

MODELO
DE
UTILIDAD

a favor de Don JORGE COSTA PUJADAS, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Fontane, 6, 4º, por "DISPOSITIVO TRITURADOR PARA USOS CULINARIOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un dispositivo triturador para usos culinarios, de manipulación sencilla y eficaz.

- El arte culinario requiere con frecuencia la trituración de alimentos, tanto animales como vegetales y puede decirse que para aquellos casos en que la consistencia del alimento a triturar no es excesiva, no existe un útil adecuado. Resulta poco práctico emplear un triturador mecánico y es, por otra parte, lento y oneroso usar el cuchillo.
- 5.
- 10.

A fin de solventar los problemas apuntados se ha ideado el dispositivo triturador objeto de la invención, que está constituido esencialmente por un mango que sostiene una horquilla en la que van montadas locas, una serie de cuchillas circulares. Al propio tiempo y sostenida por la horquilla citada, va dispuesta una lámina rígida articulada, provista de taladros para el paso de las cuchillas y que puede accionarse mediante un brazo accionado que queda retenido a voluntad mediante un sistema fijador, dicha placa se prolonga por uno de sus bordes en una aleta a modo de visera que evita las proyección de salpicaduras.

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización del objeto de la invención.

En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en perspectiva del dispositivo triturador; la figura 2 corresponde a un detalle, asimismo en perspectiva del sistema fijador de la lámina articulada; y las figuras 3, 4 y 5, son sendas vistas en alzado lateral seccionadas longitudinalmente mostrando tres posiciones distintas de la lámina articulada ya mencionada.

El dispositivo descrito está constituido en el aludido dibujo por una manga -1-, uno de cuyos extremos se prolonga en una varilla -2- a modo de horquilla en la que van montadas las cuchillas circulares -3- giratorias locas. En la propia varilla -2- queda articulada una lá-

5. mina rígida -1-, provista de una serie de taladros -5- de anchura adecuada para el paso de las correspondientes cuchillas -3-, cuya lámina -4- se prolonga en un pequeño brazo acodado -6- a modo de gancho, susceptible de rotar a presión en un ensanchamiento -7- que presenta las ranuras de la varilla -2- en las proximidades de su nacimiento. Finalmente de uno de los bordes de la lámina -4- se prolonga una aleta -8- a modo de visera que evita las salpicaduras.

10. La forma de trabajo del triturador manual descrito es bien sencilla:

Sosteniéndolo por su mango -1- se hacen deslizar las cuchillas giratorias sobre el alimento a triturar, en sentido de vaivén, de forma que irá desmenuzándose.

15. Con la lámina -4- en posición de trabajo, figuras 1 y 3, se evita que las partículas de alimento queden adheridas a las cuchillas, ya que los taladros -5- son de anchura justa para dar peso a aquellas cuchillas -3-. No obstante, dado que la lámina -4- queda en su posición de trabajo a cierta altura (figura 3), al finalizar éste, siempre pueden adherirse algunas partículas, que fácilmente se desprenden accionando la lámina -4- mediante una presión de abajo a arriba sobre el extremo del brazo -6- que está retenido por el ensanchamiento -7- de la varilla -2- (véase flecha en la figura 4). Al descender la lámina arrastra consigo a los últimos restos de alimento que pudieran quedar adheridos en las cuchillas (figura 5).

Es también importante la previsión de la visera

-9- que evita la proyección de las posibles salpicaduras producidas durante la trituración.

De todo lo descrito se deduce que el triturador en cuestión es simplificado en cuanto a constitución y funcionamiento, y no por ello menos eficaz, resultando también las condiciones higiénicas de trabajo y la limpieza automática de las cuchillas.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

10. 1. Dispositivo triturador para usos culinarios, que está constituido esencialmente por un mango en uno de cuyos extremos va solidarizada una varilla a modo de horquilla que sostiene una serie de cuchillas circulares giratorias libremente, en cuya varilla queda articulada una lámina rígida sensiblemente arqueada, provista de una serie de taladros que dan paso justamente a las cuchillas correspondientes en su posición de trabajo, cuya lámina presenta en prolongación un brazo para su accionamiento, susceptible de retenerse de modo estable en su posición de trabajo, mediante un sistema fijador adecuado.
15. 2. Dispositivo triturador para usos culinarios, según la reivindicación anterior, que se caracteriza esencialmente por el hecho de que la lámina articulada, se
- 20.

prolonga por uno de sus bordes en una aleta a modo de, visera, la cual queda dispuesta entre el mango y la hilera de cuchillas.

3. Dispositivo triturador para usos culinarios.

6.

La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 6 de marzo de 1959.

Jorge COSTA PUJADAS

P. a.

I. PONTI

P. P.



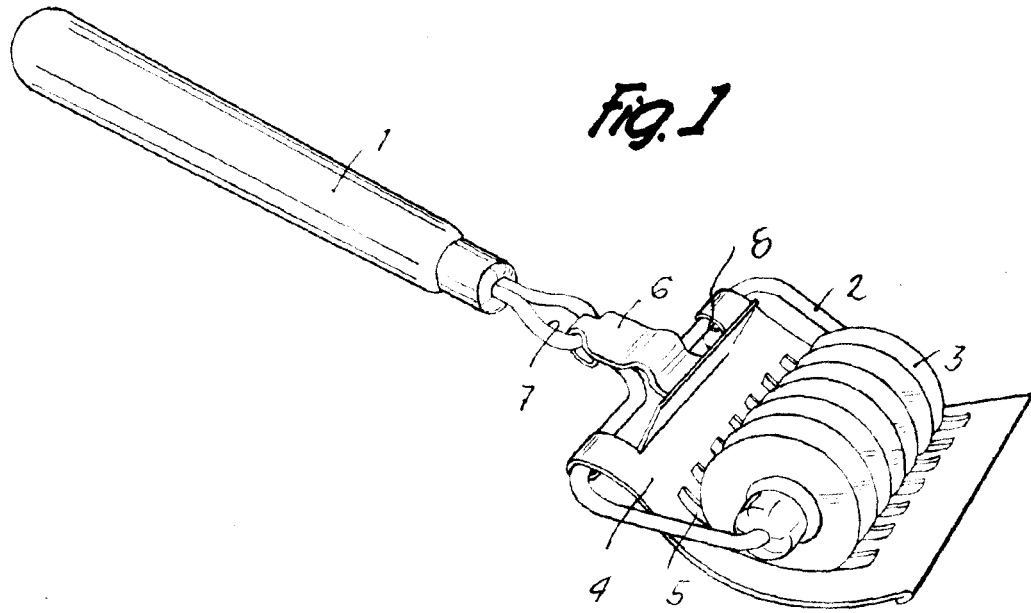


Fig. 1

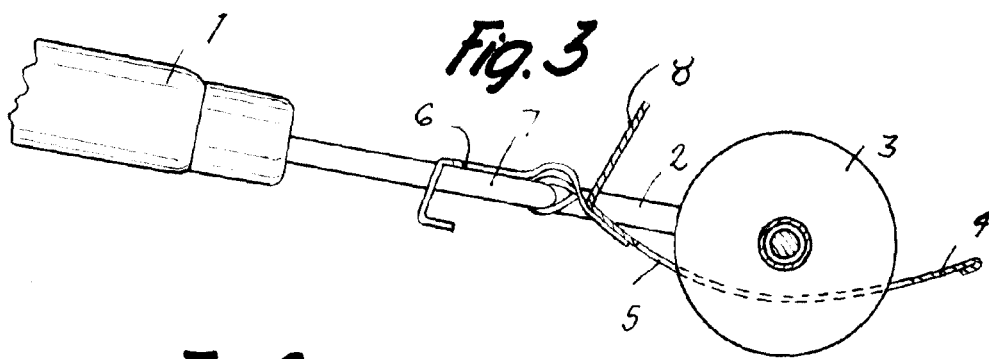
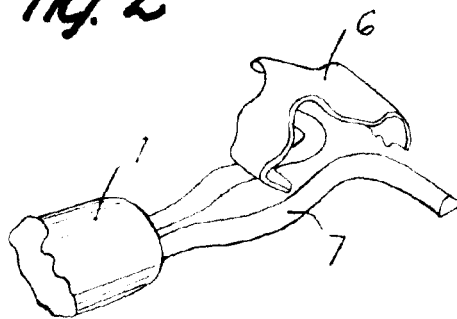


Fig. 3

Fig. 2



Barcelona, 5 Marzo 1959
Jorge Costa Pujadas
p.a.

L. PONTI

Fig. 4

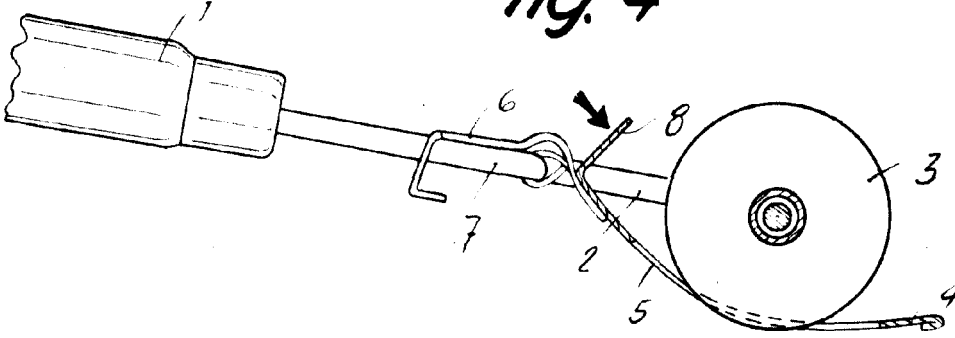
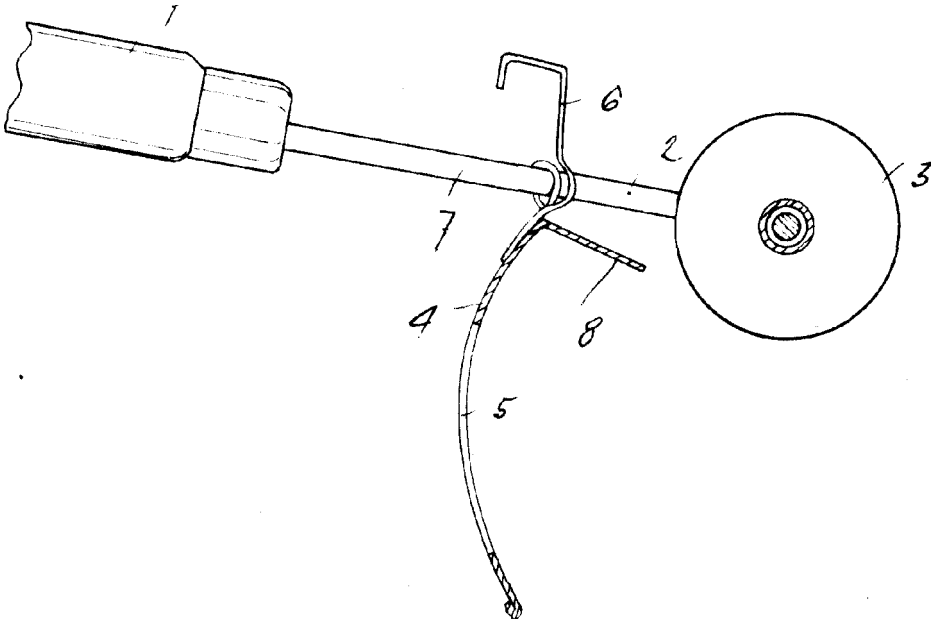


Fig. 5



Barcelona, 5 Marzo 1959
Jorge Costa Pujadas
f. a.

I. PONTI
[Signature]