



30

Nº 81900

81900

MEMORIA DESCRIPTIVA.

MODELO DE UTILIDAD.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : » UTIL PARA CORTAR PATATAS EN TIRAS».

A nombre de : INDUSTRIAS SHAMBER'S, S. A.

Residente en : VALENCIA, Padre Rico, 13.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.

(M. U. 1.241, A-R).

81900

30



- La presente memoria se refiere como su enunciado indica, a un útil de cortar patatas, de forma que se obtengan tiras adecuadas para freir, haciéndose este trabajo de forma rápida y simultánea, con lo que se puede cortar una patata entera, o varias,
- 5.- de un solo tiempo y sin necesidad de estar dividiendo la patata en rebanadas para luego cortarlas en tiras.
- Por las características especiales de este útil, presenta una gran variedad de ventajas, ya que el tiempo que se gana con su empleo es de consideración al cortar simultáneamente y sin
- 10.- preparación anterior.
- Consiste, en esencia, en un marco, en el que se han colocado una serie de cuchillas formando celdillas rectangulares a fin de que al apretar el marco sobre la patata, estas cuchillas penetren en ella obteniendo unas tiras de sección igual a la de las celdillas formadas por las cuchillas.
- 15.-
- 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
- 20.- en toda España.
- A continuación se hará una detallada descripción del aludido objeto, con referencia a los planos que se acompañan en los que se representa a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización, susceptible de todas aquellas
- 25.- variaciones de forma, que no alteren, sustancialmente, las carac-



terísticas esenciales del mismo.

En dichos dibujos, se ilustra:

En la figura 1, planta del útil.

En la figura 2, Sección longitudinal del mismo.

30.- En la figura 3, perspectiva, por la cara superior.

Según el ejemplo de ejecución representado, este útil, está constituido por un marco 1 de forma rectangular ó oblonga, en cuyos lados extremos, se han previsto unas asas 2 situadas oblicuamente con respecto al plano del marco, a fin de que una vez colocado éste sobre cualquier superficie, las citadas asas queden levantadas sobre ella, pudiendo dejar entre las asas y la superficie de apoyo, espacio suficiente para los dedos de la mano que lo utilice.

35.- En el centro de esta marco, se ha previsto una ventana 3 en la que se han colocado una serie de cuchillas 4, situadas en las dos direcciones, a fin de formar entre ellas unas celdillas 5

, Estas cuchillas, están colocadas de forma que su borde inferior queda a nivel del plano inferior del marco, mientras que el borde superior queda a pequeña distancia del plano superior del marco.

40.- De esta forma, queda en la ventana 3 del marco, en su cara superior una especie de cazuela recogedora de las tiras cortadas.

Las cuchillas, para su sujeción al marco, tienen sus extremos 6 embutidos en el mismo marco, con lo que la fijeza de las mismas al marco es total y sin posibilidad de movimientos de ninguna clase.

45.- Construido de esta forma el útil, para su empleo, basta colocar la patata a cortar, sobre una superficie plana, una mesa o tabla, y sobre la patata colocar el marco, haciendo presión sobre el mismo, apretando sobre las asas 2. Las cuchillas irán

50.-

55.-



penetrando en la patata, y ésta se irá cortando en tiras de sección igual a la de las celdillas 5, tiras que irán cayendo sobre la cara superior de las cuchillas cuando el marco llegue a quedar apoyado sobre la mesa o table en que se trabaje.

60.- La forma de las asas, permita la presión total, hasta el final sin pillarse los dedos con el marco contra la superficie de apoyo.

Como es notorio, la cantidad de patatas que se puedan cortar simultáneamente, solamente depende de las dimensiones dadas al marco con su ventana central, ya que a mayor tamaño, mayor cantidad de corte puede efectuarse.

65.- La forma, materiales y dimensiones, podrán ser variable y en general cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

70.-

REIVINDICACIONES.

1ª.- Util para cortar patatas en tiras, caracterizado por estar constituido por un marco, en cuyo centro existe una ventana, dotada de cuchillas formando un enrejado, para efectuar el corte por presión sobre el marco colocado sobre la patata.

75.-

2ª.- Util para cortar patatas en tiras, según reivindicación anterior, caracterizado por haberse previsto unas asas en el marco situadas oblicuamente con respecto al plano del marco, a fin de que entre ellas y la superficie de apoyo, quede espacio, permitiendo la colocación de los dedos en este espacio.

80.-

3ª.- Util para cortar patatas en tiras, según anteriores reivindicaciones, caracterizado por haberse previsto que el borde inferior de las cuchillas quede a nivel de la superficie inferior

81900 30



del marco, con el fin de no dejar espacios muertos de corte.

85.- 4ª.- Util para cortar patatas en tiras, según precedentes reivindicaciones, caracterizado porque entre el borde superior de las cuchillas y la superficie superior del marco, se ha dejado un espacio para formar un pequeño recipiente de recogida de la patata cortada.

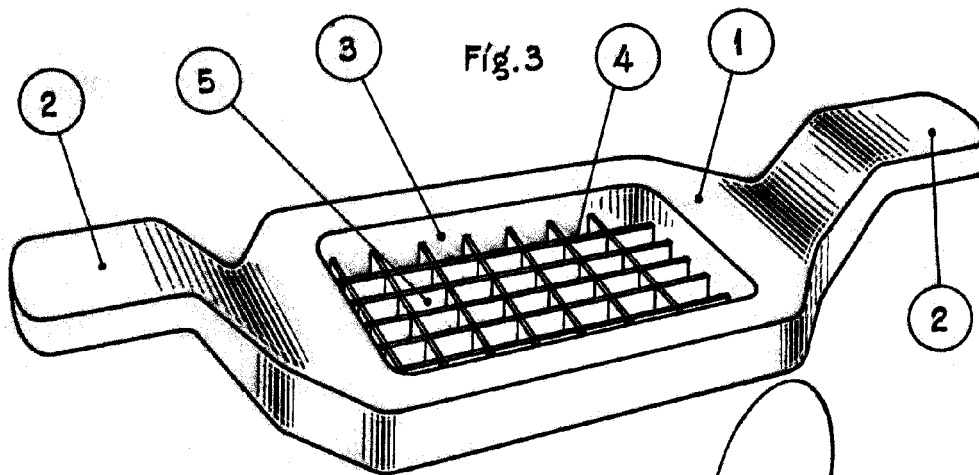
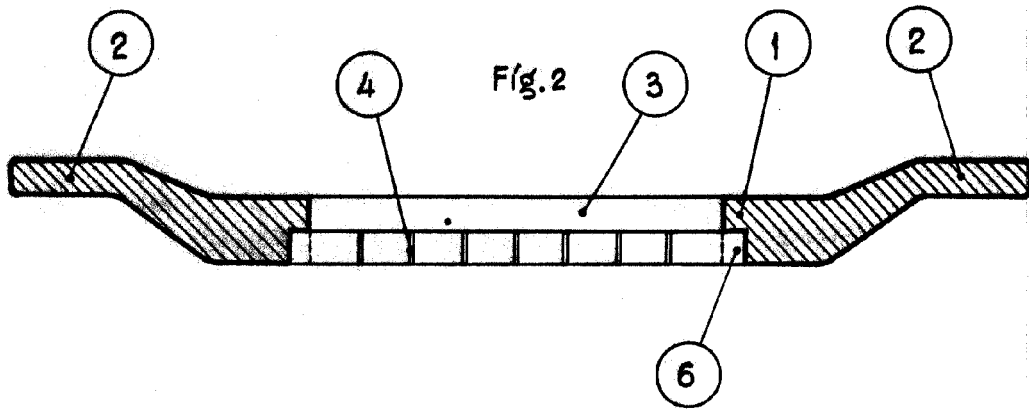
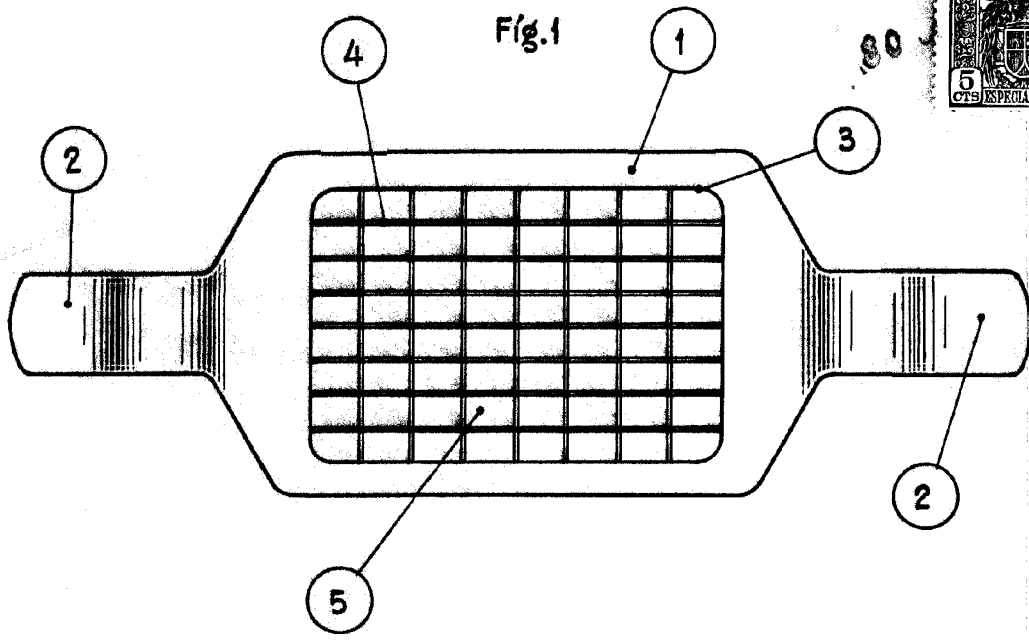
90.- 5ª.- Util para cortar patatas en tiras, según anteriores reivindicaciones, caracterizado por haberse previsto la sujeción de las cuchillas al marco por embutición de sus extremos en el mismo, impidiendo de esta forma cualquier movimiento de las mismas.

95.- 6ª.- "UTIL PARA CORTAR PATATAS EN TIRAS".

Madrid, 30 JUN. 1950

INDUSTRIAS SHAMBER'S, S. A.

P. A.



Madrid, 30 JUL 1960
P.K.

A large, stylized handwritten signature in black ink, located at the bottom right of the page.

Escala variable.