

22 FEB 1960



78994

MODELO DE UTILIDAD

Por VEINTE años

en España, a favor de la razón social INDUS-
TRIAS BILBAINAS, S.L., "GEBA", entidad españo-
la, establecida en BILBAO, calle General Eguia,
nº. 19, cuyo modelo tiene por objeto:

"UNA PINZA PERFECCIONADA PARA USOS CULI-
NARIOS".

.....

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo tiene por objeto, tal y
como sus enunciado indica, una pinza para usos
culinarios, que ha sido mejorada en sus caracte-
rísticas de diseño, organización y montaje, para
que cumpla en buenas condiciones la finalidad pa-
ra la que, específicamente, ha sido concebida con

22 FEB 1960



78994

una seguridad y una eficacia máximas.

- 5.- El modelo, fundamentalmente está constituido por dos paletas homólogas, de gran amplitud, las cuales presentan un apéndice de bordes desviados formando un doble engarce en el que son recibidos los extremos de una pieza ahorquillada que forma el mango, estando, recíprocamente unidos y articulados los sectores centrales de dichas piezas ahorquilladas, mediante un muelle laminar que además
- 10.- mantiene separadas entre sí dichas paletas.

- 15.- Una característica de este modelo, es debida a la amplitud y curvatura de las palas que presentan, en su superficie, una pluralidad de ranuras, las cuales permiten el paso de la salsa, aceites, etc, y esencialmente limitan la zona de contacto para evitar que se pegue el producto que se cocina, por ejemplo pescado.

- 20.- Otro objeto de este modelo, corresponde a la especial organización del muelle laminar, que se acopla a los extremos de los mangos de las paletas, unidas entre sí, con facultad de tener separadas a las mismas.

- 25.- Otro detalle del actual modelo, es debido a que las palas que forman el conjunto, son susceptibles de separación, es decir pueden trabajar conjuntamente y por separado, por cuyo motivo una de estas palas tiene adoptado un mango o protección de material térmicamente aislante, con el fin de quedar defendida la parte de agarre del calor que pudiera transmitir el mango principal.

22 FEB 1968



78994

5.- La finalidad principal de la pinza para usos culinarios, que esta memoria preconiza, es remover los pescados, cuando éstos se estén asando, pero a su vez, sirven para cualquier operación de remover, sujetar o dar vueltas a cualquier artículo que se cocine.

10.- Una idea más completa del objeto que constituye este modelo, la proporciona la descripción siguiente, al comentar la lámina de dibujos que a esta memoria se acompaña, en los que, de manera un tanto esquemática y exclusivamente a título de ejemplo, se representan los conjuntos y detalles más característicos del modelo, al hacer referencia a un posible caso de realización práctica.

15.- En los dibujos:

La figura 1ª, es una vista de frente de una de las palas que constituye este útil.

20.- La figura 2ª, corresponde a una vista de costado del conjunto del útil, mostrando las dos piezas que constituyen la pinza y el muelle que mantiene la separación entre ambas.

25.- Comentando estos dibujos, se hace la aclaración de que mediante el número -1- se indica la paleta de gran amplitud, siendo -2- las ranuras que permiten el paso de salsas o aceites, y esencialmente impiden una zona de contacto amplia para evitar que se pegue el pescado en su manipulación, que es el fin esencial. Se muestra mediante el número -3- el engarce del mango -4-, cuyo mango posee una

22 FEB 1960



72994

5.- terminación, para poder alojar el fleje -6-, que hace de muelle separados, ésta terminación se indica mediante el número -5-; observándose con el número -6- el muelle de configuración adecuada, comentado anteriormente, según se puede apreciar en el dibujo que facilita el montaje de las palas, y por último se muestra mediante el número -7-, el mango aislante, que solamente posee una de las palas.

10.- Se comprende fácilmente, que el actual modelo proporciona una nueva pinza para usos culinarios, que es de construcción sencilla y efectiva, y que puede ser llevada a la práctica con gran facilidad, por cuanto que prácticamente, está compuesta por un número muy reducidos de piezas, que se montan con facilidad, pudiendo el mismo usuario llevar a efecto este montaje con las dos paletas que constituye el conjunto, o con una sola, la que vá protegida del mango de material aislante. Esta operación se realiza mediante la supresión del muelle unido a los extremos de las paletas, o en su deseo, montarle sobre los citados extremos en operación inversa. Son estos motivos los que aseguran la posibilidad de producir el objeto de esta memoria en gran escala, dentro de una manufactura relativamente económica.

25.- Una vez que se ha descrito convenientemente la naturaleza del actual modelo, como asimismo la forma de poderlo llevar a la práctica para convertirlo en una realidad industrializable, se hace la aclaración de que el modelo no queda limitado rigurosamente a los detalles exáctos de esta exposición, por cuanto que



22 FEB 1960

78994

5.- en el mismo serán susceptibles de introducirse en aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que con las variantes que se introduzcan, no se cambie, altere o modifique la esencialidad del objeto descrito.

NOTA

10.- Se declaran como de novedad y propiedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes,

REIVINDICACIONES:

15.- 1ª).- Una pinza perfeccionada para usos culinarios, que está formada por dos paletas homólogas de gran amplitud, con ranuras en su superficie, cuyas paletas tienen una curvatura conformada, para sujetar cuerpos con seguridad, estando provistas de un apéndice de bordes doblemente desviados que forman un engarce para recibir los extremos libres de unas piezas ahorquilladas que forman los mangos correspondientes, las cuales están unidas, articuladamente por un muelle laminar, contando, por lo menos una de estas piezas, con un núcleo de material aislante del calor.

20.- 2ª).- Una pinza perfeccionada para usos culinarios, que se caracteriza porque las palas objeto de la reivindicación precedente, permanecen, recíprocamente separadas por la acción del muelle laminar que las relaciona mecánicamente entre sí manteniéndolas articuladas.

22 FEB



78994

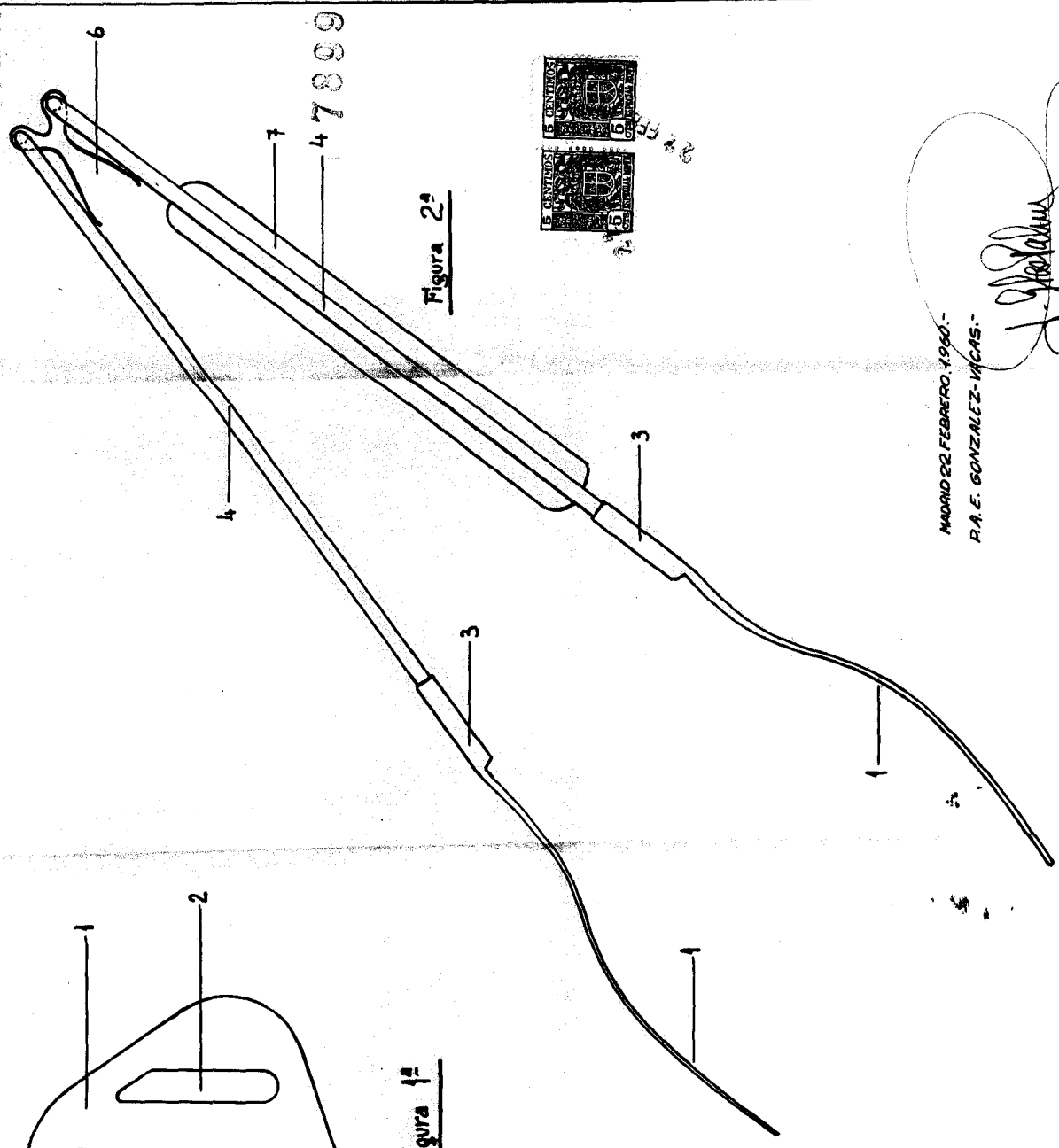
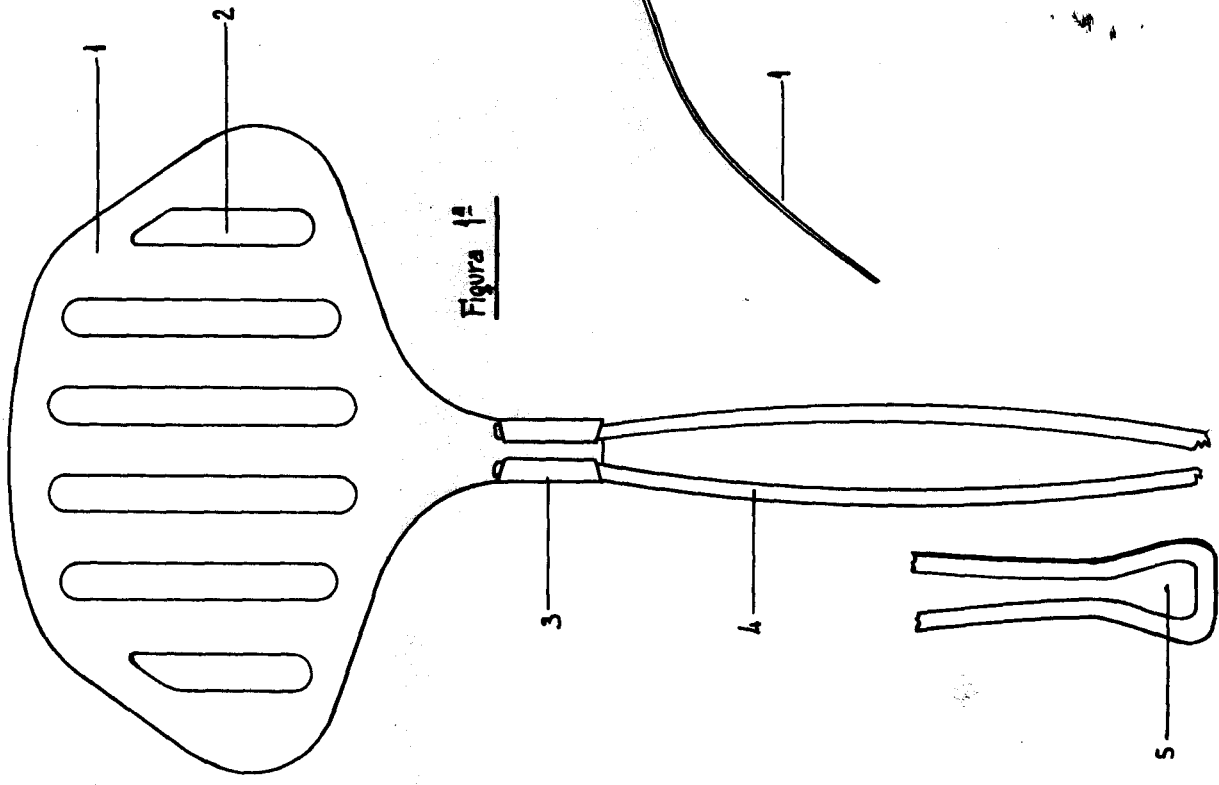
3a).- "PINZA PERFECCIONADA PARA USOS CULINARIOS".

5.-

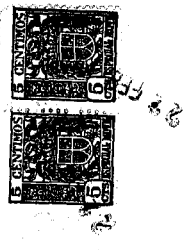
Todo ello conforme se describe y reivindica en la memoria que antecede que consta de SEIS hojas, escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

Madrid, 22 de Febrero de 1.960

E. GONZALEZ VACA
P. P.



478994



MADRID 22 FEBRERO 1960.-
 P.A. E. GONZALEZ-VICAS.-

Escala variable