión, colorido, ornamentado, etc, sin que por ello quede afectada su naturaleza esencial, tal como se ha descrito.

REIVINDICACIONES

55.- 1ª).- "PALA PARA MONDAR FRUTOS", caracterizada porque está constituido por una pala de material plástico cuyo mango se refuerza mediante nervaduras que lo bordean, y cuyo ensanchamiento de forma oval ligeramente inclinado en relación al eje del mango, presenta un borde dentado y afilado, y el otro liso terminando en una curva cóncava que enlaza ambos dejando en la parte superior una punta para el deshuesado

60.- 2ª).- "PALA PARA MONDAR FRUTOS".

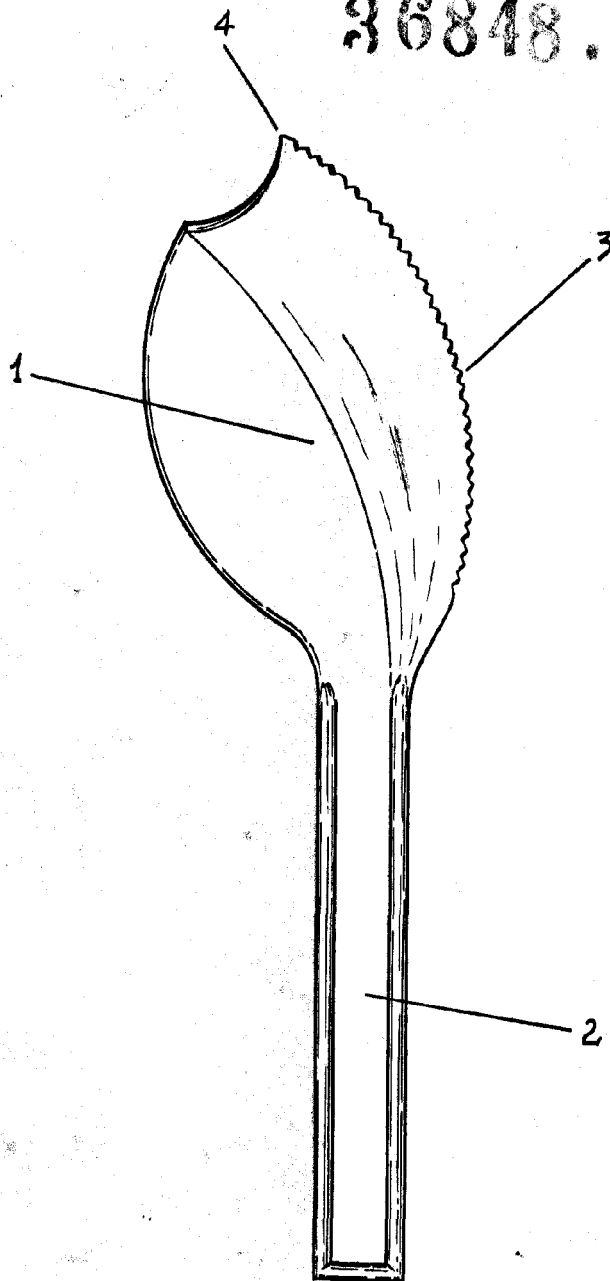
La presente memoria descriptiva consta de tres hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, componiendo un total de sesenta y tres líneas incluidas las presentes.

Madrid, 23 de junio de 1.953

D. JUAN ALAY SERRET y
D^{as} ROSARIO GUERRA PARÍCIO

HOJA ÚNICA

36848.



36848

FIG. 1^a

Madrid 23 de Junio de 1.953

ANTONIO ESCOBAR

ESCALA VARIABLE