



20

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

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.-Montera, 36

por:

"BATIDORA, TRITURADORA Y COCTELERA PERFECCIONADA DE MULTIPLES APLICACIONES".



Recae el objeto del presente registro en un modelo de trituradora, batidora y coctelera, de usos múltiples que ha sido cuidadosamente estudiada y protegida, aparte de los ensayos prácticos necesarios, para que reúna en un solo elemento de aplicación doméstica y comercial, aquellas funciones que son más comunes y entre las que cabe citar la trituración de hielos, la batidora de toda clase de preparados y la coctelera.

5.- Estas funciones las realiza este modelo de utilidad de una forma práctica y eficiente, por separado, con solo efectuar el cambio de las herramientas que en cada caso se precisen específicamente y que más adelante se detallan.

10.- Esencialmente está constituido el modelo por una disposición de cuerpo superior que va abierto por su cara elevada por la que se introduce el hielo o el producto a triturar y que puede ser tapada con la misma cubierta que se aplica al vaso de coctelera que forma el cuerpo inferior del modelo.

15.- En el cuerpo superior movido por una manivela de eje calado fácilmente desmontable, van en el interior las cuchillas tronzadoras que se complementan con otras laterales de carácter regulable y posición fija mediante un tornillo regulador.

20.- En este mismo cuerpo, desmontada la herramienta inferior citada, por la simple extracción del eje que en su extremo lleva un dispositivo de retención de resorte, trinquete, etc., se puede colocar un dispositivo de transmisión cónica sobre cuya parte inferior se fijan las distintas cuchillas o herramientas que en cada caso se emplean para el batido, la demolición, etc.

25.- Es de hacer destacar que el modelo lleva una tapa orificada o con malla metálica de tramado fino que permite el colado de la masa batida, en el caso que así se desee, o lograr

30.-



incluso la pulverización de los fluidos contenidos.

35.- El vaso inferior puede ser fácilmente desmontable mediante un engarce de uña de giro de forma que la costelera se maneja con toda comodidad y rapidez.

40.- El equipo va soportado por una disposición de chavetas cónicas trapezoidales en una peana o brazo vertical para suspensión sobre mesa o bancada; asimismo, el modelo puede soportarse sobre una pared o muro cualquiera al fijar en esta la pieza hembra de ajuste cónico con chaveta trapezoidal.

45.- Con el fin de auxiliarse en la descripción de las características principales del modelo, seguidamente se hace referencia a las figuras del plano adjunto, que representan respectivamente:

Fig. 1ª una vista en alzado del modelo completo.

Fig. 2ª muestra vista en alzado con sección parcial del equipo de tapa.

50.- La fig. 3ª corresponde a vistas de alzado y plando del filtro de cierre.

La fig. 4ª indica una sección del cuerpo superior donde van montadas las herramientas de tronzado.

La fig. 5ª muestra esa misma parte representada por la sección de la fig. 4ª, pero vista en planta superior.

55.- La fig. 6ª corresponde a un esquema del equipo de cambio de herramienta para transmisión vertical.

La fig. 7ª, por su parte, muestra en vistas de alzado y planta dos tipos de herramientas comunes al empleo del modelo con herramienta de trabajo vertical.

60.- La fig. 8ª muestra una vista en alzado con sección parcial del lateral de acoplamiento de las cuchillas graduables de tronzado.

La fig. 9ª indica en alzado y en planta, vistas de la placa de suspensión mural y aplicable asimismo al brazo de



20

65.- mesa del modelo.

Por último, la fig. 10 indica una vista en planta superior de las uñas de engarce de diversos vasos en su acoplamiento con el cuerpo superior.

70.- El modelo, como se puede apreciar por las figuras descritas, se caracteriza por un cuerpo superior de carácter cilíndrico y metálico (1) que lleva acopladas en un lateral, mediante un pronunciamiento saliente en forma de caja (2) de este cuerpo, las cuchillas tronzadoras (3) de carácter regulable mediante la palanca (4) exterior y articulada en el punto (5) que permite variar la profundidad de calado de estas cuchillas en el interior del cuerpo (1), para obtener diversos gruesos en los productos triturados.

75.- En el eje horizontal (6) que es maniobrado por la manivela (7) y que presenta carácter cuadrangular en su parte central y circular en sus cojinetes extremos (8 y 9), es montado el equipo de herramienta tronzadora (10), provisto de una serie de cuchillas de configuración variable (11) que giran en sentido opuesto al ángulo de incidencia de las cuchillas reguladoras (3).

80.- Enfrentadas con el equipo anterior van unas nervaduras (12) en el interior del cuerpo cilíndrico que impiden que los trozos de hielo depositados por la parte superior abierta caigan al vaso sin ser tronzados.

85.- El eje lleva en su cojinete correspondiente al lado derecho, una incisión circular (13) en la que se alojan un anillo elástico o bolas, etc., de retención, de forma que para desplazar este de su sitio hace falta efectuar un pequeño tiro.

90.- Las cuchillas de posición graduable (3) son fijables en una posición determinada mediante el tornillo (14).

95.- El vaso (15) está caracterizado por un cuerpo de forma



100.- cilindro-cónica, preferiblemente moldeado en materia plástica transparente y coloreada para mayor vistosidad, que, como característica principal, presenta en su boca las pestañas de retención (16 y 17) por parejas y que respectivamente corresponden al diámetro mayor o menor para cuando el vaso queda sin ajuste al cuerpo (1) o como cuando en el caso de la figura 1ª, este queda hermético sobre dicho cuerpo, ajustando estas pestañas (16 y 17) en todo caso en las correderas de cierre por giro (32).

105.- La fig. 6ª muestra un esquema del equipo (18) que se acopla ajustado en el interior y base del cuerpo (1) y que mediante los piñones (19) y (20) que pueden ser de engranaje o fricción, etc., permiten modificar el giro del eje horizontal (6) en la transmisión vertical (20) a la que se acoplan las herramientas típicas representadas a título de ejemplo por la fig. 7ª, pero bien entendido que pueden adaptarse todas cuantas se deseen para una aplicación determinada prevista.

110.- La tapa (21), que sirve tanto para ser montada sobre el cuerpo superior (1) como directamente sobre el vaso (5), adopta forma de casquete esférico, con un saliente cilíndrico en su parte central superior, recubierto por una caperuza exterior (22); esta tapa lleva asimismo una arandela de materia esponjosa y elástica (23) que hace que el cierre sea estanco.

115.- Por la fig. 3ª se representa el equipo de filtro, que puede adoptar entre otras características de cono invertido o divergente y cuya superficie colante puede estar representada por una malla metálica de entramado fino o una superficie orificada para permitir el paso de los productos.

120.- El equipo completo se monta en posición vertical sobre el brazo (26) del soporte de mesa (27) mediante una chaveta representada por la figura (9), que está caracterizada por

125.-



130.- un ajuste trapezoidal y que lleva unos orificios (28) para ser fijada por medio de tornillos a la parte superior del pie (26), o en su caso, aplicada a una pared o muro. Sobre esta pieza ajusta el macho complementario (29) fijado mediante los tornillos (30) a la cara plana (31) montada en el lateral del cuerpo cilíndrico superior (1), descrito.

135.- El modelo descrito en sus características y configuraciones principales, admite el empleo de materiales muy diversos para su fabricación, especialmente los metálicos y acerados para sus herramientas de corte y tronzado, los plásticos para el vaso y la tapa etc.

140.- Las dimensiones y capacidades de trituración y batido, etc., pueden ser muy variadas, sin necesidad de modificar en nada las características principales, objeto de reivindicación.

REIVINDICACIONES

145.- 1ª).-"BATIDORA, TRITURADORA Y COCTELERA PERFECCIONADA DE MULTIPLES APLICACIONES" caracterizada por un cuerpo superior dotado de orificio diametralmente opuestos y reforzados para el montaje de un eje horizontal rematado en su extremo saliente por una manivela de maniobra, cuyo eje en su parte central presenta sección cuadrangular para el calado de un dispositivo giratorio de cuchillas trituradoras, presentando el eje sus cojinetes extremos cilíndricos de fricción y en uno de ellos una hendidura circular para su retención por un anillo o bolas de resorte.

155.- 2ª).-"BATIDORA, TRITURADORA Y COCTELERA PERFECCIONADA DE MULTIPLES APLICACIONES" según la reivindicación anterior, caracterizada por un cajeadó saliente en su superficie lateral, un equipo complementario de cuchillas tronzadoras desplazables mediante una palanca exterior articulada en un



160.-

punto extremo y provistas las cuchillas de un tornillo de regulación y presión.

165.-

3).- "BATIDORA, TRITURADORA Y COCTELERA PERFECCIONADA DE MULTIPLES APLICACIONES" según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el cuerpo medio descrito, consta en su cara interior enfrentada con las cuchillas desplazables de una serie de nervaduras aecrecientes; y en la cara lateral que sigue al eje de la herramienta giratoria, un cajado saliente con un macho de ajuste trapezoidal plano, que entra ajustado en la hembra de fijación montada en la parte superior del brazo de la peana soporte de sobremesa o bancada, fijable a su vez en variante, sobre la pared mural.

170.-

4).- "BATIDORA, TRITURADORA Y COCTELERA PERFECCIONADA DE MULTIPLES APLICACIONES", según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el vaso está constituido por un cuerpo de carácter cilíndrico-cónico que en su boca circular abierta lleva enfrentadas, dos patillas en uña que engarzan sobre las guías de cierre por giro circular en la base del cuerpo medio.

175.-

180.-

5).- "BATIDORA, TRITURADORA Y COCTELERA PERFECCIONADA DE MULTIPLES APLICACIONES", según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el acoplamiento de un equipo en el interior del cuerpo al desplazar las cuchillas tronadoras, que permite, mediante un sistema de transmisión, transformar el movimiento del eje horizontal acoplado directamente a la manivela, en giratorio sobre el eje vertical, en el que se acoplan cuchillas y herramientas de aplicación diversa, para trabajo en el vaso de coctelera y batido.

185.-

190.-

6).- "BATIDORA, TRITURADORA Y COCTELERA PERFECCIONADA DE MULTIPLES APLICACIONES" según las reivindicaciones ante-



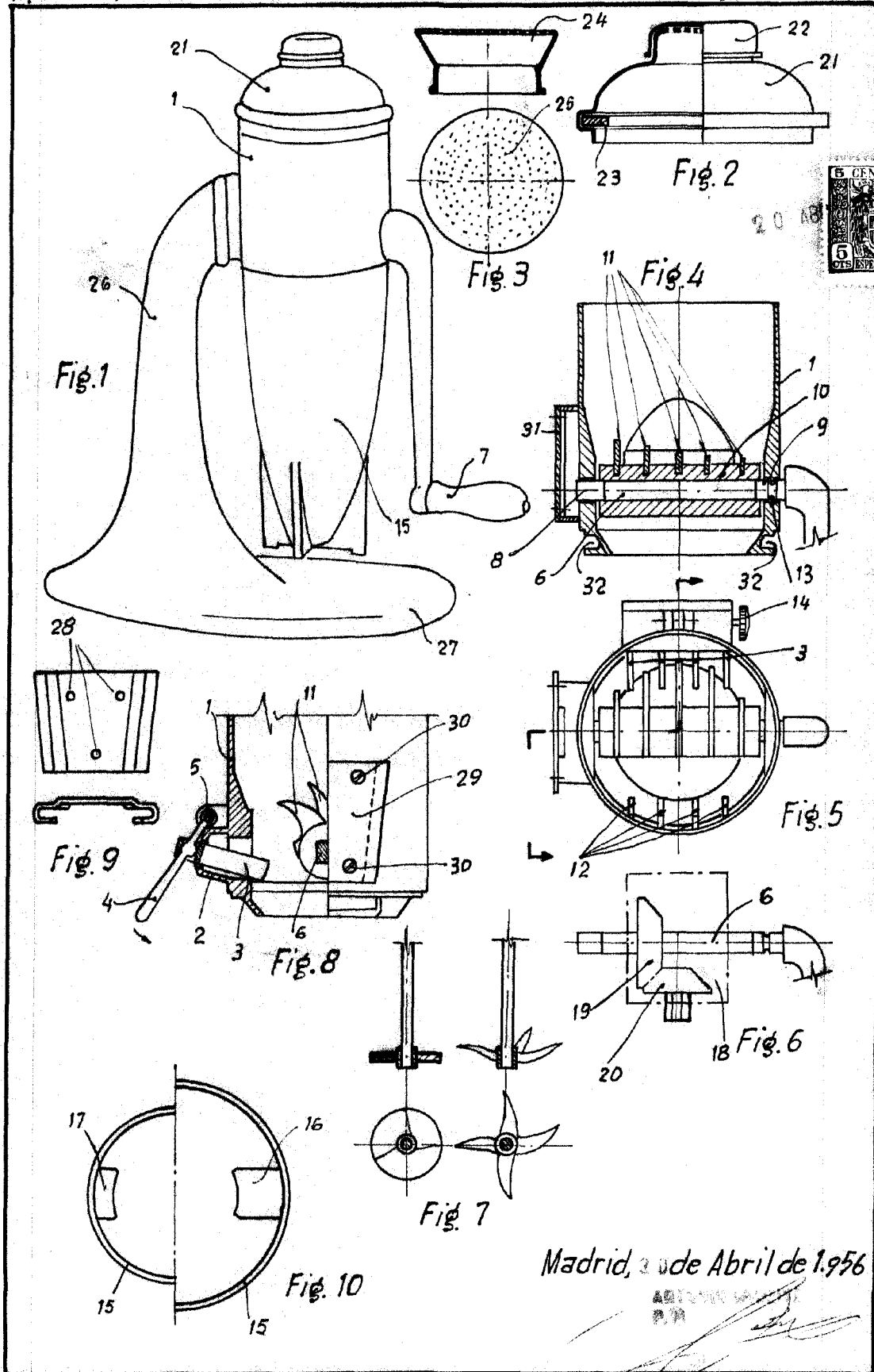
195.- riores, caracterizada porque la tapa del equipo está constituida por una cubierta de configuración en casquete esférico, aplicable al cuerpo superior y al vaso, provista en su parte elevada, de un cilindro saliente sobre el que ajusta una sobre tapa exterior; provista de una base de filtro circular y de planta con tamiz de malla metálica de entramado de fino y en su variante, una superficie plana orificada.

200.- 7ª).- "BATIDORA, TRITURADORA Y COQUELERA PERFECCIONADA DE MÚLTIPLES APLICACIONES".

La presente memoria descriptiva consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de doscientas cuatro líneas, incluidas éstas.

Madrid, 20 de Abril de 1.956.-

ANTONIO ESCOBAR
E.P.



Madrid, 30 de Abril de 1956

Escala variable.