



ESPAÑA

10 ES 11 21 22	NUMERO 259149	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION 25 JUN. 1961	

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
MICROFILMADO MICROFICHAS		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J43/28, A23G3/28
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCION BOQUILLA PARA APARATOS CULINARIOS SUMINISTRADORES DE PASTAS

71 SOLICITANTE (S) D. JOSE CARRERA HORCAJADA
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Avda. de Portugal, 69 - MADRID-11

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una boquilla para aparatos culinarios suministradores de pastas mediante el que se consigue el moldeo de dicha pasta en la forma deseada, sin más que variar el contorno de la abertura de salida o suministro de la boquilla.

La boquilla de la invención está destinada a aplicarse a la salida de aparatos culinarios, tales como jeringas de repostería, en las cuales la pasta es forzada a pasar a través de la abertura de salida de la boquilla, adoptando una sección o contorno dependiente del de dicha abertura.

La boquilla de la invención está constituida por un cuerpo en forma de caja de pequeña altura, abierta por una de sus bases y cerrada por la opuesta. Esta caja puede ser de cualquier contorno, por ejemplo rectangular, dependiendo de la configuración de la zona de acoplamiento en la jeringa o aparato culinario en que vaya a montarse.

La base cerrada de la caja presenta una ventana central cuyo contorno corresponde a la configuración que se desea obtener en la pasta estrusionada. Además esta ventana va parcialmente cerrada mediante una pieza obturadora central situada dentro de la caja, cuya pieza define, con el contorno de la ventana, una abertura anular de paso, a través de la cual será estrusionada la pasta.

La pieza central citada va soportada por al menos dos brazos que se fijan por su extremo externo a la pared de dicha caja, en puntos separados de la base cerrada de la misma, de modo que tales brazos no interfieran en la salida de la pasta.

Para facilitar la fijación de la boquilla al aparato culinario de que se trate, la caja va dotada, a partir

de su base abierta, de un ala o pestaña anular horizontal.

La caja citada estará preferentemente obtenida por embutición de una chapa del contorno deseado.

Seguidamente se hace una descripción más detallada de la boquilla de la invención, haciendo referencia a los dibujos adjuntos, donde se muestra una posible forma de ejecución, dada a título de ejemplo no limitativo.

En los dibujos:

La figura 1 es una vista en planta inferior de la boquilla.

La figura 2 es una vista en planta superior.

La figura 3 es una sección según la línea III-III de la figura 2.

Como puede verse en los dibujos, la boquilla está constituida por una caja 1 que va cerrada por una de sus bases 2 mientras que por la base opuesta 3 queda abierta. La caja 1 estará preferentemente obtenida a partir de una chapa, por embutición, formándose una pestaña o ala periférica 4 horizontal alrededor de la base abierta 3. La caja 1 puede adoptar cualquier contorno, por ejemplo rectangular, ovalado, circular, etc., dependiendo en todo caso de la configuración de la zona de acoplamiento en la boquilla o aparato culinario.

La base cerrada 2 de la caja presenta una ventana central 5 cuyo contorno dependerá de la configuración que se desea obtener en la pasta estrusionada. En el ejemplo descrito esta ventana 5 es de contorno estrellado.

La ventana 5 va parcialmente cerrada mediante una pieza central obturadora 6 situada dentro de la caja y que queda a rás con la superficie externa de la base cerrada 2.

La pieza 6 define con el contorno de la ventana 5 una abertura anular a través de la cual será estrusionada la pasta. Al igual que la ventana 5, la pieza central 6 puede presentar cualquier sección de paso, por ejemplo poligonal, ovalada, circular, etc.

5

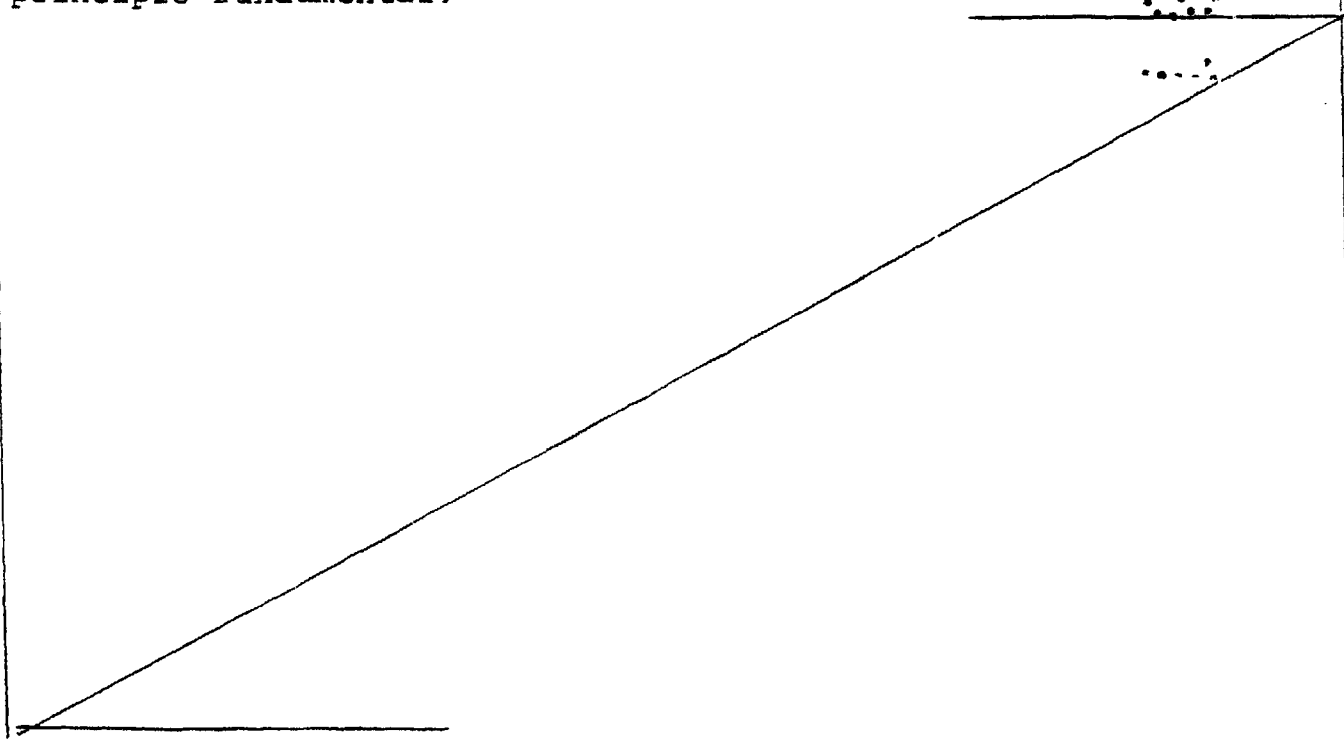
La pieza central 6 va soportada mediante dos brazos 7 que van unidos por su extremo externo a la pared de la caja 1. Estos brazos van separados de la ventana 5, situados preferentemente a la altura de la base abierta de la caja, de modo que no interfieran en la salida de la pasta, a través de la abertura anular 5.

10

Con la constitución descrita, se consigue una boquilla aplicable a aparatos culinarios suministradores de pasta, mediante la cual se consigue estrusionar dicha pasta con una sección hueca de la configuración deseada.

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

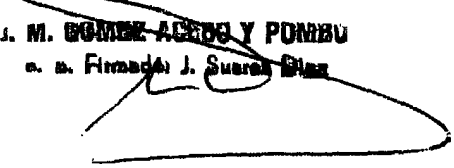
5 1.- Boquilla para aparatos culinarios su-
 ministradores de pastas, caracterizada porque comprende una caja
 de pequeña altura, abierta por una de sus bases y cerrada por la
 opuesta, que presenta en su base cerrada una ventana central de
 contorno correspondiente a la configuración que se desea obtener
 en la pasta estrusionada, cuya ventana va parcialmente cerrada me-
 diante una pieza obturadora central situada dentro de la caja, cu-
 ya pieza define, con el contorno de la referida ventana, una abertu-
 10 ra anular de paso, estando la citada pieza soportada por al menos
 dos brazos que van fijados por su extremo externo a la pared de la
 caja en puntos separados de la base cerrada de la misma, estando
 además la base abierta de la caja contorneada por un ala o pestaña
 anular.

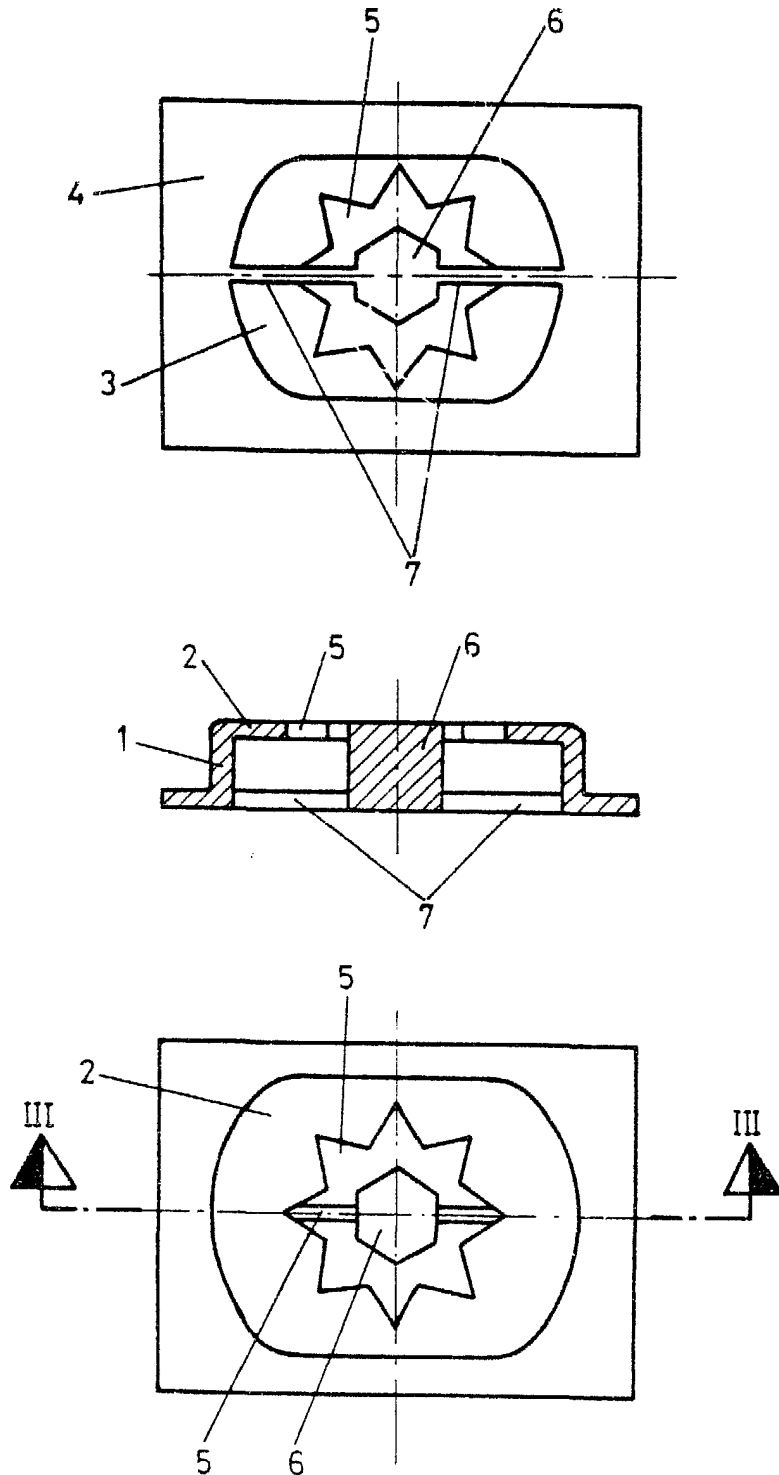
15 2.- Boquilla para aparatos culinarios su-
 ministradores de pastas, todo ello tal y como queda sustancialmen-
 te descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos ad-
 juntos.

20 Esta Memoria consta de cuatro hojas escri-
 tas a máquina por una sola cara.

Madrid, 25 JUN. 1981
 D. JOSE CARRERA HORCAJADA

J. M. GOMEZ AGUILO Y POMBU
 a. n. Firmada J. Suarez Diaz





ESCALA VARIABLE.

~~Madrid 25 JUN 1961~~
A. M. GONZALEZ AGUILO Y CIA.
C/ de Placeres 1. Barajas, Madrid