

da 28 de noviembre de 1916, señalada con el nº 1.206.494.

Uno de los objetos del presente invento consiste en hacer la marmita para cocer jamón más cómoda y manuable con respecto a las manipulaciones que de sufrir la carne en ella introducida, y mucho más rápida con relación al modo de colocar y remover aquella dentro del recipiente.

Otra finalidad práctica que realiza este invento es suprimir, en esta clase de utensilios, ciertas embrazosas e incómodas dimensiones que se dan a los aparatos que vienen usándose hasta el día al expresado fin.



Teniendo, pues, presentes los indicados fines y otros diferentes, el presente invento, tiene por objeto la disposición y combinación de las partes o piezas que se describirán y reivindicarán en el transcurso de esta Memoria, y si bien el invento no se limita exclusivamente a los detalles de construcción expuestos o sugeridos en su descripción, para ilustra el objeto práctico que lo constituye, se hace referencia al adjunto dibujo, que es una sección vertical, central y longitudinal que representa el aparato completo en líneas llenas, con su tapa dispuesta precisamente dentro del recipiente principal, indicándose, por líneas de puntos, la posición de la tapa y dientes de cierre cuando se hallan bajo el máximo de contracción.

Refiriéndonos ahora más particularmente al dibujo, el cuerpo 10 es de cualquier forma apropiada que le haga susceptible de recibir un jamón, moldearlo y cocerlo al mismo tiempo, dándole la apariencia de haber sido arrollado con una cuerda al tiempo de cocer-

se, tal como ha sido explicado en mi patente anterior. El cuerpo 10, en este caso, está formado por unas nervaduras longitudinales 11 que se extienden a lo largo del fondo cerrado de dicho cuerpo y sirven, al mismo tiempo para mantenerle en posición vertical. Sobre cada extremo de ese cuerpo vá formada una cremallera 12, cuyos dientes están dispuestos transversalmente con sus puntas proyectadas hacia afuera o hacia abajo y, de preferencia, sobre el mismo plano vertical. Yo, por mi parte, prefiero formar esta parte del aparato como un simple molde de aluminio, o metal apropiado análogo, incluidas las cremalleras.



Una parte de la tapa 13, que constituye un cierre deslizante para el mencionado cuerpo, comprende una parte substancialmente placa 14 y una orilla o borde 15 proyectado hacia abajo. Las partes laterales del borde 15 van de preferencia acanaladas para que coincidan con las nervaduras 16 que se proyectan en o hacia el centro del cuerpo y puedan cooperar con ellas. La superficie interior de la tapa 14 va, pues, suficientemente provista de un número conveniente de nervaduras transversales 17, para reforzar esta parte del aparato, las cuales están formadas con cantos o bordes cortantes destinados a morder más o menos profundamente en el jamón u otra pieza de carne, sujetando la piel o envoltura que se emplee para que no resbale y se desprenda. La cara superior de la tapa 13 va provista de dos lomos o prominencias 18 que se extienden en sentido vertical y de preferencia formando parte integrante de la tapa, yendo, además, provista cada una, de un agujero central estriado 18' de eje vertical.

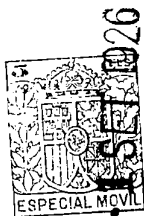
La tercera parte principal de la maquina consiste en una barra 19, casi recta a lo largo de su cara inferior y mas o menos convexa longitudinalmente sobre su borde o cara superior. Esta barra esta formada por sus extremos con dos charnelas 20 que llevan practicados unos orificios paralelos transversales 21, los cuales se extienden en cierta medida por debajo del plano de la parte principal del fondo de la barra. La barra transversal es algo más larga que la del cuerpo 10, estando situados los planos verticales de los centros de los orificios 21 al otro lado precisamente de los planos de las puntas de los dientes de las cremalleras 12. La barra contiene un par de lomos o prominencias 22, que se proyectan hacia abajo y llevan practicados unos orificios centrales de paredes lisas 22', cuyos extremos superiores terminan en las aberturas ensanchadas 23 de la tapa de la barra. Las partes terminales 24 de esta última, entre las aberturas 23 y las charnelas, puede ser mas ó menos redonda para servir de mangos o manivelas en las manipulaciones del aparato.



25 indica una garra rígida con un gancho 26 en su extremo inferior susceptible de encajarse en cada uno de los dientes de la cremallera 12. La parte superior de la garra va engoznada por medio de una espiga o pivote 27 a la cremallera 20, pasando dicha espiga por el orificio transversal 21. Esta descripción de la garra sobre uno de los extremos de la barra se aplica a la del otro extremo de la misma.

Cada una de las prominencias 22 va dispuesta en alineación vertical, aunque distanciada de cada una de las prominencias 10, yendo montado un fuerte muelle en espiral 28 sobre uno de los extremos alrededor de una prominencia y por el otro extremo al-

rededor de otra. La tendencia de estos muelles es a obligar hacia abajo la tapa o cubierta 13 y a la barra hacia arriba, en relación recíproca. Esta tendencia de los muelles está contrarrestada por un par de tornillos 29 que pasan sueltos por los orificios 22' de las prominencias 22 penetrando en los orificios roscaos 18' de las prominencias inferiores, mientras que las cabezas 30 de esos tornillos yacen normalmente sobre los fondos de las aberturas 23 dentro de la barra. Estos muelles y espigas han sido ideados de manera que limiten la fuerza expansiva de los primeros mientras se hallan sometidos a cualquier grado apropiado de compresión, la cual puede ser regulada apretando más ó menos profundamente los tornillos en los orificios 18'.



El funcionamiento de este aparato puede resumirse en breves términos, en vista de la descripción específica que antecede, del modo siguiente: Una vez preparado el jamón y practicado el procedimiento, deshuesando, trinchando y arreglando convenientemente la piel o envoltura que cubra la pieza, ésta se introduce en el interior del cuerpo 10 y se hace bajar la tapa lentamente y con un grado moderado de fuerza aplicada a las manivelas 24. Por este hecho, los muelles 28 son puestos bajo un grado moderado de compresión, la cual se mantiene encajando las garras en las cremalleras. Al mismo tiempo, las cabezas 30 de los tornillos deben sobresalir algo de los fondos de las aberturas 23. Durante la cocción del jamón se produce alguna expansión que es, sin embargo, prevenida por los muelles 28 y limitada por las prominencias opuestas 18 y 22, siendo los tornillos susceptibles de resbalar a través de la barra. Por consiguiente, el manejo de este aparato es sumamente rápido.

do, tanto mas cuanto que el operario al apoyarse sobre la barra para hacerla bajar puede aplicar suficiente compresión sobre el jamón crudo al mismo tiempo que prepara el aparato para la cocción de aquel. De igual modo, la natural expansión del jamón, durante la acción de su cocción, está ampliamente prevista por medio de la compresibilidad de los muelles. Mientras el operario tiene puestas sus manos sobre las manivelas 24 puede fácilmente maniobrar las garras para echarlas o soltarlas, tal como sea necesario para hacer uso de sus dedos, y como los planos verticales de los pivotes 27 caen fuera o al lado opuesto de los planos verticales de los dientes, se observará que cuando la barra se halla sin tensión, las garras 25 normalmente se separan de los dientes por la fuerza de la gravedad, facilitándose así el levantamiento de la tapa.



-o- N O T A -o-

Los puntos de invención propia, no nueva, pero no establecida ni practicada en España que se presentan para que sean objeto de esta Patente de CINCO años, son los siguientes:

1º - En un aparato para cocer jamones, la combinación de un cuerpo-recipiente que contiene, formando parte integrante de cada uno de sus extremos: una serie vertical de dientes de cremallera que se proyectan hacia afuera y hacia abajo; una tapa del recipiente que se enchufa en el mismo; una barra cuyos extremos se proyectan sobre y más allá de los planos verticales de las mencionadas cremalleras; órganos montados a pivote sobre los extremos de la barra y que cooperan por medio de un gancho con los dientes de la cremallera para mantener la barra en posición ajustada y fija

con respecto al cuerpo y elemento elásticos interpues-
tos entre la tapa y la barra.

2º - En un aparato para cocer jamones,
la combinación con un recipiente y tapa encajados
entre sí, de: una barra que se extiende sobre dicha ta-
pa y longitudinalmente con relación a ella y al reci-
piente; miembros montados a pivote sobre los extremos
de la barra y que cooperan con los extremos del reci-
piente para sujetar a la barra contra su movimiento as-
cendente; un par de pernos conectados a la tapa, des-
lizables a través de la barra, destinados a limitar
la medida de relativa separación entre la barra y la
tapa; y un par de muelles, que accionan entre la tapa
y la barra, y cuya tendencia es la de prevenir el mo-
vimiento relativo de la tapa y barra entre sí.



3º - En un aparato para cocer jamones,
la combinación con un recipiente y tapa conectada a en-
chufe con el mismo de: una barra que se extiende so-
bre dicha tapa y en sentido de su longitud; un par
de pernos que se extienden entre la barra y la tapa
y fijados a aquella y deslizables sobre la segun-
da; un par de muelles entre la barra y la tapa que
tienden a mantenerlas separadas en la medida que lo
permitan los pernos, y elementos para cerrar la tapa y
barra sobre el recipiente.

4º - Mejoras en los aparatos para cocer
jamones.

Tal y como se ha descrito en la Me-
moria que antecede, representado en el dibujo que
se acompaña y con los fines que se han especificado.

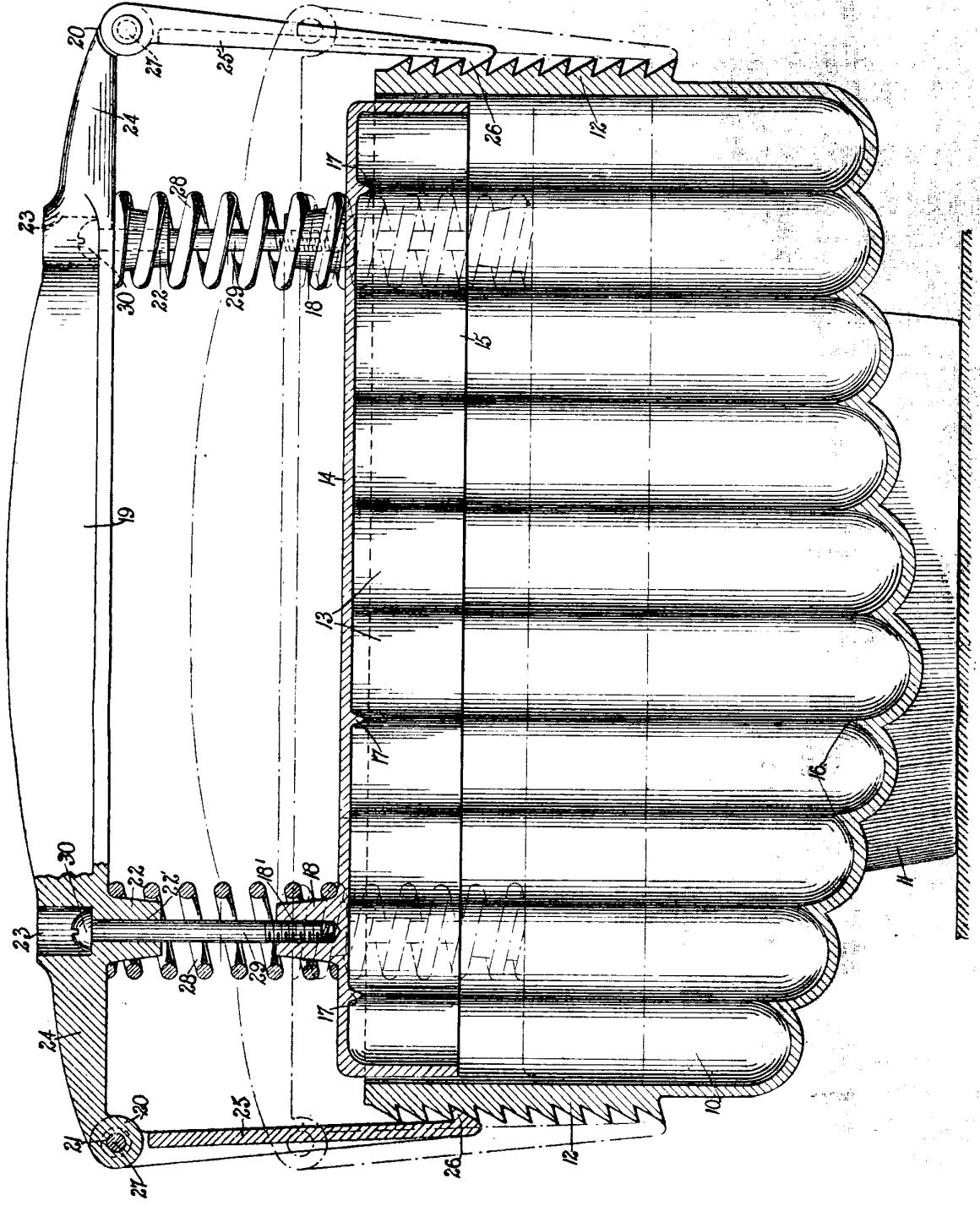
Esta Memoria consta de siete hojas es-
critas por una sola cara.

Madrid 1º. de Septiembre de 1926.

P. A.
Alberto de Elizaburu
Por Poder



ESCALA VARIABLE



P.A.

H. ...