



• 6 2269

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

que por VEINTE AÑOS, se solicita para España y sus Pose-
siones, como de propia novedad de Don LUIS ARCONADA ARCO
NADA, domiciliado en San Sebastián (Guipúzcoa), Casa Ca-
ballero del Barrio de Loyola, por: " APARATO MECANICO
PARA ABLANDAR CARNES " . - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA
= = = = = = = = = =

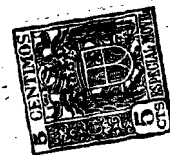
5 El aparato o máquina objeto de la presente memoria es-
tá destinado a un ramo tan vital como es el de la alimen-
tación. Concretamente, sirve para ablandar aquellas car-
nes denominadas duras, por contener nervios u otras dure-
zas, cuyo proceso se logra mecánicamente.

10 Su aplicación no solo se limita a carnicerías, sino -
que resulta de gran utilidad en hoteles, restaurantes y
demás establecimientos del ramo, e incluso, por su sencil-
lez de mecanismo, escaso volúmen y bajo costo, se impone
en todos los hogares.

Sus ventajas esenciales radican:

15 a) No perjudica en ninguna manera las propiedades nu-
tritivas de la mercancía, por cuanto que el simple proce-
so mecánico de cuchillas a que es sometida, está limitado
a cortar los nervios de las partes duras de la res.

b) Facilita, a todos los industriales del ramo, servir
carnes duras de mucho nervio, que contienen un poder nu-
tritív superior a las blandas o carne jóven, en las mismas



condiciones de masticación y digestibilidad que éstas.

20 c) Asimismo al público en general, y en particular al poco pudiente, se le eviten las molestias lógicas de dichas durezas y obtener a su vez un máximo rendimiento.

Su descriptiva ilustrada gráficamente a título de - - ejemplo no limitativo, es como sigue:

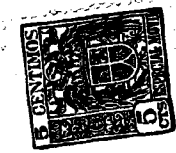
25 Consiste en una base (1) de fundición, de la que de un lateral parte un soporte o brazo (2), en cuyo extremo lleva fijadas dos guías (3) sobre las que se desliza una prensa (4). Esta prensa en su superficie inferior lleva dispuesta una serie de cuchillas (5), que se relacionan
30 con las perforaciones que lleva una plancha inferior y - de amarre (6), que además de servir como sujeción de la mercancía, permite el pasapor sus orificios de las respectivas cuchillas. Por la parte superior, debidamente - centrada, va provista de una palanca de presión (7), la que gira sobre un bulón (8), en relación con una pieza o
35 biela de empuje (9). Finalmente una caja cilíndrica fijada en la parte superior de accionamiento, que incluye un muelle de expansión (10), complementa el aparato.

40 A fin de permitir su limpieza y el recambio de las - cuchillas, el cuerpo de prensa se desmonta facilmente por medio de unas ruedas moleteadas (11).

Su funcionamiento es de fácil comprensión. Al presionar sobre la palanca (7), ésta empuja a la biela (9) hasta que la plancha inferior (6) sujeta a la mercancía (generalmente dispuesta sobre una tabla de cortar carne) y por sus -
45 consiguientes orificios, pasan sendas cuchillas que perforan o cortan las durezas y nervios de las carnes.

Al dejar de presionar sobre la referida palanca, el mecanismo retorna a su posición elevada y primitiva, median
50 te el muelle de expansión (10).

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención,



55

es obvio hacer constar que la misma, podrá llevarse a cabo en los materiales, dimensiones y formas que más interesen, siempre que ello no varíe la esencialidad expuesta, y, a tal fin, se solicita su exclusividad, por término de VEINTE AÑOS para España y sus Posesiones, por medio de la siguiente nota de:rei

R E I V I N D I C A C I O N E S :

60

1ª.- "APARATO MECANICO PARA ABLANDAR CARNES " que se caracteriza por estar formado de una base o plataforma de fundición, de la que de un lateral parte un soporte o brazo, en cuyo extremo, lleva fijadas dos guías, sobre las que se desliza una prensa; esta prensa en su parte inferior lleva dispuesta una serie de cuchillas, que se relacionan con las perforaciones que lleva una plancha inferior y de amarre, que, aparte de constituir el medio de sujeción de la mercancía, permite el paso por sus orificios de las respectivas cuchillas.

65

70

2ª.- APARATO MECANICO PARA ABLANDAR CARNES ", conforme precedente reivindicación, que se caracteriza, porque en la parte superior de la prensa, y debidamente centrada, lleva una palanca de presión, la cual, gira sobre un balón en relación con una pieza o biela de empuje; por último, una caja cilíndrica fijada en la parte superior de accionamiento, que incluye un muelle de expansión, complementa el mecanismo.

75

80

3ª.- " APARATO MECANICO PARA ABLANDAR CARNES ", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el cuerpo de prensa, portador de las cuchillas y la plancha perforada de sujeción, lleva dispuestas sendas ruedas moleteadas, a fin de facilitar el recambio de cuchillas.

4ª.- " APARATO MECANICO PARA ABLANDAR CARNES " .-

La presente Memoria, consta de cuatro hojas y 81 líneas

- 4 - • 62269

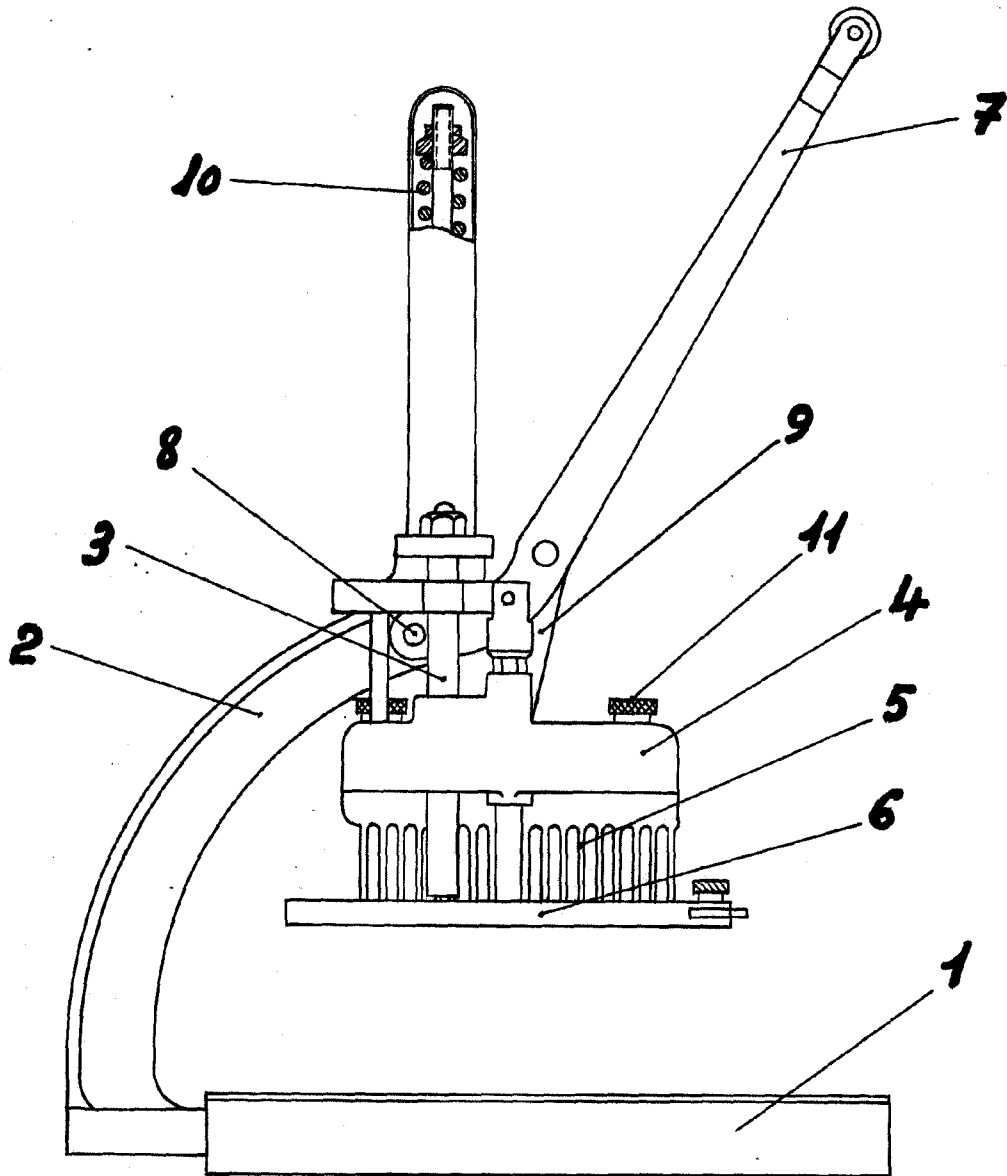


mecanografiadas por una sola cara, a las que se unen los planos reglamentarios.

Madrid a 17 OCT, 1957

CIRILO DIEZ GONZALEZ
P. P.

62269



**ESCALA VARIABLE
MADRID,**