

82.494



82494

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UN MODELO DE UTILIDAD

a favor de D. Victor GARCIA Ortiz de Mendivil, de nacionalidad española, residente en BILBAO, Gregorio de la Revilla, núm. 32,

por:

«UN APARATO PARA PREPARAR FILETES DE CARNE PICADA».

====

5 La preparación de las llamadas hamburguesas o filetes de carne picada, hasta la fecha se viene haciendo a mano lo que trae una escasa higiene y una producción limitada por la necesidad de tiempo y mano de obra para ello, por lo que en aquellos lugares en los que se utiliza como industria, bien sea hoteles, restaurantes, etc., o en las que confeccionan estos filetes para su venta en crudo, tropiezan con el gran inconveniente de la falta de tiempo así



10 como de tener que combatir la deficiencia en la higiene
por el empleo de la mano del que la confecciona.

15 Con el fin de evitar este inconveniente y poder
confeccionar esta clase de filetes en gran escala, sin pér-
dida de tiempo, y con las mayores garantías higiénicas,
se ha ideado el aparato a que se refiere la presente Me-
20 moria, como su enunciado indica y que, en esencia, consis-
te en un recipiente dotado de tapa, con una segunda tapa
móvil impulsada por un vástago con muelle de retroceso,
que hace que la carne picada incluida en el recipiente,
se comprima tomando la forma del mismo, habiéndose pre-
25 visto una paleta en el fondo para cilitar la extracción
del filete una vez confeccionado, sin tener que vaciar el
recipiente por vuelco que podría deteriorar al citado fi-
lete.

25 Por el aludido objeto se solicita el correspon-
diente privilegio de MODELO DE UTILIDAD conforme y al am-
paro 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 y posesio-
nes.

30 A continuación se hará una detallada descrip-
ción del aludido aparato con referencia a los planos que
se acompañan, en los que se representa a simple título
de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de reali-
zación susceptible de todas aquellas modificaciones de de-
35 talle que no alteren fundamentalmente sus características
esenciales.

En dichos dibujos:

En la fig. 1ª, sección diametral del aparato en
posición abierta.

40 En la fig. 2ª, planta del recipiente.



En la fig. 3ª, perfil de la bandeja extractora.

En la fig. 4ª, planta de la citada bandeja.

Según el ejemplo de ejecución representado, el aparato que se preconiza está constituido por un recipiente (1) dotado de un asa alargada (2) en cuya superficie se ha previsto una acanaladura (3) para alojamiento del mango (4) de varilla de una bandeja (5) de la misma forma que el recipiente y que queda apoyada en el fondo por estar el citado mango de varilla (4) doblado en escuadra para que de esta forma quede perfectamente apoyada la bandeja (5) en el fondo del recipiente (1).

Este recipiente en su extremo diametralmente opuesto a su mango o asa, tiene una bisagra (6) donde se articula el extremo de la tapa (7) del recipiente, tapa dotada de su mango que viene a coincidir con el del recipiente al quedar cerrada.

Esta tapa, lleva en su centro un taladro por donde pasa un vástago (8) con una cabeza superior (9) y rodeado de un muelle (10) que apoya sus extremos respectivamente en la citada cabeza y en la cara superior de la tapa.

El vástago por su extremo inferior, es solidario de una segunda tapa (11) que encaja perfectamente en las paredes interiores del recipiente, pudiendo deslizarse en el interior del mismo cuando se presiona sobre la cabeza del vástago venciendo la resistencia de su muelle (10). En un extremo de esta tapa, se ha previsto un tope (12) de longitud adecuada al espesor del filete que ha de confeccionarse.

Organizado de esta forma el aparato, hasta con llenar el recipiente (1) de carne picada, previa colocación de la bandeja (5), entonces se cierra la tapa y se



75 efectúa una presión sobre la cabeza (9) del vástago con lo que la tapa móvil (11) desciende oprimiendo a la carne que toma la forma del recipiente y queda prensada formando el correspondiente filete.

80 Una vez terminada la presión, que no puede superar un cierto valor, debido al apoyo del tope (12) sobre el fondo del recipiente, por efecto del muelle (10) el vástago vuelve a su posición inicial, y con él la tapa móvil, no quedando más que abrir el recipiente y sacar el filete mediante la extracción de la bandeja (5) cogiéndola por su mango (4), quedando sobre ella el filete confeccionado.

85 La forma, materiales y dimensiones podrán ser variables y en general, cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambio o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

90 Los términos en que queda redactada esta Memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con caracter amplio y nunca en forma limitativa.

N O T A

El MODELO DE UTILIDAD que se solicita recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

95 1ª.- Un aparato para preparar filetes de carne picada, c a r a c t e r i z a d o por comprender un recipiente dotado de una doble tapa, una de ellas móvil, pa-



ra poder introducirse en el interior del recipiente efectuando una presión sobre la carne que en él se haya introducido.

100

2ª.- Un aparato para preparar filetes de carne picada según reivindicación primera, caracterizado porque la tapa móvil es solidaria de un vástago rodeado de muelle recuperador a fin de que al cesar la presión vuelva a levantarse la tapa móvil automáticamente.

105

3ª.- Un aparato para preparar filetes de carne picada, según anteriores reivindicaciones, caracterizado por el hecho de que la tapa móvil está provista de un tope que hace asiento en el fondo del recipiente, a fin de medir la presión máxima que se haya de dar a la carne tratada.

110

4ª.- Aparato, según reivindicaciones precedentes, caracterizado por haberse previsto una bandeja apoyada en el fondo del recipiente, dotada de mango al exterior, a fin de que una vez confeccionado el filete se pueda extraer fácilmente sobre la citada bandeja.

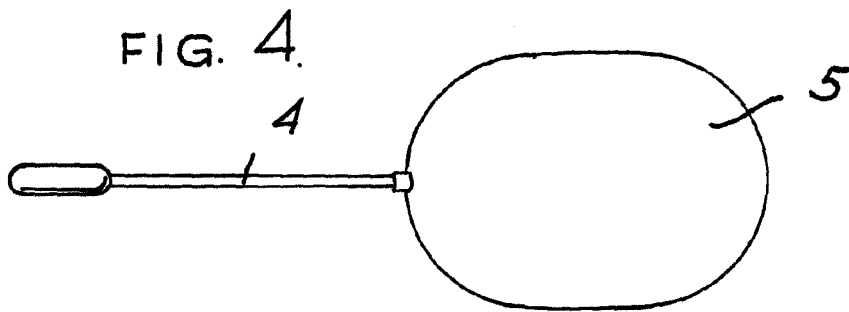
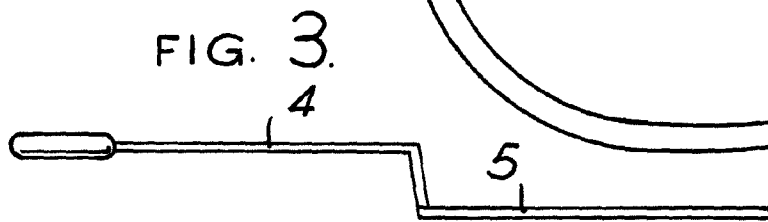
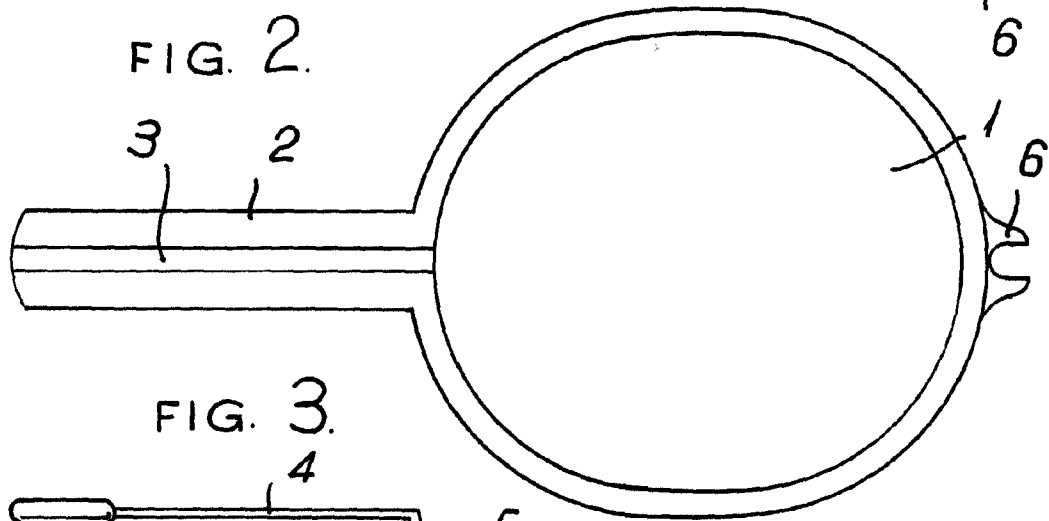
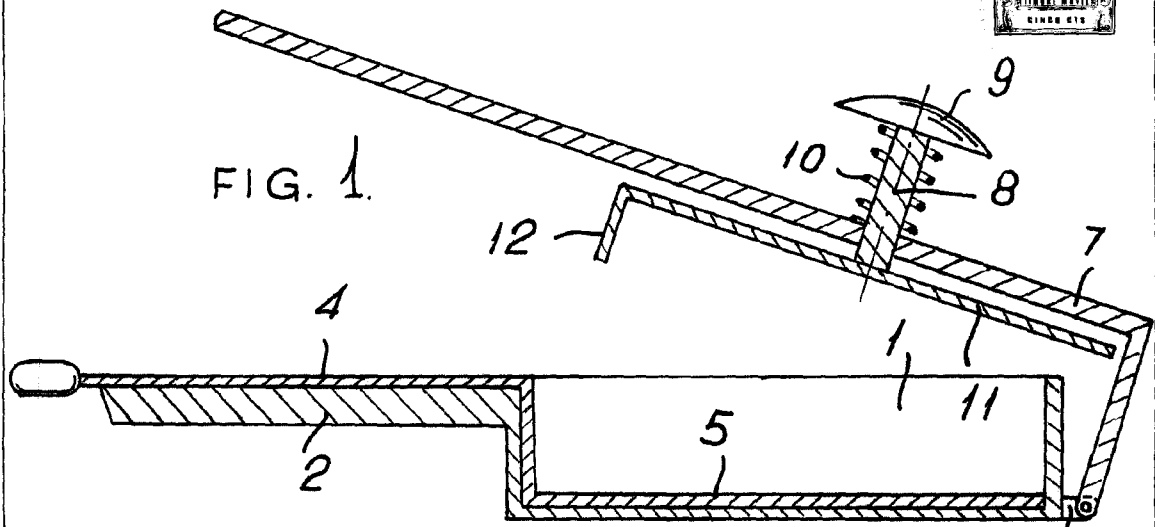
115

5ª.- "UN APARATO PARA PREPARAR FILETES DE CARNE PICADA".

Todo según queda expuesto en la precedente Memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y hoja de dibujos que a la misma se acompaña.

Madrid, 5 de Agosto de 1960
P.A.

Moderato P. de



Madrid. 5 AGO. 1960

ESCALA VARIABLE

Modelo 50
A.M. *[Signature]*