83477

MODELO DE UTILIDAD

por V E I N T E años

a favor de ALZA, S.L.

entidad española

domiciliada en ESCORIAZA (GUIPUZCOA)

por:

"UN UTIL CULINARIO PERFECCIONADO"

M e m o r i a d e s c r i p t i v a

La presente invención se refiere a un util culinario perfeccionado, que responde a un principio de trabajo y constitución completamente distinto de todos los sistemas conocidos hasta el presente, mejorando a los aludidos sistemas antiguos, tanto en su funcionamiento como duración y economía de fabricación.

Para mejor comprensión de este objeto, se adjunta a la presente memoria descriptiva, una hoja de planos en la que a título de ejemplo se representan todas y cada una de las partes que lo forman y relación que guardan entre sí.

En la citada hoja de dibujos, se aprecian las siguientes

5 CENTIMOS 5 CTS ESPECIAL MOVIL

referencias: 83477

FIGURA PRIMERA.- La misma representa una vista en perspectiva del útil cuyo registro se preconiza.

En la misma tenemos:

1.- Parte posterior del aparato, configurado semiesfericamente y abierto con cuya disposición se pueden confeccionar facilmente bolas de mantequilla, las que solas o en conjunto pueden servir de decoración en reposteria y similares.

El aparato se caliente previamente para su introducción en la mantequilla con un efecto de giro de media vuelta se obtiene la bola del producto.

Esta zona presenta en su parte inferior un vaciado de forma circular.

2.- Punzón situado en el elemento de unión de la parte media del útil al cuerpo semiesférico citado.

Con este punzón se puede agujerear cualquier envase de lata.

3.- Laterales dentados del aparato que permiten el corte en rodajas o bandas de cualquier tuberculo, mantequilla o producto analogo. Estos dentados se presentan por cada banda en diferente dimensión y situados en la parte media del aparato.

4.- Decapsulador de tapones tipo corona de botellas que contengan cualquier clase de líquidos, constituidos por unos resaltes laterales previstos en el origen de las bandas dentadas citadas y que en colaboración con los rebajes de la cuchara propiamente dicha del instrumento, permiten su funcionamiento en los referidos tapones corona.

5.- Cajeado previsto en la cuchara citada, a base de un corte transversal que por plano rebajado establece una cuchilla que permite el corte de capas del producto para que salgan al exterior por la cabidad de la citada cuchara, formándose rollos

83477

de mantequilla.

6.- Zona terminal del útil, configurada en un dentado previsto en una posición curvada y cuyas estrias o relieves permiten el moldeo por pasados sucesivos sobre porciones de mantequilla, la que previamente será acondicionada sobre un papel adecuado.

Es condición indispensable de que para que la mantequilla no quede pegada en el útil, se sumerja durante su uso en agua caliente.

FIGURA SEGUNDA.- La misma representa un corte longitudinal del aparato objeto de este registro.

En la misma, las referencias 1 a 6 ambas inclusive, por haber sido anteriormente descritas, no se consideran precisas sus repetición.

Dicho aparato será fabricado en cualquier clase de material conveniente y en las dimensiones más apropiadas, presentando entre otras las siguientes ventajas.

Cómodo, higiénico, práctico, reducido peso y volumen, de fácil funcionamiento, múltiple uso y no ofrece peligro alguno en su manipulación.

Descrita suficientemente el objeto de este Modelo de Utilidad se hace constar que las características esenciales sobre las que ha de recaer la concesión del mismo estan comprendidas en las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

1ª.-Un útil culinario perfeccionado, caracterizado esencialmente por comprender en uno de sus extremos una sección semiesferica vaciada, dotada de un orificio circular en su base, que permite la preparación de bolas del producto tratado, estando unida dicha sección por medio de un apéndice al cuerpo central apreciándose en su origen y en posición vertical un punzón que permite el

5 CENTIMOS 5 CTS ESPECIAL MOVIL

83477

horadado de 1 anterior.

2ª.- Un últil culinario perfeccionado, caracterizado por presentar la parte media del aparato una zona ensanchada que actua de palanca de aplicación y estando constituido los bordes laterales correspondientes, por una pluralidad de dentados que permite el seccionado de frutos diversos siendo entre si estos dentados de diferentes dimensiones, comportando en los extremos anteriores unos resaltes agudos que en cooperación con la linea estructural de dicha zona, permiten su utilización como decapsulador de cierres de tipo corona.

3ª.- Un útil culinario perfeccionado, caracterizado por comprender en la parte anterior del aparato, una cucharilla propiamente dicha formada por bandas laterales que enmarcan a una base de menores dimensiones que crea con el extremo cerrado, un vaciado que permite la confección de rollos del producto tratado al ser seccionado por la cuchilla constituida en el origen del cajeado y los planos opuestos en relieve, configuran las porciones separadas, presentando una zona de proyección anterior de configuración curva que decoran las superficies exteriores del producto de que se trate.

4ª.- UN UTIL CULINARIO PERFECCIONADO.

Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de CUATRO HOJAS escritas por una sola de sus caras y plano que la ilustran.

Madrid, 11 de Octubre de 1.960

83477

Fig. 1.ª

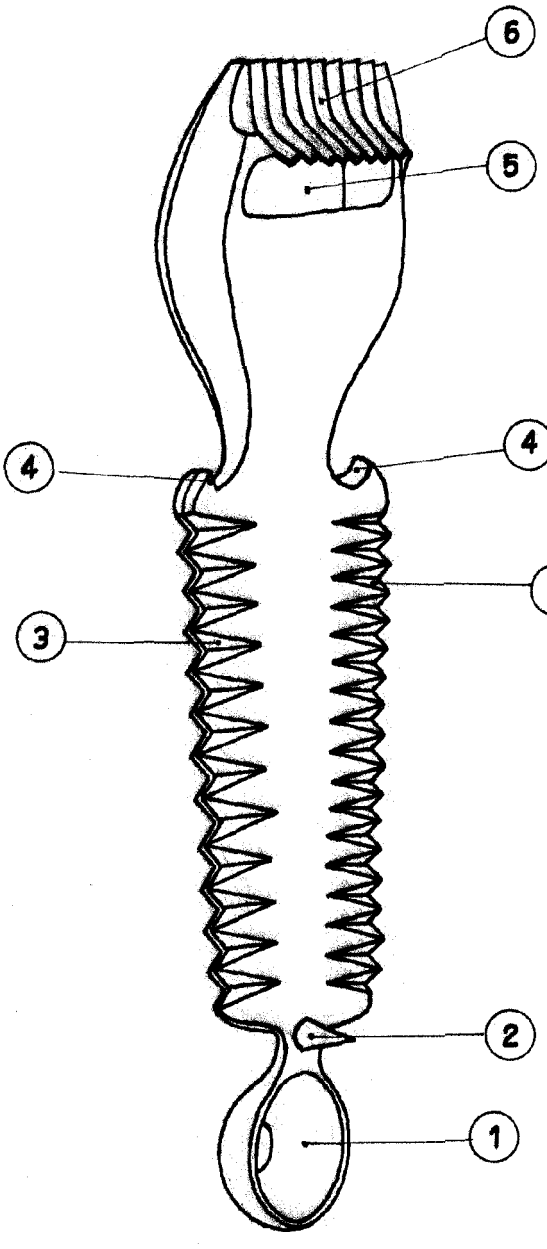
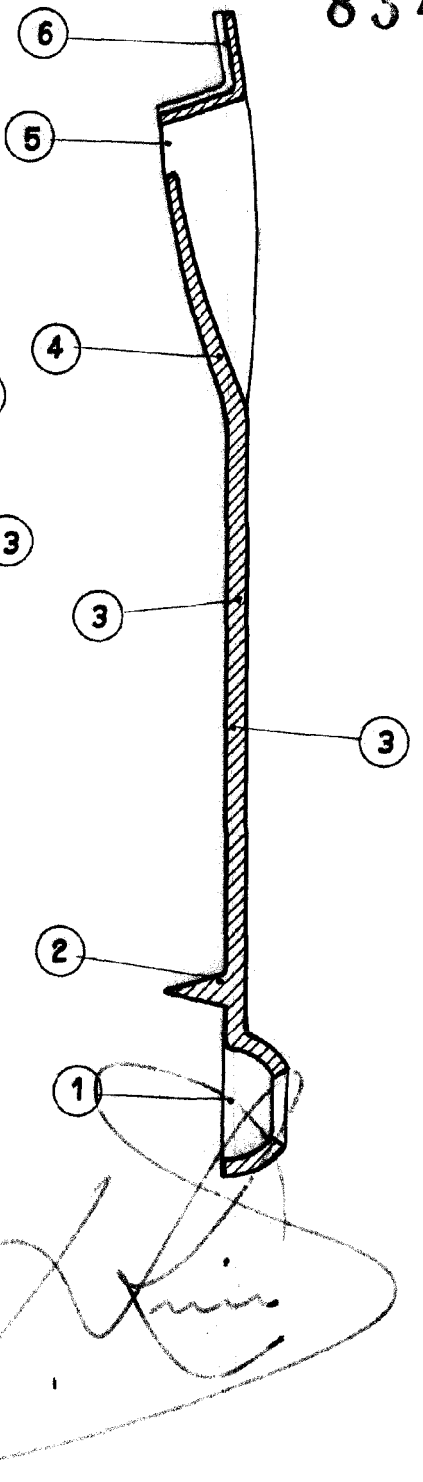


Fig. 2.ª



Escala variable