

11 NOV



109745

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

A favor de D. CARLOS DE BEJAR ESPIN, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Casanova 103. -- por: "AGITADOR PERFECCIONADO PARA BEBIDAS". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un agitador perfeccionado para bebidas.

5 Con el fin de remover líquidos y efectuar mezclas son conocidas, además de las clásicas varillas, ciertos tipos de agitadores que comprenden un mango con una parte ensanchada a manera de pala de agitación, que, en algunos casos, está constituido por un botón liso sin aberturas, por una esfera, o equivalentes.

10

La experiencia ha demostrado que dichos agitadores



no cumplen perfectamente la misión para la que han sido creados, debido a una deficiente conformación de su pala.

5 Además de ello, carecen de medios para exprimir frutos, tales como el limón y la naranja que, en rodajas o gajos, se emplea en bebidas refrescantes y combinados.

10 Estos inconvenientes han sido soslayados definitivamente con el agitador perfeccionado objeto de este modelo de utilidad y que presenta como particularidades las de estar constituido por un cuerpo monopieza que comporta un mango, una de cuyas extremidades está provista de un disco perpendicular poseedor de unas aberturas centrales que favorecen la agitación, así como  
15 de una pluralidad de relieves, debidamente distribuidos, que, cooperando a la agitación, son aptos para exprimir los frutos y equivalentes dispuestos en el líquido.

Para facilitar la explicación, se acompaña un dibujo, en el que se ha representado un caso práctico de  
20 realización, que se cita sólo a título de ejemplo, no limitativo, del alcance de la invención.

Según el dibujo, que ilustra el agitador visto en perspectiva, el mismo está determinado por una monopieza, preferentemente constituida por un material plástico moldeado y que consta de un disco -1-, de borde -1'-  
25 biselado, provisto de dos aberturas -2- y -2'-, y de una serie de pequeños salientes -3- inferiores, debidamente distribuidos que afectan incluso a una parte central -4- de dicho disco, de cuya parte central se deriva un mango  
30 -5-.



Este utensilio gracias a las aberturas -2- y  
-2'-, procura una buena agitadón del líquido de que se  
trata, a través de cuyas aberturas pasan las corrientes  
de tal líquido, favoreciendo la formación de los remoli-  
5 nos, a cuya formación cooperan, los relieves -3- y el  
biselado -1'-.

El agitador sirve, además, para exprimir frutos,  
tales como el limón o la naranja dispuestos en rodajas o  
gajos en el fondo del vaso de una bebida refrescante o  
10 combinado.

El modelo, dentro de su esencialidad, puede  
ser llevado a la práctica en otras formas de realización  
que difieran en detalle de la indicada sólo a título de  
ejemplo, a las que alcanzará igualmente la protección que  
15 se recaba. Podrá, pues, fabricarse, el agitador en cuestión  
en cualquier forma y tamaño y con los materiales y medios  
más apropiados, por quedar todo ello comprendido en el  
espíritu de las siguientes reivindicaciones.

N O T A

20 Se reivindica como objeto del presente modelo  
de utilidad:

1.- Agitador perfeccionado para bebidas, carac-  
terizado esencialmente por estar constituido por un cuerpo  
monopieza que comprende en uno de sus extremos un disco  
25 perpendicular al mango y poseedor de unas aberturas y de  
unos relieves inferiores debidamente distribuidos, favo-  
reciendo esta constitución la mezcla del líquido, y el  
exprimido de fruta jugosa y equivalentes dispuestos en la  
bebida que se prepara.

30 2.- AGITADOR PERFECCIONADO PARA BEBIDAS.

11 NOV



Consta la presente memoria descriptiva de una hoja de dibujos y cuatro hojas, mecanografiadas, foliadas, numeradas y escritas por una sola caña.

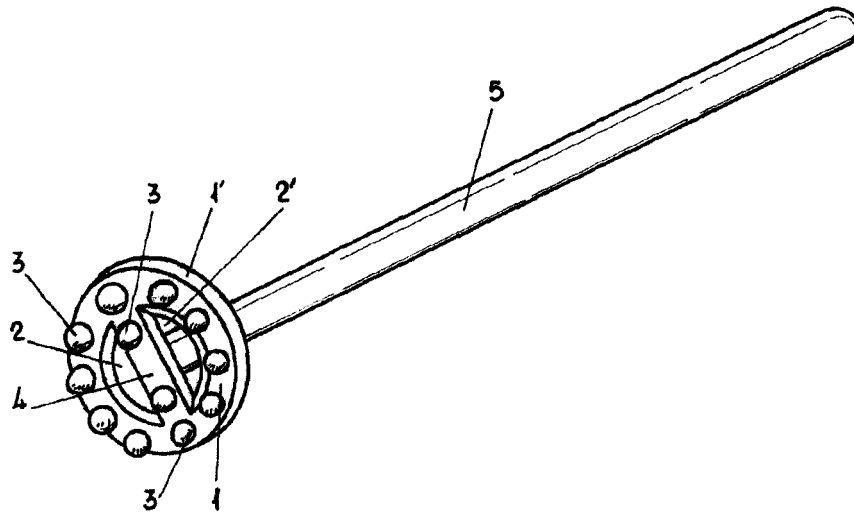
Barcelona, para Madrid, a 11 de Noviembre 1964.

CARLOS DE BEJAR ESPIN

P. A.

100745

21 NOV



Barcelona, 11 Noviembre 1964  
p.a.

Escala variable