

4 4 6 5 9

26 00

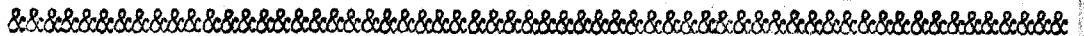


MODELO DE UTILIDAD  
POR VEINTE AÑOS  
EN ESPAÑA

Solicitado a favor de D<sup>ca</sup>. Ana Bowen Samper, de nacionalidad inglesa, domiciliada en Valencia, Calle de Mestre Racional nº 12

p o r

==;==;==;==;== " DISPOSITIVO ABLANDADOR DE CARNES " ==;==;==;==;==



MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

5

El dispositivo que vamos a describir en la presente Memoria y en los dibujos complementarios anexos, presenta la particularidad de que gracias a su especial constitución permite ablandar cualquier carne comestible, con unas simples y sencillas operaciones y tanto por los resultados que se obtienen, como porque su manejo es cómodo, resulta un elemento auxiliar de la cocina de gran utilidad, por lo que se hace merecedor a la protección que para el mismo se solicita mediante el presente Modelo.

4 4 6 5 9

26 OCT



- 2 -

10 El dispositivo a que nos venimos refiriendo esta esencialmente compuesto por un mango de cualquier forma, preferentemente esferico para adaptarse a las formas anatomicas de la mano, fabricado de materias plásticas, de madera o de cualquier otro material, con una base provista de unas ranuras en la que encajan unos peines con púas puntiagudas y cortantes, cuyos peines van unidos a la base mediante un pasador que los atraviesa y que es facilmente desmontable a fin de permitir la separación de los peines para su limpieza.

15 Las características generales anteriormente expuestas se comprenderán más facilmente auxiliandonos de los dibujos expuestos en la adjunta lámina, los cuales representan un ejemplo de realización de uno de estos dispositivos, pero en su condición de ejemplo conviene interpretarlos con el más amplio criterio y sin ningún caracter limitativo.

20 Las figuras 1 y 2 de los referidos dibujos representan dos vistas, medio en alzado y medio en sección, del dispositivo; la figura 3, es una vista en planta por su base; la figura 4, es la representación de un peine punzante y la figura 5, nos muestra el pasador.

25 Las diferentes piezas y partes del dispositivo representadas en los mencionados dibujos se hallan acotadas como sigue: -1- es el mango esférico, que en el caso del ejemplo gráfico esta compuesto por dos piezas semiesfericas -A- y -B- roscadas y huecas para disminuir peso, ya que en este caso la estructura del dispositivo es de materias plásticas teniendo en su centro el bordon -2- meramente ornamental, con -3- se señala una base rectangular en la que, tambien para aligerar peso hay practicadas unas hendiduras -4- y transversalmente a ellas unas ranuras en las que van introducidos

30

35



40 seis peines -5-, (figura 4), paralelos, provistos de unas  
púas -6- con puntas afiladas en forma de dientes de sierra,  
disponiendose dichos peines -5- de modo que la inclinación  
de las puntas de unos se hallen en sentido opuesto que las  
de los inmediatos. Por último en las figura 3 y 4, principal-  
45 mente, vemos el pasador -7- de dos brazos en gancho, median-  
te el cual se sujetan todos los peines -5- a la base -3- al  
ser atravesados por sus orificios -8-.

Como facilmente puede deducirse de lo dicho hasta ahora,  
si cogemos el dispositivo por el mango -1-, con la mano, y  
golpeamos las tajadas de carne, punzandolas con las puas  
50 -6-, cortaremos de modo intermitente las fibrosidades y te-  
jidos de la carne, que es lo que le da su dureza y la llena-  
remos de finos cortes, que sin desarticular ni desfigurar  
la tajada, hacen que pueda cocerse, freirse o asarse entera-  
55 mente y se ablande, aun tratandose de carne dura y de infe-  
rior calidad la cual, despues de tratada con este dispositi-  
vo resultara sumamente blanda y comestible. Para la limpie-  
za de los peines -5-, lo cual es aconsejable despues de ha-  
ber usado este aparato, bastará extraer el pasador -7- con  
60 lo cual se desmontan los peines -5- y pueden limpiarse facil-  
mente lo mismo que las ranuras -4- de la base y todo el dis-  
positivo en general.

Despues de haber descrito la constitución y manejo del  
aparato objeto del Modelo, solo nos resta consignar la posi-  
65 bilidad de que se fabrique en cualquier clase de materiales  
y en las dimensiones, formas accesorias y coloridos que se  
desee, pudiendo igualmente ser variable el número de peines  
de que conste y la forma de estos, asi como cualquier otro  
detalle no previsto, que no sea capaz de alterar lo caracte-  
70 ristico de este objeto, resumido en la siguiente

44659

26 OCT 1954



- 4 -

N O T A

Los puntos nuevos y no conocidos ni practicados en España, que se presentan para que sean objeto de reivindicación son:

75

1º.-Dispositivo ablandador de carnes, caracterizado por estar compuesto por un mango provisto de una base en la que debidamente introducidas en unas ranuras, van dispuestos varios peines metálicos, sujetos y atravesados por un pasador desmontable, para permitir desmontar a su vez a los peines, los cuales poseen unas puas puntiagudas y cortantes. Y

80

2º.-" DISPOSITIVO ABLANDADOR DE CARNES ", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión

Esta Memoria consta de CUATRO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 84 líneas.

Valencia, 18 Octubre de 1.954

Por autorización de la interesada.

Fig. 1

44659

Fig. 2

26

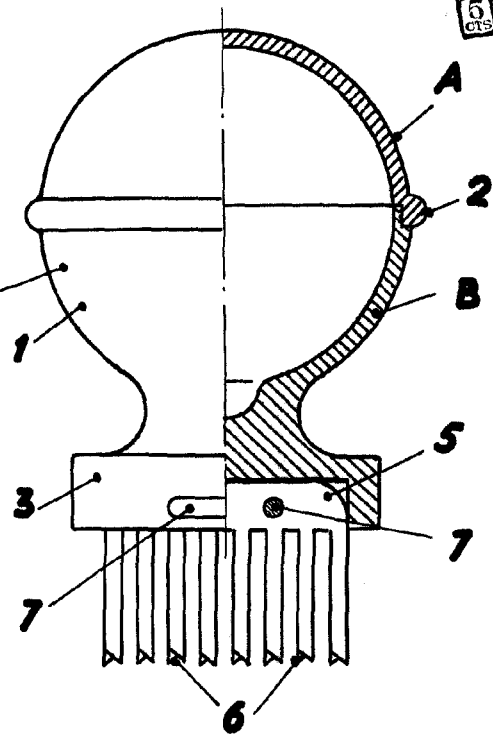
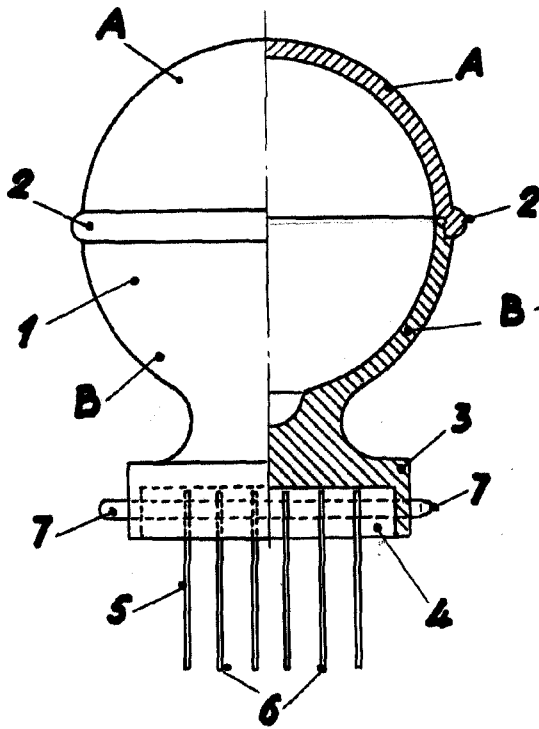


Fig. 3

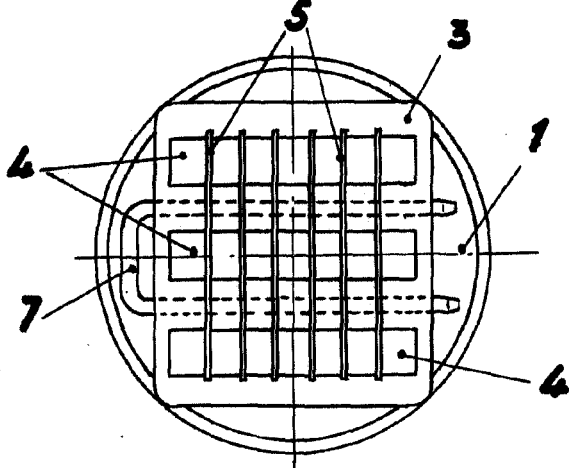


Fig. 4

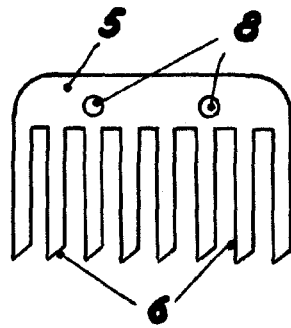
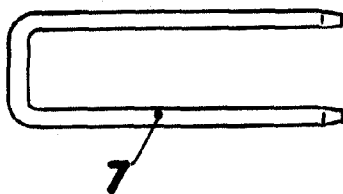


Fig. 5



ESCALA VARIABLE  
VALENCIA, 13 OCTUBRE 1954

P.A.