

36896



36896.

M E M O R I A D E S C R I P T I V A
=====

correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD, cuyo registro se solicita por veinte años, a favor de D. Manuel GARCIA GONZALEZ, de nacionalidad española, residente en MADRID, Jardines. 3, por: "EXPRIMEFRUTAS".

5.-

El empleo y degustación de los zumos de frutas, cada día más frecuentes, dadas sus condiciones no solamente alimenticias sino higiénicas e incluso medicinales, por ser en realidad la forma natural y perfecta de ingerir las vitaminas indispensables para el desarrollo y sustento.

10.-

Ahora bien, los zumos de frutas son complicados compuestos químicos muy inestables y que atacan fácilmente a metales y materias que forman los recipientes y utensilios que los contienen.

15.-

Por otra parte, su alto contenido en azúcar, los hace ser caldos ideales de cultivo para multitud de g'ermenes que unas veces simplemente lo deterioran y otras llegan a transformarlo en sustancias verdaderamente tóxicas, ésto hace que cuando las cantidades de



36896

20.- fruta a tratar sean algo más elevadas que las utilizadas para uso individual, como sucede en los establecimientos públicos, hoteles, bares, etc, los aparatos exprimidores deban reunir condiciones de higiene y mecánicas que alcanzar igualmente a su disposición o estructura y a los materiales utilizados en su construcción

25.- El modelo de utilidad, objeto de este registro, viene a ofrecer al mercado un nuevo exprimidor que reúne las ventajas de una gran capacidad de producción sin que sea preciso tocar el fruto con la mano una vez introducido en él y una absoluta higiene en cuanto a posibilidad de limpieza, punto interesantísimo ya que la existencia de rincones o líneas de difícil limpieza, puede ser causa de puntos de fermentación.

30.- La sencillez del mecanismo, asegura una perfecta solidez y seguridad de funcionamiento. Por último el diseño atractivo le hace muy indicado para figurar entre los utensilios casi de laboratorio que hoy constituyen el instrumental de los bares, cafeterías, etc.

35.- En los dibujos que acompañan a esta memoria, se ha representado el modelo que propugnamos apareciendo en la figura 1, en despiece según montaje, las distintas piezas que constituyen el compresor, exprimidor, colador y vaso, La figura 2, representa una vista lateral del aparato retiradas las piezas móviles del mismo, ya reseñadas en la figura 1. Por último, la figura 3, muestra una vista frontal del modelo en semi-sección con todas las piezas en posición de montaje.

45.- La descripción es como sigue. Se compone de un pié (1) construido de fundición ligera, plástico o material moldeable similar, sobre el que se instala un bastago (2) que hace las veces de columna de sustentación de un cabeza (3) en el que va montada una rueda dentada (4) tangente a un orificio vertical por el que pasa una cremallera (5) provista de un tope superior

50.-



(6) que limita su recorrido en sentido de profundidad.

55.- La cremallera lleva en su extremo un casquete (7) tambien de fundición semiésférico provisto de nervios para aumentar su resistencia mecánica y con un orificio (8) central roscado sobre el que se fija mediante un espárrago, tambien roscado, embutido en ella, una pieza (9), de material plástico totalmente inatacable que constituye el pistón de compresión y que presenta una concavidad para recibir el fruto en su interior e igualmente una serie de nervios por su parte convexa para garantizar su resistencia a la compresión.

60.- Inmediatamente debajo del pistón, se situa una pieza (10) formada por un casquete esférico cuya superficie convexa está formada por estrías circulares escalonadas y que su borde se abre en forma de campana, presentando una serie de muescas que hacen las veces de orificios filtrantes para el zumo. Esta pieza se apoya sobre una oazoleta (11) tambien de plástico con una depresión central y un orificio concéntrico en ella (12), que sirve como embudo colector de zumo. Esta pieza se apoya sobre un aro (13) de sección transversal angular que está fijo al soporte (1) y sirve de base al dispositivo de exprimido propiamente dicho.

65.- Inmediatamente debajo del aro, se situa un vaso (14) en forma de parabolide de revolución, cuyo borde es escalonado y termina en un pico de vertido. Este vaso, provisto de un nervio que le sirve de asa (15) presenta la semi-sección correspondiente al pico de vertido de menor dimensión para encajar en un molde que forma parte del pié (1) de manera que al encajar el vaso molde y vaso constituyen un cuerpo de superficie exterior continua.

70.- Descrito y representado el modelo, debemos hacer constar que puede presentar variaciones de detalle que sin afectar a su esencia, correspondan a dimensiones, ornamentación y disposición de las curvas que limitan

75.-

80.-

85.-



Las formas exteriores del modelo.

- - - -

REIVINDICACIONES

=====

- 90.- 1ª).- "EXPRIMEFRUTAS", que se caracteriza por estar constituido por un soporte base, provisto de una columna vertical en cuyo extremo se fija una pieza cabezal donde vá montada un eje dentado que engrana en una cremallera de desplazamiento vertical cuyo extremo lleva una pieza en forma de semi-esfera hueca y resistente en cuyo interior se ajusta una pieza cóncava también semiesférica de material plástico.
- 95.- 2ª).- "EXPRIMEFRUTAS", según la anterior reivindicación, que se caracteriza porque el soporte lleva un aro, que queda debajo y perfectamente cebrado en la cremallera donde se apoya una pieza macho para introducirse dentro del fruto constituida por un casquete esférico de superficie exterior extrínada e interior nervada y con el borde ligeramente acompañado y provisto de muescas, que forman pasos filtrantes, apoyándose esta pieza en otra constituida por una cazoleta también de plástico con una depresión central y un orificio formando el embudo de recogida de zumo.
- 100.- 3ª).- "EXPRIMEFRUTAS", según las anteriores reivindicaciones, que se caracteriza porque el soporte presenta un medio molde situado bajo la pieza que constituye el embudo que encaja perfectamente en un vaso de forma parabolóide que al montarse tiene la superficie exterior, formando una curva continua con el molde del pie.
- 105.- 4ª).- "EXPRIMEFRUTAS", según las anteriores reivindicaciones, que se caracteriza porque la manivela que acciona el eje, dentado o rueda de la cremallera, está
- 110.-
- 115.-

36896



120.-

calculada de manera que su peso compensa e incluso sobrepasa el de pistón y cremallera, con lo que el esfuerzo de compresión es mínimo.

4ª).- "EXPRIMEFRUTAS".

125.-

La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, componiendo un total de líneas ciento veinticinco.

Madrid, 24 de junio de 1.953.

ANTONIO ESCRIBA
E.P.

Fig. 1

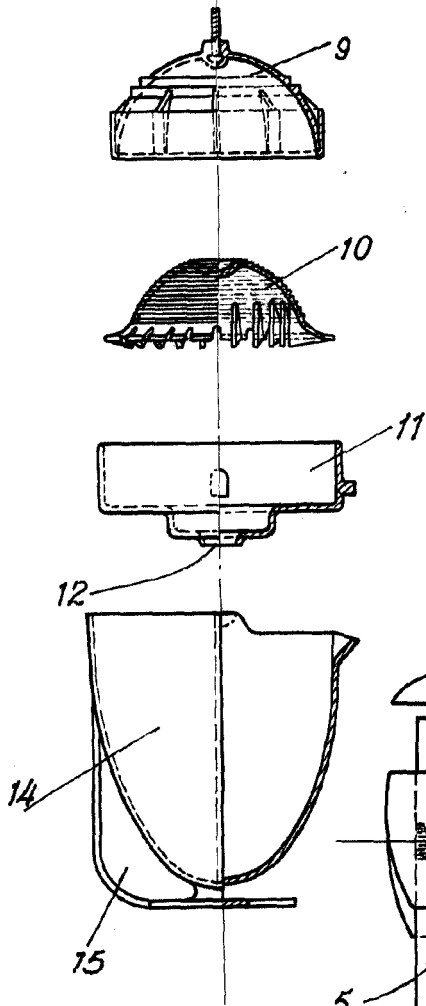


Fig. 2

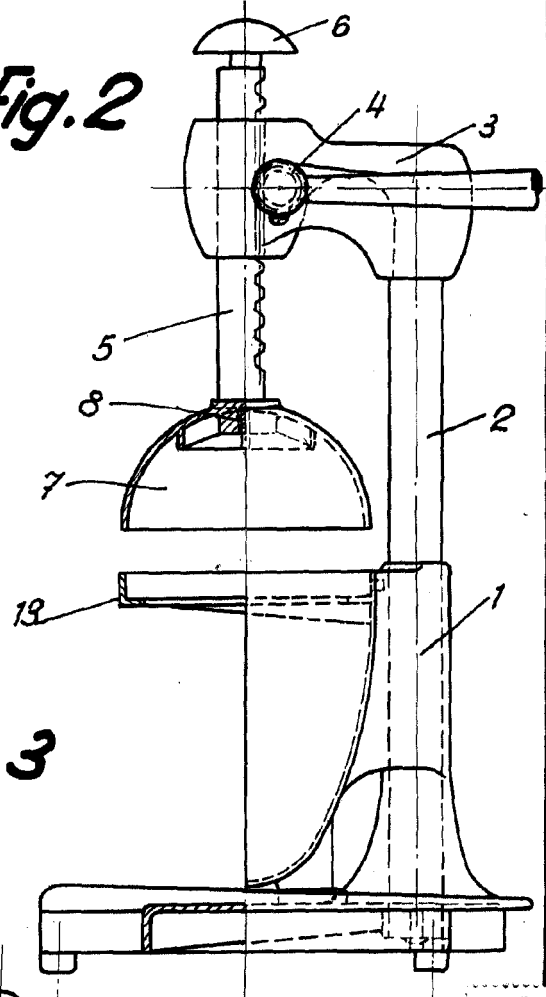
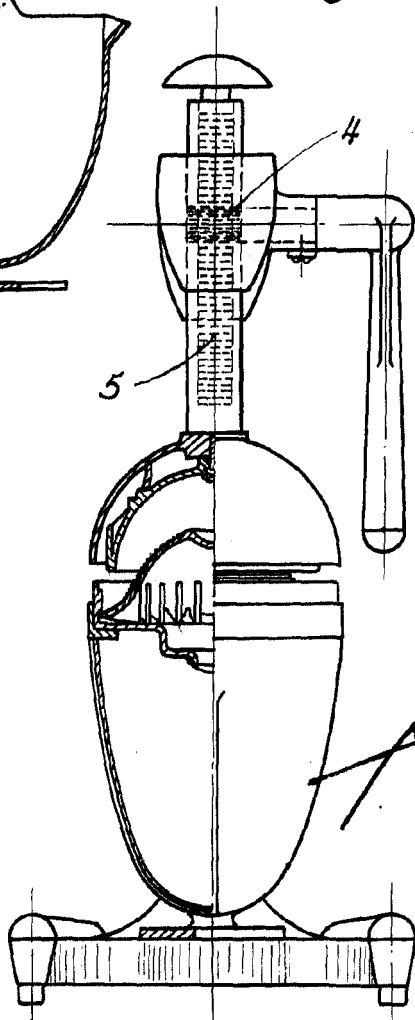


Fig. 3



Madrid, 24 de Junio de 1953.

ANTONIO ECHEITA

Manuel Garcia Gonzalez

Escala variable.