



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	Y
		21	221173		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			25 MAY. 1976		

221173
MODELO DE UTILIDAD



MAY. 1976

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A67D

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"DISPOSITIVO CORTADOR MANUAL, ESPECIALMENTE PARA ARTICULOS ALIMENTICIOS"

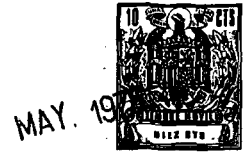
71	SOLICITANTE (S)
	Don Hermenegildo FARRE SORIANO y Don Liberto VILA SOLE

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	SABADELL (Barcelona), c/. Quevedo, 50 y c/. Buxeda, 27, respect.

72	INVENTOR (ES)
	D. Hermenegildo Farre Soriano y D. Liberto Vila Sola

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	Don Jaime COMAS CARRERAS



MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La presente patente de modelo de utilidad tiene por objeto garantizar a sus concesionarios la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva de un dispositivo cortador manual, especialmente para artículos alimenticios, cuya novedad radica en el hecho de estar formado por una parte fija donde se colocan los productos que se pretende cortar en rabanadas, tales como barras de pan, bloques de queso, embutidos, frutos de forma generalmente prismática o cilíndrica y mucho más larga que ancha, y otra parte móvil articulada por un extremo de aquel apoyo fijo, que, a modo de guillotina, realiza el corte del producto en porciones siempre iguales, cuyo espesor puede graduarse de antemano en función de un tope roscado debidamente situado entre ambos elementos fijo y móvil.

15. Consta el dispositivo cortador manual que se describe de una plataforma de madera o material similar, donde se sitúa el producto y que, al mismo tiempo, constituye la base del dispositivo, en la cual, por uno de sus extremos, se acopla, mediante tornillos de fijación, un soporte metálico al que, por su parte superior, se une, a través de un eje de articulación, el elemento móvil en forma de arco que soporta la cuchilla de corte y que, por el extremo opuesto al de articulación, posee un mango de accionamiento. En el citado soporte se distingue una espiga roscada que sobresale lateralmente por debajo del eje articulado, en la que se enrosca una pieza de palomilla, una de cuyas alas actúa de tope del producto a cortar, mientras que la otra se enlaza por una biela a un botón de articulación del elemento móvil, pudiéndose enroscar o desenroscar a voluntad según se desee un menor o mayor grueso de las porciones obtenidas.

25. Para la mejor comprensión de la presente memoria descrip

MAY



tiva, se acompaña una hoja de dibujos en los que, tan sólo a título de ejemplo y no limitativo, se representa un caso práctico de realización del objeto de este Modelo de Utilidad.

En dichos dibujos:

5. La Fig. 1 representa una vista lateral del dispositivo cortador manual, tomada por el lado de corte y con la cuchilla en posición de cierre.

La Fig. 2 muestra una vista lateral similar a la anterior, pero con la cuchilla de corte en posición abierta.
10. La Fig. 3 corresponde a un corte longitudinal del propio dispositivo cortador manual.

La Fig. 4 es una vista en planta del conjunto.

La Fig. 5 ofrece un detalle en sección del dispositivo visto por su lado de corte, cuando se halla en fase de trabajo.
15. En dichas figuras se representa por (1) a la plataforma de apoyo, constituida por dos planos situados en ángulo recto y con estrías longitudinales (2), que proporcionan un mejor emplazamiento del producto alimenticio (3) a cortar, descansando el conjunto por uno de sus extremos en el pie (4), ligeramente situado hacia el interior, mientras que, por el extremo opuesto, lo hace sobre el soporte (5), adosado al mismo canto de la plataforma (1) por mediación de tornillos. Dicho soporte (5) está conformado, en su mitad superior, por un sector circular, del que sobresale lateralmente el eje de articulación (6), el cual sirve de medio de enlace

25. del elemento móvil (7), en forma de arco que soporta la cuchilla de corte (8) y que, al ser manipulado mediante el mango de accionamiento (9), situado en la parte delantera del dispositivo, produce el descenso de la mencionada cuchilla (8) hasta su límite inferior, donde se interrumpe por el tope (10), que excede de la parte

30. delantera del soporte (5), en cuyo descenso corta al producto

MAY.



alimenticio (3), situado sobre la plataforma (1) y que sobresale de dicho soporte (5) a través de su abertura (11).

5. Para que el corte del producto alimenticio (3) pueda realizarse en porciones o rebanadas (12) del mismo grueso y que además este grueso pueda graduarse a voluntad, existe un tope de palomilla (13), que se rosca a la espiga (14), que va situada en la cara externa del soporte (5) y que puede separarse gradualmente respecto a la cuchilla de corte (8), actuando una de sus alas como limitador de salida del producto alimenticio (3), mientras que la otra ala se articula excéntricamente por (15) al botón (16) del eje (6) mediante la biela (17), que transmite un desplazamiento descendente a la mitad limitadora del tope de palomilla (13) a medida que desciende la cuchilla de corte (8), llegando a desaparecer por debajo del nivel de la plataforma de apoyo (1).
10. El tope de palomilla (13) se enlaza a la biela (17) por simple superposición del extremo perforado de ésta sobre el tetón (18) que aquel tope presenta por ambas alas, separándose manualmente (véase línea puntos Fig. 5) cuando ha de variarse el espesor de la rebanada (12), para lo cual debe hacerse girar sobre la espiga roscada (14) el mencionado tope de palomilla (13).
15. El tope de palomilla (13) se enlaza a la biela (17) por simple superposición del extremo perforado de ésta sobre el tetón (18) que aquel tope presenta por ambas alas, separándose manualmente (véase línea puntos Fig. 5) cuando ha de variarse el espesor de la rebanada (12), para lo cual debe hacerse girar sobre la espiga roscada (14) el mencionado tope de palomilla (13).
20. El tope de palomilla (13) se enlaza a la biela (17) por simple superposición del extremo perforado de ésta sobre el tetón (18) que aquel tope presenta por ambas alas, separándose manualmente (véase línea puntos Fig. 5) cuando ha de variarse el espesor de la rebanada (12), para lo cual debe hacerse girar sobre la espiga roscada (14) el mencionado tope de palomilla (13).

Se hace notar que la parte superior curvada del soporte (5) sirve auxiliariamente de guía de la cuchilla (8) cuando la misma se levanta mucho para cortar un cuerpo (3) de bastante sección, como ocurre con una barra de pan o con un embutido grueso.

25. Serán independientes del objeto que motiva este modelo de utilidad los materiales, formas y dimensiones de los elementos que se utilizan en la construcción del dispositivo cortador manual descrito, especialmente para artículos alimenticios, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

MAY



N O T A

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

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Mo
delo de Utilidad:

5. 1ª.-Dispositivo cortador manual, especialmente para ar-
tículos alimenticios, que se caracteriza esencialmente por el
hecho de estar constituido por una plataforma compuesta por dos
planos normalmente estriados, los cuales forman ángulo entre si
y en los que se apoya el producto alimenticio a cortar, platafor-
ma que descansa por un extremo sobre un pie, mientras que por el
10. extremo opuesto se apoya sobre un soporte solidario del canto de
la propia plataforma, apareciendo en la parte superior de este
mismo soporte un sector curvado de guía del que emerge un eje al
que se articula un elemento móvil configurado en arco, que sopor-
15. ta una cuchilla de corte y que se halla unido a un mango de ac-
cionamiento, siendo este elemento móvil el que mediante aquel
mango puede moverse angularmente hasta alcanzar, en su descenso
máximo a un tope fijo que aparece en la zona baja del aludido so-
porte.
20. 2ª.-Dispositivo cortador manual, especialmente para ar-
tículos alimenticios, según la reivindicación anterior, caracte-
rizado porque la salida del producto alimenticio a través de la
abertura del soporte, antes y durante el corte, se realiza de
forma regulada al existir un tope giratorio a modo de palomilla
25. roscada por su centro a una espiga situada en la cara externa
del soporte, por debajo del eje de articulación del elemento mó-
vil portador de la cuchilla, manteniéndose una de las alas de
aquel tope móvil enfrentada con la salida del producto alimenti-
cio y, por consiguiente, graduado el grueso de la rebanada a cor-
30. tar por la cuchilla, en tanto que la otra ala va articulada ex-



centricamente respecto al eje del porta-cuchillas mediante una biela que transmite los desplazamientos descendentes de dicha cuchilla a la citada ala del tope giratorio, que incluso en el final de carrera se llega a ocultar, pudiéndose fácilmente separar la biela de tal tope móvil para roscar o desenroscarse este último en la espiga donde se acopla cuando haya de variarse el grueso de las mencionadas rebanadas.

3ª.-DISPOSITIVO CORTADOR MANUAL, ESPECIALMENTE PARA ARTICULOS ALIMENTICIOS.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurran con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de una hoja de dibujos aclarativos.

Madrid, 25 mayo 1976

P. A.

Fig. 2

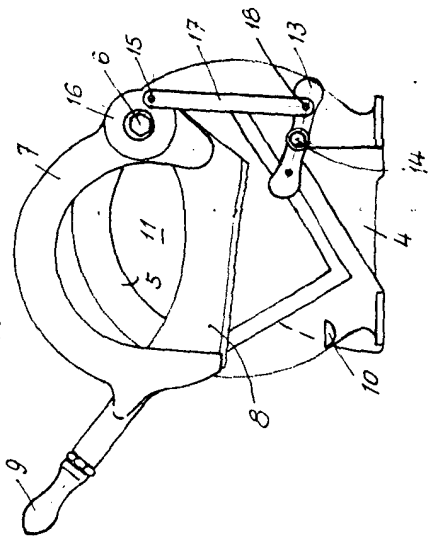


Fig. 1

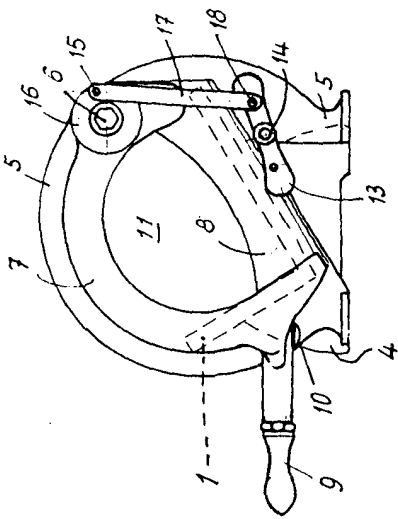


Fig. 3

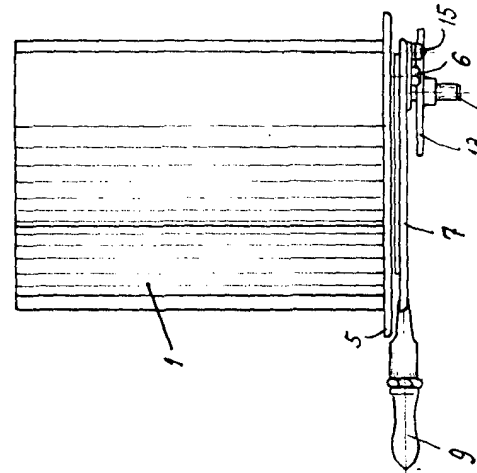
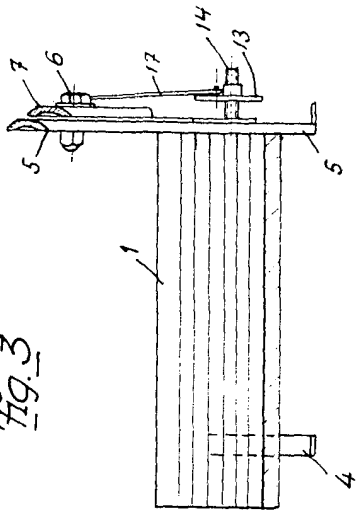


Fig. 4

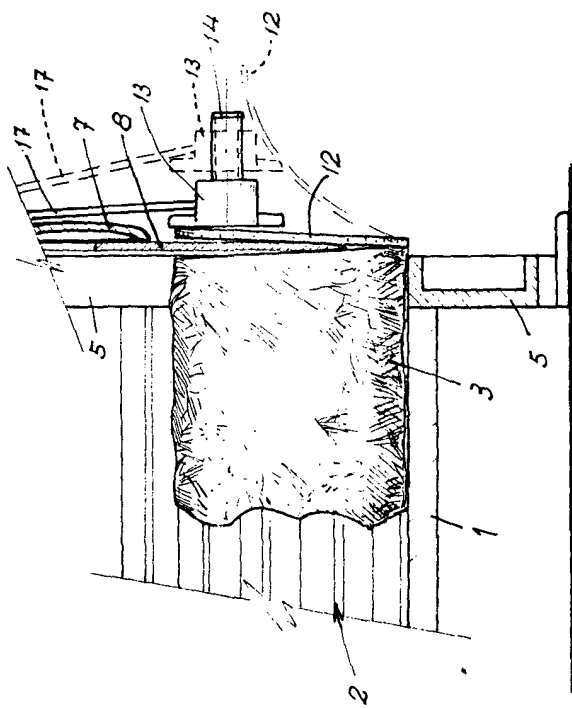


Fig. 5

Madrid, 25 Mayo 1976
P.A.