

57042



57042

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA
A FAVOR DE DON WILLIAM MAVRODES, DE NACIONALIDAD NORTEAMERICANA,
RESIDENTES EN MADRID, #ernandez de los Rios 100.

sobre:

"NUEVO APARATO MIXTO PARA USOS CULINARIOS Y SIMILARES".



Con la presente solicitud se trata de proteger un nuevo aparato mixto para usos culinarios y similares con el que se consiguen grandes ventajas sobre lo que actualmente se conocen en el mercado nacional.

5.-

Con el aparato que nos ocupa, de eso proviene el vocablo "mixto" su utilización y funciones a que se destina, son variadísimas, ya que se puede utilizar como batidor y agitador hasta el punto de poder hacer manonesa, batidos, etc., igualmente se puede utilizar como utensilio esencial

10.-

para la ornamentación en toda clase de repostería, ya que en su parte inferior se pueden acoplar diferentes útiles por los que al presionar el émbolo de que consta saldrá la masa que se aloja en el interior del cilindro que constituye el aparato, pudiéndose llenar de toda clase de cremas

15.-

tales, como nata, crema de huevo, etc., también es utilizado como dosificador, ya que en las paredes del cilindro van inscritas diferentes escalas numéricas bien en gramos o en cualquier otro factor del sistema métrico decimal, pudiéndose medir toda clase de granos, productos pulverulentos,

20.-

líquidos etc.,. Es notorio hacer constar que la tapa del aparato tiene su aplicación ya que es destinada para partir los huevos, aprovechando la yema únicamente ya que la clara se vierte por unas ventanas que lleva dispuestas.

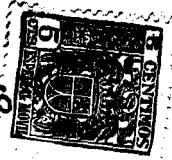
25.-

Su fabricación es realizada preferentemente en material plástico transparente el cilindro y opaco el resto de los elementos que constituyen el aparato y que más adelante se describirán.

El tamaño de los aparatos puede ser muy variado al igual que su colorido y forma.

30.-

Para mejor comprensión de la descripción que sigue se adjuntan dibujos a los cuales se hará constante referencia a lo largo de la misma, a título de ejemplo no limitativo.



La Fig. 1a., es una vista en alzado de lo que en realidad es el aparato mixto para usos culinarios que nos ocupa.

5.- La Fig. 2a., es una vista en planta por su parte inferior de lo que constituye la tapa del aparato, y que a su vez es utilizada como rompedora de huevos, apreciandose claramente las ventanas por donde se vertirá la clara, quedando la yema únicamente en su parte central.

10.- La Fig. 3a., es una vista en planta por su parte superior del disco de émbolo, el cual lleva una serie de perforaciones con el fin de facilitar el batido y agitado del producto que se encuentra en el cilindro o cuerpo del aparato.

15.- La Fig. 4a., es una vista en planta y alzado de uno de los múltiples útiles que se pueden acoplar en la base inferior del cilindro o cuerpo del aparato, para ser usado el mismo como ornamentador en repostería y similares.

20.- La Fig. 5a., es una vista lateral de un disco de un disco cazoleta que se dispone en el disco del émbolo, cuando el aparato es utilizado para hacer salir la crema o similar por los útiles dispuestos en su parte inferior.

25.- Consiste la presente invención en un nuevo aparato mixto para usos culinarios y similares, caracterizado porque está constituido por un cilindro (1) de material transparente cuyas paredes que constituyen el mismo llevan una serie de escalas para la dosificación y medición de granos, harinas, y líquidos. Igualmente en la base (2) o fondo del cilindro lleva acondicionada una sección tubular roscada (3) para la aplicación de un tapón (4) que la mantiene cerrada a conveniencia, continuando las paredes del cilindro a más de dicha base con el fin de que quede oculto el tapón citado y pueda mantenerse de pie el aparato que nos ocupa.

30.- Asimismo se dispone una tapa (5) que se embute a presión por medio de una cazoleta (6) en las paredes y partes



5.- superior del cilindro, por la cual discurre y por un orificio central la varilla del émbolo agitador y batidor. Dicha tapa es igualmente destinada para cascar los huevos y aprovechar la yema únicamente, a cuyos efectos lleva unas ranuras (7) por donde se vierte la clara, quedando la yema en la parte central (8) o cúpula de la tapa, cuando realiza las funciones propias que ahora hemos citado.

10.- También ha sido dotado de un émbolo batidor y agitador que está formado por una varilla (9) en cuya parte inferior se acondiciona un disco (10) con una pluralidad de orificios (11) para poder realizar libremente la función de batidor y agitador; dicha varilla en su parte superior presenta una protuberancia (12) para su manejo y funcionamiento, la cual se rosca a la varilla en un vástago roscado (13),
 15.- con el fin de poder sacar libremente la tapa del émbolo, cuando la misma es utilizada como casca huevos.

20.- Para los casos en que el aparato es destinado a la ornamentación en repostería, y la crema de su interior ha de salir por su parte inferior, en el disco (1) se acondiciona un segundo disco (14) en toda su superficie inferior y que obstruye los orificios (11), pudiéndose colocar fácilmente en virtud de una ranura (15), quedando dispuesto un perfecto émbolo que dados los bordes del disco (14) fricciona perfectamente en las paredes interiores del cilindro,
 25.- realizando la función de empuje y presión de la crema de su interior, que al estar dispuesta la pieza de ornamentación (16) saldrá suavemente, adquiriendo la forma que la boca (17) lleve o dibujo que la constituye, pudiéndose acondicionar dichas piezas (16) simplemente con roscas en la sección
 30.- tubular (3) volviéndose a colocar el tapón (4) cuando la pieza (16) no sea utilizada.

Las ventajas de la presente invención, se deducen de lo anteriormente expuesto.



Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente de la presente invención podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle sin que por ello varíe la esencialidad de la misma, la cual se reivindica en la siguiente

5.-

NOTA

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre la siguiente reivindicaciones:

- 10.- 1a.- Nuevo aparato mixto para usos culinarios y similares, caracterizado porque está constituido por un cilindro de material transparente cuyas paredes constitutivas del mismo llevan una serie de escalas para la dosificación y medición de granos, harinas y líquidos, yendo en la base inferior o fondo del cilindro acondicionada una sección tubular comunicante, con rosca en sus paredes exteriores para la aplicación de un tapón que mantendrá cerrada la comunicación con el interior del cilindro, siendo continuada la pared del cilindro más abajo de la citada base para quedar oculto el tapón y mantenerse de pie en su posición normal.
- 15.- 2a.- Nuevo aparato mixto, según la reivindicación anterior caracterizado porque consta de una tapa que se embuta a presión por medio de una cazoleta en las paredes y parte superior del cilindro, discurriendo por su centro y por el interior de un orificio la varilla de un émbolo agitador-batidor.
- 20.- 3a.- Nuevo aparato mixto, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la tapa lleva unos sectores ranurados, concéntricos a su contorno por donde discurrirá la clara de los huevos al ser cascados en dicha tapa, depositándose la yema en la parte central y cúpula de la subsodicha tapa.
- 25.- 4a.- Nuevo aparato mixto, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque consta de un émbolo ba-
- 30.-

57042



1956

tidor-agitador integrado por una varilla en cuya parte inferior se acondiciona un disco con una pluralidad de orificios que permitirán realizar la función de batidor y agitador libremente, y en la parte superior lleva instalada una protuberancia para su manejo, la cual va roscada a la varilla por medio de un vástago, con el fin de poder sacar libremente la tapa del émbolo, cuando la misma es utilizada para cascar los huevos.

5.-

5a.- Nuevo aparato mixto, según las reivindicaciones

10.-

anteriores caracterizado porque para conseguir la función de ornamentación con el aparato que nos ocupa, se acondiciona en la base del cilindro y en su sección tubular roscada un útil cónico cuya cúspide presenta una boca troqueada en dibujos, por la que sale la crema al ser impulsada y presionada por el émbolo descrito, que en esta función particularísima se le acondiciona al disco perforado un segundo

15.-

disco que obstruye los mismos por su parte inferior, llevando este segundo disco una ranura en sus bordes para poderse acondicionar fácilmente, siendo sus bordes especiales para poderse adaptar y friccionar a las paredes interiores del cilindro y poder realizar su función específica de émbolo, que hará salir gradualmente la crema de su interior.

20.-

6a.- NUEVO PARATO MIXTO PARA USOS CULINARIOS Y SIMILARES.

25.-

Según se describe en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos adjuntos.

Madrid a

[Handwritten signature]



FIG. 1

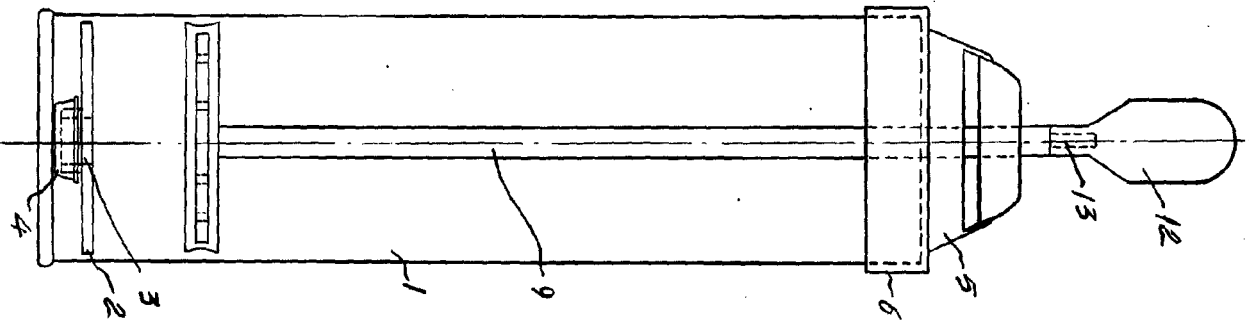


FIG. 2

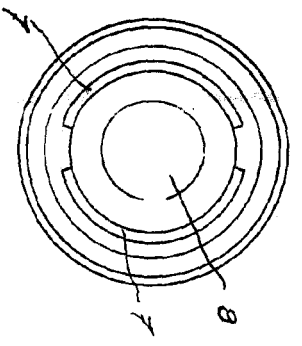


FIG. 3

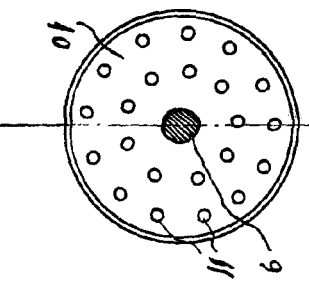


FIG. 4

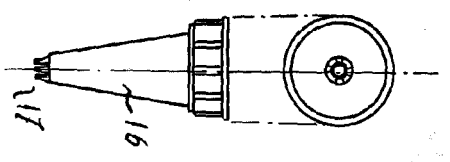


FIG. 5



Wm