

149590



16

|                        |       |
|------------------------|-------|
| SECCION TECNICA        | _____ |
| CLASIFICACION I. P. C. | _____ |
| CLASE                  | A 43  |
| SUBCLASE               | J     |

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

A favor de DON FRANCISCUS CL. VICTOR SMAELEN, de nacionalidad belga, domiciliado en FUENGIROLA (Málaga), Avda. del Ejército nº 10, por: "VASO - BATIDOR DE HUEVOS Y PRODUCTOS SIMILARES". - - -

oooOoooo

MEMORIA DESCRIPTIVA

El batido de huevos o productos análogos en recipientes de uso corriente, como por ejemplo un plato o un tazón, tiene diversos inconvenientes, ya que, o bien se derraman por la acción irregular del instrumento que se emplea, generalmente un tenedor, o no se batan correctamente por la lisura de paredes que ofrecen dichos recipientes.



5 El objeto del presente modelo, se contrae a un vaso-batidor de especiales características que, pese a la simplicidad de su concepción, verifica el batido en forma por demás satisfactoria, solucionando por completo los problemas apuntados.

10 Se trata, pues, de un adminículo extremadamente útil en cualquier cocina y que está, además, al alcance de las más modestas economías, ya que su precio es reducido y desproporcionado, desde luego, con el excelente servicio que presta.

15 En esencia, está constituido por un cuerpo de vaso de tipo común, con forma preferentemente tronco-cónica y realizado en cualquier material idóneo, cuyas superficies, tanto interior como exterior, están contorneadas en sentido circular por una sucesión de resaltes ligeramente sinuosos, a modo de anillas, que van decreciendo en diámetro desde la embo-  
cadura hasta el fondo, determinando otros tanto escalones claramente perceptibles.

20 Perpendicular a la boca del vaso, y cubriendo el espacio que media entre el escalón superior y el perímetro del borde, se previenen hasta cuatro nervaduras verticales, simétricamente distribuidas, que complementan la superficie funcional interna del  
25 vaso-batidor, el cual se cierra con una tapa abombada, en forma de casquete esférico, adaptable a presión y totalmente hermética.

30 Introducidos los huevos en el vaso, y obturado éste con su tapa, basta agitarlo durante breves instantes para que aquellos queden perfectamente



batidos.

La operación es sencilla y los resultados sorprendentes. La combinación de nervios y escalones, elementos activos y funcionales del vaso-batidor, cumple su misión de manera poco menos que inmediata y con plena garantía respecto a eficacia.

Facilitan la comprensión los adjuntos dibujos, que muestran la forma de ejecución práctica del invento.

La figura única muestra una vista en alzado del conjunto, o sea del vaso-batidor cuyo registro se preconiza con su correspondiente tapa.

Vemos, en ella, el cuerpo tronco-cónico fundamental -1-, los escalones circulares -2- que le envuelven, las nervaduras verticales -3- que completan la funcionalidad de estos últimos y la tapa de cierre hermético -4-, encajable a presión.

Lo dicho es reflejo fiel del modelo, que debe considerarse en sentido amplio, nunca en forma limitativa, ni con criterio restrictivo, siendo indiferentes, y variables, las circunstancias de formas, colores, tamaños, proporciones y materiales empleados, siempre y cuando no alteren ni modifiquen, en lo sustancial, las características que tipifican al modelo, que le definen y que, a continuación, serán especial motivo de reivindicación.

NOTA

Se reivindican los términos siguientes:

1.- Vaso-batidor de huevos y productos similares, caracterizado por establecerse un cuerpo



5 de vaso de forma tronco-cónica y cuyas superficies, tanto interior como externa, aparecen contorneadas en sentido circular por una sucesión de resaltes - ligeramente sinuosos, a manera de anillos, que van decreciendo en diámetro desde la embocadura hacia - el fondo, determinando otros tantos escalones discre<sup>ta</sup>mente pronunciados y perceptibles.

10 2.- Vaso-batidor, según el punto anterior, caracterizado porque, perpendiculares a la boca, y cubriendo el espacio que media entre el escalón superior y el perímetro del borde, se disponen hasta cuatro nervaduras verticales, simétricamente distribuídas, que completan la superficie funcional del vaso batidor, el cual se cierra con una tapa a presión -  
15 de ajuste hermético.

3.- "VASO-BATIDOR DE HUEVOS Y PRODUCTOS SIMILARES".

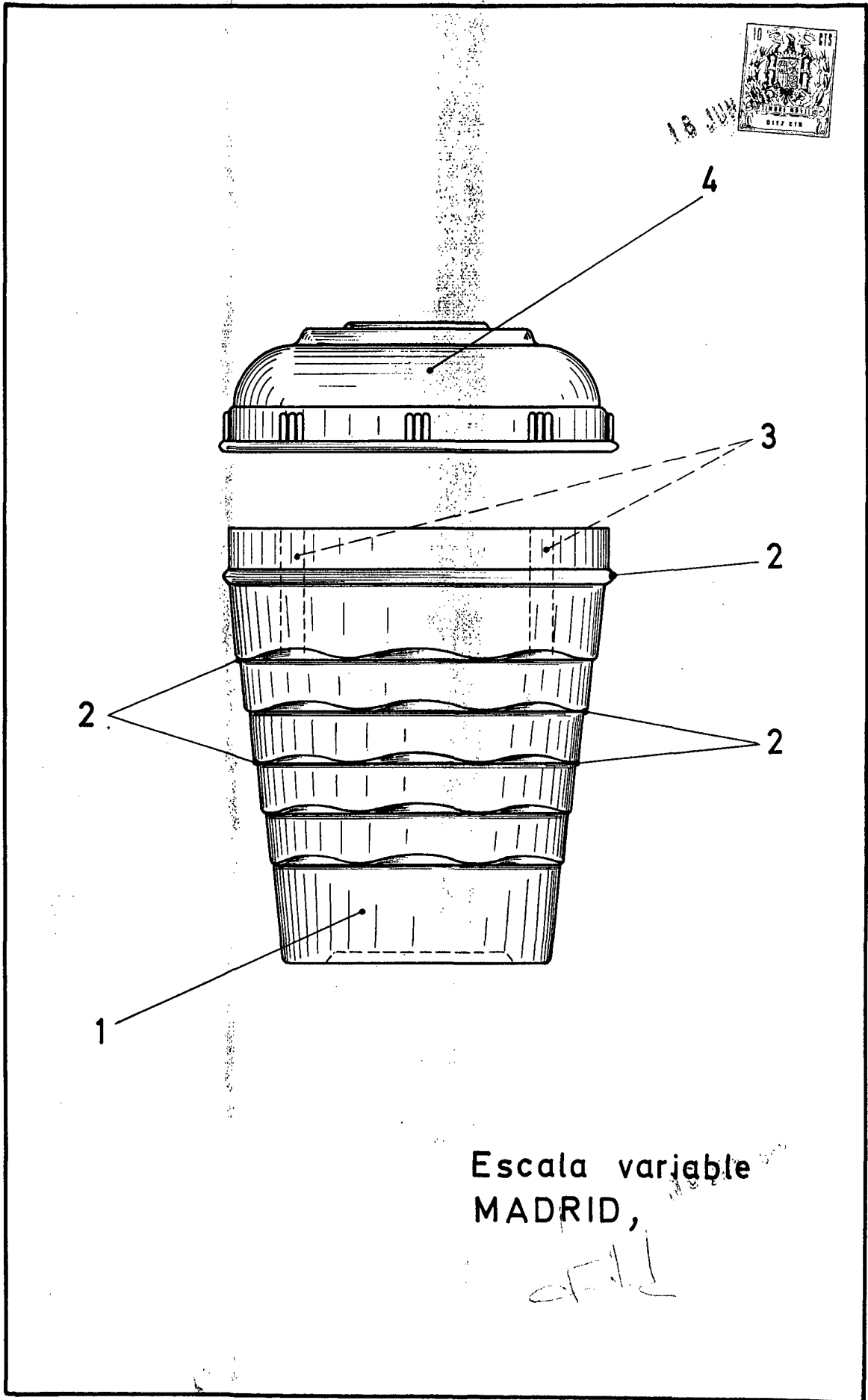
20 Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de cuatro hojas mecanografiadas por una sola de sus caras, foliadas y dibujos - que se acompañan.

18 JUN. 1969

Madrid,

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines, positioned below the word 'Madrid,'.

FRANCISCUS CL. VICTOR SMAELEN



Escala variable  
MADRID,

*ofill*