

200107



166078

SECCION TECNICA	
CLASIFICACION I.P.C.	
CLASE	A 47
SUBCLASE	j

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

por "UN CORTADOR DE ALIMENTOS", a favor de la firma GRAMANS PLASTICA, S.A., de nacionalidad española, domiciliada en SANTA COLOMA DE GRAMANET (Barcelona), Avenida Bará, nº 70.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La tendencia actual, por múltiples razones, a facilitar y abreviar el trabajo rutinario de preparación de alimentos en la cocina y a veces en establecimientos expendidos u otros, hace que se programen dispositivos que, dentro de su sencillez y economía, satisfagan las condiciones enunciadas.

Uno de tales modelos es el cortador de alimentos de la presente invención.

10. Consta de dos partes complementarias: una copa-guía, cuya función es sujetar y dirigir fácilmente el material a



166078

166078

cortar y el mecanismo cortador que efectúa esta función.

La copa-guía consiste en un recipiente cilíndrico, cerrado por un extremo, en cuyo interior se encuentra una placa de diámetro ligeramente inferior y que presionada

5. por un muelle central es dirigida con fuerza hacia la base abierta, donde queda detenida por un tope circular fijado en ella. Con objeto de que la placa no gire en cualquier sentido, una guía, en la generatriz del recipiente, dirige el movimiento de la placa de fuera a dentro o viceversa.
10. La placa está provista de una serie de prominencias en toda su superficie para fijar, incrustándose en él, el material que debe sujetar en la operación de corte.

Esta operación se verifica en el mecanismo cortador, el cual consiste en una plataforma provista de guías paralelas al borde de la misma, sobre cuya plataforma se colocará,

15. partiendo de un extremo, el alimento a cortar presionado bajo la copa-guía descrita; siendo las guías paralelas de la plataforma elementos conductores de la marcha de material hacia las cuchillas.

20. En cada una de las bandas laterales de la plataforma, existe una ranuración por donde penetrará el reborde exterior de la pieza que forma el tope en la base abierta de la copa-guía, de forma que ésta, empujada por la mano, sigue siempre un camino regular en su pase sobre las cuchillas preparadas para efectuar un grueso determinado de corte sobre el alimento sujeto en dicha copa, obteniéndose así
25. una uniformidad de piezas.

166078



Atravesando todo el ancho de la plataforma citada se disponen dos tipos de cuchillas, a utilizar según la clase de corte que se desee efectuar (rodajas, cuadrados, etc.).

5. Una de estas cuchillas es una lámina provista de dientes afilados dirigidos opuestamente al avance del alimento. Dicha cuchilla está dispuesta en el mismo plano de la plataforma, ligeramente oblicua respecto a las bandas laterales para facilitar el efecto de corte.
10. Otro tipo de cuchillas se disponen en una zona adelantada respecto a la anterior consistentes en dos filas de varias hojas, dispuestas las de una fila alternadamente respecto a las de la otra, y sobresaliendo todas perpendicularmente al plano de la plataforma.
15. La plataforma donde se instala la copa-guía con el alimento presionado sobre aquella, es un plano, en cuyo extremo próximo a la cuchilla de dientes fija, está articulado, por la parte inferior del mecanismo, a un eje cigüeñal, accionable por un botón de mando desde el exterior, en un lateral del dispositivo.
20. Este eje cigüeñal está dotado en su conjunción con la excéntrica del mismo, y estos dientes tienen como misión fijar al eje y por tanto a la plataforma accionada por él en varias posiciones constantes, posiciones que corresponden a una separación más o menos grande de la plataforma de conducción de alimentos respecto a la cuchilla cortadora, con lo que es graduable así el grueso de la pieza cortada.
- 25.



13

2041:971

166078

En cuanto a las cuchillas verticales, encargadas de efectuar cortes en filetes o cuadrados, también son accionadas por otro sistema cigüeñal análogo al anterior, el cual actúa ahora sobre una plataforma inferior soporte de las cuchillas, las cuales a través de ranuraciones sobresalen perpendicularmente a la plataforma superior móvil ya descrita. Esta acción se efectúa solo en dos posiciones extremas, mediante otro mando lateral del dispositivo, una de las posiciones hace aflorar las cuchillas, en disposición de corte y en la otra quedan ocultas totalmente bajo la plataforma superior.

El corte del alimento con este último sistema se completa al paso sobre la cuchilla de dientes transversal, encargada en ambos sistemas de desprender la pieza cortada del resto.

Con objeto de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos, en la que se representa un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En el dibujo:

La figura 1 representa una perspectiva del conjunto del cortador de alimentos en funcionamiento.

La figura 2 representa una perspectiva esquemática del sistema de corte de rodajas por la cuchilla transversal.

La figura 3 representa una perspectiva esquemática del sistema de corte de cuadrados o filetes por las cuchi-



03:11:57

166078

llas verticales.

La figura 4 representa una perspectiva esquemática del detalle del mecanismo de accionamiento de uno u otro sistema de corte.

5. La figura 5 representa una perspectiva de la copa-guía.

En la figura 1 vemos el conjunto del cortador de alimentos compuesto por la copa-guía -1- y el dispositivo de corte -2-.

10. En la copa-guía -1- podemos observar la pieza tope -3- de la base inferior abierta, provista del reborde -4-, el cual servirá para conducir la copa-guía por las ranuras laterales -5- de -2-, hacia la zona de corte.

15. El alimento resbala sobre la plataforma -6- hacia las cuchillas verticales -7- y la cuchilla transversal dentada -8-, empujado por la mano,. Las cuchillas verticales -7-, opcionalmente afloradas, según se desee el tipo de corte que proporcionan, o bien ocultas bajo la plataforma -6-, se accionan en una u otra posición mediante un eje cigüeñal  
20. maniobrado por el mando -9-.

25. El grueso de rodaje o de pieza cortada de alimento depende de la separación entre la plataforma -6- y la cuchilla transversal -8-, lo cual es graduable mediante el mando -10-, que por otro sistema cigüeñal actúa sobre el extremo de la plataforma -6- próxima a la cuchilla -8-.

En la figura 2 se representa el mecanismo del cortador para el corte en rodajas y separación de la pieza corta-





166078

se sitúa bajo la plataforma, es decir en la parte inferior interna del cortador.

5. El mecanismo de accionamiento de la plataforma -6-, vista ahora por su parte inferior, consiste en un vástago cigüeñal -14- articulado en -15- al mando exterior -10-. Al ser girado éste, el vástago actúa sobre el marco rectangular -16- sujeto a la base de la plataforma -6- y en su desplazamiento arrastra a la misma, abriendo más o menos la ranuración -11- que la separa de la cuchilla transversal -8-.

10. Un sistema por eje cigüeñal -17- es el que, en su movimiento, dirige por el mando -9-, al que se articula a través del lateral -18- del cortador, como en el caso anterior, actúa sobre el marco rectangular -19- ligado a la

15. plataforma interior -20-, independiente de la -6-, que en su parte baja, según el dibujo, e bien en su parte superior en la posición normal del cortador, comporta las cuchillas verticales -7- que atraviesan, emergiendo al exterior, por las ranuraciones -21-, a la plataforma móvil -6-.

20. En la figura 5 se representa en perspectiva esquemática, la parte complementaria del cortador, constituida por la copa-guía -1-. Está formada por el cilindro hueco -22-, cerrado por una base y abierta por la opuesta, donde se instala, fuertemente fijada, una pieza tope -3-, que rodea en anillo la boca de la copa-guía, prevista de un reborde -4- que servirá para canalizar su desplazamiento por las ranuras laterales de las bandas del cortador. En el

25.



166078

- interior de la copa-guía, una placa -23- a la que se le ha dotado de protuberancias -24- en toda su superficie, es presionada hacia el tope -3- por un muelle no visible en la figura, impidiéndose el giro de la placa -23- por una
5. guía -25- en la generatriz del cilindro, por su interior. Las protuberancias -24- se incrustan en el alimento que se coloca en el hueco de la base abierta de la copa-guía inmovilizándolo y es presionado por la placa -23- sobre la plataforma del cortador.
10. La invención, dentro de su esencialidad, se puede llevar a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la expuesta en la descripción a título de ejemplo y a las cuales alcanzará las ventajas que se desean obtener.
15. Se podrá pues construir en otras formas y tamaños, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

" . "



166078

N O T A

5. Descrito el objeto y utilidad del presente invento, lo que se declara como nuevo y no divulgado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

10. 1ª.- Un cortador de alimentos, caracterizado por estar formado de dos partes complementarias, cuyas partes son un mecanismo de corte y una copa-guía, conductora y sujetadora del alimento a cortar por el primero; estando el mecanismo de corte formado por una plataforma provista de protuberancias lineales paralelas a las bandas, cuya plataforma está separada en dos partes por una cuchilla dentada, coplanaria y fija a una de ellas, siendo la otra móvil y accionable por un mecanismo cigüeñal situado bajo la misma y gobernado por un mando exterior a la banda lateral, cuyo eje cigüeñal desplaza, por puntos, el extremo de la plataforma próximo a la cuchilla, verticalmente respecto a su plano, produciendo una separación mayor o menor entre ambas, según sea el grueso de la pieza alimenticia que se desee obtener, manteniéndose fija la posición durante toda la operación; y porque, atravesando perpendicularmente a la plataforma móvil, por unas ranuraciones, situadas antes de alcanzar la cuchilla transversal según el movimiento del alimento en el corte, existen otras cuchillas dispuestas en doble fila, alternativamente unas y otras, destinadas a cortar opcionalmente, el alimento en filetes o cuadrados, cu-

166078



5. yas cuchillas se hacen aflorar o no a la parte superior de la plataforma, por un mecanismo a eje cigüeñal, gobernado por un mando lateral en ambas posiciones extremas, cuya acción del eje cigüeñal se ejerce sobre una plataforma inferior, interna, que sostiene las cuchillas verticalmente; y porque la parte complementaria del cortador, mencionada como copa-guía consiste en un cilindro hueco, cerrado por una base y abierta por la opuesta, en la cual lleva montada una pieza en forma de corona, con un reborde para ser conducida dicha copa-guía por las ranuraciones de las bandas laterales del mecanismo de corte, cuya pieza actúa de tope para una placa interior al cilindro, impulsada por un muelle, la cual va provista en toda su superficie de unas protuberancias que se incrustan en el alimento que ha de aprisionar, comportando la copa-guía en su interior, a lo largo de su generatriz, una guía retentora del giro de la placa sobre sí misma, de tal forma dispuesto el sistema que el alimento a cortar se fija en el hueco del cilindro comprendido entre la placa interna y el exterior, quedando, en el momento del corte, aprisionado sobre la plataforma del cortador, para ser conducido manualmente hacia las cuchillas, mientras el reborde de la copa-guía resbala por las ranuraciones de las bandas laterales del cortador.

2ª.- Un cortador de alimentos.

25. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de once hojas foliadas y escri-

20:11:07

166078



tas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a

13 FEB. 1971

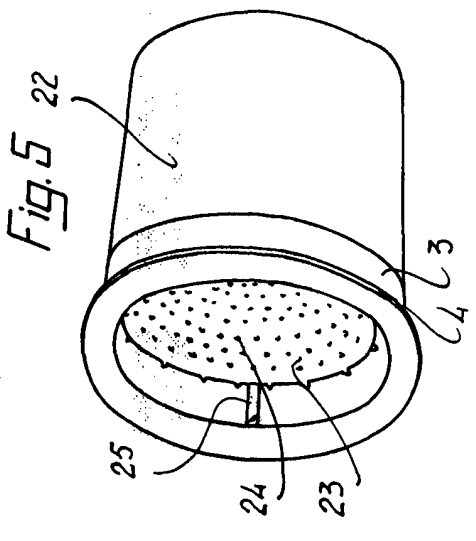
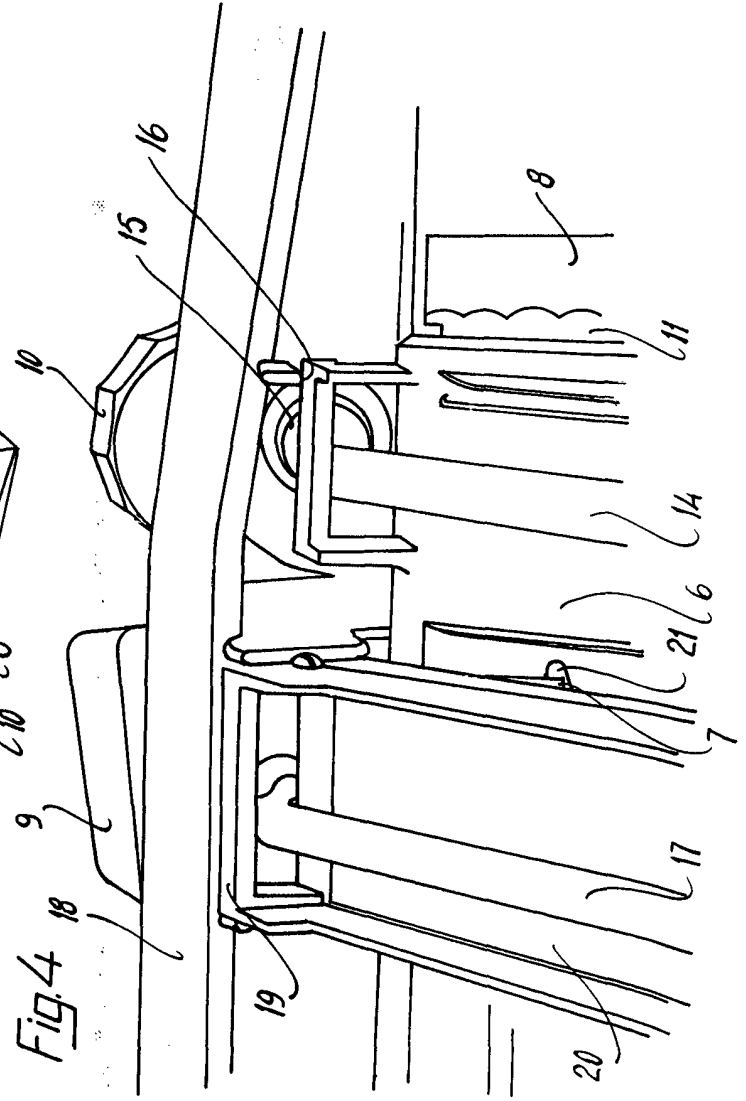
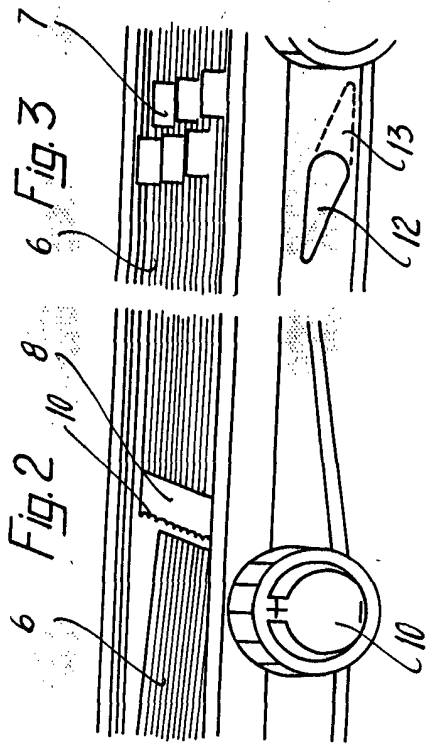
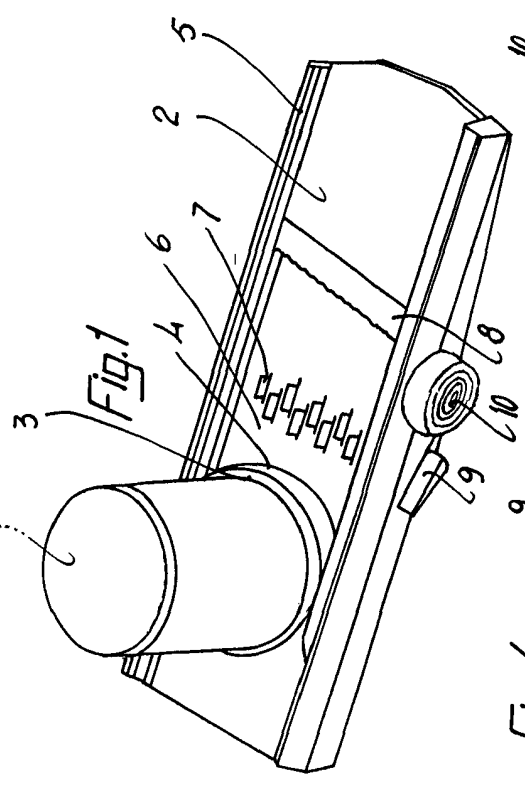
p. a.

5.

JARME 10414  
A. P.

1660781

166078



Madrid, a 17 de Mayo de 1957.  
 P. A. JAMES IBERIA  
 (S. A.)