

39486!

12



MEMORIA DESCRIPTIVA

MODELO DE UTILIDAD.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "UN DISPOSITIVO PARA LA PREPARACION, SIN
"AGLUTINANTES, DE LOS BISTES Y OTROS ALI-
"MENTOS ANALOGOS DE CARNE PICADA".

A nombre de : DON MAURICE HENRI BOSSARD.

Residente en: PARIS (Francia), rue Charles Baudelaire, 20.

Nacionalidad: FRANCESA.

(M.U. 563 E/U)



La invención se refiere a los procedimientos y dispositivos para la preparación, sin aglutinante, de alimentos de carne picada y, más particularmente, concierne los utilizables por las amas de casa para la preparación de los bistés llamados rehechos, de carne picada, por ser en el caso de éstos que su aplicación parece tener que resultar más interesante.

La invención tiene sobre todo el fin de hacer dichos procedimientos y dispositivos tales que los alimentos preparados por ellos queden aglomerados durante las operaciones de cocción y de condimentación, y de permitirle al ama de casa transformar y utilizar todos los trozos de vaca y, particularmente, los trozos menos elegidos y menos caros que corrientemente no pueden utilizarse, en forma de bisté.

La invención consiste principalmente en comprimir racionalmente la carne picada en un aparato que tiene, en hueco, la forma del alimento que se quiere tener, con interposición entre el fondo del aparato y la carne picada, de una paleta cuyo papel es esencial, ya que permite:

- a) Una fácil extracción del molde.
- b) Todas las manipulaciones necesarias antes, durante y después de la cocción.

Según un modo de realización, el aparato se compone de una parte inferior que constituye el molde propiamente dicho, en el cual se introduce y aloja la paleta.



Unida a esta parte por una articulación, la parte superior está constituida por un simple brazo que presenta en su centro un agujero por el cual pasa un eje provisto inferiormente de un ancho émbolo que tiene la forma de molde y que termina superiormente en un botón que permite ejercer sobre el émbolo la presión intermitente necesaria para el moldeo de la carne picada. Entre el botón y el brazo está dispuesto un muelle.

Cada una de las partes posee un mango que permite apretarlas una contra otra, unos topes en la parte superior le aseguran a ésta su permanencia en una posición paralela a la inferior. Entre las dos empuñaduras mencionadas se coloca la de la paleta.

En el adjunto dibujo, al que se hace referencia a título de ejemplo, la Fig. 1 muestra el aparato en sección y la Fig. 2 muestra el bisté "rehecho" en su paleta.

En la parte 1, que constituye el molde propiamente dicho, se introduce la paleta 2 cuyo mango encaja en una hendidura 11 de la pared del molde, adoptando una posición paralela al mango de la parte 1.

Estando bien colocada la paleta en el fondo del molde, se introduce la carne picada 3 en el centro y luego se baja la parte superior 4 articulada sobre la anterior, mediante la charnela 9.

Al juntarse los dos mangos, las dos partes adoptan una posición recíprocamente paralela, gracias a los topes 5 y 5'.

En esta posiciónes fácil entonces comprimir de manera regular la carne picada, para lo cual basta aplicar una presión intermitente al botón 7, siendo transmitida dicha presión al émbolo 6 que tiene exactamente la forma del molde, desempeñando por este mismo hecho el model 1, con respecto a él, el papel



de un cilindro; en cuanto la presión cesa, el muelle 10 devuelve el pistón o émbolo a su posición primitiva, encontrándose así éste listo para ser sometido a una nueva presión.

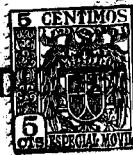
60 Por efecto de estas reiteradas presiones, se efectúa una compresión regular de la carne picada que se adapta por completo a la forma del molde, sin que se produzca la expulsión del jugo de la carne, Cuando, al levantar la parte superior, se comprueba que la carne picada está bien moldeada y no presenta ya solución alguna de continuidad, basta quitar la paleta 2 para
65 que el desmoldeo se efectúe sin dificultad alguna, presentando entonces el conjunto el aspecto de la Fig. 2. Con un cuchillo es fácil hacer pasar el bisté "rehecho" a un plato y, una vez terminada de desocupar la paleta, la operación vuelve a empezar tantas veces como sea necesario.

70 En el momento de la cocción, la paleta permite volver a coger, sin romperlos, los bistés "rehechos" que se encuentran en el plato, ponerlos en la sartén y darles la vuelta durante su cocción sin romperlos.

Pueden preverse otras disposiciones que conducirían al mismo resultado y particularmente:

- 75 1^a.- La paleta puede constituir el fondo mismo del molde.
- 2^a.- Las paredes del molde pueden apartarse para dejar que salga el bisté.
- 3^a.- La parte superior puede quitarse, no quedando entonces mas que la inferior que puede servir directamente para la
80 cocción.
- 4^a.- La parte superior puede llevar a la vez el pistón o émbolo y las paredes del molde, quedando asegurado el derre por la colocación de la paleta en su sitio.

85 Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así co-



mo el modo de realizarlo en la práctica, se hace constar que las disposiciones anteriormente indicadas, son susceptibles de modificaciones de detalle, siempre que por ello no se altere la esencia del invento.

90

REIVINDICACIONES

1ª.- Un dispositivo para la preparación, sin aglutinante, de los bistés y otros alimentos análogos de carne picada, caracterizado porque en hueco tiene la forma del bisté "rehecho" que se quiere obtener para compresión de la carne picada, con interposición entre el fondo del aparato y la carne picada de una paleta que permite una fácil extracción del bisté así como todas las manipulaciones necesarias antes, durante y después de la cocción.

95

2ª.- Un dispositivo según la reivindicación 1ª., caracterizado por una parte inferior que constituye el molde propiamente dicho, sobre el cual está articulado un brazo que presenta un agujero central por el que pasa un eje que, en su parte inferior, lleva un ancho pistón que tiene la forma del molde y que termina superiormente en un botón que permite ejercer la presión intermitente necesaria para el moldeo de la carne picada, estando dispuesto un muelle entre el botón y el brazo.

100

105

3ª.- Un dispositivo según las reivindicaciones 1ª. y 2ª., caracterizado porque cada una de las dos partes del molde posee un mango que permite apretarlas una contra otra, y la superior está prevista de topes que garantizan su permanencia en una posición paralela a la inferior.

110

4ª.- Un dispositivo según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque el mango de la paleta se coloca entre los dos mangos anteriormente dispuestos y mencionados pasando por una escotadura del molde.

115

- 39486

12



5^a.- "UN DISPOSITIVO PARA LA PREPARACION, SIN AGLUTINANTES,
DE LOS BISTES Y OTROS ALIMENTOS ANALOGOS DE CARNE PICADA".

Madrid, 12 DIC. 1953

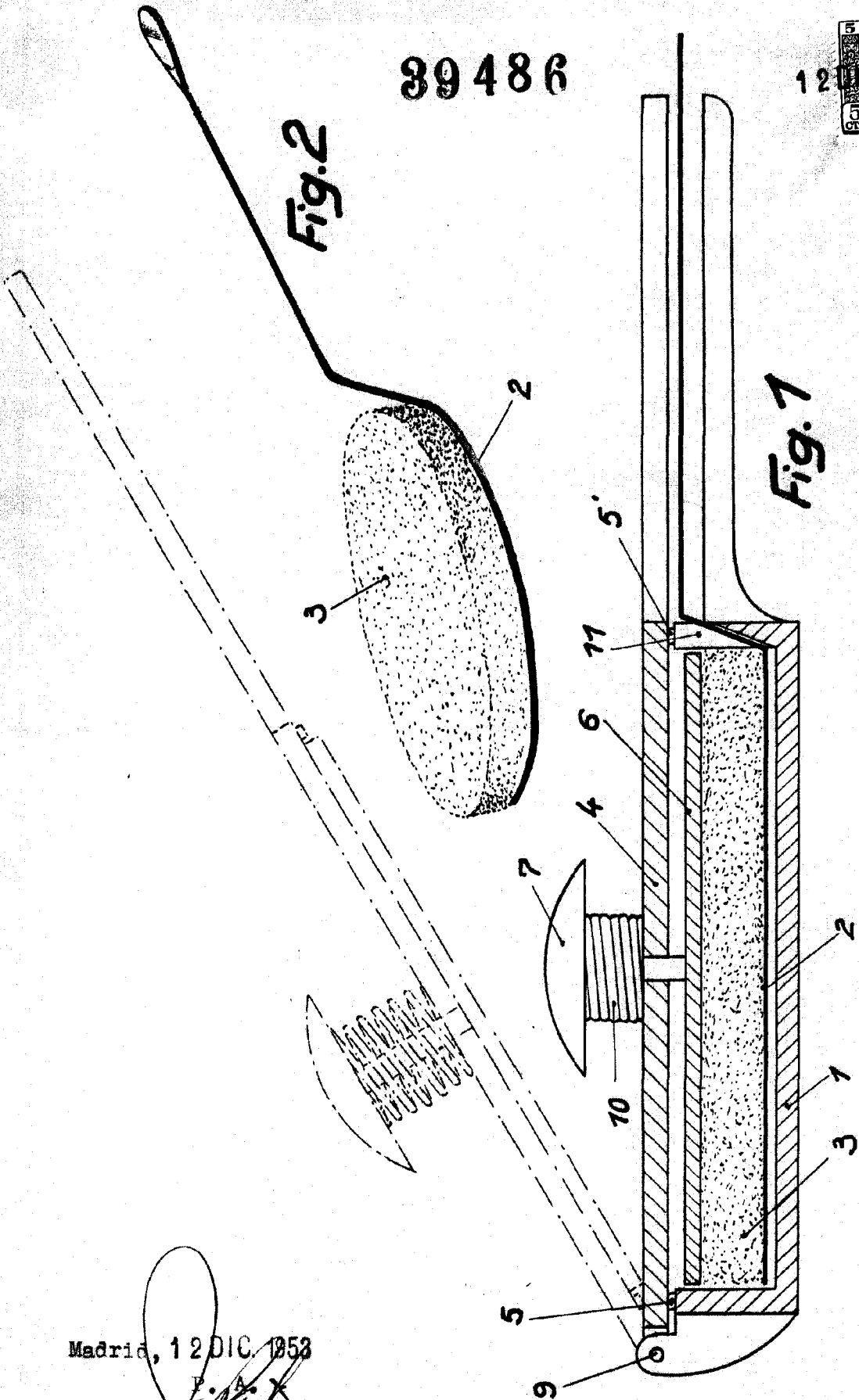
MAURICE HENRI BOSSARD

P. A.



39486

12



Madrid, 12 DIC. 1952

[Handwritten signature]