

25-10-72

166642



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A44</u>
SUBCLASE <u>g</u>

MODELO DE UTILIDAD

Por veinte años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español a favor de:

Don Antonio HERRERA FERNÁNDEZ

de nacionalidad española, con domicilio en Barcelona, calle Pedro IV nº 160, por:

"PINZA PARA TERRONES DE AZÚCAR, CUBITOS DE HIELO Y ARTÍCULOS DE PASTERÍA EN GENERAL"

MEMORIA DESCRIPTIVA

Este Modelo de Utilidad se refiere a una pinza para terrones de azúcar, cubitos de hielo y artículos de pastelería en general, la cual, por su original manejo resulta de muy cómodo empleo, lográndose además con la misma una sujeción mucho más segura y eficaz del género con menos esfuerzo del que precisan las pinzas corrientes.

10. Para la adecuada comprensión de la presente memoria, se describe a continuación, un tipo de pinza según el Modelo, el cual ha de ser tomado como ejemplo ilustrativo no limitativo de realización práctica de la idea, acompañándose para ello además una hoja de dibujos en la cual figura 1, constituye una vista en sección longitudinal de la pinza, en tanto que figura 2 es una representación exterior de la propia pinza vista de perfil.

15. En dichas figuras se ha representado por (1) el mango tubular metálico que constituye la pinza, el cual está dotado por un extremo de un par de aletas (2) que son los elementos prensores elásticos de aquélla. En figura 1 se aprecia además la posición estable de tales aletas (2) en posición de apertura formando ángulo capaz para la correcta aprehensión del género, llevando por su parte las mismas los orificios longitudinales colisos (3), en los cuales quedan alojadas y bloqueadas las dos gargantas-guia extremas (4) del tirante transversal (5), el cual queda unido a su vez, por su punto medio, al vástago (6) ubicado dentro del referido mango tubular (1).
20. Este vástago (6) sobresale por el extremo opuesto del mango (1) en adecuada forma para ser pulsado u oprimido manualmente, a cuyo efecto su desplazamiento hace avanzar frontalmente a dicho tirante (5) hasta la posición (5') entre los colisos (3), originando el oportuno acercamiento mútuo y cierre de las aletas prensoras en posición
25. (2') para aprisionado del terrón, cubito de hielo o similar.
30.

35. Para soltar el género una vez aprehendido, lógicamente ha de producirse la apertura de aletas (2), lo que se consigue automáticamente al cesar la pulsación del vástago (6) gracias al muelle retráctil (7) alojado dentro del mango (1) envolviendo el repetido vástago (6) y bloqueado por la funda (8), convenientemente intercalada para impedir su desprendimiento, coadyuvando a dicho retroceso la propia distensión de las aletas (2) que por elasticidad tienden



a relegar hacia atrás el tirante (5) para ocupar su posición abierta.

40. Finalmente los extremos del vástago (6) y del mango (1), presentan respectivamente la testa (9) y el resalte (10) que permiten efectuar el correcto apoyo y colocación de los dedos para llevar a cabo la pulsación de apertura de la pinza.

45. Serán independientes del objeto a que se contrae el presente Modelo de Utilidad, la forma, dimensiones y materiales empleados para la fabricación de la pinza, siempre que con ello permanezca inalterada la esencialidad de la idea que es la que se resume y concreta en los términos de la siguiente

N O T A

50. Se declaran de utilidad y novedad para todo el territorio español, las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

55. 1.- Pinza para terrones de azúcar, cubitos de hielo y artículos de pastelería en general, que se caracteriza esencialmente por consistir en un mango metálico tubular, dotado por un extremo de un par de aletas prensoras elásticas, cuya posición estable es la de apertura en ángulo capaz para la correcta aprehensión de los distintos productos, llevando por su parte estas aletas sendos orificios colisos longitudinales centrados, en los cuales quedan alojadas y bloqueadas las dos respectivas gargantas-guía extremas de un corto tirante transversal unido perpendicularmente a su vez, por su punto medio, a un vástago ubicado dentro del mango tubular, el cual sobresale por el extremo opuesto de éste en adecuada forma para ser pulsado u oprimido manualmente, a cuyo efecto su desplazamiento hace avanzar frontalmente a dicho tirante entre los colisos, originando el oportuno acercamiento mútuo y cierre de las aletas prensoras para el aprisionado del terrón o similar.

70. 2.- Pinza para terrones de azúcar, cubitos de hielo y artículos de pastelería en general, según la reivindicación anterior, caracterizada también porque la indispensable apertura de aletas para soltar el producto, comporta el retroceso del tirante y por



75. consiguiente del vástago, lo que se consigue automáticamente al cesar la pulsación del mismo, gracias a un muelle retráctil alojado dentro del mango alrededor de aquél y bloqueado por una funda convenientemente intercalada que impide su desprendimiento, coadyuvando a dicho retroceso la propia distensión de las aletas prensoras, que por su parte tienden a relegar hacia atrás el tirante para ocupar su posición abierta.

80. 3.- Pinza para terrones de azúcar, cubitos de hielo y artículos de pastelería en general, según la reivindicación primera, caracterizada finalmente porque los extremos del vástago y del mango del utensilio, presentan respectivamente una testa y un resalte adecuados para efectuar el correcto apoyo y colocación de los dedos encargados de realizar la pulsación.

85...

4.- PINZA PARA TERRONES DE AZÚCAR, CUBITOS DE HIELO Y ARTÍCULOS DE PASTELERÍA EN GENERAL".

90.

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y una lámina de dibujos que la ilustra.

Madrid, 4 de marzo de 1971

P.A.

