

149197

3 JUN 1969
ENTRA



MEMORIA DESCRIPTIVA.

=====

MODELO DE UTILIDAD.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "UN UTENSILIO DE COCINA PARA CORTADO DE
"DIVERSOS PRODUCTOS".

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

=====

A nombre de : DON JOSE ROMERO MARTINEZ.

Residente en : ZARAGOZA, Mosen Domingo Agudo, 9.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.



- Entre las múltiples operaciones necesarias en una cocina, para el preparado, sazonado y guisado de los diversos platos, puede considerarse como fundamental la de cortar diversos productos, tales como patatas, cebollas, pimientos, tomates y toda clase de hortalizas así como otros productos que igualmente han de ser cortados, bien en rodajas, en tiras, etc. etc., operación que por lo general es lenta y pesada de efectuar, además de llevar consigo gran parte de los orígenes de accidentes por cortaduras en los dedos y manos.
- 5.-
- 10.- Lo que antecede ha llevado a idear un utensilio, que sirve para todos estos tipos de corte citados y para una gama de productos que sería prolijo enumerar, y con la garantía de eliminación absoluta de accidentes, al tiempo que de reducción de tiempo al mínimo, cansancio y molestia prácticamente inexistentes, y susceptible no sólo de cortar sino
- 15.- igualmente, si se desea, de desmenuzar y triturar en pedazos de escaso tamaño el producto que en cada caso se trate.
- Este utensilio, en esencia, está constituido por una placa base, en la que en su zona central y en sentido inclinado con respecto a sus largueros, se sitúa transversalmente
- 20.- una cuchilla de filo adecuado, dejando entre sus bordes y la abertura igualmente transversal prevista para colocación de la misma, un espacio determinado, a fin de que con el simple paso del producto sobre la superficie de la placa base, al
- 25.- llegar a la cuchilla pase a la cara contraria debidamente



cortado en lonchas del espesor que en cada caso se desee, toda vez que la posición de la cuchilla es regulable. Dado que la cuchilla divide en dos zonas a cada cara de la placa base, en estas cuatro zonas se prevé la superficie configurada de distinta manera, con canales longitudinales de mayor o menor amplitud, para guía y deslizamiento del producto y en una de las citadas zonas, o en varias si es preciso, la colocación de especiales cuchillas en T alineadas sobre una paralela al borde de la cuchilla central, con el fin de que actúen como previo corte longitudinal que combinado con el transversal proporcionan el triturado y desmenuzado del producto a cortar.

Como elemento de sujeción del producto, y para eliminar por completo toda posibilidad de accidente, se dispone un elemento auxiliar, formado por una especie de campana, en la que en su interior se acopla el producto, y en la que en sentido vertical se deslizan unas varillas aguzadas para clavado del mismo, y existiendo un pulsador superior, que por presión en él hace descender a las mismas hasta que la totalidad del producto ha sido cortado sin desperdicio de ningún género.

Por el aludido objeto se solicita el correspondiente privilegio de Modelo de Utilidad, conforme y al amparo del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, a fin de garantizar a favor del recurrente el derecho a la explotación exclusiva del mismo en toda España.

A continuación se hará una detallada descripción del utensilio que se cita, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los que se representa a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización,



susceptible de todas aquellas variaciones de detalle que no supongan una alteración fundamental de las características esenciales del mismo.

En dichos dibujos se ilustra:

60.- En la figura 1: Vista en perspectiva de la placa base por una de sus caras.

En la figura 2: Vista en perspectiva de la misma por la cara contraria.

65.- En la figura 3: Vista en sección longitudinal del elemento de sujeción de los productos a cortar.

70.- Según el ejemplo de ejecución representado, el utensilio objeto del invento, está constituido por dos piezas principales, una de ellas una placa base 1 bordeada por una canal 2 abierta hacia una de las caras, presentando dicha placa una forma sensiblemente romboidal, y en la que en su zona media, en sentido transversal se ha practicado una abertura inclinada, en la que se acopla una cuchilla 3 de doble filo en cada uno de sus bordes, para que pueda efectuar su acción de corte en cualquier sentido en que se la ataque-

75.- Esta cuchilla 3 está sujeta en los extremos, mediante tornillos 4 de acción graduable, para regular la posición de dicha cuchilla, tanto en cuanto a nivel de su filo con respecto al de la placa como en cuanto a distancia a dejar entre su filo y el borde correspondiente de la abertura en que se encuentra colocada.

80.-

La placa base 1 presenta su superficie con estriado longitudinal, de aristas onduladas para guía y antideslizamiento lateral del producto a cortar, y en una o varias de las zonas en que queda dividida la superficie total a uno y otro lado de la cuchilla, se ha previsto la colocación de

85.-



unas pequeñas cuchillas 5 alineadas en paralelo con el borde correspondiente de la cuchilla central, y situadas una en cada estría de las anteriormente citadas, al objeto de que produzcan cortes en sentido longitudinal sobre el producto que se haga resbalar sobre la superficie de la placa, cortes
90.- que se haga resbalar sobre la superficie de la placa, cortes que, en combinación con el que efectúa la cuchilla central 3 producen el desmenuzado o triturado al grado que se desee de dicho producto.

Al objeto de que el producto a cortar no se trate directamente con la mano, y por tanto exista el peligro de accidente de corte, se dispone de la segunda pieza fundamental del utensilio que se describe, la cual está constituida por un cuerpo hueco a modo de campana 6 en cuyo interior puede colocarse el citado producto, en tanto que por la parte externa y superior, de menor diámetro es fácil sujetarlo con
95.- la mano, habiéndose practicado en esta base superior una abertura por la que pasa un pulsador 7 que en la base inferior lleva una expansión 8 para favorecer el apriete sobre el artículo que se trate, habiéndose previsto en esta expansión
100.- unos taladros 9 para paso de unas varillas aguzadas 10 solidarias del interior de la campana y que en sentido perpendicular a la base están concebidas para sujeción y agarre del producto que en cada caso se trate.

La organización general de este utensilio que se ha descrito, permite que, los productos a cortar, en función de su dureza, compactibilidad y constitución en general, así como de la clase de cortado que se desee, puedan ser deslizados sobre una de las cuatro zonas en que está dividida la placa base, entre sus dos caras, zonas en las que, el ángulo
110.- de ataque a la cuchilla de corte será diferente según la gra-
115.-



duación de dicha cuchilla, zonas en las que en función de las cuchillas auxiliares 5 existentes, podrán obtenerse desmenuzados y triturados más o menos menudos, y todo ello con una total seguridad, ya que en el interior de la campana 6

120.- se coloca el citado producto, perfectamente sujeto por clavado en las varillas aguzadas interiores 10 y siempre en perfecto contacto con la superficie de la placa base por el empuje que la misma mano que sujeta dicha campana, hace sobre el pulsador superior 7, cuya expansión inferior 8 obliga

125.- a descender al máximo al producto, quedando comprimido contra la superficie de la placa base.

Es evidente, que sólo la descripción general y la citación de la forma de empleo son suficientes, para demostrar que este utensilio presenta notables ventajas, ya que en función de las necesidades, bien sean de tipo doméstico, bien de instalación industrial para establecimientos públicos, sólo es preciso variar las dimensiones para obtener el máximo rendimiento.

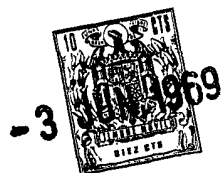
130.-

La forma, materiales y dimensiones podrán ser variables y, en general, cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

135.-

Los términos en que queda redactada esta memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

140.-



REIVINDICACIONES.
=====

145.- 1ª.- Un utensilio de cocina para cortado de diversos productos, del tipo de placa con cuchilla transversal inclinada, caracterizado por haberse previsto en una o varias de las zonas en que queda dividida la placa base por la cuchilla transversal, unas cuchillas situadas en una línea paralela al filo de la cuchilla transversal y sobre cada uno de los canales o estriás en que está dividida la citada zona a fin de que la combinación de cortes de éstas con la transversal, permita el desmenuzado y triturado del producto que se trate.

155.- 2ª.- Un utensilio de cocina para cortado de diversos productos, según reivindicación 1ª, caracterizado por una pieza de sujeción del producto a cortar, constituida por una campana en cuyo interior existen varillas aguzadas en dirección perpendicular a la base de la misma, para clavado e inmovilización del artículo, y en la que en la zona superior se ha previsto un pulsador deslizable con amplia expansión en su base, con taladros para paso de las citadas varillas aguzadas y con el fin de que al oprimir en dicho pulsador el producto esté siempre en continuo contacto con la placa base del utensilio aprovechando hasta el último gramo del mismo.

160.- 3ª.- "UN UTENSILIO DE COCINA PARA CORTADO DE DIVERSOS PRODUCTOS".

Madrid, - 3 JUN. 1969



FIG. 1

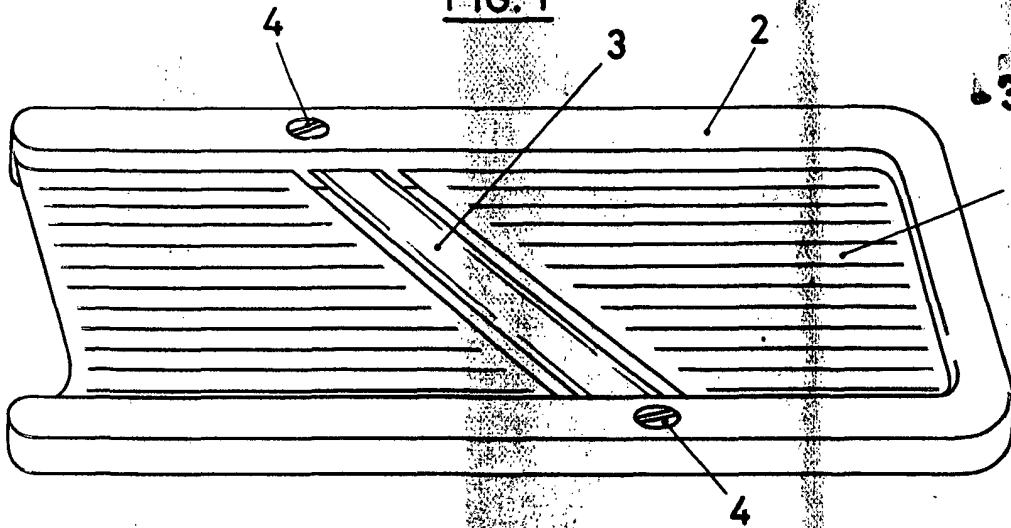


FIG. 2

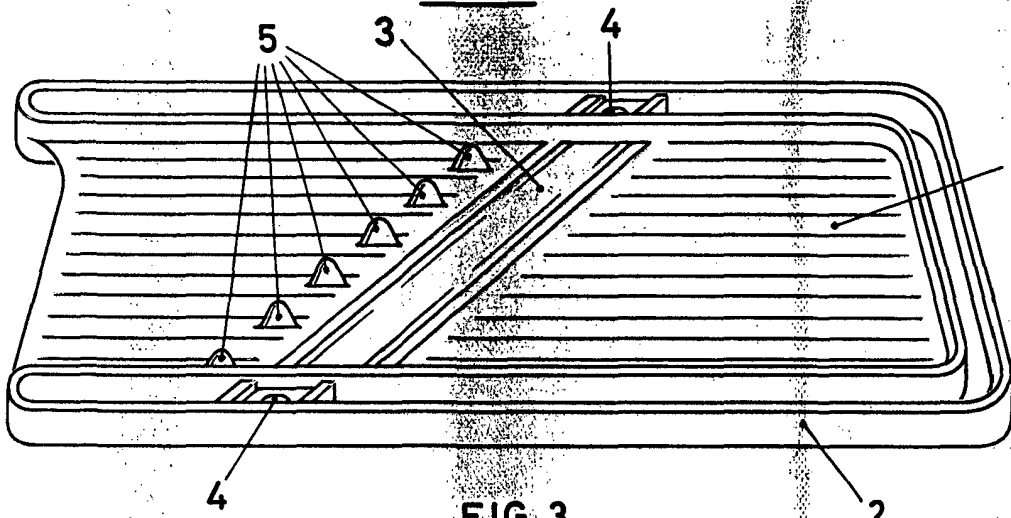
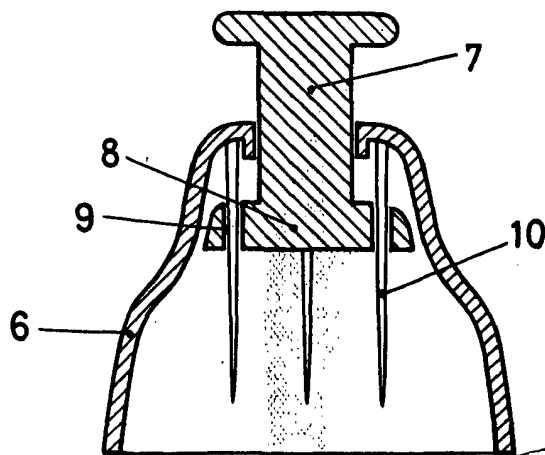


FIG. 3



MADRID, 3 JUN. 1969
P.A.

ESCALA VARIABLE