

• 61360

12 A



MODELO DE UTILIDAD

cuyo registro se solicita, por veinte años en España y Colonias, a favor de Don JOSE ANTONIO SOUTO GIL, de nacionalidad española y domiciliado en SAN SEBASTIAN (Guipúzcoa), calle de San Francisco, númº 17, por:

" APARATO PARA CORTAR Y PICAR, PARA USOS CULINARIOS, ACCIONADO A MANO ".

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA.

=====

El presente registro de MODELO DE UTILIDAD, tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva, en todo el Territorio Nacional y Colonias, de un APARATO PARA CORTAR Y PICAR, PARA USOS CULINARIOS, ACCIONADO A MANO, tal y como se describe a continuación y queda representado en ejemplo gráfico, no limitativo, en la hoja de dibujos que se acompaña.

5

El referido aparato de cortar y picar, accionado a mano, objeto del presente MODELO DE UTILIDAD, ofrece características propias tales, en cuanto a su originalidad construcción, vistosidad, consistencia, facilidad de maneja

10

= 2 = 61360



y condiciones higiénicas se refiere, que lo hacen de notabilísima aplicación para los fines a que se halla destinado.

15 La ventaja esencial de este aparato de cortar y picar, objeto del presente MODELO DE UTILIDAD, se halla basada en su funcionamiento y montaje, que a continuación pasamos a describir.

DESCRIPCIÓN :

20 Consiste este aparato en un bastidor (1) fundido, prensado ó inyectado, en una sola pieza, pudiendo ser metálico, de material plástico ó de otro cualquier material sólido que, por procedimiento industrial pueda adaptarse a la forma que se desée. Este bastidor (1), posee una forma apropiada para poder ser sujetado y adaptado con la mano, con remates
25 en media-caña, al objeto de eliminar rincones (éstos, propicios a almacenar residuos antihigiénicos) y proporcionar al aparato una línea armónica y esbelta.

Sobre el bastidor (1), va montado un eje tubular (2), sobre el que van dispuestas diversas cuchillas (3),
30 debidamente separadas por arandelas (4) y sujetas al eje tubular (2) por dos arandelas de presión (5). Para sujetar el eje tubular (2) al bastidor (1), nos valemos de un eje macizo (6) que atraviesa el bastidor (1) y el eje tubular (2) por su centro. El eje macizo (6) va doblado por uno de sus extremos, de tal forma que encaja en una hendidura del
35 bastidor (1), preparada para tal efecto. Con objeto de facilitar el cortado y picado, este aparato va provisto de una defensa (7), de forma tal, que se interpone entre cada cuchilla con la separación adecuada, evitando la acumulación de materias que entorpezcan su normal funcionamiento. Así
40 mismo, esta defensa evita que se acumulen residuos en la parte interior del bastidor (1). Sobre el eje macizo (6)

= 3 =. 61360



gira el eje tubular (2), con sus correspondientes cuchillas (3) sujetas.

45 Dada la especial concepción de las cuchillas y su forma de trabajar, se hace totalmente innecesario el afilado de las mismas.

F U N C I O N A M I E N T O :

50 El funcionamiento de este aparato es sencillamente el siguiente:

Sobre una superficie plana (tabla de picar, etc. se colocan las viandas (verduras, patatas, carne, pescado, etc. etc.) que se han de cortar ó picar, y se pasa por encima el aparato, objeto de este MODELO DE UTILIDAD, haciendo una 55 ligera presión con la mano y trasladándolo con movimiento alternativo en un espacio de 30 ó 40 cms. La duración de esta operación es de breves segundos, dependiendo en cada caso del grado de finura que se desée obtener.

60 Para la limpieza del aparato, se desmonta el eje macizo (4) con lo que queda suelto el bastidor (1), la defensa (7) y el eje hueco (2) con sus correspondientes piezas. En este estado de limpieza, la del aparato es totalmente sencilla.

65 En la hoja de dibujos que se acompaña, presentada en forma y tamaño reglamentarios (31 x 42 centímetros), han sido representadas las siguientes figuras:

70 La Figura 1.- es una vista en sección, frontal, del aparato, pudiendo apreciarse el bastidor (1), el eje tubular (2), las cuchillas (3), las arandelas (4), las dos arandelas de presión (5), el eje macizo (6) y la defensa (7)

La Figura 2.- es una representación en alzado, lateral, del aparato, viéndose el bastidor (1), las cuchillas (3) y el eje macizo (6).

61360



montadas las cuchillas.

105

2ª.- Aparato para cortar y picar, para usos culinarios, accionado a mano, según la anterior reivindicación, igualmente caracterizado porque, todas las cuchillas van montadas sobre un mismo eje tubular, y debidamente separadas y sujetas.

110

3ª.- Aparato para cortar y picar, para usos culinarios, accionado a mano, según las reivindicaciones precedentes, también caracterizado porque, el eje tubular con las cuchillas montadas, gira sobre un eje macizo que lo sujeta apoyándose sobre el bastidor.

115

4ª.- Aparato para cortar y picar, para usos culinarios, accionado a mano, con arreglo a las reivindicaciones 1ª a 3ª, del mismo modo caracterizado porque, lleva una defensa interpuesta entre las cuchillas, que evita la acumulación de materias que pudieran entorpecer su normal funcionamiento, evitando igualmente se acumulen residuos en el interior del bastidor.

120

5ª.- Aparato para cortar y picar, para usos culinarios, accionado a mano, según las anteriores reivindicaciones también caracterizado porque es innecesario, totalmente, el afilado de las cuchillas, ello debido a la especial concepción de las mismas y a su forma de trabajar.

125

6ª.- Aparato para cortar y picar, para usos culinarios, accionado a mano, según las reivindicaciones 1ª a 5ª, igualmente caracterizado por su forma de trabajar, es decir que, con una ligera presión de la mano y movimiento de translación alternativo, se consigue el cortado y picado de la mayoría de las viandas.

130

7ª.- " APARATO PARA CORTAR Y PICAR, PARA USOS CULINARIOS, ACCIONADO A MANO ".

= 6 =.

61360



135

Todo conforme a lo descrito en la precedente Memoria, que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara, representándose a título de ejemplo, no limitativo, en la hoja de dibujos (31 x 42 centímetros) y diseños que se acompañan.

Madrid, 12 de Agosto de 1.957.

MELCHOR POLO
P. P.

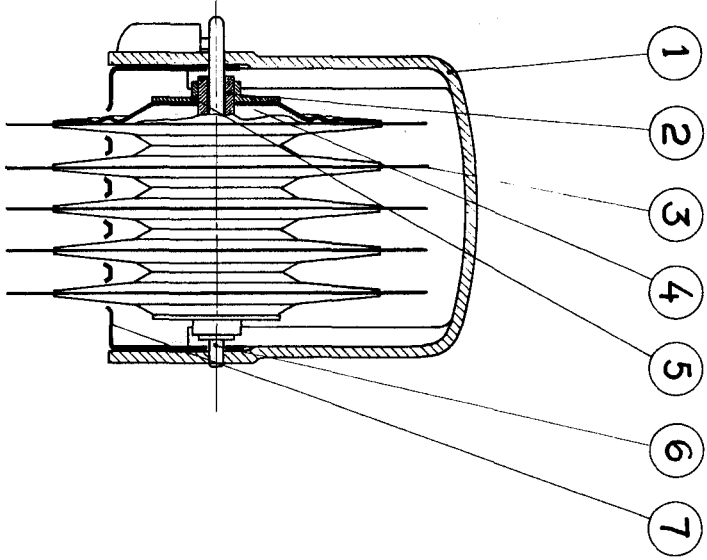


Figura 1.

61360

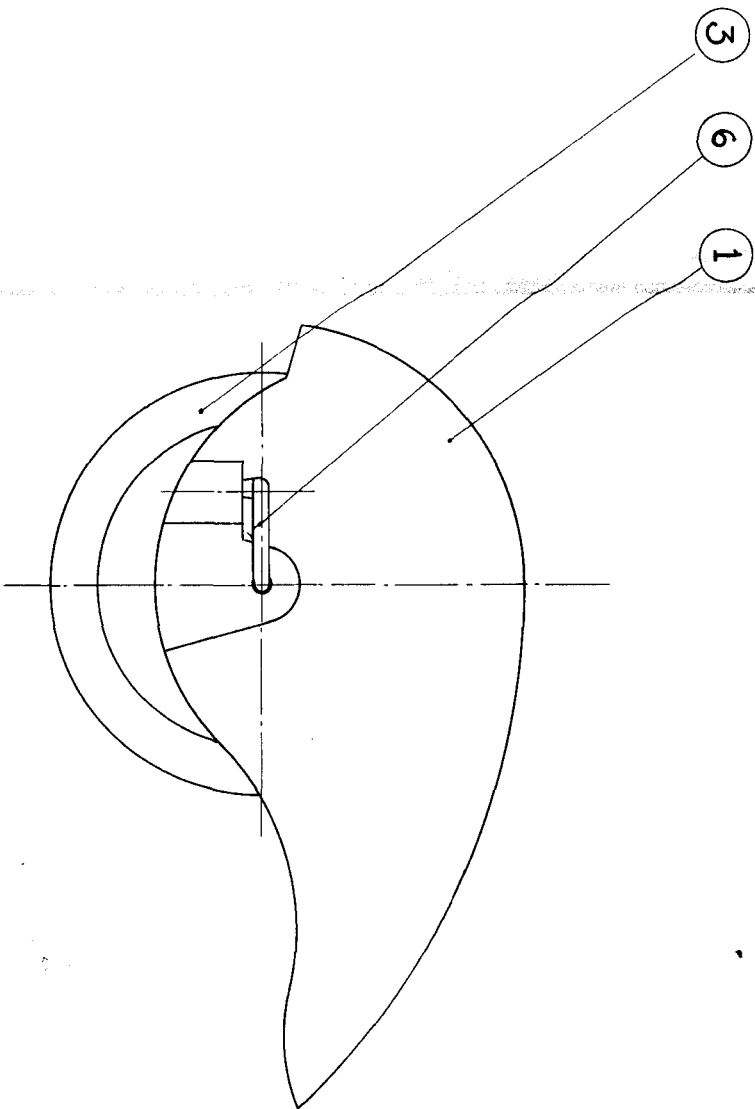


Figura 2.

61360



Madrid, 10 de Agosto de 1957.

Escala variable


 J. Souto Gil

61360