

169096

169096

P - 4025.-

File 4132 - Chi. 65.-



MAR. 1945

-2 MAR. 1945

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de MILDRED STARR BALL, de nacionalidad norteamericana, residente en 1510 Beverly Drive, Visalia, California, Estados Unidos de América, por:

"UN DISPOSITIVO PARA RELLENAR CON
PIMIENTO O PRODUCTOS ANALOGOS".-

=====

18



AR. 1945

1 6 9 0 9 6

El presente invento se refiere a un utensilio o herramienta que es de utilidad para hacer el relleno con varios productos, tales como por ejemplo, aceitunas con pimientos.

5 En la actualidad, lo que se acostumbra es rellenar las aceitunas a mano con pimiento. Esto exige el que se corte primeramente el pimiento al tamaño necesario y doblarlo después a mano e insertarlo luego en la cavidad formada en la aceituna. Esta operación requiere mano de obra experta, puesto que hay que tener cuidado al hacer el relleno, de lo contrario la aceituna rellena ofrecerá mala apariencia dando por resultado que
10 afecte su facilidad de venta.

El presente invento se presta para cortar el pimiento a un largo dado, doblarlo e insertar el mismo en la cavidad formada en la aceituna. Con el empleo del dispositivo de la invención, se ha hallado que se aumenta la producción de aceitunas rellenas de un 50 a un 100% sobre el método de rellenarlas a mano conocido. Se logra una economía de tiempo siempre que
15 el pimiento esté más blando que lo normal, lo cual hace su manipulación por el método a mano extremadamente difícil y poco práctico. La blandura del pimiento no ofrece ningún problema
20 al emplearse el dispositivo del presente invento.

Con el empleo del presente invento, una aceituna rellena ofrece una apariencia mejorada, puesto que todos los pedazos o trozos de pimiento se doblan sin partirse. En este sentido,
25 se deberá mencionar que después que se ha abierto la cavidad en la aceituna, se acostumbra doblar una tajada de pimiento de manera que la superficie suave de dicha tajada quede hacia afuera y se insertan los extremos de la tajada en la cavidad de la aceituna con el doblez visible en la entrada de la cavidad.

30 Otro objeto del invento es el de proporcionar un dispositivo que sirva para rellenar aceitunas con rapidez. Con referencia a este objeto, se deberá indicar que en el relleno de aceitunas a mano, el costo únicamente del trabajo es de 90 cen-



945

1 69096

35 tavos aproximadamente por galón de aceitunas, mientras que con
el empleo del presente invento, según comprobación actual, el
costo se ha reducido a 40 centavos por galón, lo cual represen-
ta en el costo del trabajo, una diferencia de \$25.00 por barril.
De ordinario, un trabajador exige varios meses para llegar a
la producción máxima empleando el método de rellenar a mano,
40 mientras que empleando el presente invento en unas cuantas se-
manas de práctica se convertirá en un operario experto. En
las condiciones que actualmente existen, éste es un factor im-
portante debido al aumento de proporción en la producción del
trabajo.

45 El dispositivo del presente invento es sanitario porque
no se emplean las manos para cortar el pimiento con las uñas,
según se hace en el trabajo manual, ni se emplean los dedos
para introducir el pimiento en la cavidad formada en la acei-
tuna.

50 El invento es de estructura sencilla, eficaz en su fun-
cionamiento y de bajo costo en su fabricación.

Teniendo en cuenta los objetos arriba mencionados y otros
más, el invento consiste en una disposición, formación, cons-
trucción, y combinación de piezas u órganos, miembros y carac-
55 terísticas, todos los cuales se muestran en cierta forma de
proceder en los dibujos que se acompañan, descritos general-
mente y expuestos más particularmente en las reivindicaciones.

En los dibujos:

60 La figura 1 es un alzado lateral del dispositivo de la
invención;

La figura 2 es una vista longitudinal en sección del dis-
positivo en la figura 1, mostrando ciertos elementos cambiados
de posición;

65 La figura 3 es una vista en sección transversal, fragmen-
taria agrandada, mostrando los elementos del invento desempe-



1945 1 6 9 0 9 6

haciendo la función de doblar la tajada o trozo de pimiento;

La figura 4 es una vista semejante a la de la figura 3 estando la tajada de pimiento completamente doblada; y

La figura 5 es una vista en planta del fondo del dispositivo en la figura 1.

Haciendo referencia a los dibujos, en las figuras 1, 2 y 5 se representa el utensilio mejorado para cortar, doblar y rellenar material, tal como pimiento e incluye un par de agarraderas 1 y 2 engoznadas en el punto indicado con el número 3, y un émbolo 4 sostenido por las agarraderas 1 y 2 de movimiento con relación a las mismas.

Las agarraderas son diferentes en cuanto a su estructura. La agarradera 1 lleva un rebajo o ranura en el punto indicado con el número 5 en una porción de su longitud entre las zonas marcadas con los números 6 y 7 y va provista de un par de aletas 8 y 9 que forman las extensiones de las paredes que confinan el rebajo 5. La porción 10 va provista de perforaciones 11 y 12 que corresponden según el eje y dicha agarradera va provista de modo semejante de una argolla 13 para accionarse con los dedos. Un émbolo 14 lleva su vástago 15 atravesado por las perforaciones 11 y 12 y que termina en el botón 16. Un muelle helicoidal 17 circunda el vástago y va colocado entre el taladro 12 con un extremo del mismo conectado al botón 16.

Las aletas 8 y 9 van sensiblemente paralelas y van provistas de una plancha extrema de conexión 18. Esta pieza extrema se agranda en el número 19 y va provista de un taladro roscado 20 para recibir los tornillos 21. Se notará que los bordes inferiores de las aletas están espaciados hacia arriba de la zona 7 de la agarradera, y que la zona 7 va provista de un filo de cuchilla 22.

La agarradera 2 tiene una porción 23 colocada entre las aletas 8 y 9 y esta porción está formada con una ranura 24



100

105

semicilíndrica. La agarradera 2 es de estructura curvada y es de tal forma que la ranura semicilíndrica 24 forma con la ranura 5 un curso o trayecto circular para guiar el émbolo en su movimiento descendente cuando se cierran las agarraderas, según se representa en la figura 2. La agarradera 2 va provista de un borde cortante 25 y de una argolla 25 para accionarla con un dedo. Un muelle helicoidal 27 va dispuesto entre las dos agarraderas, para abrirlas según se ilustra en las figuras 1 y 2. La separación relativa de las agarraderas se regula por medio del tornillo 21, estando conectado el tornillo con la parta de atrás de la agarradera 2.

110

115

Ambas agarraderas van provistas de presillas de muelle 28 y 29. Las presillas de muelle, en cada caso, constituyen muelles en forma de hojas estrechas alargadas que se prestan para pasarlas por una abertura adyacente al borde cortante de cada agarradera y colocarlas dentro de los confines de la ranura de cada agarradera (véanse las figuras 3 y 4 según se indica con los números 30 y 31).

El funcionamiento, los usos y ventajas del invento son los siguientes:

120

125

130

Primeramente se corta el pimiento en tajadas o trozos del ancho conveniente y se colocan con el lado del pellejo suave hacia arriba sobre una superficie de sostén o mesa, tal como la que se representa con el número 32 en las diferentes figuras. Si la tajada tuviese que ser de cierto largo, se le dará vueltas al tornillo 21 para regular el grado de separación entre las agarraderas, con lo cual se podrá cortar fácilmente la tajada comprimiendo hacia abajo las agarraderas, las cuales harán que los bordes cortantes 22 y 25 de las mismas separen un pedazo de la tajada. El dedo pulgar del operario se pasa por la argolla 26 y el índice a través de la argolla 13. Los extremos de las presillas de muelle 28 y 29 penetrarán la tajada de pimiento de modo que cuando se cierren las



1945

1 6 9 0 9 6

135 agarraderas, se doblará el pimiento de la manera que se representa en las figuras 3 y 4. Se sostiene con la mano izquierda la aceituna con la cavidad en alineación con los extremos de las agarraderas cerradas, y una vez hecho esto el dedo índice deprime el botón del émbolo y empuja el pimiento dentro de la cavidad de la aceituna, y al dejar en libertad el botón, esto tira del émbolo y se abren de nuevo las agarraderas bajo la influencia del muelle 27. Los extremos de las agarraderas no se levantan hacia arriba durante la operación de doblar la

140 tajada de pimiento, sino que se dejan desviar sobre la superficie de la mesa 32. Durante este movimiento, las presillas de muelle sostienen los extremos del pimiento contra la superficie de la tabla, asegurando con ello durante un movimiento continuo de las agarraderas el que se doble el pimiento de la

145 manera que se representa en las figuras 3 y 4.

Con el invento que se acaba de describir se logran todos los objetos que hasta aquí se han expuesto, y en la práctica, el dispositivo se puede construir de cualquier material a propósito, si bien se prefiere el acero inoxidable desde el

150 punto de vista sanitario.



REIVINDICACIONES

- 155 1. En un dispositivo de la índole descrita, un par de agarraderas engoznadas, y un émbolo que va sostenido por una de dichas agarraderas de modo que pueda moverse entre dichas agarraderas cuando se cierran las agarraderas.
- 160 2. En un dispositivo de la índole descrita, un par de agarraderas engoznadas, cada agarradera provista de una ranura semicilíndrica, un émbolo sostenido por una de dichas agarraderas y que se presta para ser movido dentro de las ranuras semicilíndricas cuando se cierran las agarraderas.
- 165 3. Un dispositivo para cortar y doblar tajadas de pimienta o productos análogos, que incluye un par de agarraderas engoznadas estando formado el canto extremo de cada agarradera con un borde cortante, medios para regular la separación entre las agarraderas para cortar la tajada de pimienta del largo deseado con los bordes cortantes de la agarradera, y medios dispuestos en cada agarradera para sostener la tajada de pimienta por sus extremos durante el movimiento de cierre de las agarraderas para doblar la tajada de pimienta.
- 170 4. Un dispositivo para cortar y doblar tajadas de pimienta o productos análogos, que incluye un par de agarraderas engoznadas, estando formado el canto extremo de cada agarradera con un borde cortante, medios para regular la separación entre las agarraderas para cortar la tajada de pimienta del largo deseado con los bordes cortantes de la agarradera, medios dispuestos en cada agarradera para sostener la tajada de pimienta por sus extremos o puntas durante el movimiento de cierre de las agarraderas para doblar la tajada de pimienta, y un émbolo sostenido por una de dichas agarraderas que encaje
- 175 entre dichas agarraderas para desalojar de entre las agarraderas la tajada de pimienta doblada.
- 180 5. Un dispositivo para doblar un producto alimenticio,



1 6 9 0 9 6

185

que incluye un par de agarraderas engoznadas, una presilla de muelle para cada agarradera, provista cada presilla de muelle de un extremo de enganche para que encaje con el producto alimenticio colocado entre las agarraderas y para sostener las puntas del producto alimenticio según se cierran las agarraderas para doblar el producto alimenticio entre ese punto.

190

6. Un dispositivo para doblar un producto alimenticio, tal como una tajada de pimiento, que incluye un par de agarraderas engoznadas, y medios flexibles dispuestos en cada uno de los extremos de las agarraderas para el enganche del producto alimenticio entre las agarraderas de modo que lo pueda dejar en libertad.

195

7. Un dispositivo para doblar un producto alimenticio, que incluye un par de agarraderas engoznadas, estando formadas dichas agarraderas con ramuras complementarias alargadas que se prestan al cerrarse las agarraderas, para formar un trayecto o curso entre ellas para recibir y confinar el producto alimenticio.

200

205

8. Un dispositivo para doblar un producto alimenticio, tal como una tajada de pimiento, que incluye un par de agarraderas engoznadas, estando provista cada agarradera de una presilla de muelle alargada que tiene un extremo de enganche para encajar con el producto alimenticio colocado entre las agarraderas para sostener de este modo las puntas del producto alimenticio para que no se muevan durante el plegado del producto alimenticio entre las agarraderas según se cierran las agarraderas y para dejar en libertad el producto alimenticio cuando se haya doblado por completo.

210

69096 -2



45

9. Un dispositivo para rellenar con pimienta o productos análogos.

215 Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y con los fines que se han especificado.

Esta memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, - 2 MAR. 1945
P. A.

Alberto de Eizaburu

Por Poder



Fig. 1

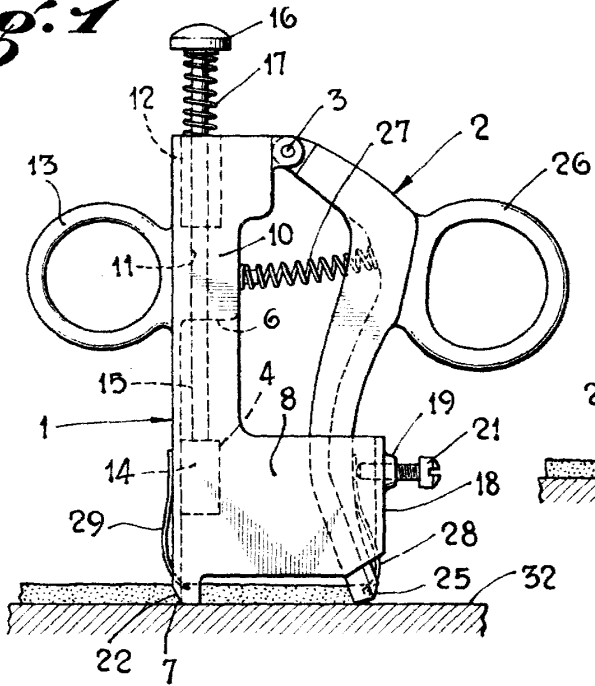


Fig. 3

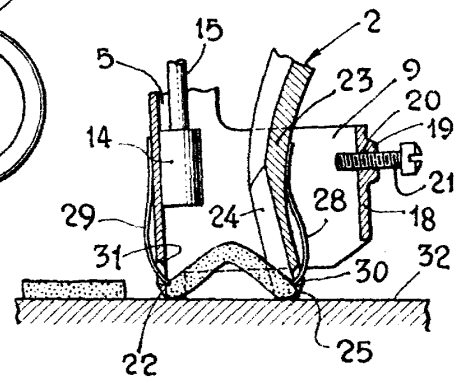


Fig. 4

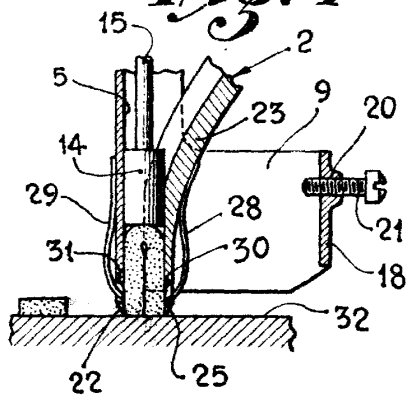


Fig. 2

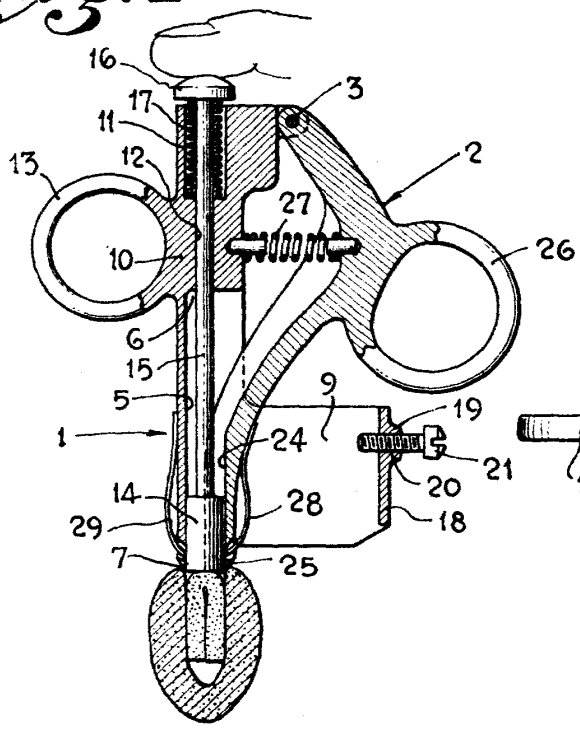
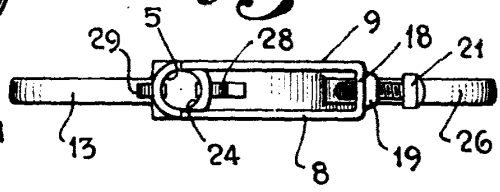


Fig. 5



Youn