

7631710



- 2 -

15 Como ya se ha indicado este aparato es capaz de realizar muy diversas funciones de cocina como són: rallar, cortar en lonchas, trinchar en muy diversas formas, deshuesar, prensar y exprimir, pasar purés filtrándolos, etc. Todo esto reunido en un solo aparato es ya de por sí una gran propiedad, pero lo más interesante es que cada accesorio ha sido realizado de modo que resulta fácil de montar y desmontar en el aparato y desde luego su empleo es muy cómodo y sin esfuerzo alguno. Es por esto por lo que se trata de un aparato que mejora cuanto existe de similar, mereciendo por ello su solicitante la protección que implica este Modelo.

25 En términos generales, este nuevo aparato consiste en una pequeña bancada dotada de unas patas plegables para reducir su volumen en su almacenamiento y transporte. En esta bancada existe una palanca articulada con un émbolo de presión enfrentado a un amplio orificio que es en donde se montan los diversos accesorios. También dispone la bancada de una plancha articulada por un lado, capaz de adoptar diversas inclinaciones para lo cual, debajo del lado opuesto al articulado posee un tope que regula su inclinación, para actuar en combinación con el cortador de lonchas. Los diversos accesorios se componen: del 30 pasa-purés, integrado de un recipiente con rejilla filtro, un filtro o rejilla suelta y un plato o émbolo con medios para montarse al émbolo fijo a la palanca; del prensa - frutas o exprimidor, integrado de otro recipiente de fondo troncocónico con orificio central, una rejilla filtro, 35 un casquete perforado y otro plato cóncavo de presión con 40 medios para montarse en el émbolo fijo a la palanca; de -



45

un rallador con los adecuados orificios y medios para montarse a presión en la bancada, sobre el orificio; de un cortador, con una cuchilla recta y lisa y otra ondulada y medios como los del rallador, para montarse y desmontarse en la bancada; de varios aros con cuchillas o láminas entrecruzadas constituyendo diversas figuras y orificios de distintos diámetros, para trinchar muy diversos productos alimenticios formando barritas y otras formas y finalmente, de un dispositivo deshuesador integrado por varias planchas montables también en la bancada, con cuatro concavidades perforadas y membranas, un plato con cuatro puzones y un soporte central.

50

55

Las mencionadas características generales serán más fácilmente comprendidas a la vista de las dos láminas de dibujos que se acompañan precisamente con dicho fin. En estos dibujos hemos representado un caso de realización de uno de estos aparatos, el cual debe interpretarse ampliamente y sin carácter limitativo alguno, dada su condición de mero ejemplo.

60

En los referidos dibujos sus diferentes figuras representan como sigue:

65

- Fig. 1 - perspectiva de la bancada o cuerpo general del aparato.
- Fig. 2 - juego de elementos para prensar y exprimir, vistos en perspectiva.
- Fig. 3 - juego de elementos pasa-purés, también en perspectiva.
- Fig. 4 - perspectiva de un trinchador.
- Fig. 5 - perspectiva de otro trinchador.
- Fig. 6 - cortador.

70



Fig. 7 - rallador, y la fig. 8 deshuesador.

Las diversas partes del aparato representado como ejemplo en los mencionados dibujos, se señalan en ellos con las siguientes acotaciones: -1- es la bancada que se soporta con las patas -2- articuladas y plegables al girar en los ejes -3-, teniendo los pies unas piezas -4- de plástico, goma u otra materia, a fin de hacerlo antideslizante y silencioso al apoyarse en la mesa o banco de la cocina. En dicha bancada -1- hemos de señalar la plancha -5- articulada por un lado, hasta adoptar la posición horizontal apoyada sobre la bancada -1-, cuya horizontalidad puede perderla inclinándose más o menos al ser empujada por el tope -6- integrado por un tornillo, (en este caso de plástico), con un mando moleteado -7-, estando roscado dicho tornillo en la plancha de la bancada -1-. También en la bancada se encuentra el orificio circular -8- que obliga al cuerpo de la bancada a dilatarse, teniendo internamente un escalón para apoyo de los accesorios.

En un extremo de la bancada existe un soporte -9- piramidal en cuya cúspide va dispuesta articuladamente la palanca -10-, de la cual pende el soporte -11-, en cuyo final va dispuesto el plato -12- que ha de actuar de prensor y de émbolo. También deben señalarse los tirantes -13- que mantienen la verticalidad del plato -12- cuando desciende y que lo hace replegarse cuando se eleva la palanca -10-.

El juego de elementos prensores y exprimidores de frutas, para obtener su jugo, se compone, según vemos en la figura 2, de un recipiente cilíndrico -14-, acoplable



en el orificio -8-, en el cual queda retenido en su esca-
lón. Este recipiente tiene su fondo -15- cónico, con un
orificio en su centro. Está también integrado por un fil-
105 tro -16- de tela metálica montado en un aro; de un casque-
te esférico -17- perforado y de un plato de presión -18-
que adopta forma cóncava por su cara inferior para adaptar-
se a la forma generalmente esférica, u ovalada de los fru-
tos jugosos, tal como naranjas, limones, tomates, etc. -
110 Dicho plato -18- posee un asa -19- por medio de la cual
se monta en el plato o émbolo -12-, de modo que puede pe-
netrar dentro del recipiente -14- cuando se hace presión
con la palanca -10-, prensando y estrujando cualquier fru-
ta colocada entre el filtro -16- y el casquete perforado
115 -17-, de tal modo que el jugo cae por el orificio infe-
rior del recipiente -14- dentro de cualquier recipiente
que se coloque debajo.

En la figura 3 vemos que los accesorios pasa-pu-
rés, se componen del recipiente -20-, cilindrico, con una
120 boca cónica -21-, el cual se aloja también en el orificio
-8-, careciendo de fondo pero poseyendo un escalón peri-
métrico que permite apoyar un disco filtro -22- de cierto
paso de mallas u otro de paso diferente, no representado
en los dibujos. También dispone de un plato prensa -23-
125 con un bastidor soporte -24- provisto de un asa articula-
da -25-, por medio de la cual se monta dicha pieza en el
plato -12-, al objeto de que al empujar hacia abajo a la
palanca -10-, dicho plato -23- penetre en el recipiente
-20- prensando la masa del puré, el cual queda filtrado
130 al verse obligado a pasar por la rejilla del disco -20-.

Piezas como la -26- (Fig. 4), de láminas de can-



135

to formando orificios cuadrados, habrá varias, con los orificios de diferentes tamaños, pudiendo existir también una pieza como la -27- (Fig. 5), en la que las láminas cortantes se disponen radiales con un orificio al centro, o varias de diferentes formas de orificios. Estas piezas sirven para trinchar y formar barritas, cuadrados y otras figuras en los artículos alimenticios, tal como patatas, huevos y otros. Para ello se sitúan en el orificio -8-, apoyados en el escalón y luego, colocando la verdura, hortaliza, fruta u otro producto sobre dichas piezas -26-, o -27-, se baja la palanca -10- de modo que el plato -12- las obliga a trocearse y dividirse sobre las cuchillas que forman los orificios.

140

145

El dispositivo cortador -28- que vemos en la figura 6, tiene sus lados mayores dilatados y en curva y además doblados formando unas pestañas -29- de modo que puede superponerse sobre el orificio -8- y cubrirlo a modo de tapa, quedando montado en la bancada -1- por efecto de cuatro orejetas flexibles -30- que le permiten ajustarse a presión. En esta pieza señalamos con -31- la cuchilla de filo recto, que permite cortar lonchas, por ejemplo formando finas rebanadas de patatas para freirlas en forma de papas. También señalamos la otra cuchilla -32-, con su filo sinuoso u ondulado, también para cortar lonchas con dicha forma. En combinación con esta pieza actúa la plancha movediza -5- y el tornillo tope -6-, al objeto de dar a las rebanadas o lonchas el grosor que se desee.

150

155

160

En la figura 7, vemos el dispositivo rallador -33-, con sus característicos orificios -34-. Esta pieza



dispone también del mismo dispositivo de ajuste sobre la bancada -1- que la pieza -28-, o sea los lados doblados -29'- y las lenguetas flexibles -30'-.

165 El dispositivo deshuesador se representa en la figura 8, constando de un vástago central de presión -35- que soporta un plato -36- con cuatro punzones verticales -37-. También comprende dos placas: una como la -38-, con unos alvéolos o cavidades -39- de un determinado diámetro

170 y otra, no visible en los dibujos, de diámetro mayor, para tratar frutas de diferente diámetro. Por ejemplo: la de alvéolos o cavidades pequeñas puede destinarse a aceitunas, cerezas, etc., mientras que la otra puede emplearse en toda clase de ciruelas, melocotones, albaricoques,

175 etc., Cada uno de dichos alvéolos o cavidades está dotado además de una membrana plástica con cuatro cortes, para el raspado y desprendimiento del hueso. Este dispositivo, o sea la placa -38- tiene dos de sus lados opuestos curvados y con su borde doblado a fin de encajarse a presión

180 sobre el orificio -8- de la bancada -1-. Como puede deducirse una vez instalado allí, colocaremos las frutas de punta en las cavidades -39-, una en cada una, y luego, bajando la palanca -10-, el plato o émbolo de presión -12- presiona sobre el plato -36- obligando a los punzones o agujas -37- a que taladren a las frutas y les desprendan el hueso que cae a la parte inferior después de haber sido raspado y limpiado por las membranas partidas.

185 El aparato que hemos descrito y representado se fabricará preferentemente de plancha metálica, troquelada y embutida, con algunas partes de plástico, pero puede

190 fabricarse también de otras materias y fundido o moldeado



195

y en variedad de formas y tamaños, pudiendo servirse con todos los accesorios descritos o alguno más de tipo corriente, o prescindiendo de alguno muy complicado, por ejemplo del deshuesador, si se quiere poner a la venta más barato. En general, cualquier pequeña modificación que se efectúe se considerará incluida en este Modelo de Utilidad, si no altera esencialmente sus puntos característicos expuestos en la siguiente

200

N O T A

Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en este Modelo de Utilidad, son:

205

1º.- Nuevo aparato culinario para múltiples usos, caracterizado por constar de una pequeña bancada en forma de caja, provista de unas patas articuladas y plegables, con un taco antideslizante y amortiguador en su pié de apoyo, teniendo dicha bancada en su fondo un amplio orificio que obliga al cuerpo de la bancada a ensancharse, en cuyo orificio existe en sus paredes laterales un escalón en su lado interno para apoyo de los utensilios accesorios, poseyendo esta bancada, en un extremo, una plancha articulada en un movimiento limitado, la cual puede situarse horizontalmente apoyada sobre la bancada e inclinarse más o menos por medio de un tornillo con cabeza moleteada que le empuja por su parte inferior, mientras que en el otro extremo de la bancada se levanta un soporte en el que va unida por un eje una larga palanca de la cual pende articuladamente un soporte que va perpendicularmente unido a un plato destinado a actuar de émbolo y de ele-

210

215

220



225

mento prensador, estando además unido el referido soporte del émbolo al soporte de la palanca, por medio de un par de tirantes, al objeto de mantener la verticalidad de la presión del émbolo y para replegarlo cuando la palanca se eleva.

230

2ª.- Nuevo aparato culinario para múltiples usos, caracterizado por constar de un juego de piezas pasa-purés utilizable en combinación con la bancada de la precedente reivindicación, que consta de un recipiente cilíndrico con su boca acampanada, desprovisto de fondo, con medios para apoyar en él un filtro, componiéndose también de un plato de presión con un bastidor de soporte a modo de vástago, en el que existe un asa articulada, por medio de la cual puede sujetarse dicho émbolo en el plato y émbolo de la palanca de la precedente reivindicación para que, accionando a dicha palanca pueda ejercerse presión en la materia colocada en el recipiente, una vez situado este en el amplio orificio de la bancada.

235

240

3ª.- Nuevo aparato culinario para múltiples usos, caracterizado por constar de un juego de piezas para prensar y exprimir, utilizable en combinación con la bancada de la reivindicación 1ª, que se compone de un recipiente de fondo cónico con un orificio en su centro, de forma apropiada para montarse en el orificio de la bancada citada; de varios filtros en forma de discos, alojables dentro del recipiente; de un plato en forma de casquete de plancha lleno de orificios y de otro casquete sin orificios, dotado de un asa curvada por medio de la cual este casquete se monta en el émbolo de presión de la palanca, a fin de que, intercalando el plato perforado, pueda pre-

245

250



sionarse y actuar de émbolo dentro del recipiente montado en la bancada, para prensar y exprimir cualquier materia colocada dentro de él.

255 4º.- Nuevo aparato culinario para múltiples usos, caracterizado por constar de varias planchas, una con orificios propios para rallar y la otra con dos cuchillas - para cortar, una recta y otra ondulada, cuyas planchas -
260 tienen sus lados mayores doblados y configurados de igual forma que los lados dilatados de la bancada contiguos al orificio, poseyendo en dichos dobleces unas puntas flexibles que permiten adaptar a dichas planchas a modo de tapa sobre el orificio de la bancada, para ejercer allí - sus funciones, con posibilidad de desmontarlas a voluntad.

265 5º.- Nuevo aparato culinario para múltiples usos, caracterizado por comprender un juego de discos con cuchillas de canto entrelazadas componiendo orificios de diversos diámetros y figuras, cuyos discos adoptan una forma y diámetro apropiado para alojarse en el orificio de la bancada y retenerse allí en el escalón tope, con objeto de que puedan ejercer sus funciones de trinchante
270 cortador de las materias cuando al descender la palanca, dichas materias son presionadas por el émbolo contra los referidos discos.

275 6º.- Nuevo aparato culinario para múltiples usos, caracterizado por constar de un dispositivo deshuesador integrado por varias planchas con alvéolos de diferente diámetro y en ellos unas membranas con cortes, cuyas planchas tienen dos de sus lados opuestos configurados igual
280 que los laterales ensanchados de la bancada de la reivindicación 1ª, y doblados con medios para encajar a presión



285

en dicha bancada y sujetarse en ella precisamente sobre el orificio de la misma, poseyendo además un orificio central para montar en él el soporte de un plato dotado de punzones enfrentados a los alvéolos, de tal modo que al situar el dispositivo sobre la bancada y accionar la palanca, el émbolo de presión de la misma, actúa sobre el plato portador de los punzones y los hace descender perforando y deshuesando a las frutas situadas en las concavidades de los alvéolos con las membranas. Y

290

7º.- "NUEVO APARATO CULINARIO PARA MULTIPLES USOS" de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de ONCE hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 294 líneas.

Valencia, 21 de Septiembre 1.959

Por autorización de la interesada

Nº TOTAL DE HOJAS. - 2
MODELO DE UTILIDAD

INDUSTRIAS CAMBRA, S.A.

Hojas Nº 1

Fig. 1

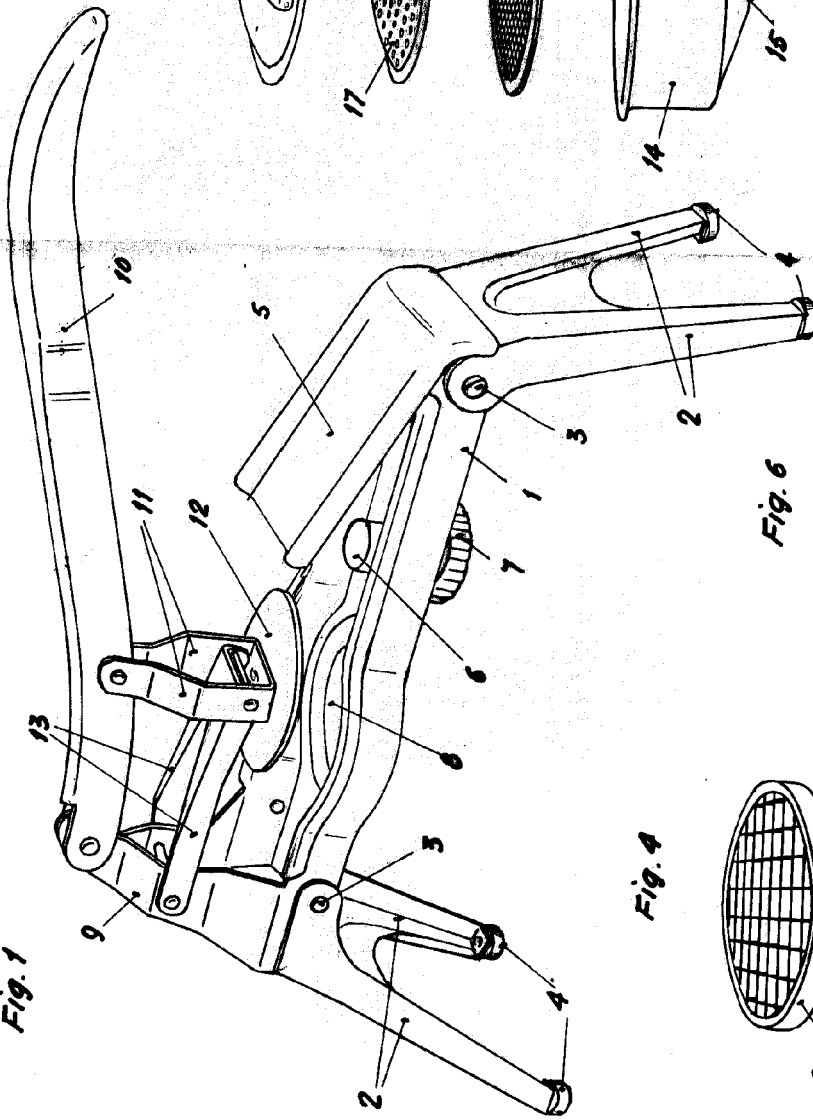


Fig. 2

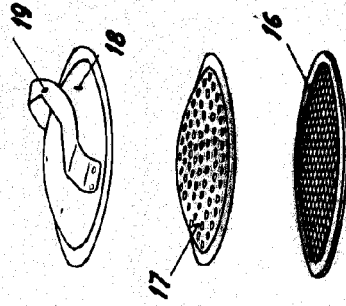


Fig. 4

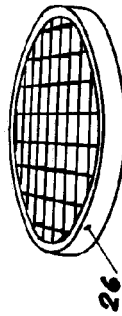


Fig. 5

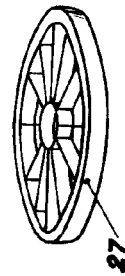


Fig. 3

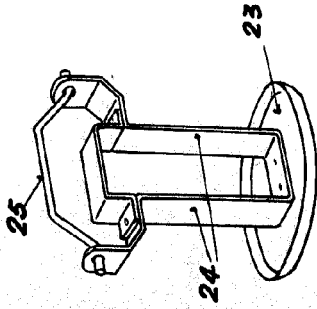


Fig. 22



Fig. 21

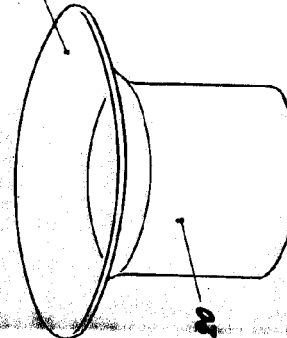


Fig. 6

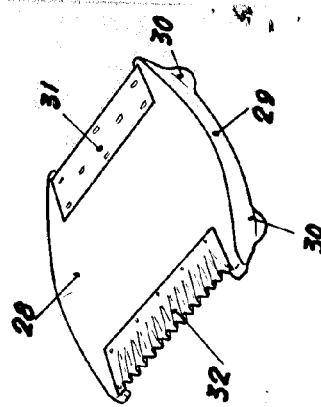
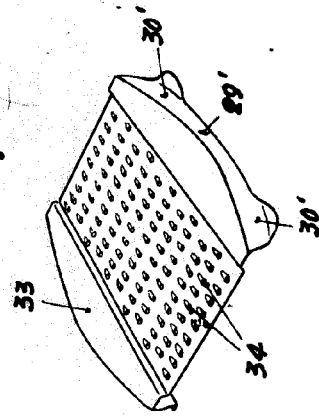


Fig. 7



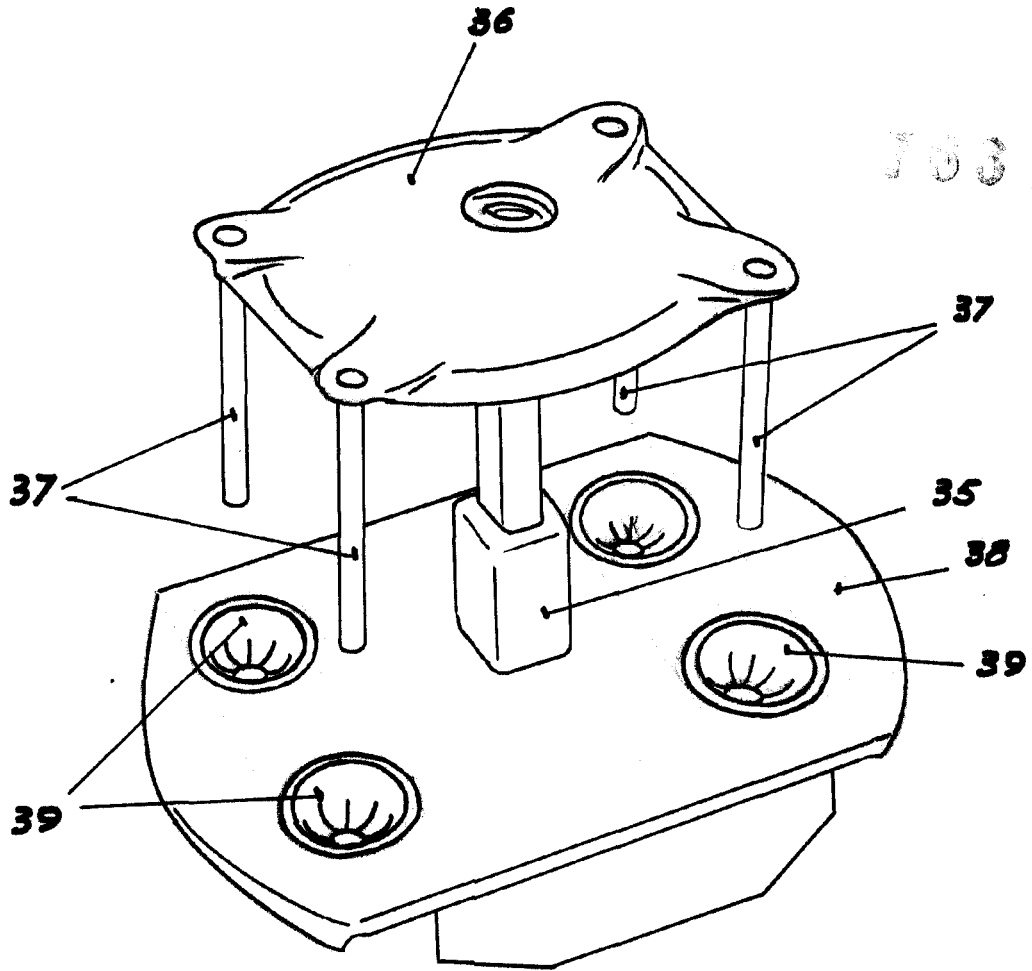
ESCALA VARIABLE
VALENCIA, 21 SEPT. 1959
P. A.



Fig. 8

10 0

50317



ESCALA VARIABLE
VALENCIA, 21 SEPT. 1959

P.A.