

•56337



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

por "UN SOPORTE SUJETADOR PARA FACILITAR EL CORTE DE JAMONES Y EMBUTIDOS", a favor de METRAMO, S.A., de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Aragón nº 436. - - - - -

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El presente modelo de utilidad hace referencia a un soporte para sujetar jamones y embutidos, que sirve para facilitar el cortado de los mismos.

5 El uso de este soporte aporta la ventaja de poder estabilizar el jamón, carne o embutido de cualquier clase, en una posición inclinada que cuenta con dos puntos de apoyo, por lo que facilita su cortado en lonchas, en mejores condiciones que permaneciendo colgado, como se venía haciendo hasta ahora.

10 La característica esencial de este soporte, es la de contar con un eje o árbol como columna del dispositivo de fijación, que se relaciona, en ángulo recto, con una base o plataforma de sustentación sobre la que se apoya la zona más amplia del jamón o el extremo del embutido que se ha de cortar.

15 Como ampliación a lo expuesto, se representa en una hoja gráfica adjunta, un caso de realización práctica inmediata



•56337

del sujetador, a título de ejemplo sobre el que basar la consiguiente descripción.

5 En ella y en su Fig. 1, se reproduce la vista lateral y parcial del soporte. En la Fig. 2, se dibuja todo el soporte en el sentido longitudinal. Y, en la Fig. 3, se representa en pleno cometido.

10 Su elemento central es una columna metálica cilíndrica -1-, que se empotra en el cuello -2-, de una base o peana que forma una amplia plataforma plana -3-. La columna central termina superiormente en un tope o plataforma -4-, que tiene un movimiento basculante con respecto a aquella por mediación del pasador fijo -5-.

15 Esta plataforma de forma poligonal alargada, presenta en sus bordes unos orificios roscables -6-, en los que se introducen los vástagos tornillos -7-, que aproximan y tensan las pinzas laterales -8-, cada una de las cuales ostenta uno o dos picos salientes -9-, destinados a hincarse en el cuerpo del jamón o embutido, para afianzarlo más sólidamente. Estas placas o pinzas son tres, y se colocan de una manera asimétrica, 20 dos a un lado y una al otro, a fin de distribuir mejor la sujeción.

25 En un punto inferior a la placa basculante y en la columna -1-, se establece el paso roscable -10-, para un tornillo pasador -11-, de longitud suficiente para que su punta sirva de tope de contención para limitar la inclinación que adopte la placa -4-, y evitar que oscile mientras se practican los cortes.

Asimismo, para afianzar la columna -1-, en el interior del pedestal -2-, se habilita otro tornillo -12-, de cabeza am-



• 563 371

5 plia, con el borde grafilado. Para su utilización, se coloca la pezuña del jamón o el extremo del embutido, aprisionada entre las pinzas de la placa basculante, la cual cederá por el peso, dando lugar a que una parte, generalmente la más voluminosa del jamón o embutido, quede apoyada sobre la platina -3-, en la forma en que aparece dibujada en la Fig. 3.

10 Seguidamente, se rosca el tornillo -11-, hasta que tome contacto con la placa, estabilizándola para su inmovilidad, habiendo graduado anteriormente, por medio del otro tornillo -12-, la altura del eje de elevación, para que el jamón o embutido quede en el ángulo de corte más adecuado.

15 Las ventajas del descrito soporte, radican en poder cortar comodamente, jamón o piezas análogas, sin sujetarlos manualmente, pudiendo procederse al corte de los mismos, hasta su total consumición, sin necesidad de otra operación.

Este aparato sujetador puede construirse en hierro, aluminio o cualquier otro material adecuado, variando en su fabricación todos cuantos detalles dejen sin alteración la esencialidad del modelo.

20

- N O T A -

Se reivindica como objeto de este modelo de utilidad:

25 1º.- Un soporte sujetador para facilitar el corte de jamones y embutidos, que se caracteriza por estar constituido por un eje o columna que enlaza una platina superior, con otra amplia plataforma inferior solidaria de un pedestal, en el que se aloja la columna central, con facultad de deslizamiento vertical y medios de regulación y afianzamiento.

2º.- Un soporte sujetador para facilitar el corte de jamones y embutidos, según la reivindicación anterior, que se ca-

• 568 371



5 racteriza porque la platina superior cuenta, en sus bordes laterales, con unas perforaciones en las que se insertan unos tornillos que fijan unas pinzas laterales, planas, dotadas de púas prominentes en la cara interior, destinadas a afianzarse en la pieza que sujetan, situándose éstas en número variable y posición asimétrica.

10 3º.- Un soporte sujetador para facilitar el corte de jamones y embutidos, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque la platina superior es basculante sobre el eje inferior, dentro del límite que puede determinarlo, un tornillo pasador de alguna longitud que, a través de la columna, opone su extremo libre fijando la inclinación que toma la platina en la que se sitúa la pezuña del jamón o pieza, mientras que la parte más carnosa, se apoya o asienta en la platina inferior.

15

4º.- UN SOPORTE SUJETADOR PARA FACILITAR EL CORTE DE JAMONES Y EMBUTIDOS.

Madrid, 28 de Septiembre de 1956

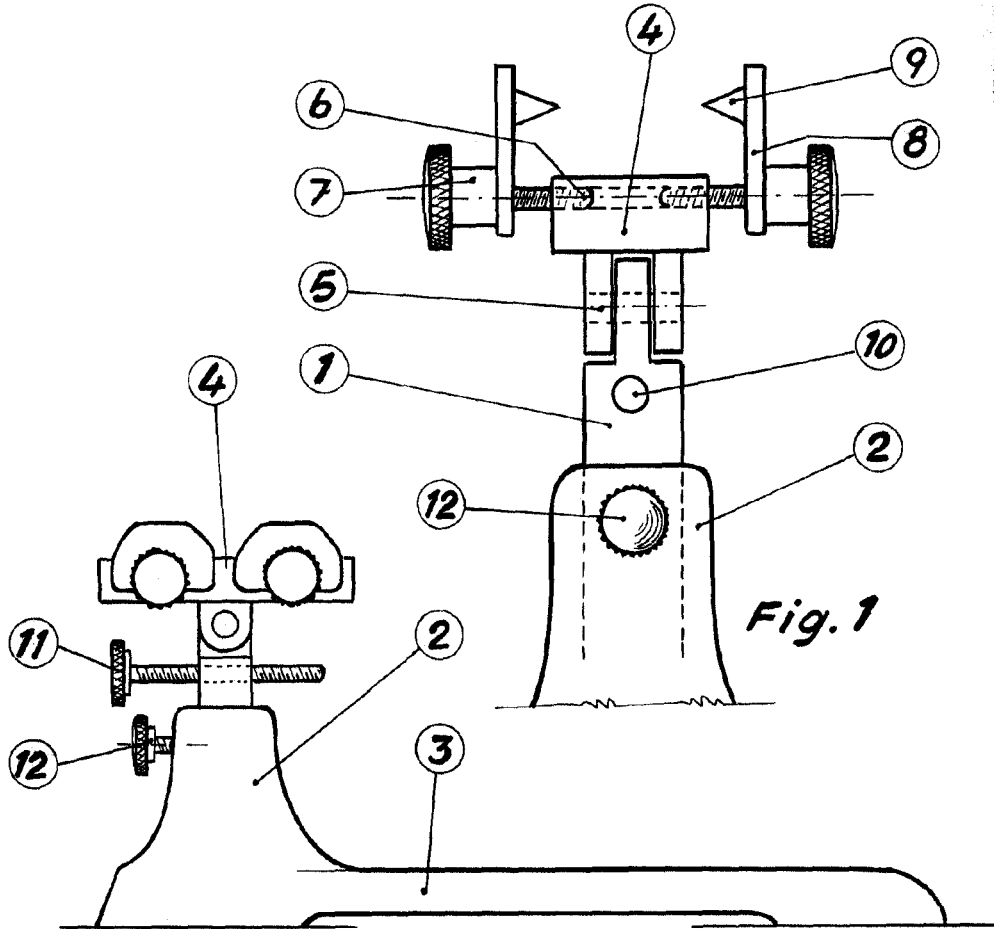
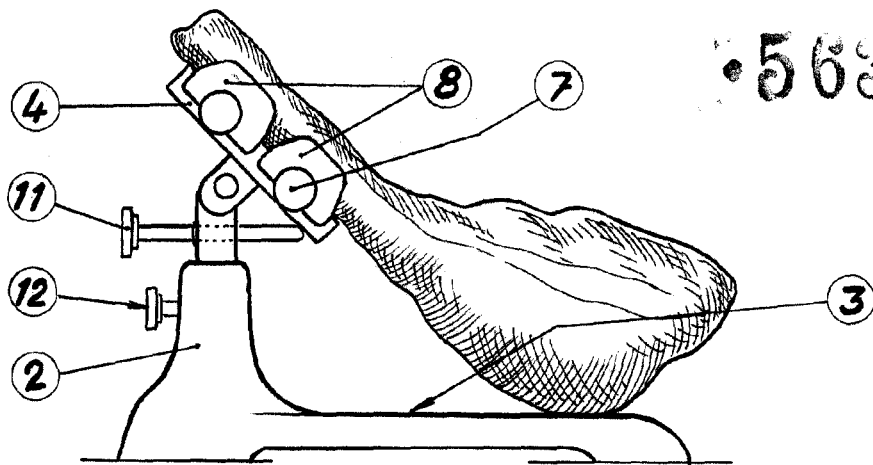


Fig. 1

Fig. 2



568371

Fig. 3

P.A.
Fernando Peraire

Escala variable