



72374

72374

MODELO DE UTILIDAD

=====

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

S o b r e :

" MAQUINA PARA CORTAR QUESO "

- - - - -

Solicitante: Don José María SANCHEZ FORTICH, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, calle Diputación nº 260.

- - - - -

La presente memoria se refiere, como el enunciado indica, a una máquina especialmente diseñada para el corte de queso en lonchas de un grueso variable pero siempre el deseado.

En bares y cafeterías se hace un consumo considerable de lonchas de queso para la preparación de bocadillos, recurriéndose generalmente al empleo de una máquina cortadora de disco giratorio, especialmente creada para el corte de jamón o alimentos de estas características con la consiguiente pérdida de tiempo en cada cambio del cuerpo a cortar y sin to-

72374



10. mar en consideración que cada máquina ha sido construida se-
gún unas características de trabajo totalmente diferentes, por
lo que el corte del queso en una de otras características,
además de resultar antieconómico, presenta el inconveniente de
que las lonchas de queso quedan adheridas al disco cortador o
15. de lo contrario, sufren roturas en su estructura, lo que hace
desmerecer en la presentación del producto final.

Para evitar los inconvenientes antedichos, se ha
creado la máquina que se preconiza y que esencialmente consta
de una plataforma de las dimensiones adecuadas y necesarias
20. para la sustentación de un queso de tamaño normal que se su-
perpone, apoyando contra una pared realizada de la misma pla-
taforma, para posteriormente cortar las lonchas por guillotina-
do con una cuchilla de características especiales para evitar
la pegadura de la loncha, fija a una palanca de acción manual,
25. cada la poca resistencia que ofrece al corte el material a
tratar y que por mediación de dos reguladores, efectúa el cor-
te en el grueso de loncha deseado.

Los dibujos que se acompañan ilustran la esencia-
lidad del invento, para la mejor comprensión, se representa en
30. la figura primera, la máquina en una vista en perspectiva en
la que se aprecia la palanca cortadora. En la figura segunda,
se muestra la forma en que queda retenido el eje de giro de
la palanca cortadora, en tanto que en la figura tercera repre-
senta una sección de la cuchilla de corte.

35. En todos los dibujos, 1 representa la plataforma
en la que descansa el queso a cortar, disponiendo para el me-
jor deslizamiento de éste de unas estrías en su superficie.
Esta plataforma queda apoyada sobre cuatro patas 2 que la
mantienen sobre la mesa o mostrador, disponiendo estas patas
40. de unos taladros roscados por su parte inferior por si es ne-
cesario el anclaje sobre la mesa: La plataforma 1 presenta



79274

45. una pared 3 que actúa como limitador del movimiento del queso que tiende a ser desplazado contra ella por la acción de la cuchilla de corte y la cual, con su palanca correspondiente queda ligada a la plataforma por un eje de giro 4 con dos puntos de apoyo constituidos por las orejetas 5 de la placa 6, la cual queda retenida a la parte inferior de la plataforma por dos tornillos 7 que la atraviesan por las ranuras alargadas 8, previniéndose esta disposición graduable para posteriores rectificaciones de la separación de la cuchilla de corte respecto a la plataforma.

50. El eje 4 tiene impedidos los movimientos axiales por la abrazadera 9 con su tornillo prisionero 10, en tanto que en la dirección opuesta, esta limitación de desplazamiento la efectúa la maza 11 de la palanca 12 que en su extremidad opuesta dispone de un asa 13 para el accionamiento, en tanto que por la parte interna de dicha palanca, se retiene, con la ayuda de tornillos, la cuchilla 14. El tope 15 es el encargado de que el grueso de la loncha cortada sea el requerido, maniobrándose éste tope por las tuercas ciegas 16 colocadas por la parte exterior de la palanca 12 y que roscan en unos espárragos en ella embutidos, con la interposición de muelles helicoidales de expansión 17, manteniendo ésta disposición una flexibilidad en la ligazón.

60. Con el objeto de impedir que la loncha de queso cortada pueda quedar pegada a la cuchilla, ésta se construye con una forma especial y formando un talón 18 en las inmediaciones del filo, realizando este talón las funciones de expulsor aunque el queso, por su calidad, sea muy mantecoso.

70. Las dimensiones y materiales, podrán ser variables, así como cuanto sea accesorio o secundario, siempre que ello no altere, cambie o modifique la esencialidad del modelo de utilidad que se solicita.

72374



N O T A

75.

El Modelo de Utilidad, que se solicita por veinte años para España y sus Colonias, deberá recaer sobre: "MAQUINA PARA CORTAR QUESO", de acuerdo con las siguientes:

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

80.

1ª.- Máquina para cortar queso, esencialmente caracterizada por constar de una plataforma con su superficie superior estriada en el sentido de deslizamiento del queso cuando va siendo cortado, apoyada sobre cuatro patas con alojamiento interno para pernos de retención a la mesa de trabajo, que presenta en uno de los laterales una pared vertical para apoyo del queso cuando se corta.

85.

2ª.- Máquina para cortar queso, según anterior reivindicación y caracterizada porque por la parte inferior de la plataforma, existe una placa de fundición con dos orejetas con taladro mandrinado para paso y apoyo de un eje solidario de una palanca acodada, con el movimiento axial de dicho eje impedido por el apoyo frontal de la maza de la palanca por una de las caras de una orejeta, la exterior, y por la otra cara de la misma una abrazadera con tornillo prisionero calada sobre el eje.

90.

3ª.- Máquina para cortar queso, según anteriores reivindicaciones y caracterizada porque la palanca acodada con movimiento de giro sobre el eje de la nota 2ª, dispone de un asa agarradero para accionamiento manual en su extremidad, en tanto que por la parte interna de la misma, lleva atornillada una cuchilla cortadora que presenta la particularidad de que en las inmediaciones del filo dispone de una acañaladura en la que se despega la loncha del material cortado.

100.

4ª.- Máquina para cortar queso, según reivindicaciones anteriores y caracterizada porque por la parte externa de la palanca de corte, presenta dos espárragos embutidos

105.

72374



110. en cuyas roscas se acoplan tuercas ciegas que retienen una superficie tope para limitación del grueso de corte de la loncha del material a tratar y que disminuirá a medida que son apretadas estas tuercas y aumenta por la separación impuesta por el movimiento expansivo de dos resortes que rodean los espárragos e interpuestos entre la palanca de accionamiento y la superficie limitadora de avance.

111. Se.- "UNA MAQUINA PARA CORTAR QUESO".

115. Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid, 14 de Marzo de 1959

Don José María SANCHO FORTICH
P.P.

FRANCISCO GARCIA CABRERIZO
P. P.

72374



14 MAR 1959

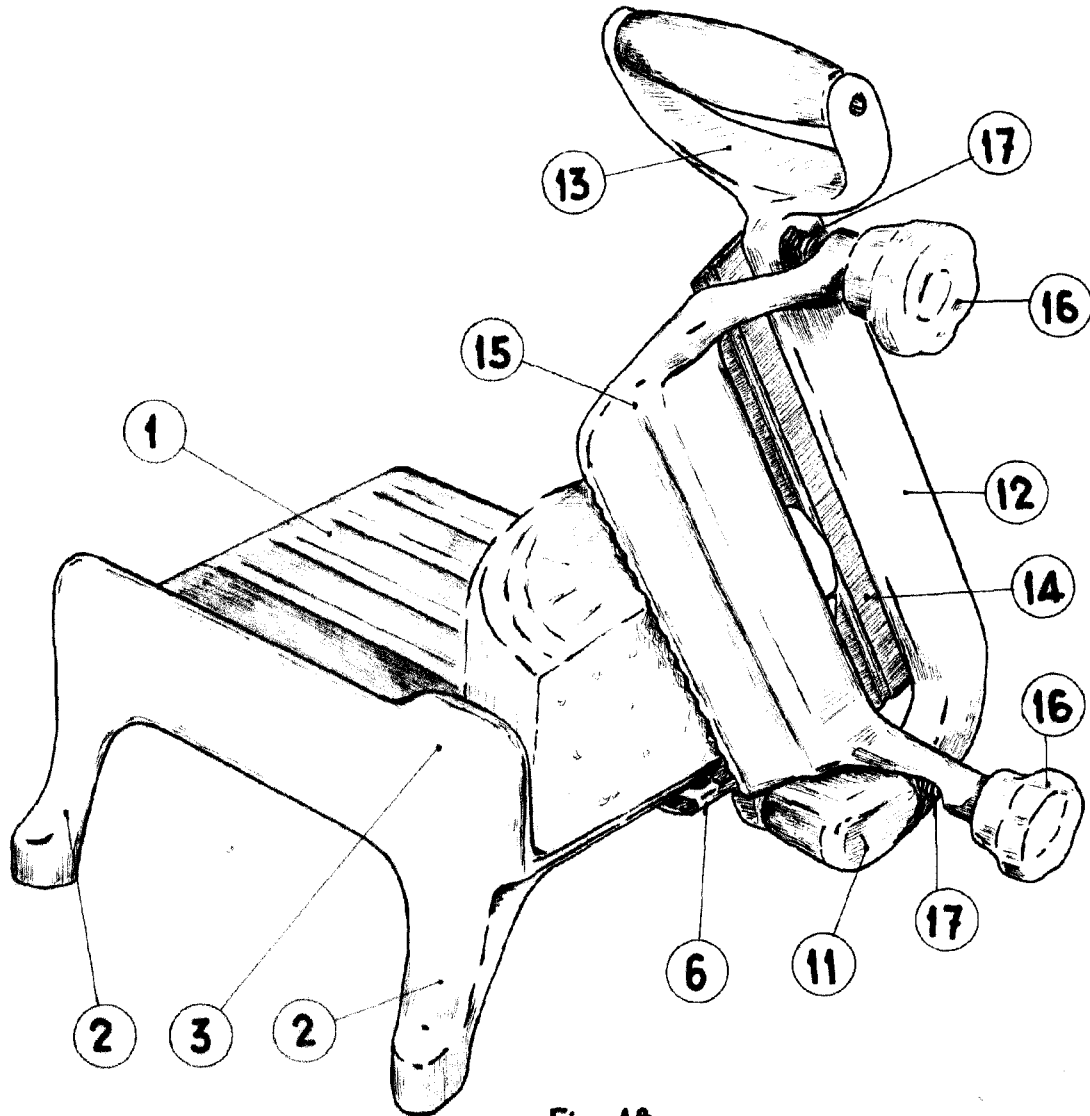


Fig. 1^a

Escola variable

Madrid 4 MAR 1959

FRANCISCO GARCIA CARRERIZO

D. P. ...

[Handwritten signature]



14 MAR

72374

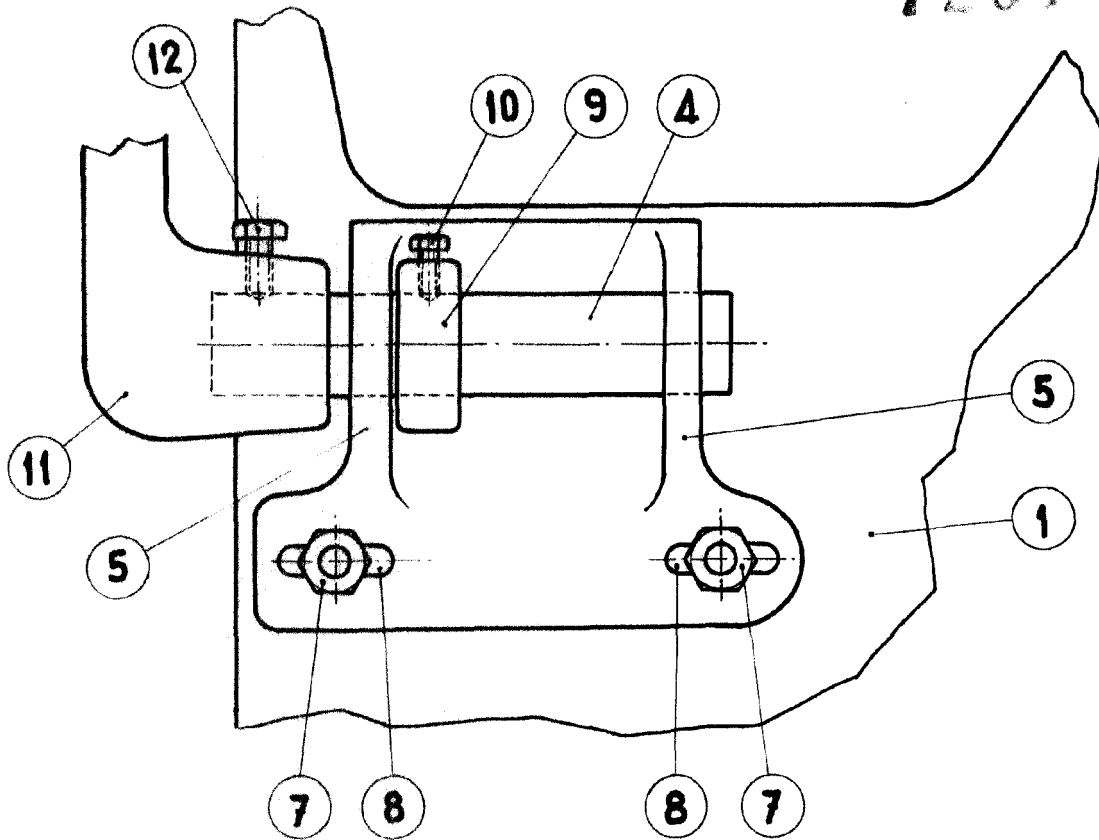


Fig. 2ª

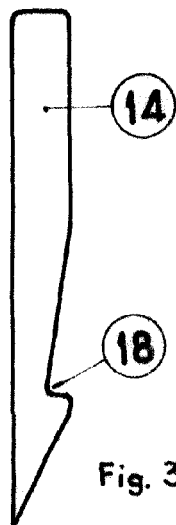


Fig. 3ª

Escala variable

Madrid 14 MAR 1959

FRANCISCO GARCIA CALZADILLA

C. P.

J. Torquero