



ESPAÑA

19. ES	11	NUMERO	254106	20. Y
	21	FECHA DE PRESENTACION		
	22		4-11-1980.-	

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1981

30. PRIORIDADES:	32. FECHA	33. PAIS
31. NUMERO		
Int. Cl. <i>Arz 7/00</i>		

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

54. TITULO DE LA INVENCIÓN
"UN DISPOSITIVO PARA TROCEAR CARNES"

71. SOLICITANTE (S)
Dña. María Navarro Cabre.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
c/ Deu y Mata, 38 Barcelona-14-

72. INVENTOR (ES)
Dña. María Navarro Cabre.

73. TITULAR (ES)
Dña. María Navarro Cabre.

74. REPRESENTANTE
Dn. Fernando Peraire del Molino.

M O D E L O D E U T I L I D A D

por "UN DISPOSITIVO PARA TROCEAR CARNES", a favor de
Doña María Navarro Cabré, de nacionalidad española,
residente en Barcelona: calle Deu y Mata, nº 38

=====

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El presente modelo de utilidad hace referencia a
un dispositivo para trocear carnes, constitutivo de un
instrumento industrial destinado a la preparación de
los vulgarmente conocidos " pinchitos", de un modo más
5 rápido aunque mecánicamente, con lo que se duplica el
trabajo de elaboración de tal condimento.

Mecánicamente se caracteriza porque una vez seleccio-
nada la carne y convenientemente prensada se coloca en
el interior de un recipiente de base simplemente cuadrán-
10 gular componente de un molde cuyas paredes presentan la
cualidad de poseer una sucesión de incisiones paralelas
en vertical dispuestas a distancias equitativas, de modo
que opuestas dos a dos, determinen espacios idénticos

que cuadriculan geométricamente el área horizontal de cualquiera de los niveles de la misma, habilitando la preparación de modo que los vástagos de madera que pinchan de arriba a abajo, ensarten en vertical las bandas de carne que serán horizontal y paralelamente cortadas por un cuchillo adecuado, calando guiadamente por las aludidas incisiones del molde.

Con miras a hacer más comprensible la estructuración compositiva de esta máquina auxiliar, se describe seguidamente un caso de realización práctica de la misma, siguiendo la orientación y ayuda de la numeración con que se designan las partes consignadas en el gráfico que se adjunta.

En dicho plano: la Fig. 1 dibuja la disposición de montaje, en una vista en alzado por uno de sus lados, seccionada según el plano que determina el paso del cuchillo auxiliar que se indica.

La Fig. 2, diseña en una perspectiva el desglose y relación de sus piezas componentes.

Y la Fig. 3, dibuja a mayor detalle la característica peculiar de la pieza que actúa de tapa superior del molde.

Con arreglo a lo diseñado el mencionado molde -4-, está integrado por cuatro paredes iguales entre sí, unidas formando cuadrilátero, presentando todas en su superficie el taladro acolisado de unas ranuraciones -5-, de un grosor adecuado para brindar el libre acceso a un cuchillo especial por tener la hoja plana y lisa -6-. La cualidad esencial de tales ranuraciones es la de estar dispuestas equitativamente, en la posición vertical co-

5 rrespondiéndose exactamente las de cada dos caras, de
 forma que la posición del cuchillo que cale a dos paredes
 oponentes, establezca siempre un paralelismo correcto
 con las dos otras paredes en ángulo recto. La ordenada
 coordinación de la cantidad de ranuraciones igual en
 cada una de las cuatro caras, determinará la formación
 teórica de un entrecruzado de cuadrados iguales a los de
 un tablero de juego.

10 La pieza sustentadora del molde, es la peana maciza
 y de elevado peso -7- que adopta la composición de un mar-
 co bastidor abierto centralmente. de estructura tronco
 piramidal muy achatada, cuyo cuello ostenta un plano su-
 perior -8-, apto para recibir en él al borde de análogo
 grosor -4'- de las paredes del molde. Este adaptamiento
 15 es lo suficientemente profundo para percibir la fijación
 de seguridad que establecen los dos pasadores -9- pene-
 trando desde fuera y a través de los escalones prominen-
 tes -10- previstos para tal objeto. Cabiendo consignar que
 la cantidad de los cierres dibujados en el ejemplo, podrá
 20 ser opcional en realizaciones de mayor o menor volumen para
 el dispositivo conformador.

Una vez efectuado el acoplamiento del molde sobre el
 correspondiente borde del cuello -8-, se cierra y tapa la
 abertura central situando la placa lisa -11- Fig. 2, de
 25 acero y grosor oportuno, apoyándola en el borde interno, de la
 peana -7-, y sobre la que se adapta igualmente otra placa
 de nylon -12- de algo más de grosor y también perforada
 con la que se suaviza y previene el corte del instrumento
 a utilizar. Puesto que el aludido cuchillo penetra e inicia

el corte (Fig. 1), de arriba a abajo.

En cuanto a la obturación de la abertura superior del molde, se utiliza la placa gruesa -13- consistente en un bloque de aluminio anticorrosivo de área cuadrangular, de perímetro ajustable al contorno interno del molde y que dispone en dos puntos de su borde superior de unos asideros antagónicos para facilitar su extracción dado su propio peso y la misión prensora y contenedora que realiza con respecto al bloque cárnico que bajo él mismo se coloca, en forma de capas, en el interior del molde.

La Fig. 3, sirve para poner de manifiesto las dos circunstancias fundamentales que caracterizan al bloque -13-. En primer lugar, el cuadrículado de surcos hendididos en ángulo -14- formando una retícula cuadrangular que concuerda con el teórico tablero, que se ha citado, al describir las hendiduras de las paredes. Dicha retícula tiene la misión de guía-carrilera para apoyar la punta del cuchillo, al penetrar por un lado y seguir rectamente hasta encontrar la ranura opuesta de salida. Y en segundo lugar, el hecho de presentar en el centro de cada uno de los cuadros de la retícula la perforación cilíndrica -15- por la que se dá penetración y avance, por toda la profundidad del molde, a los "pinchos" -16- de madera, de punta muy aguda aptos para cumplir su misión primordial de ensartar todos los trozos de carne comprendidos que serán cortados, a lo largo de los mismos. Con ello queda establecido que el calado de los vástagos sostiene la masa cárnica para que el paso cortador del cuchillo vaya entramando los sucesivos cortes cruzados que dejan conso-

lidad el ensarte de los "pinchitos".

Descrito suficientemente el objeto de la invención, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica podrán variar las formas, dimensiones, proporción y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que por ello se altere ni modifique, su esencialidad.

5



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

5 1ª.- Un dispositivo para trocear carnes, concretamente destinada a la preparación de "brochetas" o "pinchitos", que se caracteriza por estar compuesto por un cuerpo de molde, de estructuración cúbica de cuatro paredes iguales, fijas, desprovisto de bases, alta y baja, que se vincula a una sólida peana sustentadora mediante el ajuste del canto de sus bordes inferiores, dentro del escalonado interior que presenta dicha peana en el cuello del bastidor que compone, con profundidad adecuada para recibir, 10 ambos elementos, el calado transversal de dos pasadores de cierre y fijación, que efectúan a través de unos escalones de requerimiento previsto en el dicho cuello del bastidor.

15 2ª.- Un dispositivo para trocear carnes, en el que el molde de cuatro caras, que se cita, se caracteriza esencialmente por presentar en cada una de ellas una sucesión en vertical y paralelas, de ranuraciones repartidas equitativamente, en las que su anchura equivale al grosor del cuchillo al que deben dar paso y calado, estableciendo la peculiaridad fundamental de que las ranuraciones de cada dos, 20 de las incisiones de dos caras enfrentadas, deben corresponderse con exactitud geométrica, con la finalidad de que cada plano compuesto por el cuchillo y las dos colisas opuestas, resulte paralelo a las dos caras del molde.

25 3ª.- Un dispositivo para trocear carnes, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porqué después de efectuado el ajuste y cierre entre molde y peana, se sitúa y coloca sobre el reborde interior del cuello-base, una

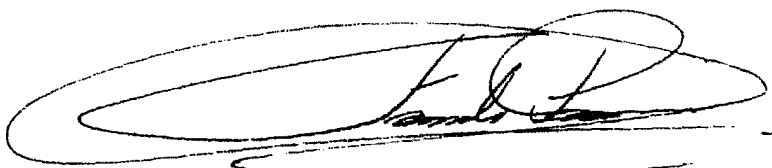
una placa de acero rígida y lisa que compone la base de cierre inferior, dando soporte sobre ella a una segunda placa gruesa, de material dúctil, en la que se disponen una sucesión de orificios cilíndricos, destinados a recibir el envainado de las puntas de los vástagos de los "pinchitos", con miras a contribuir a la alineación equitativa de los mismos y a anular su desgaste.

4ª.- Un dispositivo para trocear carnes, según la reivindicación anterior caracterizado porque la abertura superior del molde se obtura por medio de una tercera placa de mayor grosor, que ajusta al perímetro interno del mismo y presenta en su cuerpo, distribuidos cuadrículadamente, y equitativos, en vertical de parte a parte, unas hileras de orificios tubulares, destinados a guiar y dar caído a las varillas de madera equivalentes al vástago de los "pinchitos", los cuales provistos de punta agudizada calan de arriba a abajo a la carne contenida en el volumen interior del mismo molde. La esencialidad del cuadrículado que se cita, estriba en que este coordina con las hendiduras angulares grabadas en relieve profundo en la cara inferior de la placa, al igual que con las ranuraciones de las caras laterales del molde.

5ª.- UN DISPOSITIVO PARA TROCEAR CARNES.

La presente memoria descriptiva consta de siete hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y otra de dibujos que la ilustran.

Madrid, 4 de Noviembre de 1980.-



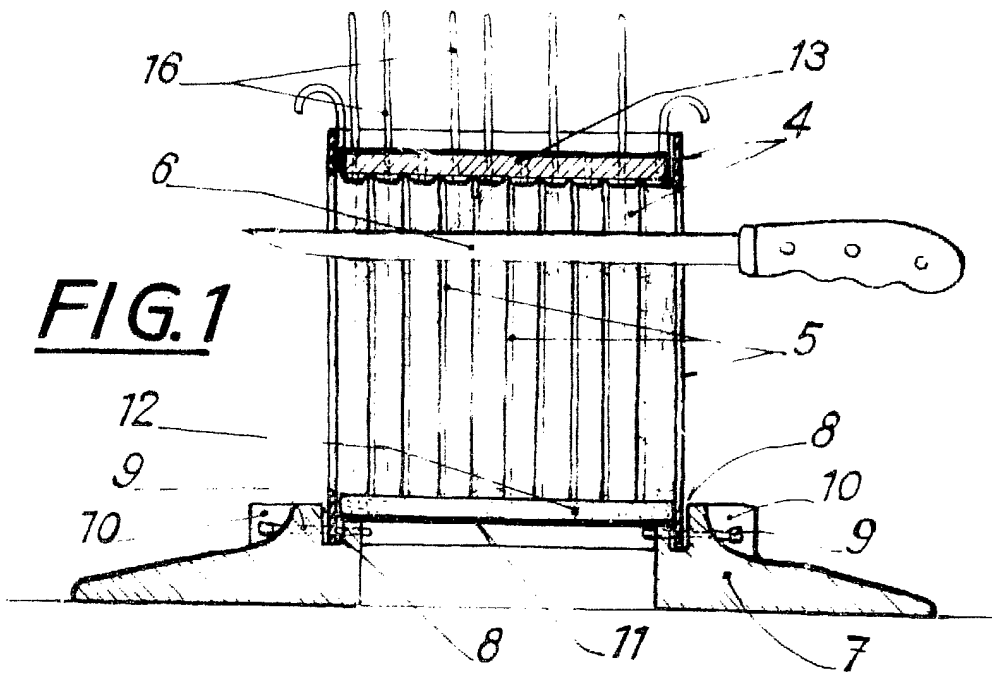


FIG. 1

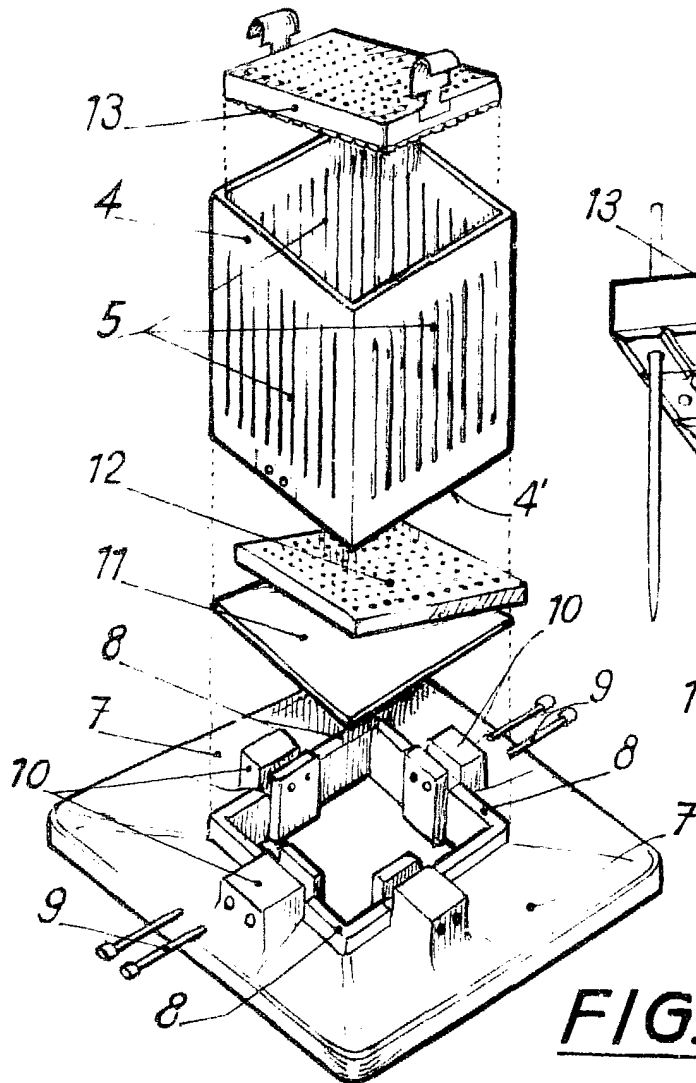


FIG. 2

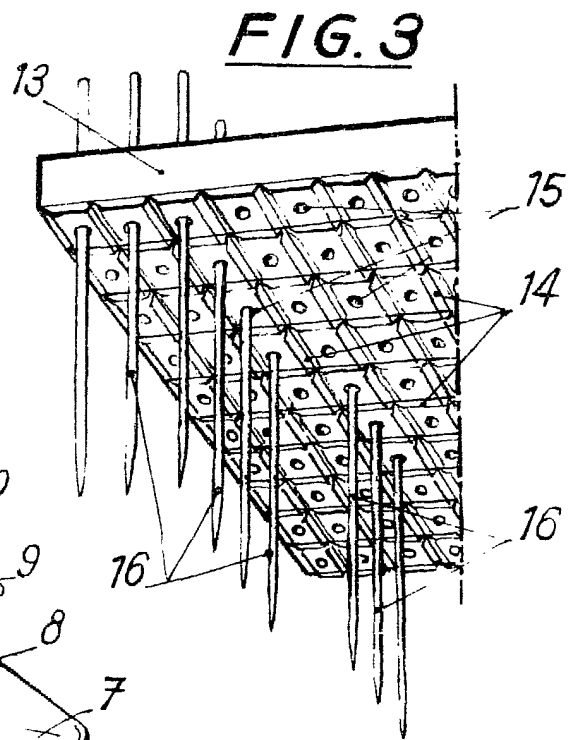


FIG. 3

ESCALA VARIABLE

P.A. Fernando Peraire