

47563



MODELO DE UTILIDAD
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

para: "Nuevo aparato para la elaboración de natas, purés, empastados y similares, y, para la ejecución de adornos en pastelería y repostería".

A favor de: D^a. Magdalena Devys van Brabant, de nacionalidad belga, domiciliada en Barcelona (España), calle de Lauria, núm. 65.

•••••

MEMORIA

Refiérese esta creación a un nuevo aparato para la elaboración de natas, purés, pastas de cocina y similares, u, para la ejecución de adornos en pastelería y repostería, en el que se tiende a la consecución de un integrado
5 de máxima simplicidad, costo mínimo de manufactura, y,

47563



por fin, el empleo de una exigua cantidad de material.

Son ya conocidos diversos tipos de aparatos de semejantes finalidades, mas, todos ellos, presentan ciertas dificultades e inconvenientes, tales como la de que no pueden ser desarmables, impidiendo, por ello, una total y minuciosa limpieza de los mismos, así como que, por su uso dilatado, devenga, in extremis, un estado constante de suciedad, con inminente y grave peligro para la salud, ante las posibilidades de que los mohos o herrumbres que el tiempo y la descomposición de los materiales de que se integran van generando se mezclen con las sustancias alimenticias trabajadas por ellos, y, dando lugar a que las pastas, purés, etc., etc., obtenidos por su manipulado, vayan contaminadas de gérmenes capaces de producir daño en las personas que ingieran alimentos a los que se hayan adicionado como guarnición o como elemento decorativo simplemente. De otra parte, también son conocidas las denominadas "mangas", cuyo uso en pastelería y repostería va desterrándose, de modo paulatino, por la incomodidad de su manejo, y, a mayor abundamiento, por las propias razones expuestas de anterioridad, esto es, la suciedad de que se afectan inevitablemente, dada su integración, en la que el principal elemento aparece constituido por telas de lana o algodón a las que se adhieren fácilmente todo género de partículas o residuos.

Seguidamente expresaremos los integrantes de este nuevo aparato para elaborado de natas, purés, etc., y, para la ejecución de adornos en pastelería y repostería, constituido sobre las ideas de este Modelo de Utilidad, y, todo ello, con ayuda del dibujo, que, para mejor comprensión, se acompaña a esta Memoria.

47563²⁰



La Fig. 1ª representa una vista total del mismo, de frente y en sentido vertical, en la que se puede apreciar ~~que~~ partes fundamentales. Consta de un cilindro -1-, el cual se destina a receptáculo de la materia que haya de trabajarse, el cual lleva grabadas a sus lados unas graduaciones capacitivas para usar según sea la materia a trabajar en cada caso particular. Bajo -2- puede verse un vástago, en cuyo extremo inferior lleva una base plana agujereada -3-, solidaria del mismo. Bajo -4- se representa la base plana que ha de comportarse como elemento presionador al utilizarse el aparato como decorador, incorporado ya, a presión, sobre la base agujereada. Bajo -5- se reproduce el cuello roscado que lleva en su parte inferior o base del cilindro, en el cual habrá de insertarse, según la necesidad u operación, uno de los conos, ciego, abierto o rizado, que se describirán mas adelante.

La Fig. 2ª representa el vástago que se alude de anterioridad, en el que pueden apreciarse: La forma y disposición de la empuñadura. La contextura del espárrago propiamente dicho, que se afecta de cuatro ranurados, verticales, situados dos a dos y frente a frente, a lo alto de su extensión, y, por fin, la forma de su extremo inferior o base agujereada, la cual es de diámetro un poco menor que el interior del cilindro a lo largo del cual ha de deslizarse.

La fig. 3ª representa la base lisa que ha de comportarse como decorador, la cual se adosa a presión sobre la base agujereada, siendo de diámetro igual al del interior del cilindro antes descrito, a fin de cumplir su cometido de elemento presionador en forma perfecta.

La Fig. 4ª representa las piezas roscadas, ciega, abier-

- 4 -
475 68



ta y rizada, acoplables al cuello roscado del cilindro, inserto en la base o parte inferior del mismo, que se emplean para el batido y la expulsión de la materia trabajada en las labores decorativas de pastelería y repostería, respectivamente.

Su funcionamiento reviste una asombrosa sencillez. Para el elaborado de purés, natas, pastas feculares, mayonesas, batidos, etc., se ajusta el cuello roscado de la base del cilindro, el cono ciego o sin perforar, y, hecho esto, llénase el cilindro, en cantidad razonable, y, en las medidas que se deseen, de la sustancia o composición que haya de trabajarse. Después se introduce en el cilindro el vástago con su base agujereada, y, dispuesto así, se ejecutan, con él, enérgicos movimientos de vaivén, en sentido vertical, hasta que la materia o composición que desee alaborarse adquiera el apetecido punto de trabado o consistencia. Concluida la operación, se retira el vástago, para depositar la pasta o batido en el recipiente en que haya de servirse. A fines decorativos, se emplean los conos rizado o abierto, emplazándolo, al igual que en el caso anterior, en el cuello roscado del cuerpo del aparato. Posteriormente, se deposita, en el cilindro la materia o composición que haya de utilizarse en el adorno de los manjares, tartas, dulces, helados, etc., y, después, se introduce el vástago, provisto de la base lisa, para sostener, luego, con una mano, el aparato, en posición vertical, y, empujar aquél, hacia abajo, en suave y persistente presión, hasta conseguir la proyección, al exterior del contenido lentamente y sin solución de continuidad alguna. Cuando este aparato se utilice como ba-

475680



5 tador el movimiento de vaivén deberá ser aplicado en forma tal, que, dándole la agitación necesaria, la base del batidor o vástago, no sobresalga de la masa a batir, a fin de no ocasionar salpicaduras. Este aparato puede utilizarse también como separador de huevos, bastando colocar el batidor perforado a unos tres centímetros del borde para que, depositado el huevo partido, la clara se escurra al fondo del cilindro, y, la yema, permanezca en la base del batidor.

10 El material para la manufactura de este nuevo aparato puede ser múltiple, pudiendo hacerse en metal o plástico, o, con la conjunción de ambos a la vez.

15 Descritas, por manera suficiente, las finalidades y partes integrantes de este Modelo de Utilidad, sólo resta dejar constancia de que tanto los elementos que en él actúan, como sus dimensiones, pueden ser variadas y variables, siempre que no desvirtúen, desfiguren o agravien su objeto privativo y fundamental.

N O T A

20 Por el Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria, se REIVINDICA:

25 1º.- Nuevo aparato para la elaboración de natas, purés, empastados y similares, y, para la ejecución de adornos en pastelería y repostería, caracterizado por componerse de un cilindro con graduaciones capacitivas diversas, abierto por su parte superior totalmente, y, provisto en la inferior de un cuello roscado para encaje de unos conos ciegos, abiertos o rizados, roscados interiormente, según

47563



sea la función del aparato como batidor o decorador.

2º.- Un nuevo aparato, según lo reivindicado en el punto anterior, caracterizado por componerse de un vástago con su correspondiente empuñadura, cuyo espárrago adopta forma de cruz en virtud de ranurados verticales situados dos a dos y frente a frente a lo largo de su longitud, cuyo extremo inferior está formado por una base circular, solidaria del mismo, agujereada, y, de diámetro un poco menor al del interior del cilindro.

10 3º.- Un nuevo aparato, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por componerse de una base cilíndrica lisa, de diámetro rebordeado igual al del interior del cilindro, que se comporta como elemento aprisionador e impulsor de la materia contenida en el cilindro, al utilizarse como decorador, la cual se monta a presión sobre la base agujereada del vástago cubriendo a este convenientemente.

4º.- "Nuevo aparato para la elaboración de natas, purés, empastados y similares, y, para la ejecución de adornos en pastelería y repostería."

20 Tal y conforme se ha descrito en la Memoria que antecede, ilustrado en el dibujo que se acompaña, y, a los fines que se han especificado.

Consta esta Memoria de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 20 ABR. 1955
MAGDALENA DEVYS VAN BRABANT
p.a.

47563



Fig. 1^a

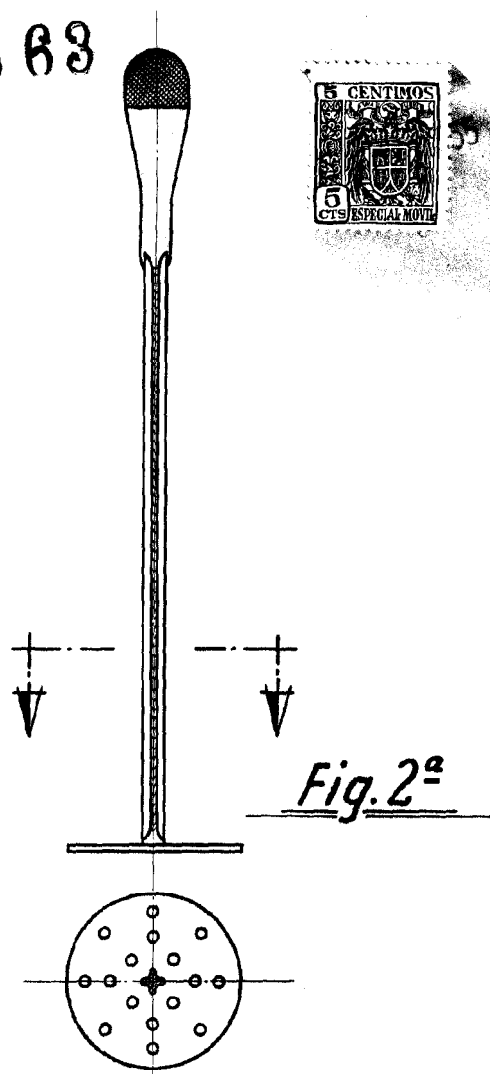
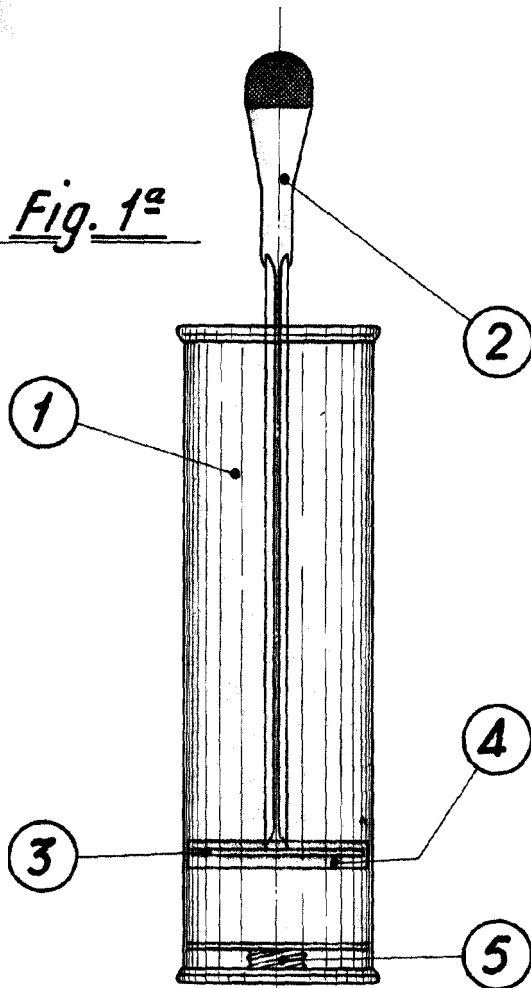


Fig. 2^a

Fig. 3^a

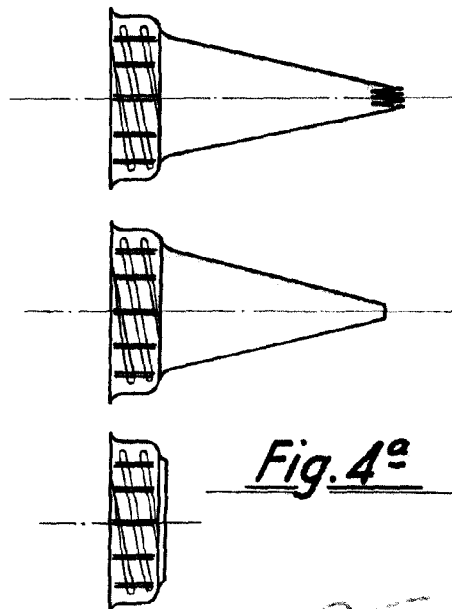
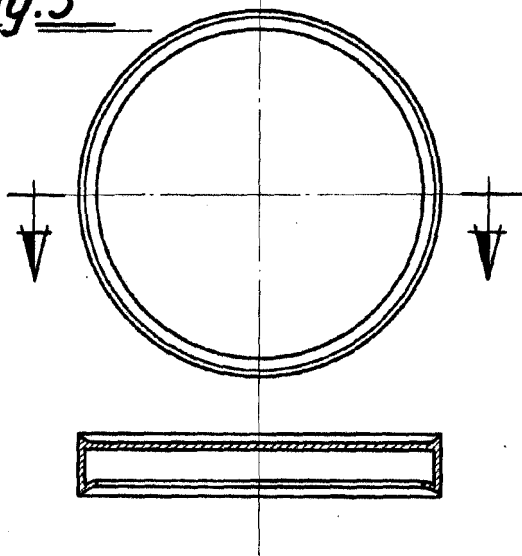


Fig. 4^a

ESCALA VARIABLE