

185127



1948

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

185127

Memoria Descriptiva

Correspondiente a una patente de introducción que por diez años, para toda España y sus Colonias se solicita a favor de DON ANTONIO COLL, domiciliado en Barcelona, Almogávares 187, por una MÁQUINA PARA CORTAR VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS.

El objeto de esta solicitud de patente de introducción, la constituye una máquina para cortar verduras, frutas y hortalizas, superando en muchos conceptos al uso de cuchillos y tijeras. La indestructibilidad perfecta de sus cuchillas permiten la duración de los elementos cortantes, aparte de dar siempre y mantener un aspecto nuevo.

Otra de sus muchas ventajas sobre el uso de cuchillos y cualquier otro elemento cortante, es la de que con esta máquina se pueden hacer los cortes y las anchuras de lo que se pretende cortar, más o menos de una misma anchura y longitud, ventaja que se experimenta enseguida, como por ejemplo en el corte de patatas para freír, ya sean en la forma transversal, ya en la longitudinal.

Los dibujos que unidos a la presente memoria se acompañan, pueden dar una idea clarísima del manejo y propiedades técnicas de esta máquina. Su manejo es sumamente rudimentario, aun-



185127

que el inventor ha sido agíl al aprovechar la acción de un muelle a compresión central que permite que las tres cuchillas corten a la vez y al mismo tiempo al dejar de presionar dicho muelle la central vuelva a su primitiva posición, o sea más adelante que las laterales. Basta pues, después de haber colocado el alimento que se desea cortar o triturar bajo las cuchillas, apretar por el mismo mango que lleva en su parte superior y en sentido de hacia-abajo para que, la cuchilla central se introduzca en el alimento a partir, y al mismo tiempo gracias a la acción del muelle, de paso a las cuchillas laterales para que a su vez actuen. Repitiendo la operación cuantas veces se desee, pues el mismo muelle hace volver el aparato a su posición primitiva, se consigue el corte o trituración del producto de que se trate.

Su montaje y construcción es sencillo. Los montantes laterales son flejes de hierro unidos por su extremo debajo del mango de madera y por la parte inferior por unos roblones, a las cuchillas laterales. Las dos piezas guías-soportes interiores son también dos flejes de hierro cortados a prensa y que sirven para sostener el conjunto. El muelle central de hilo de acero, va guiado por dos planchitas sobrepuestas. La unión de los dos montantes con las cuchillas se hace por medio de otras dos planchitas de fleje de hierro a las cuales las atraviesa un roblón. Las cuchillas en número de tres que integran la máquina son las que tienen más importancia para el éxito de la misma, pues la duración de las cuchillas, su afilado, y el dar con el acero inoxidable requerido es cuestión primordial.

El orden de las piezas que constituyen la máquina con relación al plano adjunto es el siguiente: Uno (1) el mango, (2) muelle, (3) montante, (4) cuchillas, (5) soporte-guía superior, (6) arandela tope muelle (7) Soporte-guía inferior (8) porta-cuchilla central (9) pieza unión y (10) roblón.



946

85127

N O T A

50 Descrita que queda la aptente se considera que su objeto debe de recaer sobre las siguientes

Reivindicaciones

55 Primera.- UNA MAQUINA PARA CORTAR VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS caracterizada por el acoplamiento de dos montantes laterales unidos por su extremo debajo de un mango de madera y por su parte inferior por unos roblones a dos cuchillas laterales.

60 Segunda.- UNA MAQUINA PARA CORTAR VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS caracterizada por la reivindicación primera y por llevar dispuesta dos piezas guías-soportes interiores que sirven para sostener el conjunto, así como un muelle central de hilo de acero guiado por dos planchitas sobrepuestas.

65 Tercera.- UNA MAQUINA PARA CORTAR VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS caracterizada por las reivindicaciones anteriores y por que la unión de los montantes con las cuchillas se hace por medio de otras dos plaquitas a las cuales atraviesa un roblón.

70 Cuarta.- UNA MAQUINA PARA CORTAR VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS caracterizada por las reivindicaciones anteriores y por que la acción del muelle central ya reseñado permite que las tres cuchillas corten a la vez y al mismo tiempo al dejar de presionar dicho muelle la cuchilla central vuelva a su primitiva posición, o sea más adelantada que las laterales.

75 Quinta.- UNA MAQUINA PARA CORTAR VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS.

Tal y como queda descrito en la presente memoria que consta de tres hojas mecanografiadas escritas por una sola cara y plano que unido a la misma se acompaña.

Madrid, 4 de Septiembre de 1948.

JUAN DEL VALLE
P. P.



185127

185127

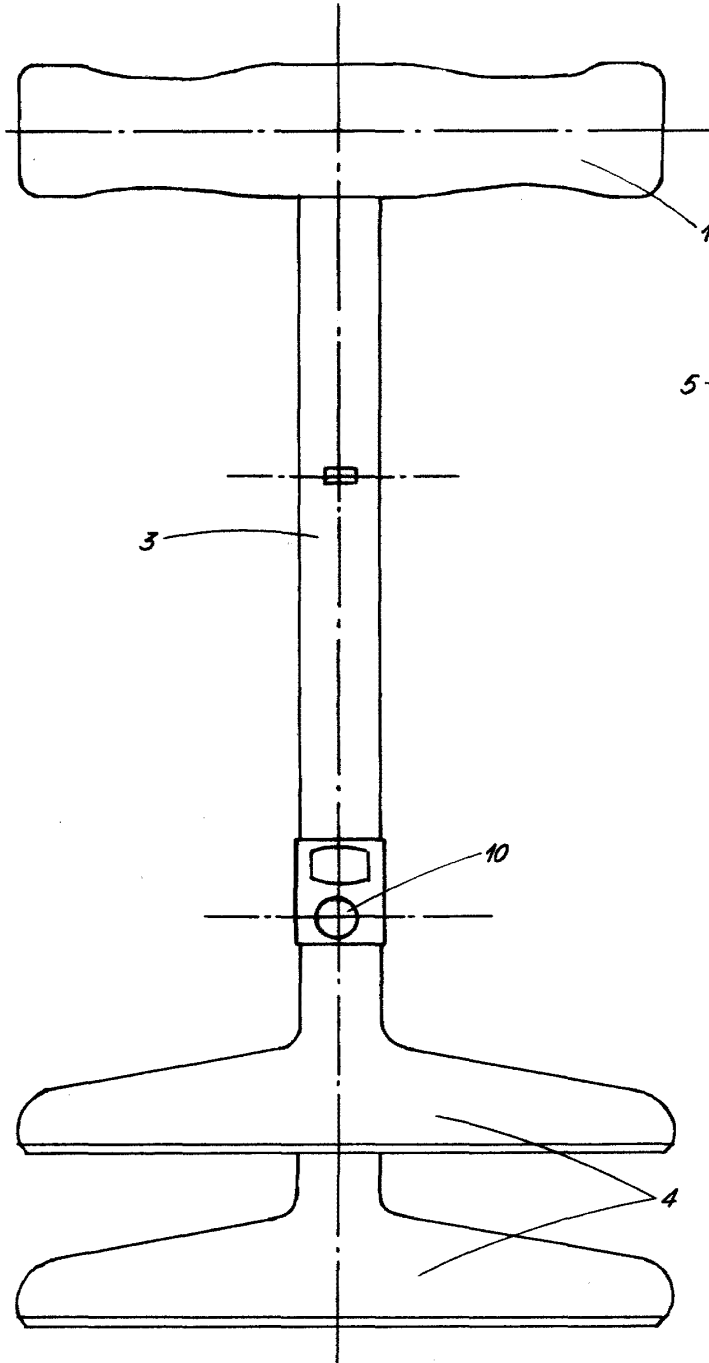


FIGURA 1.

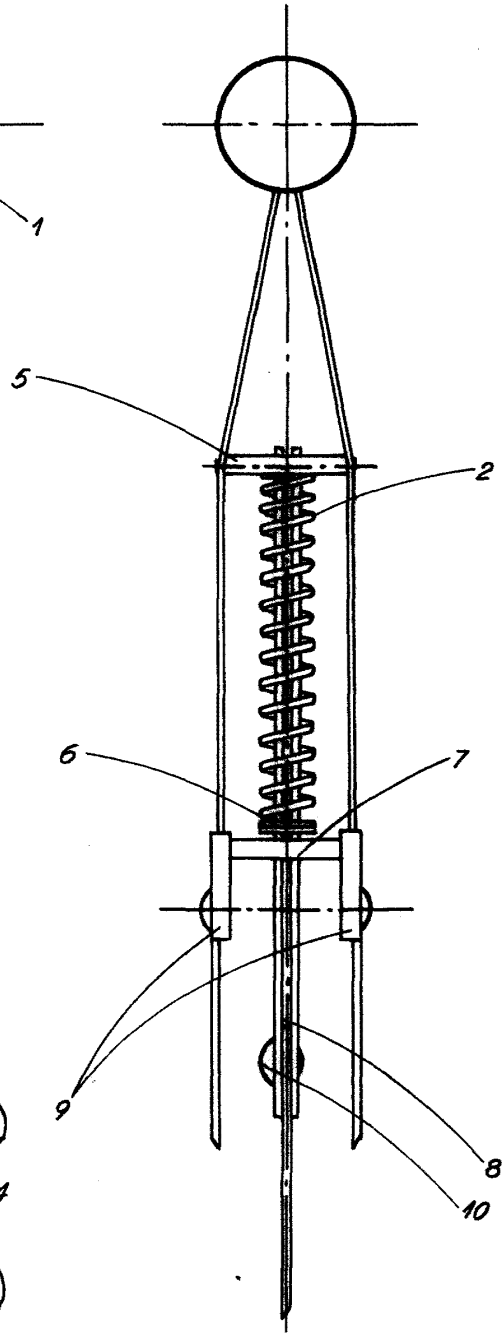


FIGURA 2.

Madrid 3 Septiembre 1948

Escala variable