

209084



F. e. 25-6-1976  
Int. EP. A475

## MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un.....

### MODELO DE UTILIDAD.

SOLICITANTE: D. PEDRO GONZALEZ LLORENTE, de  
nacionalidad española.

RESIDENCIA: Genaro Oraá, 11 -SANTURCE-

(Vizcaya).

ENUNCIADO: "AGITADOR DE SALSAS DE GUIADOS  
Y SIMILARES, PERFECCIONADO".

Prioridad: Patente..... n.º ..... del .....

209084



1

La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad, de acuerdo con la vigente Legislación, que, como el enunciado indica, se trata de "AGITADOR DE SALSAS DE GUISADOS Y SIMILARES, PERFECCIONADO".

5

10

Ciertas salsas de guisados, como se sabe necesitan una agitación constante por parte del cocinero para que el guisado reúna las características especiales deseadas.

15

También es sabido que la agitación normal es de vaivén y que tradicionalmente se provoca este movimiento manualmente, lo cual no deja por ello de ser cansado e incomodo sobre todo si como en ciertas salsas el tiempo de agitación ha de ser prolongado.

20

Para evitar estas incomodidades innecesarias se ha ideado el agitador de salsas que preconizamos en este modelo.

25

Consiste en un cajón que lleva un eje vertical, accionado por motor, que lleva en su extremo superior una cazoleta con una resistencia para soporte de la cazuela con la salsa a agitar.

30

Una rueda de una polea reductora mueve a través de un mecanismo de manivela y balancín al citado eje, en movimiento de vaivén que se manifiesta en la citada cazoleta con la resistencia para agitar y calentar a cualquier salsa.

Regulando el brazo de la manivela se puede regular la agitación, haciéndola más o menos acentuada.



1

Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

5

La figura 1 es la vista en alzado seccionada del agitador de salsas.

La figura 2 es la correspondiente vista en planta del agitador de salsas.

10

La figura 3 es una sección de la cazoleta portadora de la resistencia de calentamiento.

En ellas se anotan las siguientes particularidades:

15

1.-Eje giratorio vertical.

2.-Cajón.

3.-Brazo soporte.

4.-Cazoleta.

5.-Ranura.

6.-Resistencia de calentamiento.

20

7.-Motor.

8 y 9.-Poleas reductoras.

10.-Radio-manivela.

11.-Biela.

12.-Balancín.

25

13.-Fondo del cajón (2).

14.-Rodamientos.

30

Entre el fondo (13) del cajón (2) y un brazo soporte (3) va montado sobre rodamientos (14) el eje giratorio vertical (1) que en su extremo superior lleva solidarizada la cazoleta (4) de apoyo y amarre de la cazuela



1

con la salsa a agitar. En esta cazoleta (4) se ha practica-  
do una ranura lateral (5) para posibilitar la instalación  
de la resistencia de calentamiento (6).

5

Dicho eje (1) recibe desde las poleas  
reductoras (8 y 9) el movimiento del motor (7), a través de  
un mecanismo de manivela y balancín.

10

Precisamente un radio (10) de la últi-  
ma polea reductora (9), se constituye en manivela que a tra-  
vés de la biela (11) mueve al balancín (12) sujeto al eje  
(1). Bastará con regular el brazo de manivela sobre el ra-  
dio (10) para conseguir diversas velocidades angulares de  
vaivén con el balancín (12).

15

Este movimiento de vaivén que se  
manifiesta en la cazoleta (4), hará factible de un modo contí-  
nuo la agitación de cualquier salsa.

20

Descrita suficientemente la naturale-  
za del invento, así como su realización industrial, sólo  
cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es po-  
sible introducir cambios de forma, materia y disposición en  
cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial  
del mismo.

25

El solicitante, al amparo de los Con-  
venios Internacionales sobre Propiedad Industrial se reser-  
va el derecho de extender esta demanda a los países extran-  
jeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad  
de la presente solicitud.

30

N O T A:

El Modelo de Utilidad que se solicita  
como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vi-  
gente Legislación, deberá recaer sobre "AGITADOR DE SALSAS

209084



1 DE GUISADOS Y SIMILARES, PERFECCIONADO", en todo de acuerdo con las siguientes,

REIVINDICACIONES:

5 1.-Agitador de salsas de guisados y similares, perfeccionado, caracterizado porque dentro de un bastidor soporte comprende a un eje vertical giratorio que, movido por un motor, lleva en su extremo superior una cazoleta con una resistencia para apoyo y calentamiento de la  
10 cazuela con la salsa a agitar, ligandose dicho eje a unas poleas reductoras del movimiento del motor, mediante un mecanismo de biela y balancín, el cual tiene sujeta a la biela a un punto de excentricidad regulable de la última polea reductora que así a la vez actúa de manivela, mientras que el balancín sujeto al eje vertical se encarga de transmitir un  
15 movimiento de vaivén regulado a la cazoleta que hará factible la agitación de todo tipo de salsas y similares.

2.-AGITADOR DE SALSAS DE GUISADOS Y SIMILARES, PERFECCIONADO.

20 Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

25

30

209084



1

Madrid, 14 ENE. 1975

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ - LAAYSA PINZON  
P.P.

5

10

15

20

25

30

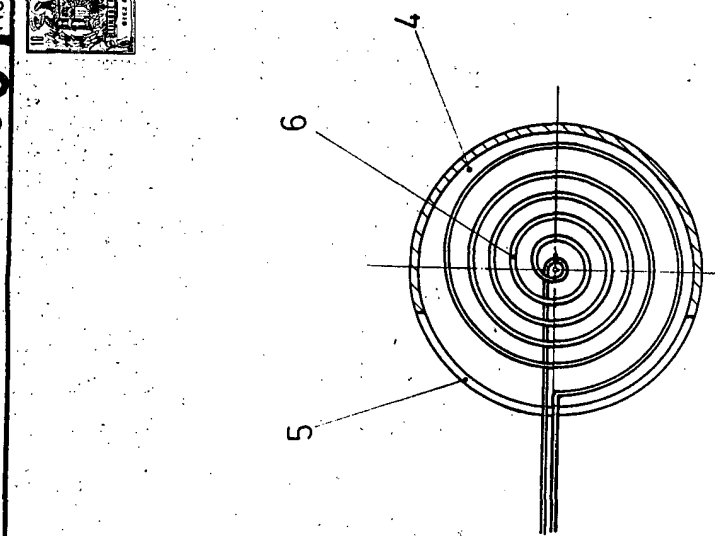


Fig.1

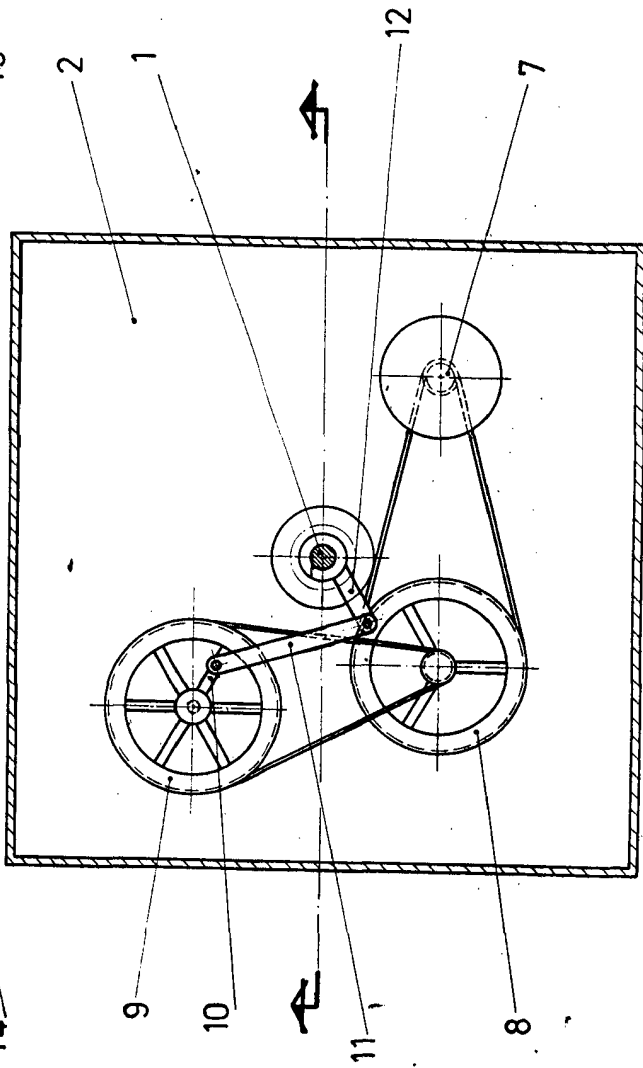


Fig.2

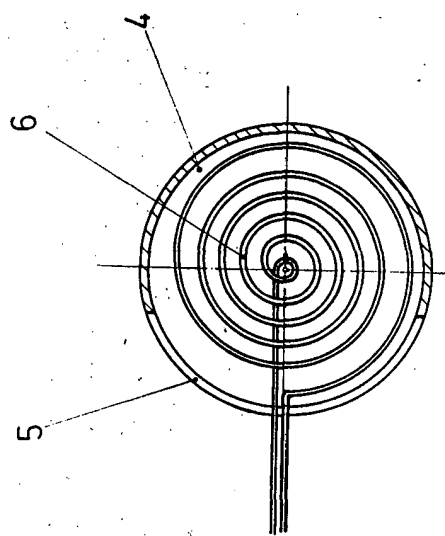


Fig.3

Escala variable  
 Madrid 14 ENE. 1975  
 El Agente Oficial  
 MIGUEL FERNANDEZ LOPEZ PINTON  
 P. P.