

23



932737

MEMORIA DESCRIPTIVA de Modelo de Uti
lidad que, por veinte años en España y posesiones, so-
licitan los Sres. D. Mariano Capell Sole y D. José Dachs
Raune, ambos de nacionalidad española y domiciliados en
Manresa (Barcelona), calles de Flores de Mayo, 13 y Cal
vo Sotelo, 103, respectivamente, para: "APARATO PARA -
CORTAR MANTECA DE CERDO EN TROZOS Y PESOS PRE-ESTABLE-
CIDOS". Invención conjunta.

---0000000---

Con la presente solicitud se trata de prote-
ger un nuevo aparato para cortar manteca de cerdo en -
forma y peso previamente establecidos, de modo que es-
ta operación se efectúe de una forma limpia, rápida, -
racional y continua.

5

La operación de cortar y expender manteca de



cerdo en los establecimientos dedicados a la venta legal de este artículo, se efectúa hoy día por métodos antiguos y rudimentarios, o sea, a base de utilizar cuchillos y pa
10 letas, operaciones que llevan consigo una manipulación in
necesaria y la correspondiente pérdida de tiempo, tanto -
en esta operación de cortado como en la inherente poste-
rior de pesar la mantequilla.

Con el aparato objeto de la presente invención,
15 se ha previsto que las operaciones anteriores, o sea cor-
tar y pesar, pueden quedar prácticamente suprimidas, lo -
que se consigue con el adecuado uso del referido aparato
cuya descripción se efectúa seguidamente.

Para la mejor y mas exacta comprensión de la na
20 turaleza de la invención, se acompaña una hoja doble de -
planos cuyas Figuras números I, II, III y IV reflejan to-
das y cada una de sus especiales características.

Esta formado por un cuerpo principal -1- (F.II)
de forma aproximadamente cuadrada, en el cual y en cada -
25 una de sus esquinas se levantan unas vias -2- destinadas
al centrado de un marco deslizante -6- (F. I). La base -
del referido cuerpo -1- está formada por una plataforma
en la que se han practicado una serie de ranuras profun-
das con una separación entre ellas, proporcional al peso
30 de la porción de manteca que en un principio se ha fija-
do.

En dos lados opuestos del indicado cuerpo las
vias dos -2- llevan unos soportes -3- que fijan a una -
varilla -4-, cuya altura sobre la base o plataforma se
35 regula mediante unos tornillos colocados en cada soporte.

Formando pieza independiente complementaria, -
existe un arquillo -5- (F.IV) compuesto de una varilla -



40 doblada que se utiliza como soporte y tensor de un alambre delgado. Cuando interesa cortar la manteca, éste arquillo se hace deslizar por sobre las varillas -4- en el sentido que indican las flechas, con lo que se consigue cortar el bloque de manteca colocado sobre la plataforma en la altura que se desea.

45 Otra parte del aparato está formada por un marco metálico -6- (F.I) cruzado por unos delgados alambres -7-, distanciados con la misma separación que tienen las ranuras de la base y, por lo tanto proporcionales a su vez al peso de las pastillas de manteca que se desean obtener.

50 Según se representa en la Fig. III, la sujeción de los alambres descritos se consigue fijandolos mediante tornillos -9-. Cada alambre dá una vuelta a una pieza de dimensión aproximada a la que obliga el peso de la pastilla de manteca que se desea obtener -10- y se mantiene tensado gracias a un tornillo desplazable que avanza o retrocede según el grado de tensión del alambre -11-. Este tornillo puede accionarse desde la parte exterior del marco sin necesidad de efectuar ningún desmontaje. Donde la separación entre alambres es menor, se coloca un tornillo regulador por pieza y en las piezas que señalan o fijan una separación mayor, se colocan dos tornillos reguladores en cada una.

65 Los alambres así tensados, se hacen pasar por sobre dos varillas maestras en las que se han practicado unas ranuras que son las que de un modo exacto fijan la separación de los alambres. Estas varillas están situadas por lados opuestos en el marco -12- anteriormente descritos.

Todo el conjunto de piezas tensoras y diviso-



70 ras, estan protegidas y sujetas con unas piezas de pasamanos que mantienen inmovil todo el sistema que se halla situado en la parte inferior del marco , que en toda su dimensión tiene un perfil de U invertida.

75 Para cortar la manteca deben hacerse dos operaciones. La primera queda descrita al indicar el funcionamiento del arquillo -5-. La segunda operación, - consiste en hacer descender el marco -6- por entre las vias -2-, el cual generalmente desciende por su propio peso, pero de no hacerlo, puede ejercerse una presión
80 de ayuda con las manos del usuario sobre las asas -1-, - hasta situar los alambres en la parte inferior de las - ranuras de la plataforma quedando asi cortada la manteca en las dimensiones previamente deseadas. Solo queda por tanto retirar la manteca de la plataforma en que ha
85 quedado cortada para su expendición.

Si bien la forma de ejecución aqui descrita - constituye aplicación preferente de la presente invención, podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle, sin que por ello varíe la esencialidad de la
90 misma.

Los solicitantes se reservan el derecho que les confiere los Convenios Internacionales para la extensión territorial en cuanto a la validez de este privilegio.

---0000000---

95 N O T A. - Se reivindica la propiedad de este Modelo de Utilidad:

1) - Aparato para cortar manteca de cerdo en trozos y pesos pre-establecidos, caracterizado porque comprende



- 100 una base ranurada profundamente de separación proporcional al peso de las pastillas de manteca que se desean obtener.
- 2) - Aparato para cortar manteca de cerdo en trozos y pesos pre-establecidos según 1ª reivindicación, caracterizado porque la base descrita posee en cada esquina unas guías angulares verticales unidas dos a dos -
- 105 mediante una varilla deslizadora de altura regulable.
- 3) - Aparato para cortar manteca de cerdo en trozos y pesos pre-establecidos según 1ª y 2ª reivindicaciones, caracterizado porque incluye un marco de dimensiones iguales a la base, adecuado para poder deslizarse
- 110 entre las cuatro guías verticales, el cual está cruzado por una serie de alambres sujetos por sus extremos y con regulación de su tensión mecánica en su centro mediante tornillos que desplazan a piezas tensoras.
- 115 4) - Aparato para cortar manteca de cerdo en trozos y pesos pre-establecidos según 3ª reivindicación, caracterizado porque dispone de unas varillas maestras en las que se han practicado ranuras exactamente proporcionales al peso de las pastillas de manteca que se
- 120 desean obtener y sobre las que se colocan los alambres que deben cortar la manteca.
- 5) - Aparato para cortar manteca de cerdo en trozos y pesos pre-establecidos según 1ª a 4ª reivindicaciones caracterizado porque incluye un arquillo compuesto de
- 125 una varilla doblada o soporte y su correspondiente - tensor de un alambre delgado.
- 6) - "APARATO PARA CORTAR MANTECA DE CERDO EN TROZOS Y PESOS PRE-ESTABLECIDOS".

130 Esta Memoria Descriptiva consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de

93273

23



-6-

una hoja de plano doble.

Madrid, 23 MAY 1962

C. ALCONADA

For the

[Handwritten signature]

FIG. I

932737

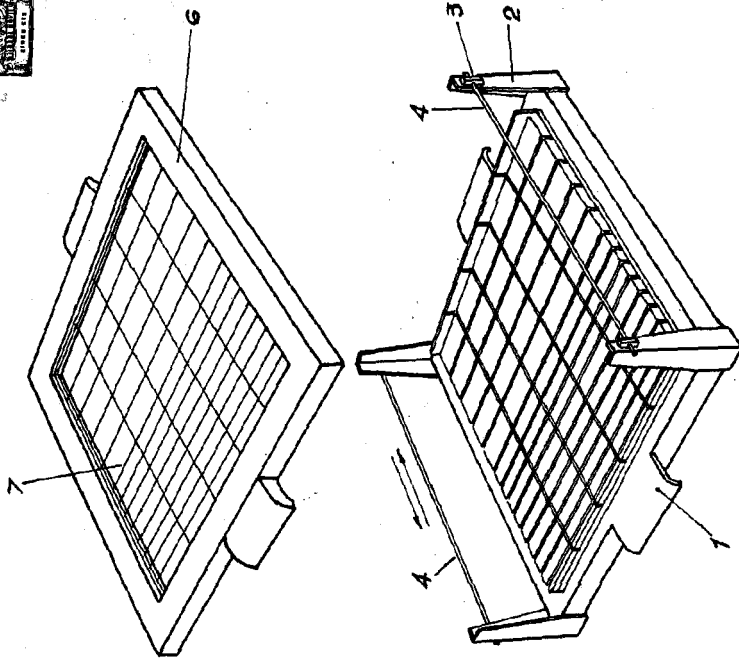


FIG. II

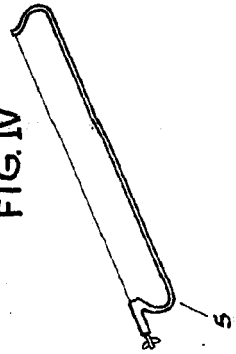
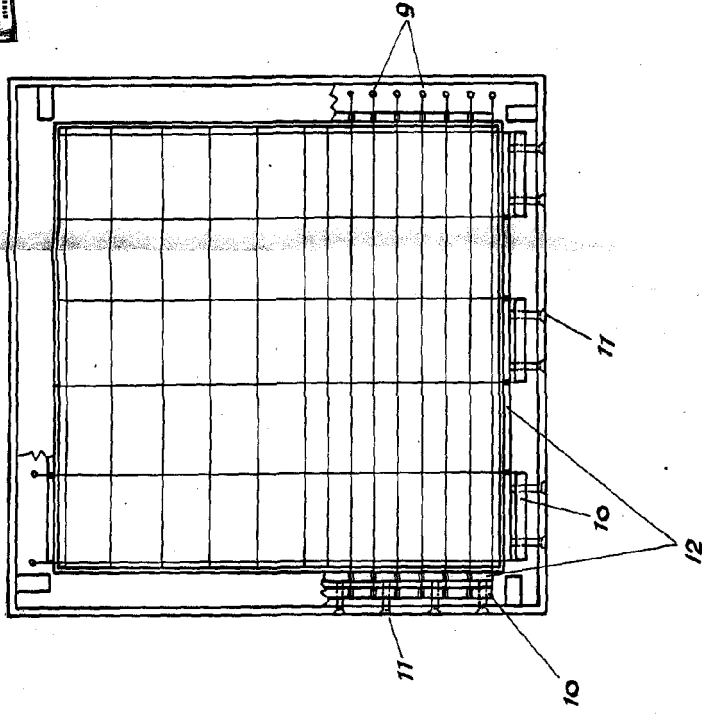


FIG. IV

FIG. III

23



23 N. 1952

CALTONA

ESCALA VARIABLE