

117810



117810

MODELO DE UTILIDAD

por "UN APARATO REBLANDECEDOR DE CARNES", a favor de Don José Pérez García, de nacionalidad española, residente en Hospitalet de Llobregat (Barcelona), calle Ingeniero Moncunill, nº 117 -La Florida-

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 El presente Modelo de Utilidad hace referencia a un aparato reblandecedor de carnes, que constituye un instrumento auxiliar de la industria gastronómica, destinado particularmente al condimento de las carnes, en el sentido de prepararlas antes de la cocción obteniendo su reblandecimiento y la mejora de su presencia.

10 El uso de este aparato aporta fundamentalmente la desintegración de todos los nervios, cartilagos, o fibrosidades que puedan subsistir en los fragmentos de carnes llevadas a la alimentación, dejándolas en un estado de adecuación y de blandura tal, que una vez condimentadas, mejoran extraordinariamente en su calidad y presentación.

15 Esta particularidad es debida a la acción compresiva que sobre toda o una gran parte de la superficie del fragmento de carne, y en una sola vez, ejercen las pías de una parrilla tebrante montada en la prensa móvil constituida por el aparato

117810



que vamos a describir seguidamente.

Mediante la representación que del aparato se hace en el gráfico adjunto, pueden referirse con mayor precisión y claridad las características estructurales del mismo.

5 En dicho plano: la Fig. 1, reproduce el aparato visto en alzado por una de sus caras paralelas al mango asidero. La Fig. 2, dibuja la planta inferior del mismo con un seccionamiento parcial en uno de sus lados. Y, la Fig. 3, esquematiza la vista del peine de púas visto por su alzado longitudinal.

10 Según lo diseñado, el indicado peine de púas, está integrado por la reunión de una sucesión de cuchillas -4-, cada una de las cuales se halla seccionada en una continuidad de incisiones -5-, todas paralelas, (Fig. 3), que profundizan hasta la misma altura formando un peine cuyas púas -6-, son los elementos activos del dispositivo. Todas las cuchillas -4-, se
15 mantienen distanciadas paralelamente por espacios iguales que vienen determinados por unas placas o regletas longitudinales -7-, que se colocan alineadas regularmente entre cada dos de las cuchillas en la parte alta o cabeza de las mismas; de igual
20 manera que otras análogas -8-, se instalan en la parte inferior del dispositivo, en el interior de la ventana de la plancha que sirve de base al aparato.

Dicha base es una placa gruesa -9-, con una gran ventana o abertura central -9a-, que determina el marco o bastidor cuya cara inferior es la que plancha la pieza de carne, y en cuya
25 ya cara superior se solidifican en posición vertical las dos columnas -10- (Fig. 1), sobre las cuales fluctua el cuerpo -11- del aparato.

Dicho cuerpo es una placa de contorno rectangular semejante a la de la base, presentando en su zona media dos cuerpos
30 cilindricos -12-, elevados y ahuecados, por cuyo conduc-

117810



to central transcurre la columna sustentadora, la cual, experimenta una zona de estrechamiento -13-, para dar lugar al alojamiento del resorte helicoidal -14-, que provoca la reacción ascendente de todo el cuerpo -11-, después de haber éste descendido por efecto de la presión ejercida con las manos utilizando los dos mangos asideros -15-, que sobresalen horizontalmente uno a cada lado del citado cuerpo.

El mencionado estrechamiento de cada columna -13-, finaliza en un vástago roscable -16-, que sobresaliendo por la parte alta de los cilindros, recibe externamente, para su cierre y fijación, a una rosca en forma de pomo -17-.

Respecto a la fijación de las regletas-púa -7-, que mantienen la separación de las cuchillas en la parte alta, se consigue por medio de dos ejes-pasadores -18-, que calan libremente por los extremos de las mismas, de igual modo que lo hacen con las bases de las cuchillas de púas, de manera que forman un conjunto agrupado pero libre, que se mantiene retenido a la cara inferior del cuerpo-tapa -11-, por medio de la regleta que ocupa el punto central, la cual, es portadora en su dorso, de un vástago roscable -19-, que pasando a través del punto central de la tapa, recibe a otra tuerca-pomo -20-, análoga a las anteriores.

Por un proceso semejante son retenidas, también libremente en la base inferior, las regletas distanciadoras -8-, por medio de otros dos pasadores, -21-, que se ocultan en el interior del montante de la base, fijándose a rosca.

Descrito suficientemente el objeto del presente Modelo, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica, podrán variar las formas, dimensiones y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que por ello se altere, ni modifique, su esencialidad.

117810



- N O T A -

Se reivindica como objeto del presente Modelo de Utilidad:

1.
5
10
15
20

1.- Un aparato reblandecedor de carnes, que se caracteriza por estar constituido por un cuerpo aplanado, portador de los medios de sujeción de una asociación conjunta de cuchillas de pías, el cual se desliza descendente y ascendentemente a lo alto de dos columnas verticales y paralelas solidarizadas a una base constituida, a su vez, por una plancha abierta centralmente, en forma de ventanal, donde se instalan las guías conductoras del accionamiento de las pías citadas.

15
20

2.- El propio aparato, caracterizado porque el cuerpo a modo de tapa que se cita en la reivindicación 1ª, es portador en dos de sus caras opuestas, de una palanca horizontal a modo de mango asidero, en el inicio de las cuales presenta un segundo cuerpo elevado, cilíndrico y hueco en el que penetran axialmente las citadas columnas de la plancha inferior, disponiendo en el interior de la vinculación circundante de sendos resortes helicoidales, que son los que determinan la regresión de su accionamiento, quedando concluidos superiormente por el cierre de un pomo atornillable al vástago, a rosca, en que terminan superiormente las columnas.

25
30

3.- El propio aparato, según la reivindicación primera, caracterizado porque el peine de pías que se cita, está constituido por la reunión libre en alineación paralela de un número de cuchillas formada cada una por una multiplicidad de pías con punta semi-aguda, las cuales se mantienen unidas entre sí por medio de dos pasadores transversales que las calan a todas por los dos extremos de sus bases, y manteniendo las distancias iguales entre ellas, por la interposición, entre cada dos, de una regleta del grueso adecuado, que mantienen su fijación por el mismo calado de los citados pasadores.

117810

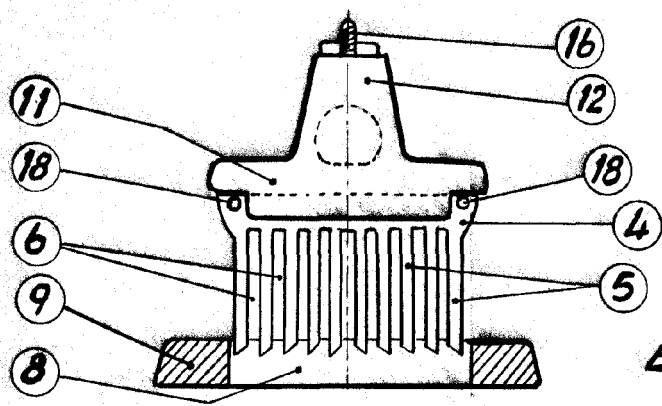
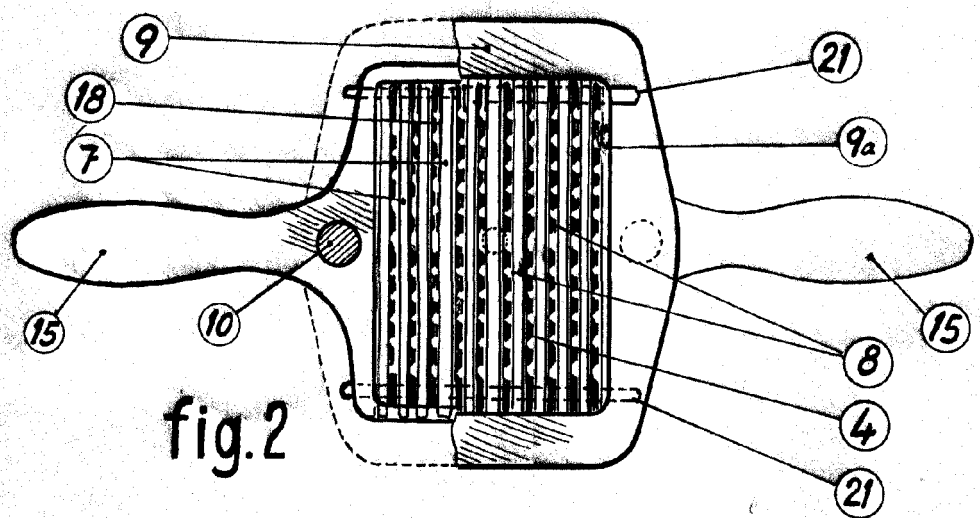
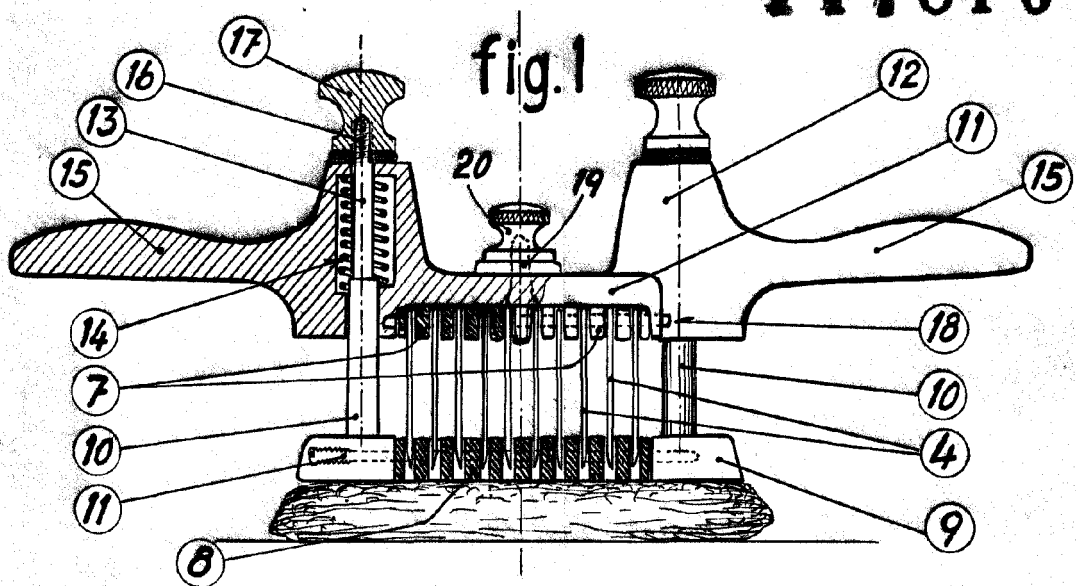


42.- El propio aparato, según la reivindicación anterior, caracterizado porque en la abertura de la plancha inferior, se sitúan el mismo número de regletas de guía análogas a las del cuerpo superior, caladas asimismo libremente por otros dos pasadores que perforan, como punto de apoyo y de fijación, los bordes del bastidor montante de la plancha-base.

52.- UN APARATO REBLANDECEDOR DE CARNES.-

Madrid, 27 de Diciembre de 1965.-

117810



Escala variable

fig. 3

ESTELA