

73816



73816

MEMORIA DESCRIPTIVA.-  
=====

MODELO DE UTILIDAD.

PAIS: ESPAÑA.

DURACION: VEINTE AÑOS.

OBJETO: "APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS  
Y LEGUMBRES TOTAL O PARCIALMENTE CO-  
CIDAS, COMO DESGLOSE DE LA PATENTE -  
DE INTRODUCCION Nº 242.880.

=====

A favor de: DON JOSE MARTINEZ VIDAL.

Residente en: MADRID.

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA.



738 16

Para la preparación de puré de legumbres, por ejemplo es decir, para desmenuzar, triturar o picar las legumbres, - parcial o totalmente cocidas, hasta la fecha solo se conocen en España unos aparatos llamados vulgarmente "batidoras", en cuyo vaso o recipiente que las constituyen se echan las mate-  
5 rias a triturar (plátanos, tomates..etc.) zanahorias, patatas cocidas, etc. en trozos, y las cuchillas giratorias efectuan su cometido perfectamente. Así mismo, en estas llamadas bati-  
doras, se preparan salsas diversas así como la llamada mayone-  
10 sa.

La forma de ser de estas "batidoras" exige que las preparaciones se efectúen precisamente en su vaso que está provisto de las cuchillas giratorias, pues sin este vaso no puede existir o funcionar tal aparato "batidora". Las capacidades usuales de estos vasos exige , la mayoría de las veces, sucesivos  
15 transvases con el consiguiente empleo de tiempo y trabajo.

La presente solicitud de Modelo de Utilidad, se refiere a otro sistema de aparato, conocido en el extranjero, concretamente en el mercado de Bruselas, y que aún no ha sido fabricado o divulgado en España, siéndo por tanto desconocido aquí.  
20 dónde el solicitante se propone efectuar su fabricación y venta. Las ventajas de tal sistema de aparato, son indudables - como se pueden apreciar a continuación:

Con tal sistema de aparato, las operaciones para preparar sopas, purés, salsas y trituraciones diversas, pueden -  
25



73816

efectuarse incluso en el mismo recipiente en que hayan sido cocidas aún en estado de ebullición, y en recipientes de amplias capacidades efectuándose una sola operación en breves segundos, con la totalidad de capacidad deseada.

30           Este sistema de aparato triturador-mezclador está constituido por un electro-motor (1) que debe girar a unas 10.000 r.p.m. con eje prolongado y protegido por una funda (2). En el extremo del eje del motor, vá fijada una hélice-cuchilla (3). A la terminación de la funda (2) de protección del eje -  
35           del motor hay dispuesta en ellas unas patillas (4) cuya misión es impedir que las hélices cuchilla-3- pueda rozar en el fondo o paredes del recipiente (5).

          Como puede observarse en la fig. A. este aparato puede introducirse en la misma olla en que se hayan cocido las legumbres que hay que triturar. Como del motor está blindado -  
40           y fuera del recipiente, aún habiéndose cocido puede ponerse en funcionamiento el aparato.

          El motor vá provisto de un mango (6) para poder agarrar el aparato con una sola mano y un pulsador (7) al alcance de algún dedo permite poner en marcha al motor con toda comodidad  
45           El nivel del líquido sea éste más ó menos espeso, está indicado por (8) el cual puede ser variable, pero siempre cubriendo bien la hélice-cuchilla.

          Las cuchillas (3) están ~~ordinadas~~ ó alabeadas en forma de  
50           hélice y afiladas en un canto para que corten al girar. El -



738 16

55 sentido de giro es, respecto al alabeo o inclinación de las  
cuchillas, el debido para que las partículas ó el líquido -  
vaya hacia abajo, hacia el fondo de la olla utilizada. Las -  
patillas (4) fijan también la distancia a que debe quedar -  
la hélice-cuchilla del fondo del recipiente, que es del orden  
de unos diez milímetros.

60 Al girar la hélice-cuchilla (3) el líquido y sus trozos  
sólidos mezclados no son impulsados por ella hacia abajo, en  
sentido axial, como deben hacerlo las hélices, sino que por  
su densidad y por estar libre o casi libre la periferia de la  
hélice-cuchilla, son lanzados por ella en sentido tangente -  
radial, o dicho de otra forma, son lanzados por fuerza centrí  
fuga según el plano de giro de la hélice. Precisamente este -  
efecto es el buscado con la disposición que estamos descri-  
biendo. Como esta hélice-cuchilla está muy próxima del fondo  
65 del recipiente su giro influye en el líquido ó partículas -  
que haya en dicho fondo, saliéndolo también despedidas.

70 Es evidente que este desplazamiento provoca una depre-  
sión o succión en la otra cara de la hélice, y obliga a afluir  
a ella sucesivamente y de forma continua la totalidad del con-  
tenido del recipiente, quedando todo el triturado y mezclado.

75 Las figuras B y C, dos soluciones más a título de ejem-  
plo del cabezal de la hélice-cuchilla con sus patillas corres-  
pondientes, y que responden también al mismo principio de fun-  
ciona-miento.

Efectuada convenientemente la descripción del objeto -  
a que se refiere la presente Memoria del Modelo de Utilidad, se  
hace constar que en la misma podrán introducirse todas aquellas  
variantes y perfeccionamientos que la técnica y experiencia en



21

738 1

80 en cada caso pueda aconsejar siempre que no resulte desvirtuada o alterada su esencialidad, que es la que se resume y concreta en los términos de la siguiente.

N O T A.-

85 EL MODELO DE UTILIDAD, que se solicitara recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

1ª.-"APARATO PARA TRITURACION DE VER DURAS Y LEGUMERES TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE INTRODUCCION Nº 242.880." caracterizado porque el eje del motor de accionamiento de la hélice-cuchilla queda prolongado y protegido en una longitud tal que permite su inmersión en las cercolas quedando el motor fuera de ellas.

95 2ª.-"APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS Y LEGUMBRES - TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE - INTRODUCCION Nº 242.880", caracterizado porque la funda de - protección del eje del motor termina en unas patillas sueltas o unidas entre sí que impiden el roce de la hélice contra las paredes y fondo de la vasija en que se efectúa la operación y fija una distancia mínima hasta dicho fondo.

100 3ª.- "APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS Y LEGUMBRES TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE INTRODUCCION Nº 242.880", caracterizados según las reivindicaciones anteriores por tener libre la periferia de su hélice - 105 cuchilla y despiden el líquido y materias a triturar en sentido tangencial o centrífugo, según el plano de ella en una cuantía



73816

principal, y secundariamente en sentido axial hacia abajo.

110

4<sup>a</sup>.- "APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS Y LEGUMBRES TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE INTRODUCCION N<sup>o</sup> 242.880.", según reivindicaciones anteriores caracterizado porque la hélice-cuchilla queda tan cerca del fondo del recipiente que provoca por su giro, el de las partículas ó líquido que se encuentra en el propio fondo, saliendo también despedidas en sentido radial-tangencial.

115

5<sup>a</sup>.- "APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS Y LEGUMBRES TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE INTRODUCCION N<sup>o</sup> 242.880", según lo reivindicado anteriormente caracterizado porque la funda de protección del eje toma forma cónica o convergente hacia la hélice o esta hélice queda a suficiente distancia del extremo de la funda, para que el líquido y trozos a triturar tengan fácil acceso en sentido axial - hacia la hélice-cuchilla.

120

125

6<sup>a</sup>.- "APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS Y LEGUMBRES TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE INTRODUCCION N<sup>o</sup> 242.880", según lo reivindicado, caracterizado porque la forma de actuar de la hélice-cuchilla según las reivindicaciones tercera y cuarta produce una succión en su parte superior obligando al contenido de la vasija a pasar por la hélice-cuchilla que lleva el filo en el lado conveniente para cortar.

130

7<sup>a</sup>.- " APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS Y LEGUMBRES TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE INTRODUCCION N<sup>o</sup> 242.880", según las reivindicaciones anteriores



21

73816

135

anteriores, caracterizado porque el motor vá provisto de un mango para su manejo con una mano y de un pulsador de accionamiento al alcance de algùn dedo de la misma mano.

140

141.

8ª.- "APARATO PARA TRITURACION DE VERDURAS Y LEGUMBRES TOTAL O PARCIALMENTE COCIDAS COMO DESGLOSE DE LA PATENTE DE INTRODUCCION Nº 242.880.". Todo según queda expuesto en la precedente Memoria descriptiva que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 21 de Mayo de 1.959

LUIS M.ª DE ZUNZUNEGUI  
POR PODER.

Firmado: Fausto Sánchez.



21

73816

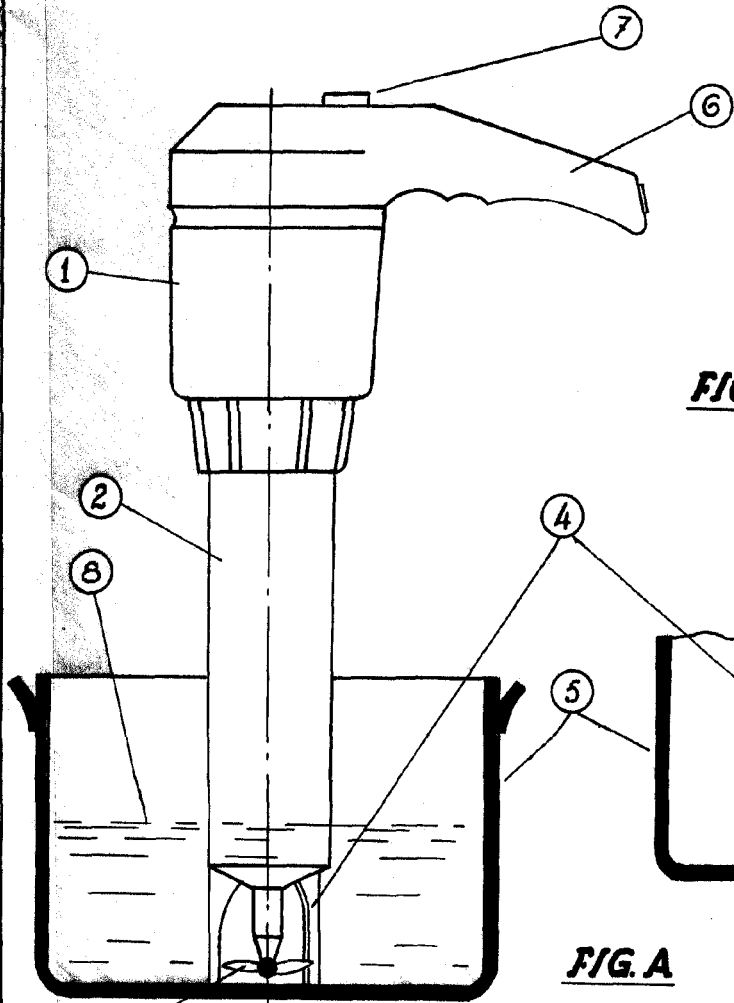


FIG. B

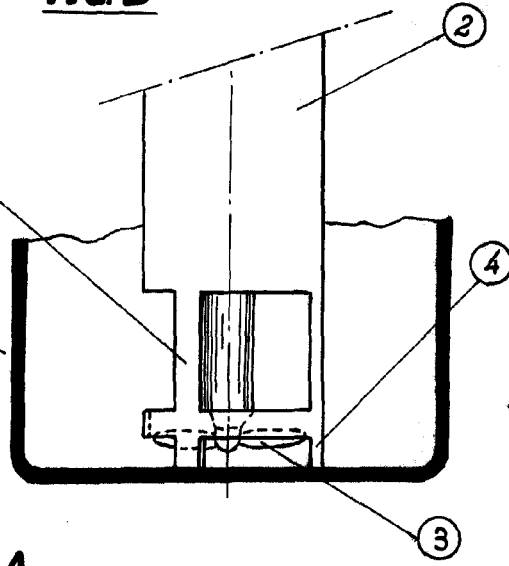


FIG. A

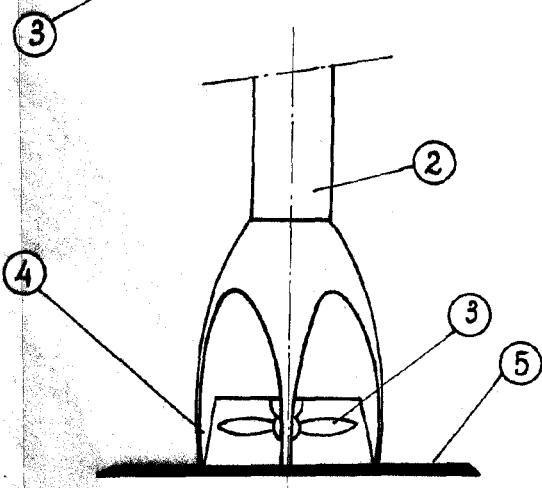


FIG. C

ESCALA VARIABLE.

Zunzunegui

MADRID, 21 MAY. 1959  
LUIS M. DE ZUNZUNEGUI  
POR PODER.

*Fausto Sánchez*

Firmado: Fausto Sánchez