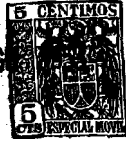


37730

11 AG



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de Don JORGE VILA PEDROL y Don MIGUEL GRAU SALES,
ambos de nacionalidad española, domiciliados en Barcelona
calle Serrano, 17, por "APARATO PARA CORTAR QUESO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un aparato para cortar queso, de esmerada presentación y sólida constitución, el cual resuelve en forma práctica e higiénica la operación de cortar porciones de una pieza de queso, por lo que su empleo es recomendable para charcuterías y establecimientos similares.

El aparato para cortar queso objeto de la invención, consiste esencialmente en una pieza base, con preferencia circular, la cual presenta axialmente un punzón, provisto de una acanaladura longitudinal, sobre cuyo ex-

37730

11 AGO



- tremo convergen uno o más brazos giratorios, los cuales, en forma de cuadrado, parten de la periferia de la pieza base, presentando uno de ellos en toda su extensión, una ranura central. En el citado punzón van acoplados superpuestos dos discos o plataformas, giratoria la inferior y solidaria del punzón la superior, disponiendo esta última de una entalla radial situada en el plano vertical de la ranura del brazo. En el vértice que forman ranuras y entalla va sujeto un hilo de acero, el cual, a través de la ranura del brazo, se fija por el otro extremo en una corredera dispuesta en éste. El disco giratorio presenta en su periferia diversos taladros para el encaje de los elementos destinados a sujetar la pieza de queso que se acopla axialmente en el punzón.
- 5.
- 10.
15. Para mejor comprensión de cuanto se indica en la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización del aparato para cortar queso, objeto de la invención.
20. En dicho dibujo, la figura 1 representa la vista en perspectiva del aparato dispuesto para cortar el queso, estando éste entero y sujeto por dos pinzas; la figura 2 representa análoga vista a la anterior una vez que el queso ha quedado reducido a su mitad y está sujeto por un cuadrante provisto de sectores dentados; y la figura 3 representa la vista al plano de los brazos giratorios, estando bajo el brazo guía del elemento cortante, el cuadrante que sujeta el queso.
- 25.



- En el aludido dibujo el aparato para cortar queso objeto de la invención está constituido por una pieza base -1- metálica, en forma de caja troncocónica hueca, provista de tres pies -2-, la cual presenta la base superior -3- hundida, determinando en ella un reborde -4-. Sobre este reborde -4-, y diametralmente opuestas, hay practicadas dos aberturas -5- y -5'-, bajo las cuales y sólidamente unidas a las paredes interiores, lateral y de la base superior -3-, van dispuestas sendas piezas angulares -6-. En el centro de la base superior -3- va sujeto axialmente, por medio de tuerca -7- y contra-tuerca -8-, un punzón -9-, el cual presenta longitudinalmente un vaciado -10- enfrenteado a la abertura -5-. Acoplado axialmente al punzón -9- y asentada sobre la contratuerca -8- existe un disco o plataforma giratoria -11-, la cual cubre la base superior -3-. Este disco -11- presenta en su periferia, sobre una circunferencia, diversos taladros -12-, regularmente distribuidos. Sobre el disco -11-, y asimismo acoplado al punzón -9- va dispuesta otra plataforma -13-, provista de un cuerpo -14-, la cual por medio de un tornillo prisionero -15- queda solidarizada al punzón -9-. Dicha plataforma presenta radialmente una entalla -16- situada en el plano del vaciado -10-. Por las aberturas -5- y -5'- sobresalen sendos brazos -17- y -18-, en forma de cuadrantes, los cuales pueden girar alrededor de su punto de sujeción -19-, en las piezas angulares -6-, y convergen sobre el extremo del punzón -9-. Uno de los brazos, el -18- es liso, mientras que el opuesto -17- presenta

27730

11 AGO



5. longitudinalmente una ranura -20- situada en el mismo plano vertical que la entalla -16-, de la plataforma -13- y vaciado -10-. En el vértice del ángulo que forman el vaciado -10- del punzón -9- y entalla -16- va sujeto convenientemente un hilo de acero u otro material -21-, el cual a través de la ranura -20-, tiene sujeto su otro extremo en una corredera -22-, provista de una empuñadura -23-, pudiéndose tensar por medio del tornillo -24-.

10. Acompañan al aparato diversos complementos, destinados a la sujeción del queso, Estos complementos están constituidos por unas pinzas -25-, solidarias de un vástago -26-, y un cuadrante -27- provisto de dos sectores dentados fijos -28- y de otro móvil -29-, desplazable a lo largo de una ranura -30-, practicada en el cuerpo de cuadrante -27-. Este cuadrante -27- lleva solidario un vástago -31- para su montaje en el disco -11-.

15. Como se deduce de la descripción hecha el manejo del aparato para cortar queso objeto de la invención y la forma de disponer la pieza de queso en el mismo es el siguiente: se separan los brazos -17- y -18-, por giro alrededor de -19-, y se clava axialmente la pieza de queso -32- en el punzón -9-, hasta que asiente en el disco -13- (figura 1). Se colocan los complementos -25-26- al objeto de aumentar la sujeción del queso y se colocan nuevamente convergentes sobre -9- los brazos -17- y -18-, tensando, si procede el hilo -21-. Hecho lo cual queda en disposición de cortar las porciones de queso del tamaño deseado, bastando para ello tirar de la empuñadura -25- en

20.

25.

7730

11 AGO



- el sentido conveniente, de abajo a arriba (figura 1) o de arriba a abajo (figura 2). Una vez que la pieza de queso -32- ha disminuído notablemente de tamaño, reduciéndose a su mitad, su sujeción se realiza difícilmente con los complementos -25-26- (pinza con soporte encajado en los taladros -12- del disco giratorio), por lo que se precisa sustituir aquéllos por el cuadrante con sectores dentados -27-, disponiendo previamente el queso en los sectores fijos -28- y ajustando el móvil -29-, realizado lo cual se están condiciones de cortar de nuevo girando adecuadamente la pieza -11-. Las porciones de queso son cortadas limpiamente ya que el hilo cortante -21- penetra en la entalla -16- y vaciado -10- llegando y rebasando los bordes de la superficie del queso.
5. 10. 15. 20.
- Se comprende que será independiente del objeto de la invención el material empleado en la construcción de los diferentes elementos que constituyen el aparato para cortar queso, así como la forma y dimensiones, tanto absolutas como relativas, del mismo y en general todo cuanto no afecte a su esencialidad.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:-



5. 1. Aparato para cortar queso que se caracteriza esencialmente por estar constituido por una pieza base, con preferencia circular, la cual presenta axialmente un punzón sobre cuyo extremo convergen, partiendo de la periferia de la pieza base, uno o más brazos giratorios, en forma de cuadrantes o similar, llevando practicado uno de ellos en toda su extensión una ranura, sobre la cual se desliza una corredera en la que se sujeta, a través de la citada ranura, un hilo de acero fijo por el otro extremo en la base del punzón, disponiendo el conjunto de diversos elementos complementarios para la sujeción del queso.

15. 2. Aparato para cortar queso, según la reivindicación anterior, el cual se caracteriza esencialmente por el hecho de que en la base del punzón y sobre la cubierta de la pieza base van acoplados axialmente dos discos o plataformas, superpuestos, fija al punzón la superior y giratoria de mayor diámetro la inferior, encajándose en esta última y en taladros dispuestos en su periferia los elementos complementarios de sujeción del queso, el cual se dispone en la plataforma superior.

25. 3. Aparato para cortar queso, según las reivindicaciones anteriores, el cual se caracteriza esencialmente por el hecho de que tanto el punzón como la cara superior de la pieza base o el disco solidario del punzón presentan en el plano vertical correspondiente a la ranura del brazo y enfrentada a la misma, sendos vaciados o entallas.

4. Aparato para cortar queso, según las reivindi-

37730

11 AG



5. caciones anteriores, el cual se caracteriza esencialmente por el hecho de que los elementos complementarios de sujeción del queso están constituidos por unas pinzas y un cuadrante con sectores dentados, fijos o móviles, cuyos elementos presentan un vástago para su acoplamiento o encaje;

5. Aparato para cortar queso.

La presente memoria consta de siete hojas foliadas, escritas por una sola cara.

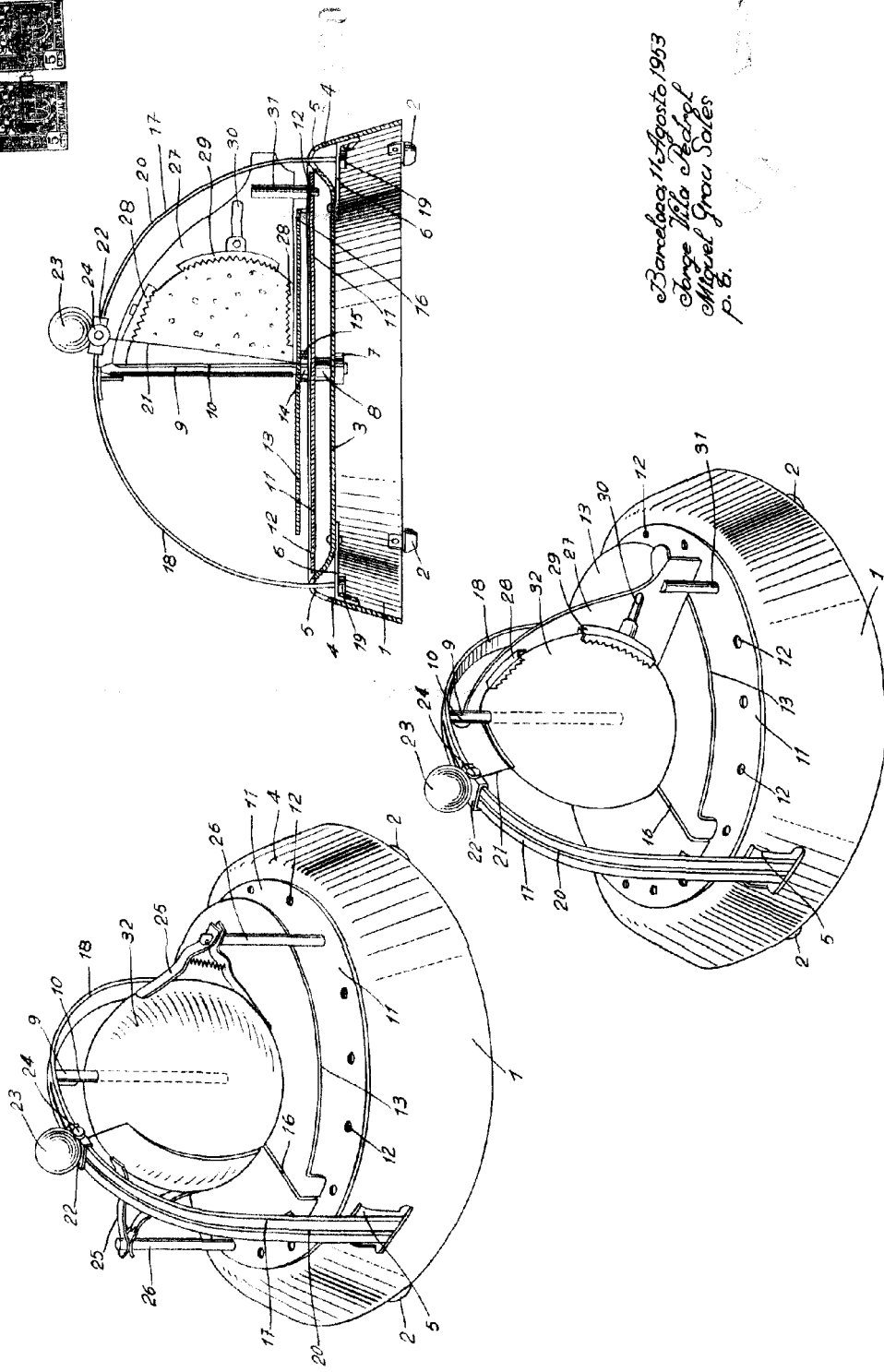
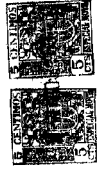
Barcelona, a 11 de agosto de 1953.

Jorge VILA PEDROL
Miguel GRAU SALES

p.a.

**D. JORGE VILA PEDROL
D. MIGUEL GRAU SALES**

Foja chaica



*Banaboa, 11 de Agosto, 1953
Jorge Vila Pedrol
Miguel Grau Sales
P. R.*