

73839



MEMORIA DESCRIPTIVA.

MODELO DE UTILIDAD.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

**OBJETO : "UTENSILIO PARA LA EXTRACCION DE
"ZUMO DE LOS FRUTOS".**

A nombre de : DOÑA ROSA PEJÓ NABARRO.

Residente en : BARCELONA, Buenos Aires, 11-13.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.

(M. U. 1.117, A-R).

73839



Son muy variados los utensilios destinados a la extracción de zumos de frutos y los dispositivos empleados, pero no es fácil encontrar en ellos, unidas la comodidad, el pequeño volumen, la pureza del zumo extraído y la posibilidad de emplearlos para toda clase de frutos.

Con el fin de resolver todos estos problemas en un sólo utensilio, se ha ideado éste, al que se refiere la presente memoria, constituido en esencia, por dos piezas, independientes, que pueden acoplarse entre ellas, para formar una palanca entre cuyos brazos se coloca el fruto, estando provistos estos brazos, que son las dos piezas citadas, de unes salientes alternados de forma que encajen entre sí a fin de efectuar al máximo el prensado del fruto.

Además presenta este utensilio con relación a otros similares la particularidad de que una vez terminada la extracción del jugo puede desmontarse fácilmente para la limpieza de las dos piezas, sin necesidad de mecanismo alguno, bastando para ello con separar la pieza superior de la inferior.

Por el aludido objeto, se solicita el correspondiente privilegio de Modelo de Utilidad, conforme y al amparo del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, a fin de garantizar a favor del recurrente el derecho a la explotación exclusiva del mismo en toda España.

A continuación se hará una detallada descripción del aludido utensilio, con referencia a los planos que se acom-



73839

pañan, en los que se representa:

- En la figura 1, planta de la pieza inferior.
- En la figura 2, perfil de la misma pieza.
- En la figura 3, planta de la pieza superior.
- 30.- En la figura 4, perfil de esta pieza superior.
- En la figura 5, perspectiva del conjunto.

Según el ejemplo de ejecución representado, este utensilio para la extracción de zumos de frutos, preconizado, está constituido por una pieza inferior 1 en forma de recipiente ancho, con un mango 2 curvado hacia un lateral a fin de facilitar la sujeción del mismo y permitir posteriormente sin forzar la posición de la mano, el verter su contenido por un pequeño pico 3 situado en la parte anterior del mismo.

40.- El fondo de este recipiente 1, está provisto de unas salientes en relieve 4 alargados y situados los centrales verticalmente y los laterales inclinados.

En los laterales de esta pieza, y a la altura del punto donde el fondo del mismo se escalona para formar una pequeña plataforma antes del pico vertedero 3, existen dos ranuras 5, una en cada lateral, de forma de "U", sin llegar al exterior la segunda rama de esta ranura, y abierta la primera, a fin de poder alojar un eje desmontable mediante la introducción por la rama abierta y alojamiento fijo en la cerrada sin permitir su salida involuntaria. Para la limpieza de ambas piezas es suficiente, con separar la superior provista del eje, de las ranuras laterales existentes en la inferior, sin tener que recurrir a mecanismo alguno.

55.- Una segunda pieza 6, plana, de forma similar a la anterior ligeramente mas pequeña para permitir la introducción ajustada sobre la primera, tiene asimismo su mango cur-



73839

vado 7, y en su superficie, unas hendiduras cónicas 8 con su vértice hacia la cara inferior, a fin de con ellas efectuar la sujeción del fruto.

60.- También existen en esta cara inferior unos salientes 9 alargados dispuestos de forma que no coincidan sobre los similares 4 de la pieza inferior, sino que queden entre los vanos existentes en aquellas, con lo que se conseguirá que el prensado del fruto sea total y perfecto.

65.- En los extremos de su borde anterior, se han previsto unos pivotes o ejes 10 a fin de que sirvan como punto de apoyo de la palanca que se forma entre ambas piezas, encajando en las ranuras 5 laterales de la pieza inferior.

70.- Por último, en el borde anterior de esta pieza superior 6 se han previsto unos dientes de sierra cortados 11 en los que se han practicado orificios 12, a fin de que entre los dientes y sus correspondientes orificios se consiga un filtrado del zumo obtenido no dejando el paso de pulpa, pepitas, y demás impurezas que puedan ocasionar una presentación defectuosa del zumo.

75.- Organizadas de esta forma las piezas constitutivas del utensilio, se coloca el fruto a prensar, en la pieza inferior 1 no pudiendo salirse de ella por la forma de recipiente que tiene y que impide su salida por los laterales; se coloca encima la pieza superior 6, encajando sus pivotes laterales en las ranuras 5 y efectuando la presión sobre los mangos curvados 2 y 7 se procede a la extracción del zumo, una vez prensado totalmente el fruto por ambos brazos de la palanca, merced a los salientes en relieve de que están provistas ambas piezas. Las hendiduras cónicas 8 sujetan al fruto impidiendo su deslizamiento al producirse la presión.

80.-

85.-



El zumo obtenido, queda depositado en el fondo de la pieza superior, hasta el momento en que quiera verterse en otro lugar, mediante el simple giro de la muñeca, para que atravesando el filtro constituido por los dientes de sierra taladrados 11 salga al exterior por el pico vertedor 3.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento y el modo de llevarle a la práctica, se hace constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle sin que por ello se altere la esencia del invento.

REIVINDICACIONES.

100.- 1ª.- Utensilio para la extracción de zumo de los frutos, caracterizado por estar constituido por dos piezas independientes acoplables entre sí para formar una palanca de dos brazos entre las cuales se prensa el fruto, estando dotadas ambas piezas de mangos curvados a fin de ejercer en ellos la fuerza, y permitir con comodidad la operación de vaciado del zumo obtenido.

105.- 2ª.- Utensilio para la extracción de zumo de los frutos, según reivindicación primera, caracterizado por haberse previsto que la pieza inferior, esté dotada de un fondo de cierta profundidad a fin de formar un depósito para el zumo, y al mismo tiempo impedir que el fruto pueda escapar al efectuar la presión.

110.- 3ª.- Utensilio para la extracción de zumo de los frutos, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que la pieza superior está dotada en su borde anterior de unos dientes de sierra perforados a fin de que actúen como



73838

22

filtro del zumo obtenido.

115.- 4^a.- Utensilio para la extracción de zumo de los frutos, caracterizado por el hecho de haberse previsto en ambas piezas unos relieves alargados en las caras que quedan en contacto, dispuestos de forma que no coincidan unos sobre otros sino que encajen, a fin de que el prensado sea total y perfecto.

120.- 5^a.- Utensilio para la extracción de zumo de los frutos, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por haberse previsto en los laterales de la pieza inferior unas ranuras abiertas por un extremo y cerradas por el contrario, tras un acodamiento, a fin de permitir en ellas la conjunción de unos ejes previstos en los extremos del borde anterior de la pieza superior, para que sirvan como puntos de apoyo de la palanca, siendo desmontables ambas piezas, sin que sea necesario mecanismo alguno, por la simple extracción de la superior, pudiéndose así efectuar la limpieza de las mismas cuantas veces sea necesario.

135.- 6^a.- Utensilio para la extracción de zumo de los frutos, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por haberse previsto en la cara inferior de la pieza superior unos salientes cónicos a fin de que con sus vértices efectúen la sujeción del fruto durante la operación impidiendo deslizamientos del mismo.

7^a.- "UTENSILIO PARA LA EXTRACCION DE ZUMO DE LOS FRUTOS".

Madrid, 22 MAY. 1959

ROSA PEJO NABARRO.

P. A.



Fig. 1ª

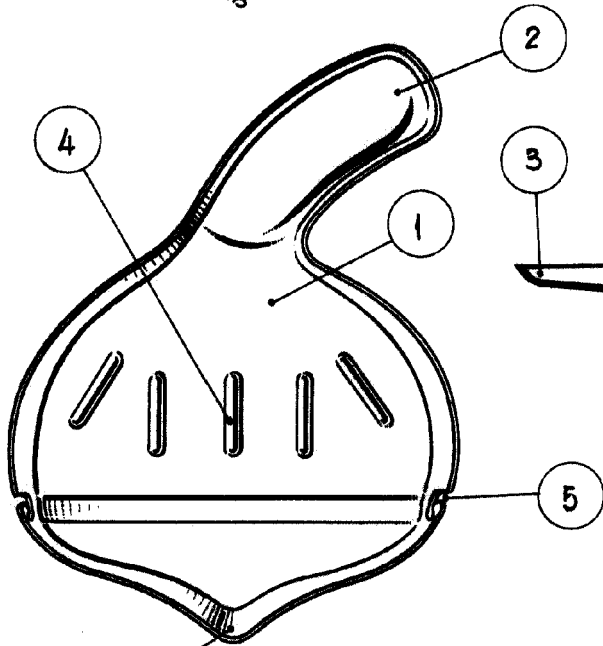
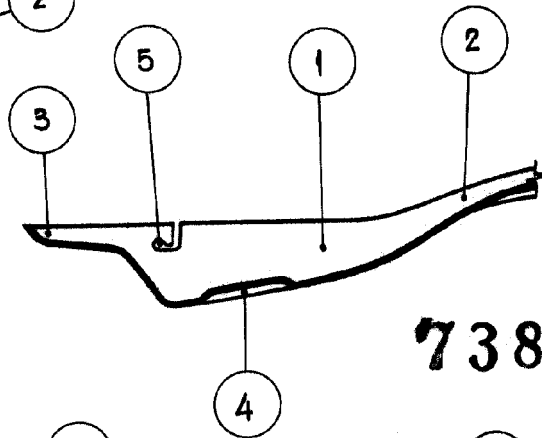


Fig. 2ª



73839

Fig. 3ª

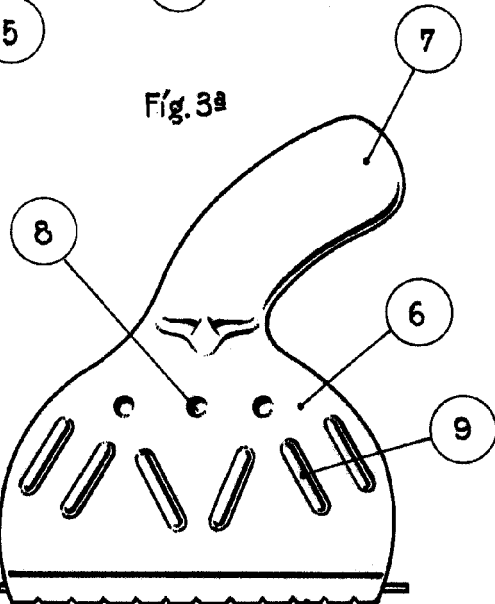


Fig. 4ª

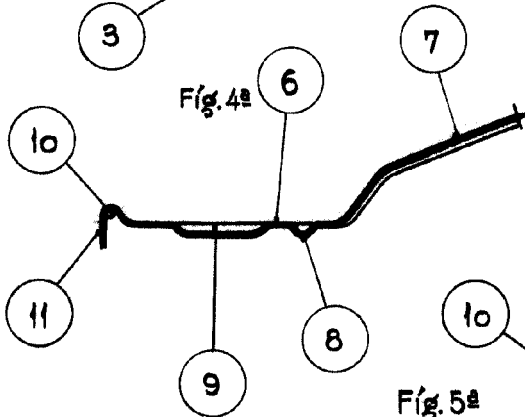
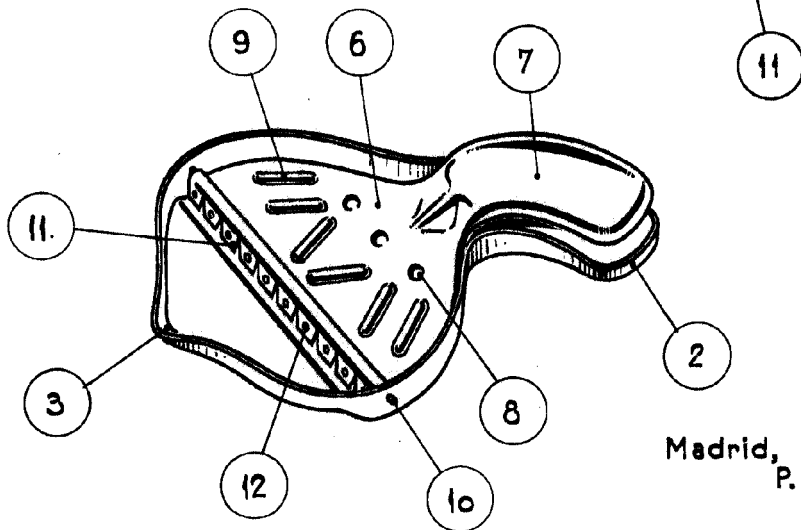


Fig. 5ª



Madrid, 22 MAY. 1959
P.A.

Escala variable.