

(19) ES (11) NUMERO **224720** (10) Y  
 (21)  
 (22) FECHA DE PRESENTACION  
**26 NOV. 1976**



**MODELO DE UTILIDAD**

(30) PRIORIDADES:		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
Ser. 635.525	26 de Noviembre de 1.975	Norteamerica.
(47) FECHA DE PUBLICIDAD		(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
(54) TITULO DE LA INVENCIÓN		
Dispositivo cortador de alimentos.		
(72) SOLICITANTE		
DART INDUSTRIES INC., entidad norteamericana.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
residente en P.O.Box 3157 Terminal Annex, Los Angeles, California 90051, EE.UU. de A.		
(73) INVENTORES		
Jack V.Croyle, Robert H.C.M.Daenen.		
(74) AGENCIA		
(75) REPRESENTANTE		
D. Jaime Gomez-Acebo y Modet.		

El presente Modelo de Utilidad se refiere, generalmente, a un dispositivo mejorado para cortar alimentos, más en particular, del tipo que se usa cuando se desea picar, o desmenuzar, pequeñas cantidades de algún producto alimenticio. Por ejemplo, no es raro comprar una variedad de especias, tal como varas de canela, granos de pimienta, chiles, nueces moscada, ajo, y lo semejante, en forma entera y rallar pequeñas porciones de acuerdo con las propias necesidades inmediatas para condimentar el alimento apropiado. En vista del hecho que normalmente se requieren solamente cantidades muy pequeñas de tales condimentos, es inapropiado y a menudo incómodo el intentar usar, para lograr ese fin, el rallador de alimentos que se conoce comúnmente. En efecto, en la forma preferida de esta invención, se anticipa que el rallador o dispositivo cortador de alimentos, por sí mismo, será relativamente pequeño y que estará provisto con las cucharas o miembros como cangilón en cada extremo del mismo para proporcionar los receptáculos convenientes para la colección que permitirán al usuario conservar las cantidades apropiadas del producto rallado para usarse en el proceso de preparación del alimento.

5.  
10.  
15.  
20.  
25.  
30.

El presente Modelo de Utilidad, tiene como su objetivo principal, la provisión de un dispositivo cortador pequeño, que comprende, un miembro rallador principal y único que tenga salientes que se dirijan en forma opuesta, que se puedan usar para desmenuzar o rallar, eficazmente, verduras o productos de especias. Además, es un objetivo el proporcionar, como una parte integral y en cada extremo de la superficie ralladora, miembros como cangilones, o cucharas, que colectarán y conservarán, eficazmente, el producto rallado mientras se usa el implemento. Como se indicó antes, una ventaja principal en tal construcción es el proporcionar, al usuario, la capacidad de conservar y rallar sencilla y fácilmente pequeñas cantida-

des de especias, tal como varas de canela, granos de pimientas, chiles, nuez moscada, ajo, y lo semejante, en una forma que rápidamente demuestre la cantidad del producto que se ha rallado. Sin embargo, debe ser aparente que otras ventajas, tal como la sencillez en el uso y la comodidad en la manipulación, pueden ser igualmente importantes para el usuario bajo ciertas circunstancias específicas. Además, es obvio que se harán más aparentes las ventajas y características adicionales, de la invención, a partir de la siguiente referencia de descripción en los dibujos acompañantes que ilustran una modalidad específica, de la misma, como vía de ejemplo y en la que:

5. La figura 1, es una vista en perspectiva desde lo alto, del dispositivo cortador de alimentos, que muestra el lado sin canal, del mismo, con su miembro acompañante como cuchara;

15. La figura 2, es una vista en planta superior de tal dispositivo;

La figura 3, es una vista de frente del rallador que mira de derecha a izquierda a lo largo de la figura 2;

20. La figura 4, es una vista en elevación frontal del rallador;

La figura 5, es una vista de frente del mismo;

La figura 6, es una vista seccional transversal del rallador tomada a lo largo de las líneas 6-6 de la figura 5; y

25. La figura 7, es una vista seccional transversal tomada del rallador tomada a lo largo de las líneas 7-7 de la figura 2.

Refiriéndonos a los dibujos, en forma más específica, el número 10 designa el rallador total en miniatura como se puede ver en la figura 1. Tal rallador, o dispositivo 10 cortador de alimentos, incorpora, en el mismo, una superficie 12 ralladora principal que incluye una pluralidad de salientes 14 que sobresalen dirigidas

30.

En forma opuesta que se nivelan, un con respecto al otro, pero se alinean como es evidente también en las figuras 1 y 2. Nótese, en particular, que las mencionadas proyecciones 14 emanan desde ambos lados de la superficie 12 ralladora, de modo que, en efecto, se incorporan dos ralladores en una sola modalidad estructural. Asimismo, nótese que las mencionadas proyecciones 14 están formadas por una pluralidad de paredes 16 laterales sustancialmente verticales y una pared 18 superior sustancialmente plana. También debe ser aparante, a partir de las diversas figuras, y en particular las figuras 1 y 2, que estas proyecciones son paralelepípedos romboides, y las esquinas agudas, de los mismos, se alinean longitudinalmente a lo largo de la superficie ralladora. Esta alineación de los cantos proporciona las orillas cortadoras principales que estarán en contacto con los comestibles particulares que se mueven sobre las mismas para generar las partículas del producto picado o desmenuzado.

La superficie 12 ralladora principal, también incluye, como una parte integral de la misma, las extensiones 20 y 22, sustancialmente lisas, que sobresalen desde los extremos opuestos de la superficie. Estas extensiones respectivas, están opuestamente en ángulo desde el plano de la superficie 12 ralladora y cada una se divide en dos porciones 24 y 26, como se puede ver mejor en la figura 6. Cada porción 24 y 26 respectiva, es de tamaño aproximadamente igual y cada una es aproximadamente paralela a su contraparte respectiva, en el extremo opuesto de la superficie 12. En forma similar, nótese que las porciones 24 están colocadas en aproximadamente un ángulo de  $45^{\circ}$ , a partir del plano de la superficie 12 ralladora principal, y que las porciones 26 están en ángulos de aproximadamente  $80^{\circ}$  con respecto a la misma. Este orden angular, de las extensiones 20, 22, hacen la forma básica para la porción 28.

de cuchara del rallador o raspador 10.

La construcción del rallador total se completa con los miembros 30 de pared lateral que se extienden a lo largo de los lados opuestos de la superficie 12 ralladora principal y se extienden hacia fuera, desde la misma, a aproximadamente  $90^{\circ}$ . Asimismo, nótese que las paredes emanan solamente en una única dirección desde la superficie 12 ralladora principal (figuras 4 y 7) y que esas porciones de las orillas 32 terminales de los miembros 30 de pared lateral que están cerca de la superficie 12 principal de rallado paralelas a la superficie. Además, estos miembros 30 de pared, se extienden a las orillas 34 y 36 terminales respectivas de las extensiones 20 y 22 y en estas áreas de extensión están las orillas 38 de la superficie de la pared en los planos que son aproximadamente paralelos a aquellos en los que descansan las porciones 24 de superficie.

Debido a la construcción de la pared lateral 30, se crea un canal a lo largo de toda una superficie ralladora y que tal canal se extiende en la cuchara 36. Esto produce una área completamente encerrada dentro de la que se puede coleccionar el material rallado y retenerse durante la operación de rallado por sí misma. Además, nótese que la otra superficie expuesta, tal como es más aparente en la figura 1, no incluye esa disposición de canal, Sin embargo, si tiene una disposición 34 similar de cuchara en el extremo inferior de la misma para recibir el material rallado. Además se debe notar que la relación particular en ángulo, de las porciones 24, proporciona al usuario con una superficie sustancialmente plana que se puede apoyar en una superficie de soporte típica contraria superior que proporciona una influencia estabilizadora en el rallador cuando se usa. En efecto, el rallador, por sí mismo, se soporta en cerca de un ángulo de  $45^{\circ}$  con respecto a la superficie del gabinete de la

cocina, o aditamento de soporte, y de este modo permite que la gravedad proporcione la forma en la que desciendan las partículas ralladas en las cucharas 34, 36.

5. De lo anterior, es aparente que el dispositivo rallador particular, como se expone aquí, proporciona un mecanismo apropiado y sencillo con el que el usuario puede rallar pequeñas cantidades de alimentos por inclusión en una artesa básica y en la preparación de tal particulado rallado mantener un control exacto de la cantidad o proporción de lo que se va a añadir a ese plato principal. Además, el dispositivo es relativamente sencillo y, de preferencia, se va a hacer de un material plástico adecuado que desmenuzará, adecuadamente los productos normales para esos usos.
- 10.

15. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

5. 1.- Dispositivo cortador de alimentos, caracterizado porque comprende una superficie ralladora principal que tiene aditamentos que sobresalen y que se dirigen en forma opuesta, en la misma, y extensiones, de los mismos, sustancialmente lisas y las extensiones están opuestamente en ángulos desde el plano de la superficie ralladora principal para apoyarse en planos aproximadamente paralelos, y miembros de pared integrales con la superficie ralladora principal y las extensiones.
10. 2.- Dispositivo cortador según la reivindicación 1, caracterizado porque las extensiones comprende, cada una, una pluralidad de porciones, generalmente planas, y cada porción respectiva está en ángulo para descansar en planos aproximadamente paralelos.
15. 3.- Dispositivo cortador según la reivindicación 2, caracterizado porque cada extensión está comprendida de primera y segunda porciones generalmente planas.
20. 4.- Dispositivo cortador según la reivindicación 3, caracterizado porque las primeras porciones respectivas, generalmente planas, son aproximadamente iguales en tamaño.
25. 5.- Dispositivo cortador según la reivindicación 3, caracterizado porque las porciones primeras respectivas, generalmente planas, están en aproximadamente un ángulo de  $45^{\circ}$  con respecto al plano de la superficie ralladora principal y las porciones respectivas segundas, generalmente planas, están en aproximadamente un ángulo de  $80^{\circ}$  con respecto al plano de la superficie ralladora principal.
30. 6.- Dispositivo cortador según la reivindicación 2, caracterizado porque los miembros de pared se prolongan entre las orillas terminales de las porciones planas, y las orillas extremas, de

las mismas, son sustancialmente paralelas con ya sea las primeras respectivas de las porciones o con la superficie ralladora principal.

5. 7.- Dispositivo cortador según la reivindicación 6, caracterizado porque los miembros de pared están en un ángulo aproximado de  $90^{\circ}$  con respecto a la superficie ralladora principal y las extensiones de la misma.

10. 8.- Dispositivo cortador según la reivindicación 1, caracterizado porque los aditamentos sobresalientes incluyen una pluralidad de proyecciones y cada una se iguala pero se alinea, una con respecto a la otra.

9.- Dispositivo cortador según la reivindicación 8, caracterizado porque las proyecciones tienen las paredes laterales sustancialmente verticales y las paredes superiores planas.

15. 10.- Dispositivo cortador según la reivindicación 9, caracterizado porque cada una de las proyecciones es un paralelepípedo romboide.

20. 11.- Dispositivo cortador de alimentos, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria y en los dibujos adjuntos.

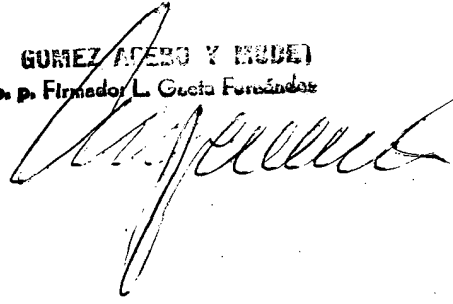
Esta Memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

26 NOV. 1976

DART INDUSTRIES INC.

GOMEZ ACEBO Y BUDEI  
P. P. Firmado: L. Gueta Fernández



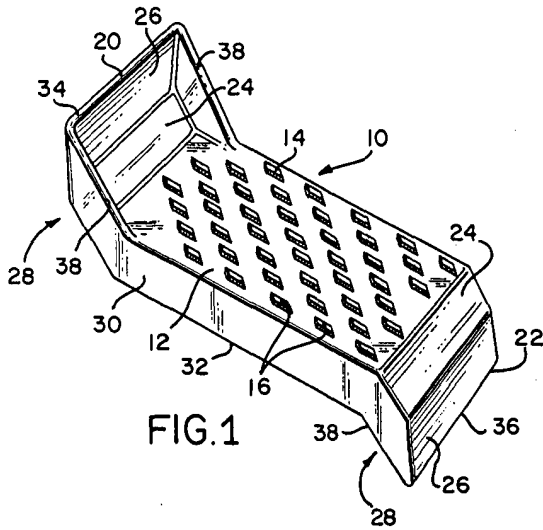


FIG. 1

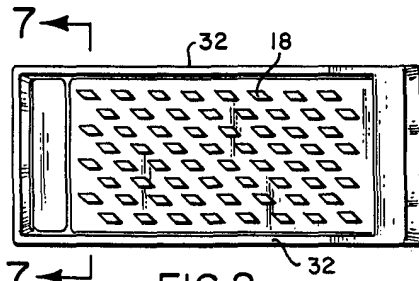


FIG. 2

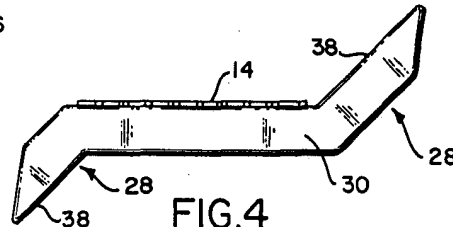


FIG. 4

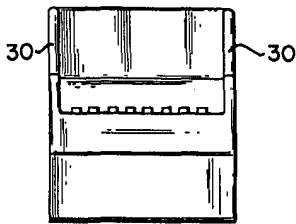


FIG. 3

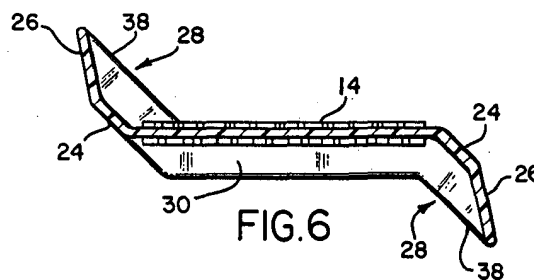


FIG. 6

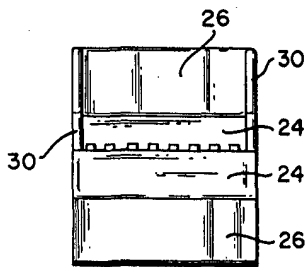


FIG. 5

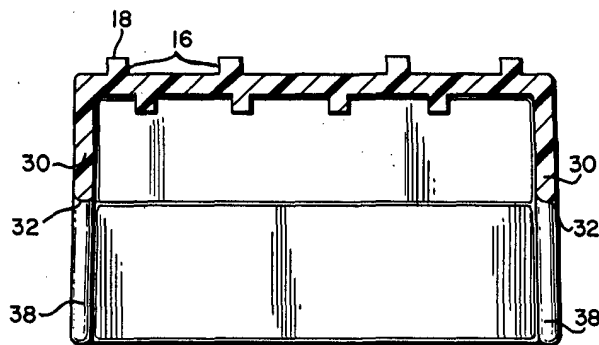


FIG. 7

ESCALA  
VARIABLE

Madrid 26 NOV. 1976

SUREZ AGUILO Y ZUBIEN  
Firmador: L. Goeta Forastiere