



16 F

MODELO DE UTILIDAD

71677

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

" MONDA-PATATAS PERFECCIONADO "

Solicitantes: Don José M^o Martínez de Ron y Don Jose Luis Rodríguez Santamaria, de nacionalidad española, domiciliados en Madrid, Dos Amigos 5.

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente memoria, está destinado a garantizar la explotación y la propiedad exclusiva, en España y sus Colonias, de un monda-patatas perfeccionado.

5

Además del vulgar cuchillo de cocina, son muchos los utensilios existentes para realizar el pelado de patatas y otros tubérculos o frutos, pero tanto uno como los otros son superados por el modelo de monda-patatas perfeccionado que presenta-

71677 16 FEB 1968



35

tudinales resulta más elevada que la contraria y está rematada por un biselado que la dota de una arista filosa (fig.1). Como antes hemos dicho, la cuchilla -3- gira libremente en los cojinetes que le ofrecen los agujeros practicados en las ramas de la horquilla -1- y, con el fin de limitar estos movimientos de giro, de forma que el borde filoso resulte siempre situado en la zona de trabajo, se ha dispuesto en una de dichas ramas un tetencillo saliente -4- contra el que hace tope dicha cuchilla -3-.

40

45

En la rama de la horquilla -1- contraria a la que es portadora del tetencillo -4- (el cual recae al interior de la misma), y en su cara externa va fijado un fleje de acero -5- curvado de forma que ofrece al exterior su lomo redondeado, el cual está previsto para separar los ojos del tubérculo o fruta que se haya de pelar, facilitando la limpieza de los recevecos entrantes que el mismo presente, por muy complicados que sean, todo ello con el fin de respetar la mayor cantidad de pulpa o parte aprovechable y comestible.

50

55

En la fig. 1 presentamos también la posición correcta de la patata o fruto -6-, en el cual la cuchilla -3- ejerce una acción superficial, ya que la profundidad de corte está limitada por el desnivel existente entre el borde filoso y su contrario de la ranura que lleva practicada la repetida cuchilla -3-.

Para hacer funcionar el pela-patata que hemos descrito es bastante tomar el tubérculo o fruto con una mano y disponer sobre él la cuchilla -3-, en posición precisamente invertida a la re-

71677, 16 FEB 1950



60

presentada en la fig. 1. Haciendo entonces deslizar dicha cuchilla -3- sobre la superficie del fruto, sin perder contacto con él y con rápidos movimientos de va y ven quedará fácilmente separada la pela del mismo, cuyas diferentes curvaturas son seguidas por la repetida cuchilla -3- debido al juego que la misma posee sobre las ramas de la horquilla -1-. Si aún quedase alguna zona a la cual no tuviese acceso la cuchilla -3- sin tener para ello que desperdiciar partes comestibles, se empleará para su limpieza la cuchilla auxiliar -5- cuyo lomo está previsto para ello y para la extracción de los ojos del tubérculo o fruto que se trabaje.

65

70

Serán variables las circunstancias de tamaño, forma y material referentes a cada una de las partes que integran el conjunto, en el que podrá ser variado todo aquello que no suponga alteración de la esencialidad del objeto expuesto en la pasada descripción, la cual deberá ser tomada en su sentido más amplio y no con carácter limitativo de posibilidades de realización.

75

N O T A

El Modelo de Utilidad que se solicita por 20 años para España y sus Colonias deberá recaer sobre: "MONDA-PATATAS PERFECCIONADO" de acuerdo con las siguientes,

80

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

1ª.-Monda-patatas perfeccionado, consistente en un bastidor horquillado, cuyas ramas están dotadas de entrantes y salientes apropiados para hacerle más adaptable anatómicamente al hueso de la mano del usuario, las extremidades de cuya horquilla



85

se definen paralelamente en sus extremos y están mantenidos en posición por medio de un tirante fijo que evita su apertura.

90

2ª.- Monda-patatas perfeccionado, según la anterior reivindicación, caracterizado porque, en el extremo final de las ramas de la horquilla, van practicados dos agujeros opuestos que sirven de alojamiento para el giro de dos pitoncillos salientes de la cuchilla, la cual es plana y adopta forma rectangular, con una ranura central en casi toda su longitud, una de cuyas aristas interiores longitudinales resulta más alta que la contraria y está rematada por un biselado filoso.

95

3ª.- Monda-patatas perfeccionado, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, en la cara interior de una de las ramas de la horquilla y próximo a uno de los cojinetes de giro de la cuchilla, va fijado un tetoncillo saliente que limita los giros de dicha cuchilla a fin de que, permitiéndole el juego necesario, presente en todo momento el borde filoso orientado hacia la zona de trabajo.

100

105

4ª.- Monda-patatas perfeccionado, según las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque en la cara exterior de la otra rama de la horquilla va fijado, por soldadura o medio adecuado, un fleje de poco espesor curvado de modo que presenta al exterior su lomo redondeado previsto para la extracción de los ojos de los tubérculos y para limpiar zonas a las que no tenga acceso el filo rectilíneo de la cuchilla móvil.



16 FEB

-6-

71677

110

5ª.- Monda-patatas perfeccionado, según las anteriores reivindicaciones, de acuerdo en un todo, en lo que a fines industriales, de explotación y venta se refiere, con lo literalmente expuesto en la presente Memoria y gráficamente representado en la hoja de planos que se adjunta para mayor claridad.

La presente memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 16 de Febrero 1959.

JOSE M^º MARTINEZ DE RON y

JOSE LUIS RODRIGUEZ SANTAMARIA,

P.P.

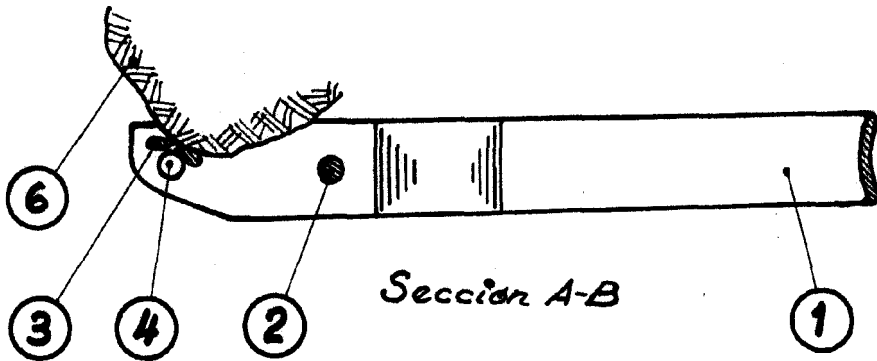
FRANCISCO GARCIA CABRERIZO
P. P.

71677

16



fig. 1.



Escala variable.

Madrid, febrero, 1959.

P. O.

FRANCISCO GARCIA CABREIZO
P. O.

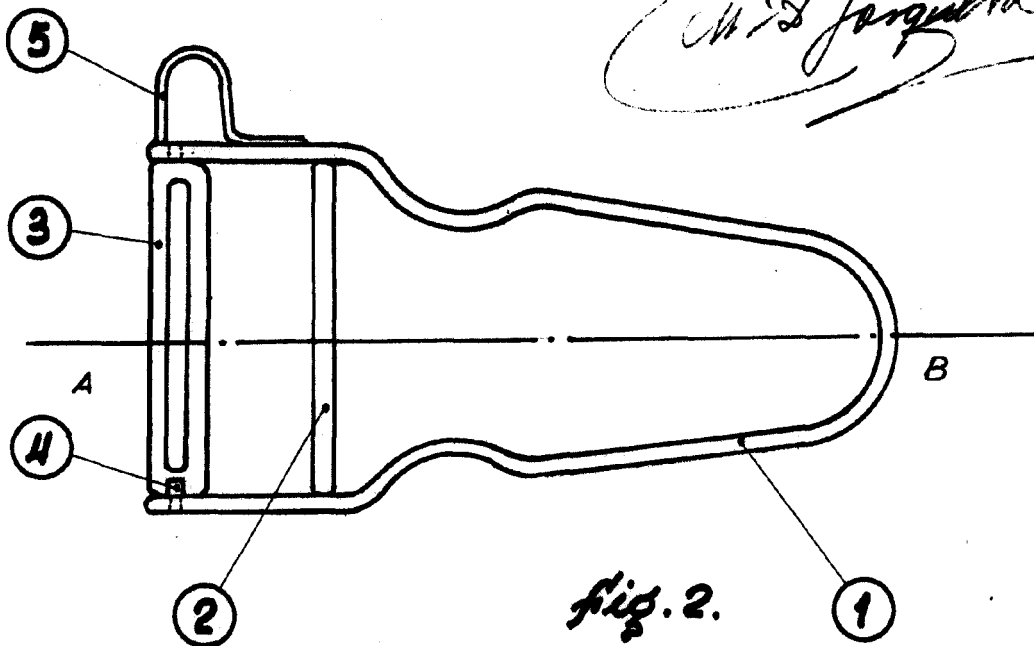


fig. 2.