

76525

2.00



76525

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente al registro de Modelo de Utilidad que, por veinte años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de Don José M^a FELIP PUIG, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Diputación, n^o 333, entl^a, 1^a - - - -

5.

p o r

»UTENSILIO MÚLTIPLE DE COCINA»

El nuevo utensilio múltiple de cocina, presenta la gran ventaja, tal como su título indica, de que sirve para distintos usos, tales como:

10.

- 1^o Descamador de pescado.
- 2^o Rallador de frutos y sólidos.
- 3^o Cuchillo rebanador de las pieles de tubérculos y frutos.
- 4^o Cortador de lonjas de frutas y hortalizas.
- 5^o Trinchador de frutas y hortalizas.
- 6^o Cortador de múltiples y simultáneas tiras paralelas de pasta enrasada con el rodillo.

15.

2. OCT.



76525

7^a Exprimidor del zumo de frutas y frutos jugosos.

Para una mejor interpretación se describe a continuación un caso de realización práctica, a título de ejemplo, no limitativo, de un utensilio según la invención, acompañándose de una hoja de dibujos en los que:

5.

En la figura 1, se representa en planta, el nuevo utensilio con las dos cubetas desplegadas vistas por su dorso.

En la figura 2, es en sección lateral, el mismo utensilio parcialmente plegado.

10.

En la figura 3, es la misma representación que la figura 1, pero visto desde el fondo de las cubetas.

En la figura 4, es el tren de discos cortantes, de quita y pon.

En la figura 5, es el pasador que afianza dicho tren.

15.

En la figura 6, es la cuchilla que en según qué usos se intercala entre las dos cubetas o bien en el extremo libre de una de ellas.

En la figura 7, es visto el aparato en su utilización como rallador de queso.

20.

En la figura 8, es el propio aparato en su utilización como descamador de pescados.

En la figura 9, el propio aparato actuando como pelador de hortalizas y tubérculos.

25.

En la figura 10, el propio aparato cortando lonjas de frutos y tubérculos.

Consiste la invención en un cuerpo formado por dos bandejas (1) y (2), que encajan entre sí y unidas articuladamente, por sus extremos posteriores (3), (4), (5) y (6).

30.

La unión se consigue, en el ejemplo, por medio de unos tetones (7) y (8), dispuestos en los extremos (3) y (4), que

76525



a presión se introducen en los ojetes (9) y (10) de los extremos opuestos (5) y (6).

5. Para facilitar la introducción y salida del tetón (7) y (8) del correspondiente ojete (9) o (10) hay una entalla vertical (11) y (12) que vá desde el borde del extremo respectivo hasta el orificio del ojete.

10. Además se ha previsto, para una mejor inmovilización del aparato cuando se utiliza totalmente desplegado, la colocación de otro pequeño tetón (13) en un extremo (16) que se introduce en el orificio (14) del extremo (4).

15. Cada pata presenta un apéndice (15); (16); (17) y (18) que tiene por finalidad la de servir de tope de apertura máxima del utensilio; de alojamiento y fijación de la cuchilla cortante (19), cuando el aparato se utiliza como cortador de lonjas de frutas y hortalizas. Precisamente las testas de ambas bandejas, correspondientes a este punto de unión articulada están terminadas diagonalmente, formando entre ambas, una cavidad diagonal (20), en la que se aloja en forma de
20. quita y pon, la cuchilla (19), siendo los apéndices (15); (16); (17) y (18) más largos los de un lado que los del otro, a fin de que la cuchilla (19), quede asimismo, emplazada diagonalmente.

25. En la parte central de los laterales de cada bandeja, hay una depresión ondulada (21) para un mejor asido del aparato cuando el mismo está plegado.

30. Las testas de ambas bandejas, opuestas a su punto de unión articulada, alojan en su interior un tren de finas láminas discoidales (22) montadas sobre un eje (23) y separadas entre sí, por múltiples casquillos (24) que al propio tiempo las mantienen fijadas y presionan contra las mismas,



76525

con lo que se evita el alabeado de dichas láminas cuando éstas tienen que cortar y se efectúa la presión del aparato contra la superficie a cortar.

5. A fin de facilitar el alojamiento antes indicado, del tren de las cuchillas (22), la bandeja (2) presenta su extremo libre con una convexidad externa (25) lo que determina una concavidad interna (26), la pared de la cual presenta tantas regatas (27) como cuchillas (22) tenga el tren, con objeto de que éstas, una vez alojadas, emerjan al exterior, parcialmente, y puedan cortar la superficie sobre la que rueden y deslicen con presión normal, de arriba a bajo.

10. El tren de cuchillas (22) gira sobre el pasador (28) que lo sujeta, cual pasador se introduce, en forma de quita y pon, en sendos orificios (29) y (30) enfrentados en las paredes-caja de alojamiento del tren de cuchillas (22). Este pasador presenta dos apéndices salientes (31) y (32) que impiden la salida fortuita del pasador mientras el aparato funciona, cual salida solo se logra cuando dichos apéndices se enfrentan con dos regatas (33) y (34) practicadas en el orificio de entrada del pasador.

15. En la bandeja opuesta en donde se introduce el pasador, sus tabiques se han elevado a fin de coadyuvar a la formación de la caja de alojamiento del tren de cuchillas cuando las bandejas están plegadas una contra la otra, y además, los bordes coadyuvan también a soportar la presión que tiene que aguantar el pasador cuando en la operación de cortado se aprieta con la mano contra el aparato.

20. Para ello el borde de los tabiques tienen la altura suficiente que alcanzan el pasador y presionan contra el mismo y en sus puntos cercanos a los orificios de sustenta-

30.

23 OCT



ción de aquél.

5. También las testas de las bandejas, están en íntimo contacto entre sí, a todo lo largo de sus bordes, cuando ambas bandejas están plegadas, con objeto de formar la caja alojamiento del tren de cuchillas y aumentar los puntos de resistencia a la rotura de ambas bandejas.

10. Igualmente se ha previsto en estas testas unas nuevas patillas (35); (36); (37) y (38) que una vez cerrado el aparato aprisionan la cuchilla (19) alojada en la muesca (39) y (40) que existe en las patillas (35) y (36), la cual en esta posición tiene por finalidad de que el aparato pueda utilizarse como pela tubérculos y hortalizas.

15. En cerca del extremo en donde se halla la unión y articulación entre sí, de ambas bandejas, se ha dispuesto en los laterales de la bandeja (2) portadora del tren de cuchillas discoidales, unas elevaciones (41), en las que se ha emplazado sendos orificios (42), a fin de poder disponer el medio de fijación del pasador (19) con el tren de cuchillas (22) ensartado, de manera que las mismas sobresalgan poco de otras regatas (43) a este efecto practicadas en el fondo de la bandeja, en cuyo caso las cuchillas aludidas se utilizan no para cortar, ni trinchar, sino como descamadoras del pescado, al frotar éste, transversalmente, contra las cuchillas.

20. El fondo de la bandeja (1) no portadora del tren de cuchillas (22), está perforado, por múltiples orificios (44) y cada uno de ellos, presenta en uno de sus lados, un saliente (45), a fin de servir de rallador de quesos y análogos, cuando el mismo se frota contra dichos salientes.

25. La cara posterior de una y otra bandeja presenta unos nervurados (46), longitudinales, paralelos entre sí, los

30.

23 OC



75585

cuales tienen la doble finalidad de evitar el resbalamiento de la mano mojada al asir el utensilio, y como exprimidor del zumo de frutas y frutos jugosos.

5. Se sobreentiende que en el presente caso, serán variables cuantos detalles de construcción y acabado, no alteren, cambien o modifiquen la esencia de la invención.

N O T A

10. Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no practicado ni divulgado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

15. 1ª.- Utensilio múltiple de cocina, caracterizado esencialmente, por estar constituido por dos bandejas unidas articuladamente, en forma de quita y pon, que se yuxtaponen, hasta formar una caja, que presenta una cuchilla que según el emplazamiento que ocupe en el aparato sirve para pelar patatas, hortalizas y demás tubérculos, o bien para cortar láminas onduladas de dichas patatas, hortalizas y demás tubérculos, y además presenta un tren de cuchillas discoidales, dispuestas verticalmente, separadas entre sí, las cuales, según el emplazamiento que ocupen en el aparato, sirven para descamar pescados, trinchar y cortar pastas, hortalizas, patatas y demás tubérculos, al propio tiempo que en las superficies de ambas cubetas, hay orificios, con salientes en los mismos, para que el aparato se utilice como rallador de quesos, pan y similares, cuando así convenga, al propio tiempo que en el dorso de ambas bandejas, hay una pluralidad de nervios paralelos, los cuales tienen la doble finalidad de servir como exprimidores de zumos de frutas y frutos, y al propio tiempo, de superficie antideslizante de la mano mojada

23 OC



75525

al utilizar el aparato.

2^a.- Utensilio múltiple de cocina, según la anterior reivindicación, en el que la unión articulada de cada cubeta, se efectúa por medio de dos patas salientes del extremo libre de cada una de dichas cubetas, llevando un par de dichas patas, unos tetones, que se introducen en los ojetes del otro par de patas de la bandeja opuesta, presentando además, la pata portadora de los ojetes, una regata vertical que desde el borde de la pata llega hasta el ojete, a fin de facilitar la introducción de los tetones en dichos ojetes.

3^a.- Utensilio múltiple de cocina, según las anteriores reivindicaciones, en los que en las patas de la reivindicación anterior, emergen, patilla de tope del giro de la articulación, que al enfrentarse entre sí, evitan que las bandejas, en su giro, sobrepasen el ángulo de 180°, además de los tetones y orificios antes indicados, en una de las patillas se ha previsto asimismo, un tetón pequeño el cual se adentra, en el orificio concordante de la patilla opuesta, a fin de trabar, aún más, ambas cuetas, para que la articulación de 180° no sea sobrepasada.

4^a.- Utensilio múltiple de cocina, según las anteriores reivindicaciones, en el que en las testas de las patillas de tope de la reivindicación anterior, hay practicadas las entallas oportunas a fin de que entre las mismas, cuando ambas cubetas están abiertas en ángulo de 180°, se efectúe el alojamiento y sujeción de la cuchilla de bordes ondulados para el cortado de lonjas de patatas, hortalizas y demás tubérculos, coadyuvándose dicha fijación por medio de sendas muescas practicadas en los cabezales dispuestos en ambos extremos de la cuchilla, estando los extremos de ambas bandejas corta-

78525

23

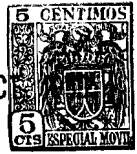


dos en diagonal y separados entre sí.

5. 5ª.- Utensílic múltiple de cocina, según las reivindicaciones anteriores, en el que la misma cuchilla de la reivindicación anterior, se dispone en unas nuevas patas situadas en la testa de ambas bandejas, correspondiente al extremo opuesto de la unión articulada de las mismas, cuales patas tienen la oportuna regata y obturación-sujeción, a fin de que en ellas encajen los dos cabezales de la cuchilla aludida, que así queda emplazada al aire, sobre la yuxtaposición de los dos bordes de ambas bandejas, utilizándose entonces la cuchilla como pelapatatas y demás tubérculos, hortalizas y frutos.
10. 6ª.- Utensílic múltiple de cocina, según las reivindicaciones anteriores, en las que en el lado opuesto en donde se encuentra el emplazamiento del tren de discos para desescamar el pescado, hay una cámara, que se forma conjuntamente con las dos cubetas acopladas, cual cámara tiene por misión la de alojar dicho tren de cuchillas, con la facultad de que el mismo gire sobre el mismo pasador de quita y pon que la sujetaba en la parte posterior del utensílic cuando actuaba como desescamador, cual pasador se afianza a los orificios practicados en los tabiques laterales de la cubeta, presentando dichos tabiques un ondulado a fin de formar la cámara de giro del tren de cuchillas, pasador, además de la cabeza de tope y asido, presenta unas valonas, en su cuerpo y cerca de la cabeza, que tienen por finalidad la de evitar la salida fortuíta del pasador, de orificio en que se encuentra alojado, solo pudiéndose realizar dicha salida, cuando las aludidas valonas se encaran a sendas regatas que parten del orificio que se encuentra alojado el pasador.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.

76525

28 OCT



7a.- UTENSILIO MÚLTIPLE DE COCINA.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva, que consta de nueve hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 23 de Octubre de mil novecientos cincuenta y nueve.

P.A.,

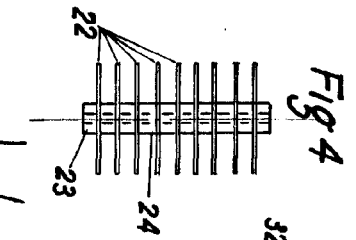


Fig 4

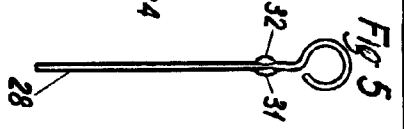


Fig 5

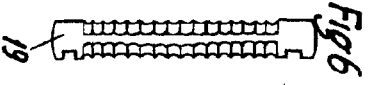


Fig 6

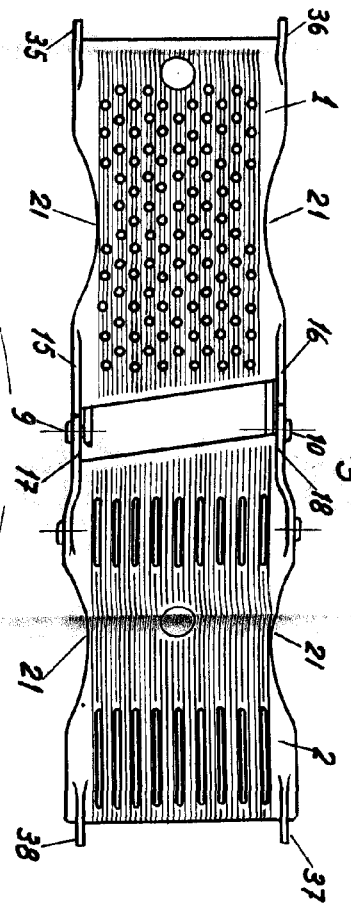


Fig 1

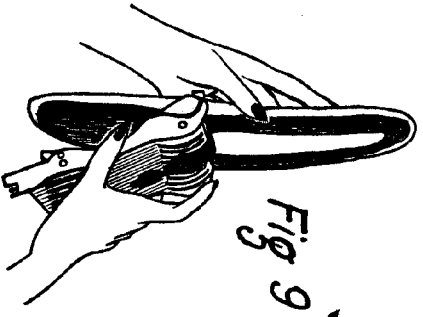
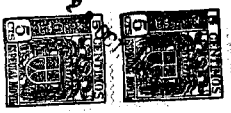


Fig 9



76525

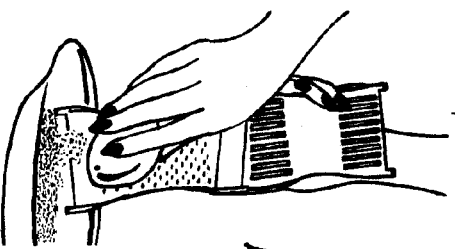


Fig 7

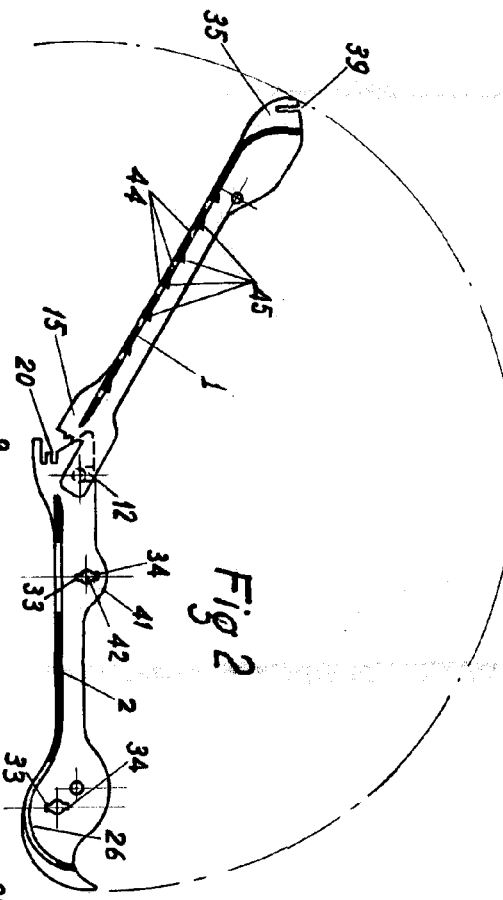


Fig 2

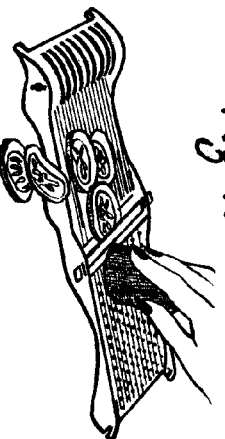


Fig 10

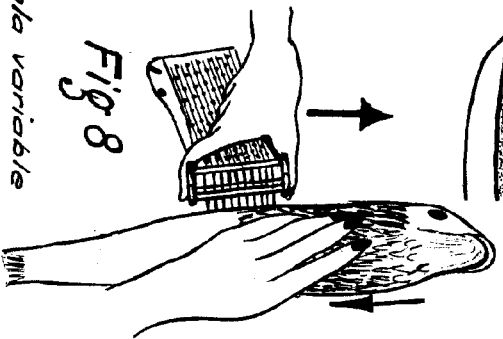


Fig 8

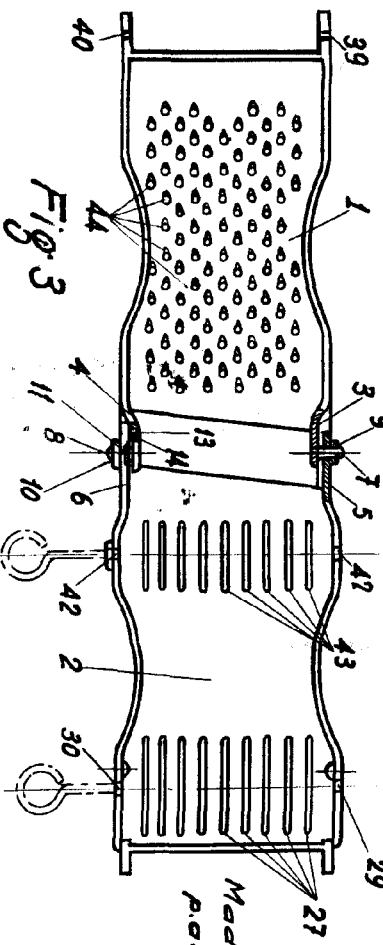


Fig 3

Escala variable

Madrid, 8 Octubre de 1959
p.a.