



ESPAÑA

10 ES	11	NUMERO	10 Y
	21	266268	
22	21	FECHA DE PRESENTACION	
	22	6 JUL. 1982	

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1983

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	B26 B 1100

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"UTIL PARA CORTAR QUESOS"

71 SOLICITANTE (S)
D. ANTONIO MANUEL GONZALEZ VILLEGAS

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Fernando Puig, 67 bajos 2º BARCELONA 23

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. LUIS REY SANCHEZ

1

La presente memoria descriptiva tiene como finalidad la declaración de un "UTIL PARA CORTAR QUESO", cuyo privilegio de explotación industrial y comercial para España, se solicita por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial.

5

Bajo este título se recoge un útil de utilización doméstica destinado a cortar lonchas de queso.

10

La obtención de lonchas de queso, a partir de este, se ejerce con fines industriales mediante máquinas cortadoras de fiambres accionadas eléctricamente.

15

Esta solución, que ha encontrado una gran aceptación en la industria, a lo largo de los años, sin embargo constituye un dispositivo de corte de coste elevado, cuya amortización solo es posible, por tanto, al utilizarla un número elevado de veces durante el día, y que, - además están sometidas, por su complejidad, a averías.

20

La presente invención se propone hacer frente a los inconvenientes antes citados, y, para ello, se ha diseñado y llevado a la práctica un dispositivo de corte que presenta una gran simplicidad, en un precio de costo reducido, de accionamiento manual y que cumple perfectamente con la función a que está destinado, permitiendo la obtención de lonchas de distintos espesores. Este útil es aplicable tanto grandes series como en particular, para su uso en número reducido de ocasiones.

25

Las características de la invención serán mejor comprendidas en base a la descripción detallada expuesta a continuación, de un ejemplo de realización práctica de la invención, en conexión con los dibujos anexos, en los que:

30

La figura 1 representa sendas vistas en alzado y perfil del útil de corte conformado según la invención.

35

Con referencia a esta figura 1 se observa en ella el útil para cortar quesos de la invención de for

1 ma sensiblemente en "T", cuya alma la constituye una empu  
ñadura o mango (2) y en cuyo extremo presenta una cuchilla de corte (4) y un cilindro giratorio (3); siendo susceptible al desplazar girando el rodillo por la superficie  
5 a cortar de extraer una fina loncha entre el citado rodillo y la cuchilla (4), cuyo espesor depende de la inclinación establecida en la acción.

Este soporte en "T" se realiza preferentemente en una pieza curvada cuya alma presenta una configuración genérica en "U" cuyos extremos se acercan progresivamente, para plegarse en oposición formando la trama dicha "T", rematando en el extremo en tramos ortogonales, paralelos al alma. Resulta igualmente posible la realización práctica de este dispositivo según un cuerpo  
10 monopieza moldeado que presente una configuración similar en "T".

En los extremos de dicha "T" y justamente en su vértice, se sitúa un fino hilo de acero (4) que constituye la cuchilla de corte. Por uno de los extremos este hilo se fija mediante un tensor (5).

Paralelo a este hilo (4) y ligeramente más interior se dispone un cilindro giratorio (3) cuyos cojinetes se montan en los extremos de dicha "T", siendo susceptible de desplazamiento axial por la superficie del queso, al mismo tiempo que la cuchilla-hilo (4) se desplaza por el interior del mismo extrayendo una loncha por entre medias de ellos.

Según otra característica de la invención éste útil presenta en perfil una configuración ligeramente angular, que al mismo tiempo que facilita el uso del útil permite que al ejercer el esfuerzo de corte sobre la superficie de los dos brazos, justamente en su punto más próximo, éste tienda a separar entre sí los extremos de dicha "T", con lo cual se ejerce un esfuerzo de tensado progresivo del hilo (4).

1

Se completa dicho útil con una empuña dura anatómica (2) que abarca el alma de esta configuración en "T".

5

Habiéndose descrito a lo largo de esta memoria la naturaleza del invento, así como una realización industrial preferente del mismo, sólo nos queda añadir que en su conjunto y partes que lo componen es posible introducir cambios de forma, material y disposición, en cuanto tales alteraciones no supongan una variación sustancial de la naturaleza del inveto.

10

Se reserva el solicitante el derecho a extender la presente demanda a los países extranjeros, con los que nos unen diversos Convenios Internacionales, reivindicando, a ser posible, la prioridad de la presente solicitud.

15

El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con el ordenamiento vigente sobre Propiedad Industrial, deberá recaer sobre un "UTIL PARA CORTAR QUESO", de acuerdo con las siguientes:

20

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

25

1.- Util para cortar queso, caracterizado porque se constituye en una pieza soporte en "T" de alma según un brazo plegado en "U" cuyos extremos se acercan progresivamente, para abrirse finalmente formando la trama de la "T", la cual remata en dos tramos paralelos - al alma que se relacionan en el extremo mediante un fino hilo acerado en funciones de cuchilla, y más interiormente por un rodillo giratorio; de modo que al desplazar el rodillo por el queso la cuchilla por el interior del mismo se extrae una loncha de éste por entre ambos cuerpos, cuyo grosor lo determina la inclinación del útil.

30

35

2.- Util para cortar queso, según la reivindicación anterior, caracterizado porque en perfil presenta una configuración ligeramente angular, cuyo vér

tice se sitúa sobre la zona más estrecha del soporte, que se protege con una empuñadura, de modo que al ejercer un esfuerzo sobre esta zona estrecha, éste tiende a separar los extremos de la cuchilla manteniéndola así perfectamente tensa.

3.- Util para cortar queso, según la reivindicación anterior, caracterizado porque, por lo menos por un extremo del hilo, éste incluye un elemento de tensado.

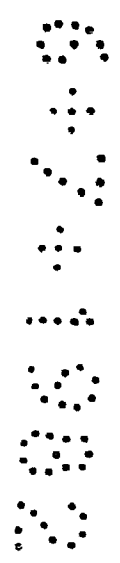
4.- "UTIL PARA CORTAR QUESO".

Tal y como se ha descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas mecanografiadas, acompañadas de sus correspondientes dibujos.

Madrid; 6 JUL 1982

El Agente Oficial.

Luis Rey S.



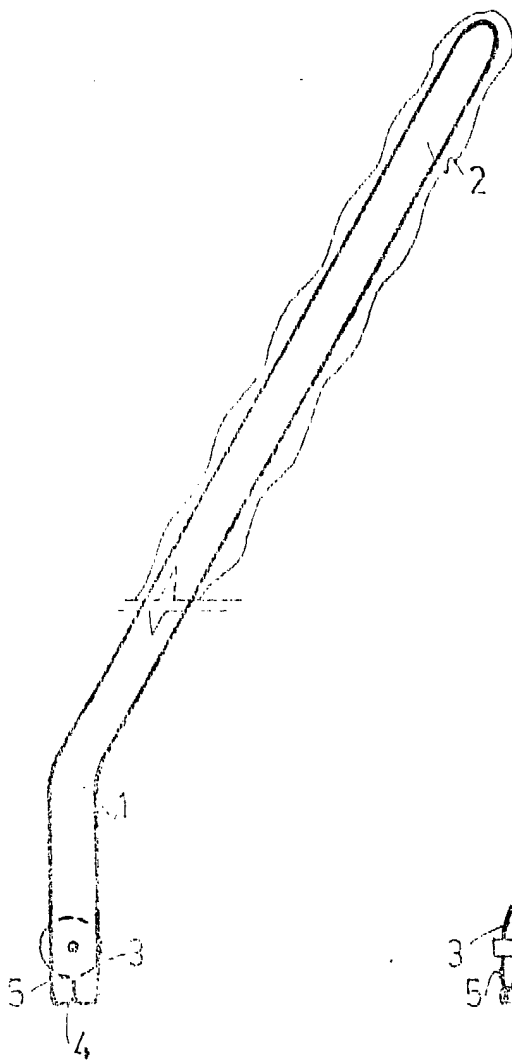


FIG 1

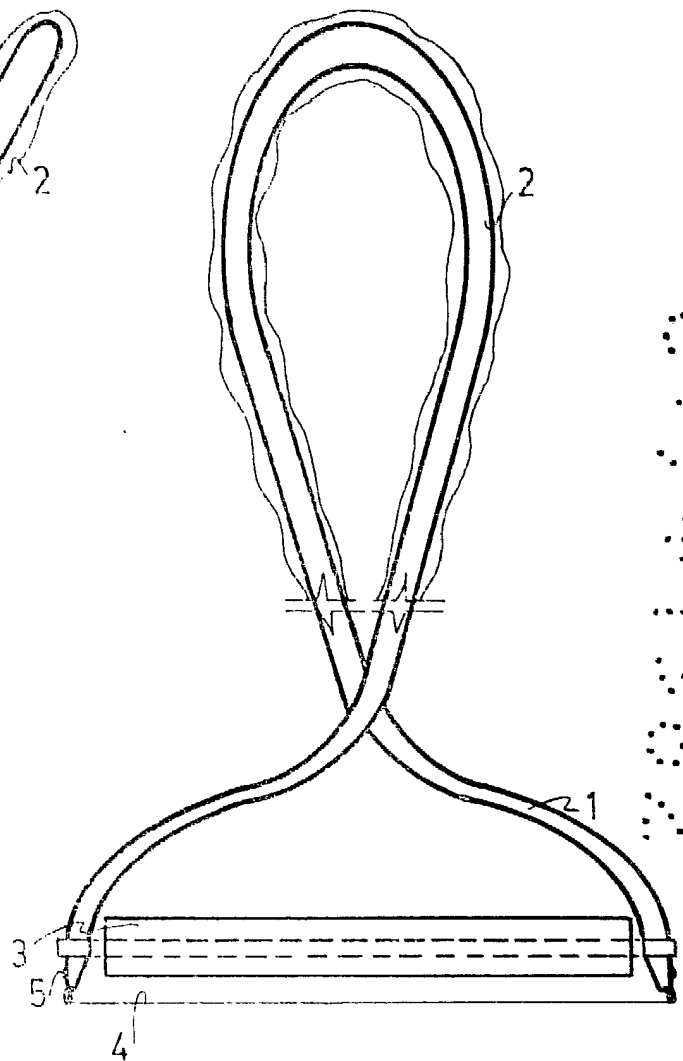


FIG 2

Madrid

6 JUN 1992

El Agente Oficial

Luis Rey S.

escala variable