

16-6-75

191205



MEMORIA DESCRIPTIVA

del Modelo de Utilidad, cuyo registro se solicita, por 20 años, a favor de D. Francisco PEREZ GUIU, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Padilla, nº. 323, por: "UN RALLADOR PERFECCIONADO PARA FRUTAS Y HORTALIZAS".

5 El presente Modelo de Utilidad se refiere a un rallador perfeccionado para frutas y hortalizas, que presenta las ventajas respecto a las conocidas de que el usuario no sostiene manualmente la fruta u hortaliza a rallar ya que queda en el interior de una caperuza, con lo cual se evita el riesgo de lesionarse las manos lo que ocurre precisamente con los ralladores conocidos, especialmente al disminuir el tamaño del producto que se ralla.

10 El rallador está constituido por un manguito cilíndrico con doble cuerpo como complemento fijo y una caperuza con prolongación cilíndrica como elemento móvil.



El doble cuerpo está formado por dos elementos cilíndricos concentricos, de los cuales el interior queda cerrado por uno de sus extremos por el disco fijo de rallado, mientras que el espacio que queda entre la superficie interior del cuerpo interior cilíndrico y la superficie interior del cuerpo externo, sirve para enchufar el cuerpo tubular inferior del elemento móvil del rallador. El disco fijo de rallado lleva una serie de cuchillas y unos orificios uniformemente distribuidos.

El elemento móvil del rallador tiene la parte superior en forma de caperuza, cuyo borde se prolonga con el cuerpo cilíndrico que se enchufa en el espacio anular del doble cuerpo del elemento fijo.

En el interior de la caperuza y a la altura de la iniciación del cuerpo cilíndrico de enchufe, está sujeto con tornillos un disco con cuchillas salientes que, al comprimir el elemento a rallar sobre el disco de rallado, permite efectuar la operación por la acción combinada de la compresión y rotación de la caperuza móvil respecto al elemento fijo. El enchufe telescópico del saliente cilíndrico de la caperuza en el espacio anular va aumentando a medida que disminuye el volumen del elemento a rallar, y la actuación manual del usuario en la superficie exterior de la cazoleta le evita todo riesgo. El producto rallado pasa a través de los orificios del disco de la parte fija.

En la hoja gráfica adjunta y a título de ejemplo, se representa un caso de realización práctica del rallador perfeccionado para frutas y hortalizas, objeto del presente Modelo de Utilidad.

La figura 1 muestra la vista en planta inferior de la caperuza móvil del rallador.

La figura 2 es una vista en semicorte del conjunto del rallador. La figura 3 es una vista en planta del disco fijo para el



rallado desmontado del manguito cilíndrico de doble cuerpo con
céntrico, cuyo corte según el plano horizontal señalado en la
45 figura -2- se ve en^{la} planta de la figura 4.

Siguiendo los dibujos se advierte el disco móvil -1-, que
tiene una serie de salientes en forma de cuchillas triangula-
res -2- para efectuar la función de sujeción y rallado de la
hortaliza que se comprime entre la cara inferior de este dis-
50 co y la superior del disco fijo -3-, asimismo con cuchillas sa-
lientes -4-. El disco está fijo por tornillos -5- en pestañas
salientes -6- del borde del casquete -7- cuya forma permite la
fácil sujeción manual. A continuación de las pestañas -6-, los
bordes de la caperuza continúan según un manguito cilíndrico
55 -8- que se enchufa en el espacio que queda entre las envolven-
tes concéntricas cilíndricas -9- y -10- de la pieza fija. Estas
envolventes quedan unidas en algunos de sus puntos inferiores
por unos puentes -11-. Este enchufe telescópico permite variar
la distancia entre los discos con cuchillas -1- y -3- de acuer-
60 do con la disminución de dimensiones del producto a rallar com-
prendido entre ambos discos. El rallado se consigue por la ro-
tación relativa de la caperuza -7- y por tanto del disco -1-
respecto al disco -3-, y el producto desgarrado por la acción
combinada de las cuchillas de los discos atraviesa los orifi-
65 cios -12- practicados uniformemente en el disco -3- pasando por
la cavidad cilíndrica -13-, interior de la envolvente -10-, y
recogiéndose en un recipiente adecuado a la salida de la boca
inferior -14-.

El disco -3- es desmontable con lo que se facilita su lava-
70 do y se une mediante tornillos de cabeza -15- a los salientes
interiores -16- de la parte superior del cilindro -10-.

Se fabricará el rallador perfeccionado con los materiales



75 apropiados a sus elementos componentes, pudiendo variar su forma, acabado, dimensiones y cuantos detalles no alteren, cambien o modifiquen su esencialidad.

----- NOTA -----

Se reivindica:

80 1ª.- Un rallador perfeccionado para frutas y hortalizas, caracterizado por estar constituido por un manguito cilíndrico con doble cuerpo como elemento fijo, y una caperuza con prolongación cilíndrica como elemento móvil. El doble cuerpo esta formado por dos elementos cilíndricos concéntricos, de los cuales el interior queda cerrado por un extremo por el disco fijo de rallado, mientras que el espacio que queda entre la superficie exterior del cuerpo interior cilíndrico y la super-
85 ficie interior del cuerpo externo, sirve para enchufar el cuerpo tubular inferior del elemento móvil del rallador. El disco fijo de rallado lleva una serie de cuchillas y unos orificios uniformemente distribuidos.

90 2ª.- Un rallador perfeccionado para frutas y hortalizas, según la primera reivindicación, caracterizado porque el elemento móvil del rallador tiene la parte superior en forma de caperuza, cuyo borde se prolonga con el cuerpo cilíndrico que se enchufa en el espacio anular del doble cuerpo del elemento fijo. En el interior de la caperuza y a la altura de la iniciación del cuerpo cilíndrico de enchufe, está sujeto con tornillos un disco con cuchillas salientes que al comprimir el
95 elemento a rallar sobre el disco de rallado, permite efectuar la operación por la acción combinada de la compresión y rotación de la caperuza móvil respecto al elemento fijo. El enchufe



100

telescópico del saliente cilíndrico de la caperuza en el espacio anular, va aumentando a medida que disminuye el volumen del elemento a rallar, y la actuación manual del usuario en la superficie exterior de la cazoleta le evita todo riesgo. El producto rallado pasa a través de los orificios del disco de la parte fija.

105

106

3º.- Un rallador perfeccionado para frutas y hortalizas. Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas foliadas y escritas por una sóla cara.

Barcelona, 25 de Abril de 1.973

P.A.

M. LLORT



FIG. 1

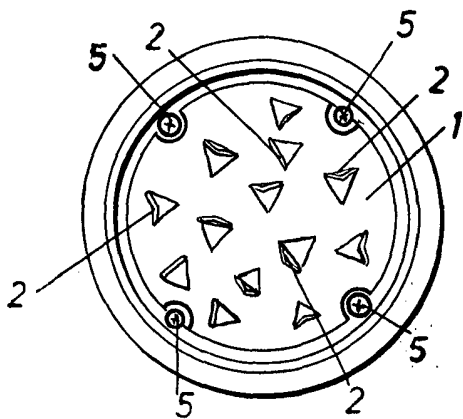


FIG. 3

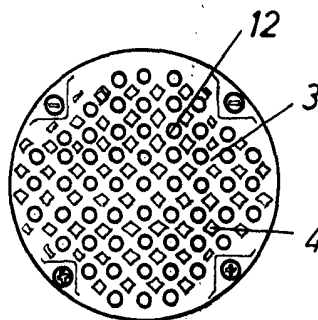


FIG. 2

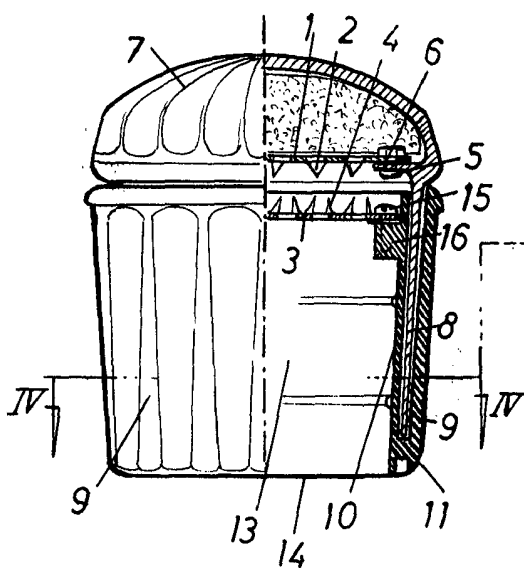
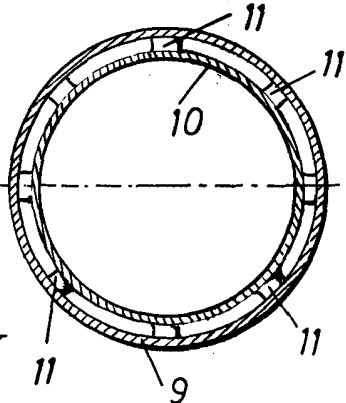


FIG. 4



BARCELONA 25 DE Abril DE 1913

P. A.

M. LLORT

ESCALA VARIABLE.