



150560

M O D E L O
D E
U T I L I D A D

por "UN CORTADOR PERFECCIONADO PARA TUBERCULOS, LEGUMBRES Y SIMILARES", a favor de DON LEONARD CHARLES PETTAFOR, de nacionalidad inglesa, con domicilio en LONDRES, High Road, nº 525.

=. . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un cortador perfeccionado para tubérculos, legumbres y similares.

5. El modelo que se describe consiste en un cortador manual del tipo pala empuñable, en el cual se han introducido tales perfeccionamientos que le hacen superior a los conocidos, y mejorado en su maniobra.



Consiste estos perfeccionamientos en el hecho de que la cuchilla oblicua, dispuesta en la pala, concretamente en el trayecto que va a seguir la pieza a cortar, sea ésta patatas, zanahoria, cebolla e incluso queso y fruta, presenta como condición característica el hecho de tener doble filo, merced a su sección de forma trapezoidal, lo que permite el corte en el movimiento de ida de la mano y en el movimiento de la vuelta, en doble acción y rendimiento.

5. En segundo lugar, esta cuchilla constituida por una lámina de doble filo y sección trapezoidal, es insertada entre las bandas laterales de la pala soporte, en forma deslizante axialmente, fijando un extremo en dos muescas que lleva una de las bandas, a cuyo efecto el extremo correspondiente de la cuchilla presenta una boca en forma de horquilla con la que se inmoviliza totalmente durante la maniobra sin posibilidad de aflojarse.

Esta facilidad de desmontaje de la cuchilla, facilita la limpieza y el recambio, caso de precisarse.

10. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos :

15. La figura 1, es una vista frontal del útil cortador.
La figura 2, es una sección del mismo, visto por II-II.



La figura 3, es un detalle del anclaje del extremo de la cuchilla.

5. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización una pala -1-, de material plástico rígido, en uno de cuyos extremos existe un vaciado -2- para el empujado de la misma, comprendiendo sus bordes superior y laterales guarnecidos por bordón -3- de refuerzo, obtenido en la propia operación de moldeo de la pala, mientras que el borde inferior presenta una sección en bisel -4-, que sirve para picar o cortar productos blandos.

10. En la zona media de la pala existe un vaciado oblicuo -5- de bordes paralelos. La porción de bordón -3-, limitado por este vaciado, presenta sendos pasos para la entrada de una cuchilla -6- de doble filo, debido a su sección trapecial.

15. Uno de los extremos de la cuchilla forma una horquilla -7-, para su fijación en las muescas -8-, que constituyen uno de los pasos, entre cuyas muescas existe el núcleo -9-, de tope y de bloqueo de la cuchilla.

20. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

25.



N O T A

Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones :

5. 1.- Cortador perfeccionado para tubérculos, legumbres y similares, del tipo que comprende una pala empuñable por uno de sus extremos, caracterizado esencialmente por el hecho de comprender los bordes laterales y superior de la pala reforzados por un bordón continuo, presentando la superficie de la pala en su zona media, un vaciado oblicuo de bordes paralelos y abiselados, existiendo en la porción de bordón abarcada por dichos bordes, una entrada para una cuchilla recambiable y en la porción opuesta de bordón, dos muescas para recibir al extremo en horquilla de dicha cuchilla, operando como tope y como medio de bloqueo de la misma en su posición de servicio.
- 10.
- 15.
20. 2.- Un cortador, según la anterior reivindicación, caracterizados porque la cuchilla presenta un doble filo, debido a su sección trapezoidal, que permite el corte en el movimiento de vaivén de la mano, en doble acción y rendimiento.



3.- Un cortador, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el borde inferior de la pala presenta una sección en bisel, cuyo filo permite el corte y picado de productos diversos.

5. 4.- Un cortador perfeccionado para tubérculos, legumbres y similares.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 5 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

10.

Madrid, a

19 JUL. 1969

p.a.

JAIMÉ ISERN

P. P.

Fig. 1

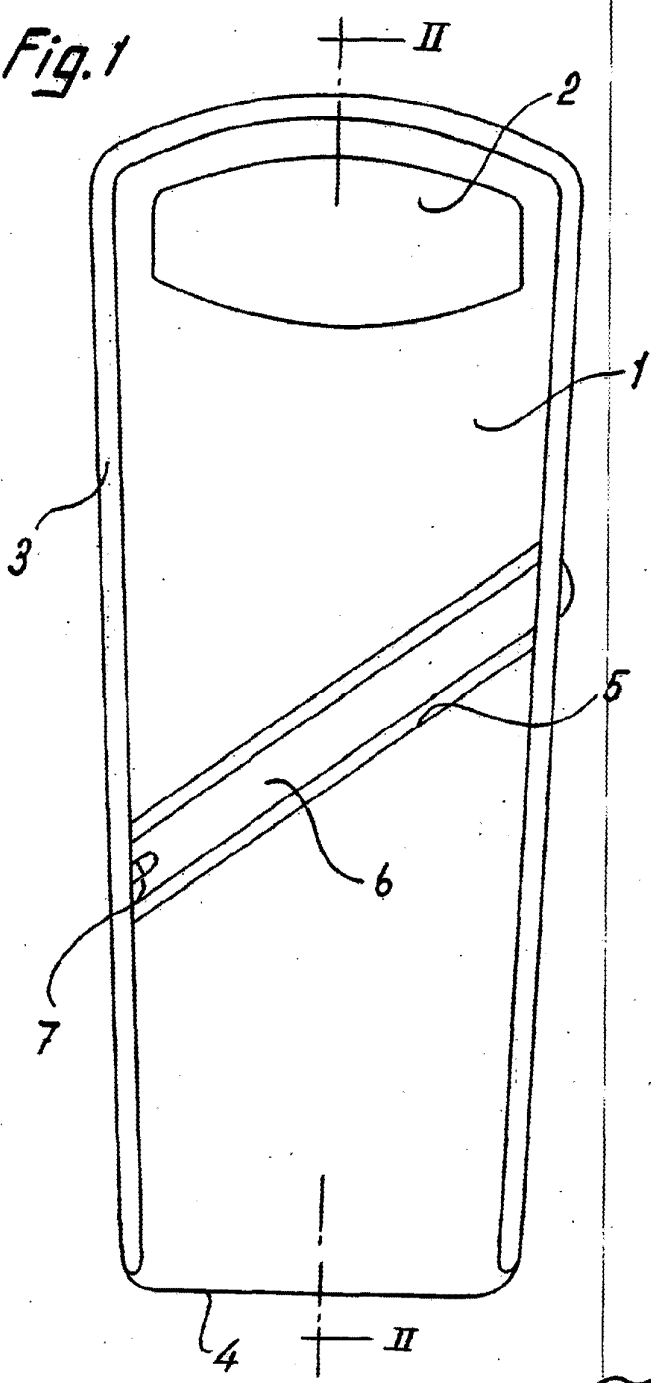


Fig. 2

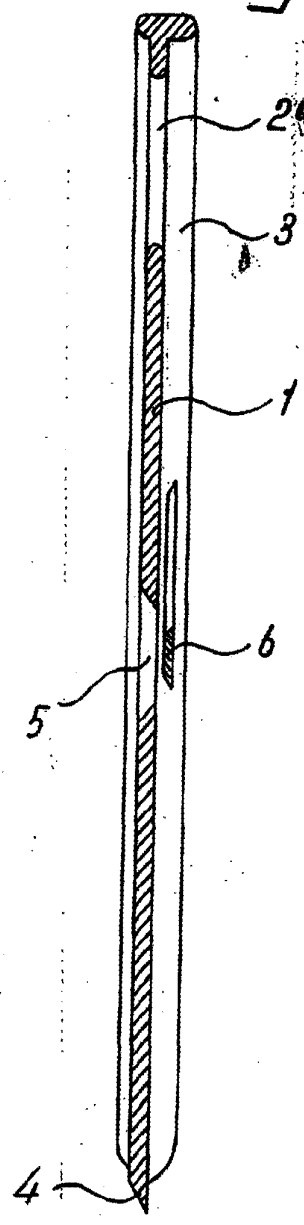
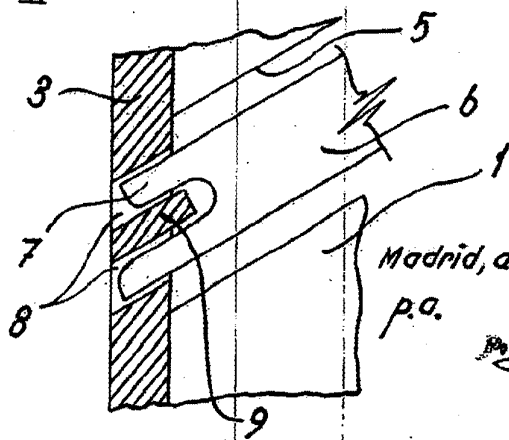


Fig. 3



Madrid, a 19 JUL. 1969
 p.o.
 JAME ISERN