



19 ES 11 21 22 10 Y
NUMERO 228 1977
FECHA DE PRESENTACION
30 de Abril de 1977

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES	31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
----------------	-----------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL B26D
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"APARATO CORTADOR DE VEGETALES, DE USO CULINARIO"

71 SOLICITANTE (S)
D. FRANCISCO ORTIZ VALDERRAMA Y D. ENRIQUE STUYCK ROMÁ

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
C/. Málaga, núm. 11

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. JAIME ISERN CUYÁS, Abogado-Agente Oficial de la Propiedad Industrial.-

MEMORIA DESCRIPTIVA

El objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad se refiere a un "APARATO CORTADOR DE VEGETALES, DE USO CULINARIO", que aporta esenciales características de novedad constitutivas de notables ventajas sobre los dispositivos similares que se ofrecen en el mercado.

Por los técnicos en este sector de la industria y en general por las amas de casa y los profesionales del arte culinario, son bien conocidas las dificultades o inconvenientes que han de vencerse para conseguir el corte rápido de productos vegetales, e incluso el riesgo que a veces entraña esta clase de trabajos con aparatos deficientemente protegidos.

Para evitar esta serie de contingencias y brindar a los usuarios un medio cómodo, seguro y eficaz, se ha desarrollado el objeto que vamos a comentar, con el que resulta evidente, además, una economía de tiempo y el máximo aprovechamiento de los productos.

El modelo que se preconiza está constituido en base de una parte superior en forma de disco fijo con faldón, que lateralmente dispone de una manivela con su eje radial sobre el mismo, cubierto con la correspondiente carcasa, y también sobre el citado disco, unida a la referida carcasa, una boca en elevación por la que tiene lugar la entrada del producto, el cual es presionado manualmente, o con la ayuda de cualquier utensilio de forma adecuada, en la fase final de corte o apurado.

Bajo esa primera parte descrita, contamos con el disco cortador, que se aloja en el interior del faldón del primero y cuenta con la facultad de poder cambiarse por otros de acuerdo con la forma de corte que se elija.

Una tercera parte del aparato cortador queda constituida por un pie troncocónico que en su base superior posee una plataforma circu-

lar de mayor diámetro, circundada por un aro articulado desmontable que apoya sobre la misma su borde inferior y protege al disco cortador y al producto cortado, el cual se desprende de aquél merced a un elemento radial en forma de tabique que roza bajo el disco cortador y extrae las tiras cortadas saliendo después estas por una ventana abierta en la parte superior de la pared lateral del referido pie.

5. Las tres partes citadas se unen por un eje vertical que engrana con el de la manivela y se encuentra apoyado por el extremo inferior sobre el referido pie del conjunto.

10. Por último, para asegurar la fijación del aparato cortador sobre la superficie lisa y horizontal de una mesa, se ha previsto en la base del pie una ventosa que es accionada por una palanca, ubicada lateralmente próxima al borde de dicha base.

15. Pero la descripción detallada que sigue la referimos a la figura adjunta, en la que a título de ejemplo y sin carácter limitativo alguno, por tanto, se ha representado el despiece en perspectiva de la realización preferida, observándose superiormente la boca -1- de entrada del producto y la manivela -3- de accionamiento manual, con la disposición descrita anteriormente, que mueve el disco cortador recambiable -2-, que se aloja bajo el disco fijo con faldón -7-. Sobre la plataforma de la base superior del pie se aprecia el elemento -4- a modo de tabique radial, que al rozar bajo la parte inferior del disco cortador desprende las tiras del producto cortado, y lateralmente, circundando dicha plataforma, el aro articulado -8-, desmontable, protector del disco cortador y del producto. En el pie -
20. propiamente dicho, parte superior de su pared lateral, se ha previsto la ventana -5- por la que sale el producto al exterior. La palanca -6-, al ser accionada, fija a una mesa la ventosa prevista en la
25. base del pie del aparato.
30.

Las distintas partes del aparato cortador descritas se unen mediante el eje vertical -9- que engrana con el de la manivela.

5.

N O T A

Hecha la descripción del presente invento lo que se declara como no ejecutado ni practicado en España comprende las reivindicaciones -
10. siguientes:

1.- Aparato cortador de vegetales, de uso culinario, que se caracteriza por estar constituido de una parte superior a modo de disco fijo, con faldón, que lateralmente dispone de una manivela con su eje radial sobre el mismo, cubierto con carcasa protectora, y también sobre el citado disco, unida a la referida carcasa, una boca en elevación por la que tiene lugar la entrada del producto a cortar, el cual ha de ser presionado manualmente, o con la ayuda de cualquier utensilio adecuado en la fase final de corte o apurado.
15.

2.- Aparato cortador, según la reivindicación 1, que se caracteriza porque el disco cortador se aloja en el interior del faldón del disco fijo y cuenta con la facultad de poder cambiarse por otros para obtener las distintas formas de corte que se elijan.
20.

3.- Aparato, cortador, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque una tercera parte queda constituida por un pie troncocónico que en su base superior posee una plataforma circular de mayor diámetro, ligeramente superior al del disco cortador circundada por un arco articulado, desmontable, que apoya sobre la misma su borde inferior y protege al disco cortador y al producto cortado, el cual se desprende de aquél mediante un elemento radial en forma de tabique
25. que roza bajo el disco cortador y extrae las tiras cortadas que salen
30.

por una ventana abierta en la parte superior de la pared lateral del referido pie.

4.- Aparato cortador, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza porque las distintas partes del mismo se unen por un eje vertical que engrana con el de la manivela y se apoya en su extremo inferior en el correspondiente alojamiento del referido pie del conjunto.

5.- Aparato cortador, según las reivindicaciones 1 a 4, que se caracteriza porque para asegurar la fijación de todo el conjunto sobre la superficie lisa y horizontal de una mesa o similar, se ha previsto en la base del pie una ventosa accionada por una palanca ubicada lateralmente próxima al borde de dicha base.

6.- Aparato cortador de vegetales de uso culinario.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria que consta de 4 hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de 1 lámina de dibujos.

Madrid, a 30 ABR. 1977

D. FRANCISCO ORTIZ VALDERRAMA Y D. ENRIQUE STUYCK ROMÁ

p.a.

JAIMÉ ISERN

D. P.

20.

