



286 063

286 063

P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I O N

por "APARATO ELECTRODOMESTICO UNIVERSAL", a favor de la
SOCIEDAD REGULAR COLECTIVA OMS Y VIÑAS, entidad española,
domiciliada en BARCELONA, Paseo de Gracia, n.ºm. 113.

Fuente de información: Helmuth A. Jensen, Copenhague F. (di-
namarca).

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención desarrollada con éxito en el
extranjero se refiere a un aparato electrodoméstico univer-
sal.

5. Consiste el aparato en una plataforma de poca altura,
dentro de la cual lleva dispuesto un conjunto motor y la trans-
misión de este a un eje de salida vertical con medios de reten-

286063

14 MS



5. ción de los cuerpos que se fijan en el mismo, los cuales giran conjuntamente con el eje. Al propio tiempo existe sobre la plataforma una columna vertical inmóvil, portadora de los elementos que colaboran con el trabajo de los distintos elementos que se disponen sobre el eje. Esta columna presenta un brazo sobresaliente de posición regulable donde se disponen los elementos anteriormente citados.

10. El aparato tiene para su funcionamiento dos posiciones distintas de la plataforma, una de ellas, con la plataforma asentada sobre su cara mayor, y la otra sobre uno de los laterales, según sean los aditamentos a disponer sobre su eje.

Merced a todos estos elementos a disponer, la máquina puede utilizarse para el acople de diversos dispositivos, algunos de éllo ya conocidos.

15. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En el dibujo.

20. La figura 1 muestra en perspectiva la base del aparato.

La figura 2, muestra en perspectiva la vasija utilizada en el aparato en operaciones de batido y amasado.

La figura 3, muestra en perspectiva el rodillo de batido y amasado.

25. La figura 4, muestra el eje del rodillo.

La figura 5, muestra el raspador en perspectiva.

30. La figura 6, muestra el conjunto de las piezas indicadas en las figuras anteriores montadas para efectuar su trabajo, con parte de la pared de la vasija separada para poder apreciar la disposición de las partes.



28606314

La figura 7 muestra la columna fija en la base.

La figura 8 muestra esquemáticamente la máquina preparada con un dispensador de aceite.

5. La figura 9 muestra en perspectiva el aparato que lleva montado un batidor ligero.

La figura 10 muestra la máquina preparada con un dispositivo amasador.

La figura 11 muestra la máquina en perspectiva con un dispositivo batidor ligero.

10. La figura 12 muestra la máquina en perspectiva preparada con un embudo formador de salchicón, y en (I) se indica este embudo suelto, mientras que (II) indica unas hileras formadoras de bizcochos, que pueden utilizarse sustituyendo el embudo (I), para el fin indicado.

15. La figura 13, muestra la máquina en perspectiva preparada con una exprimidora centrífuga de zumos, y las partes de esta exprimidora separador.

La figura 14 muestra el aparato en perspectiva con un molino de café montado, y el despiece del dispositivo molidor.

20. La figura 15 muestra el aparato en perspectiva con un exprimidor de agrios montado, y el dispositivo asimismo en despiece.

La figura 16 muestra el aparato en perspectiva dispuesto para rallar, y el despiece del dispositivo rallador.

25. La figura 17, muestra el aparato en perspectiva, preparado con un dispositivo formador de hamburguesas, y el dispositivo en despiece.

La figura 18, muestra el aparato en perspectiva, preparado para pelar tubérculos, y el dispositivo en despiece.

30. La figura 19, muestra el aparato en perspectiva, prepara-

130003



rado con un dispositivo ablandador de carnes, y el dispositivo en despiece.

5. La figura 20 muestra el aparato en perspectiva, preparado con un dispositivo picador de carne y el dispositivo en despiece.

La figura 21, muestra el aparato en perspectiva, con un dispositivo cortador de tubérculos, y el dispositivo en despiece.

10. La figura 22 muestra el aparato en perspectiva preparado para el exprimido de verduras y frutos en general, y su despiece.

15. Haciendo referencia a las figuras, es de observar que el aparato consta de una base 1, sobre la cual se halla la columna fija 2, y la cabeza de eje 3, apta para el acople de accesorios giratorios.

20. La columna 2, presenta un orificio 4, para inserción de aditamentos, y en el extremo de la columna se ha previsto asimismo y un brazo articulado 5, con un tornillo 6 regulador de posición con respecto a unos asientos escalonados, del extremo de la columna dispuestos como bloqueadores del brazo articulado, el cual lleva en su extremo un pomo de maniobra, y cerca de este un orificio de paso 7 para la inserción de aditamentos.

25. Cuando se desea amasar se utiliza el conjunto indicado en las figuras 2 a 6, se inserta la vasija 8, en la cabeza de eje 3; el raspador 9, se inserta por su eje 10 al orificio 4; y el rodillo amasador 11, se fija al brazo, por paso de su eje 12 a través del orificio 7. Al girar la vasija 8, el raspador 9 queda apoyado en su pared interna, y el rodillo 11, queda quieto, excepto en el caso de que llegue a entrar en contacto con la pared, borde superior, de la vasija, en cuyo caso, gira

30.



en el mismo sentido que esta. A este conjunto, puede acoplarse un dispensador de aceite 13 de abertura regulable.

5. La vasija 1 puede utilizarse asimismo junto con un elemento cilíndrico sinuoso 14, que se inserta en 4, y que se apoya en el brazo 5, mediante el cual se sitúa en la posición deseada dentro de la vasija, sirviendo para amasar en el interior de élla, pues con su giro, bate los alimentos en emulsión dispuestos en su interior.

10. En la figura 11 se presenta el acople angular 15, transmisor de potencia a un par de palas batidoras 16, que quedan dispuestas en el interior de una vasija 17 al efecto.

15. En la figura 20 se observa la base 1 dispuesta en posición vertical, y en su acople de eje se sitúa un tornillo sin fin 18, y todo ello recubierto por la carcasa tubular en T 19 del dispositivo, la cual se dispone con la bandeja 20 en su paso superior, desde la que se suministra el material a picar que se ataca, por el atacador 21 al efecto. En la parte anterior del tornillo sin fin 18, se sitúan las cuchillas cortadoras 22, frente al disco perforado 23 para el paso del material picado, retenido a todo el conjunto por la corona roscada 24, que cierra contra el extremo anterior de 19.

20. En la figura 12 se utiliza asimismo el tornillo 18 y carcasa 19, pero en este caso se utiliza el embudo 25, sujeto por la corona 24, para la fabricación de embutidos, o bien se puede utilizar una tapa 26, con ventana en la que se sitúa por deslizamiento una de las hileras recambiables 27, sirviendo ello para la fabricación de biscochos.

25. En la figura 22 se representa un dispositivo extractor de jugos, en el que se sigue utilizando el tornillo 18 y carcasa 19, pero en este caso el tornillo 18 se alarga mediante aco-

30.

35063



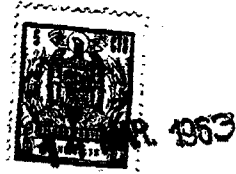
ple de un segundo tornillo cónico 28, que queda dispuesto dentro de una carcasa cónica 29 de paredes interiores dentadas, y con orificios en su parte inferior, donde queda interpuesta la pieza colador 30. Este conjunto se retiene mediante la corona 24.

5. En la figura 14, se representa el molino de café, constituido por una carcasa 31 con tolva que se dispone fija sobre la cabeza de eje y en esta cabeza de eje se acopla la muela móvil 32 regulable con respecto a la muela fija mediante el tornillo de la tapa 33, quedando interpuesta entre esta dos últimas partes la tapa 34 de la salida del café molido.

10. En la figura 15, se representa un extractor de zumo para agrios, que consta de un soporte 35, sobre el cual se fija el recipiente 36, en cuyo fondo se sitúa el colador 37, con paso central para el eje de la cabeza exprimidora 38. En este conjunto 15. gira la cabeza exprimidora, estando el recipiente y colador quietos de forma que el líquido extraído, pasa a través del colador y llega al fondo del recipiente que tiene una abertura con un pico de caída del jugo.

20. En la figura 16 se presenta un dispositivo rallador, que consta de una carcasa 39, dentro de la cual se dispone un cono 40 ó 41 giratorio, con puntos o líneas de roce, contra las paredes de la carcasa, de forma que el material a rallar penetra por la abertura rectangular superior de la carcasa 39, es atacado por el atacador 42, y por los puntos de roce, que al propio tiempo, presentan un paso, caen al interior de la pieza cónica giratoria, ya rallados, y desplazan hacia adelante, hasta caer en un 25. recipiente cualquier dispuesto al efecto debajo del dispositivo.

30. En la figura 17 se representa un dispositivo conformador de hamburguesas, a acoplar en el extremo de la carcasa 19, y consiste en un codo 43, que lleva acoplado una corona del tipo



2 86 063

24. y una placa en su otro extremo a la cual se le une mediante tornillos con casquillos distanciadores otra placa 44, provista de una palanca de actuación en vaivén, que tiene longitudinalmente una colisa, por la que desplaza un pasador de guía 46, de una placa 47, de grueso predeterminado, que tiene dos pasos circulares, correspondientes a las dimensiones de las hamburguesas que se constituyen sobre dicha placa intermedia.

10. En la figura 18 se representa un dispositivo para pelar tubérculos, que consta del recipiente 48, una muela de carburo 49, a fijar en el eje y una tapa 50, que presiona sobre los tubérculos y que se mantiene dentro del recipiente merced a los cierres de pinza que este presenta en su embocadura. La tapa se llena de agua para que esta vaya humedeciendo a los tubérculos durante el trabajo de pelado, saliendo las cascara en forma pulverulenta por el orificio inferior del recipiente.

15. En la figura 19 se representa un dispositivo ablandador de carne, el cual comprende en esencia dos rodillos de púas 51 y 52, uno arrastrado por el piñón 53, y el otro conducido por fricción, entre los cuales pasa la carne que es ablandada por las púas, al propio tiempo que estas arrancan los nervios separándolos, quedando la carne perfectamente limpia.

20. Para cortar las patatas u otros tubérculos se dispone el conjunto de la figura 21, el cual consta de una carcasa 54, con tapa 55, a disponer sobre la cabeza de eje, y se inserta en esta cabeza la biela 56, de un pistón empujador 57, guiado en desplazamiento por el interior de la carcasa, y empujando los tubérculos que penetran por la boca de la tapa, hacia la salida de la carcasa que esta tabicada por una reja 58 de cuchillas, las cuales efectúa la función cortadora.

25. El dispositivo centrifugador de la figura 13, comprende

30.



286063 14

una caja reductora 59, y sobre ella el recipiente 60 de la centrifugadora, de posición fija y con pico vertedor 61. Dentro de este recipiente se coloca el bombo colador 62, giratorio, que es el que efectúa la centrifugación, al llenar el recipiente a través del paso superior de su tapa 63, efectuando este llenado con la ayuda de un atacador 64.

5.

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción, Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

10.

= . =



280063

N O T A

Descrito el objeto de la invención, lo que se declara como no divulgado, nuevo y no practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

5. 1. Aparato electrodoméstico universal, apto para el acople de dispositivos diversos, tales como para trinchar carne, fabricar embutidos o bizcochos, batir o amasar alimentos líquidos, centrifugar, exprimir, extrajer jugos, pelar tubérculos y cortarlos, moles café, rallar, ablandar carnes y extraer sus nervios, y constituir hamburguesas, caracterizado por el
10. hecho de que el aparato comprende una base plana, en cuyo interior se dispone un motor eléctrico de accionado, y una reducción, hasta una salida de eje vertical, para el acople de los dispositivos diversos, comprendiendo esta base, según el dispositivo a fijar una posición con el eje vertical, y otra posición
15. con el eje horizontal, mediante apoyo de la base sobre dos patas laterales, y comprendiendo además esta base una columna vertical sobresaliente con orificio de inserción para piezas de los dispositivos y un brazo transversal articulado al extremo de la columna, el cual comprende asimismo un orificio para
20. la inserción de piezas de los dispositivos y un tornillo bloqueador de posición con respecto a la columna, que presenta para ello una serie de asientos escalonados.

2 85 063

14 MAR



5. 2. Aparato electrodoméstico, conforme a lo definido en la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que en el dispositivo de amasado permanecen quietos los elementos insertos en la columna y brazo, y gira el recipiente contenedor de los artículos a amasar por acople del fondo del mismo en el eje vertical.

10. 3. Aparato electrodoméstico, conforme a lo definido en la reivindicación 1, caracterizado porque en la salida de eje vertical se acopla una transmisión en L para la utilización del dispositivo de batido.

15. 4. Aparato electrodoméstico, conforme a lo definido en la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de acoplar sobre el eje vertical una caja reductora, y a esta una centrifuga con bombo interior trepado y giratorio, que se protege por una tapa fija con paso de entrada para la pulpa a centrifugar.

20. 5. Aparato electrodoméstico, conforme a lo definido en la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de aplicar a la salida del dispositivo picador de carne un dispositivo conformador de hamburguesas, constituido por un acople a la carcasa, en forma de codo tubular, en cuya salida se hallan dos placas distanciadas entre las que, con la colaboración de una palanca desliza en vaivén una placa intermedia con dos grandes pasos, donde se forman las hamburguesas que se desprenden en el movimiento de vaivén de la placa.

25. 6. Aparato electrodoméstico universal.

286063



Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de once páginas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de tres láminas de dibujos.

5. Madrid, a 14 de marzo de 1963.

S.R.C. OMS Y VIÑAS.

p.a.

JAIMÉ ISERN MIRALLES

P.P.

Fig. 1

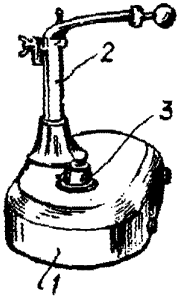


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



2 86 663

Fig. 6

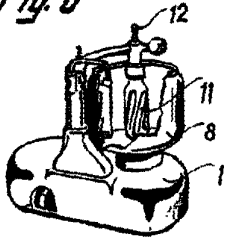


Fig. 7

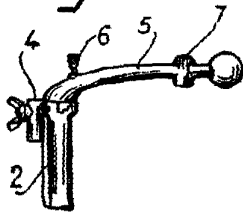


Fig. 8

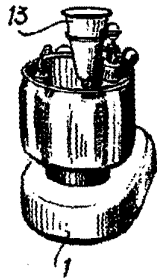


Fig. 9

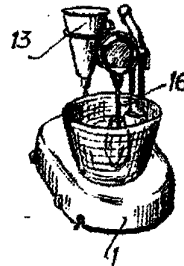


Fig. 10

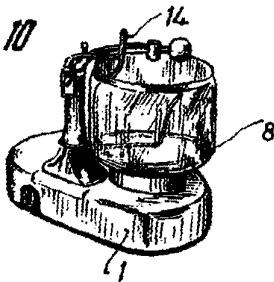


Fig. 11

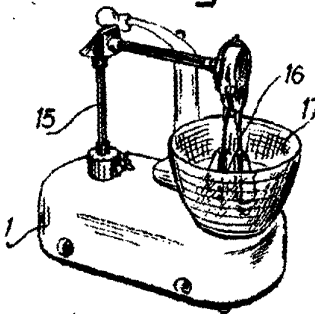


Fig. 13

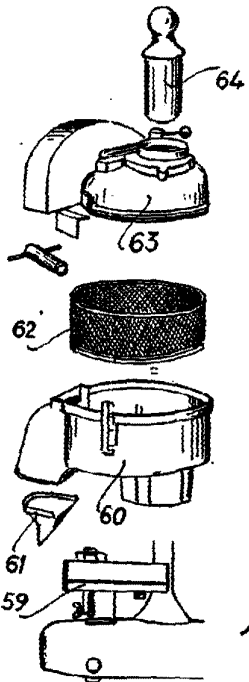
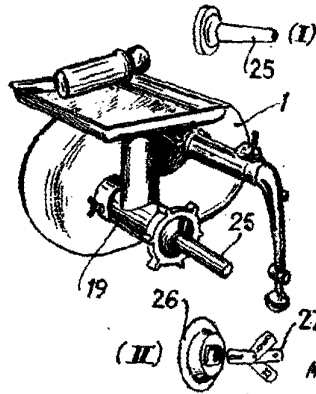
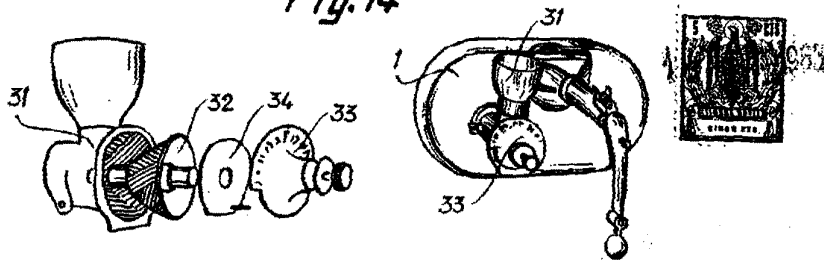


Fig. 12



Madrid, 14 mar 1963
p.p. Jaime Isern

Fig. 14



2 86 063

Fig. 15

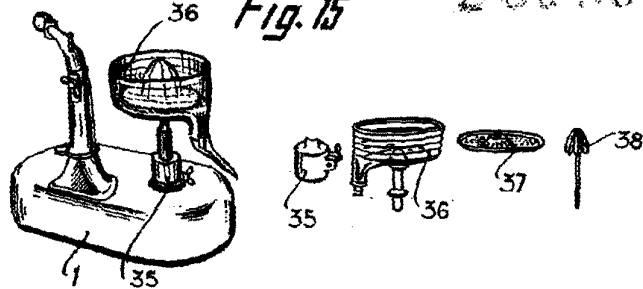


Fig. 16

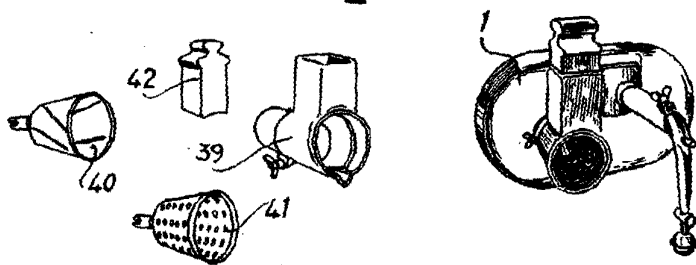
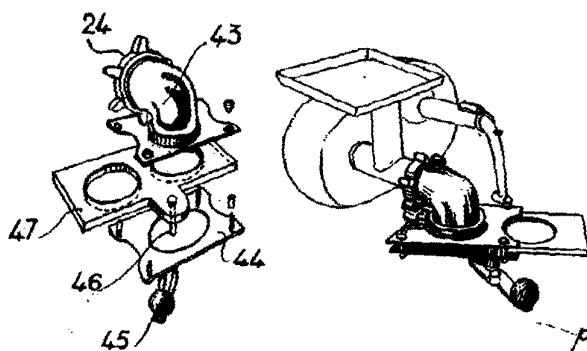


Fig. 17



Madrid, 14 mar. 1963
p.p. Jaime Isern

Fig. 18

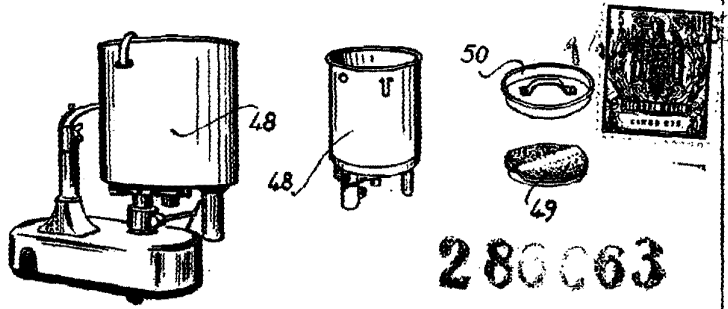


Fig. 19

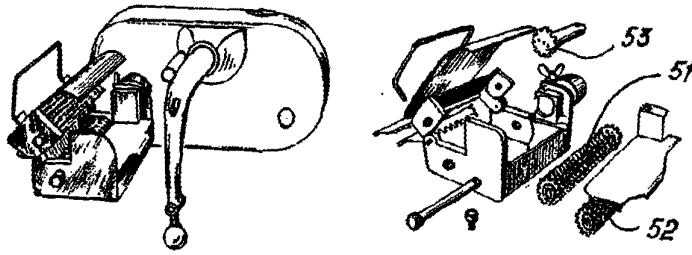


Fig. 20

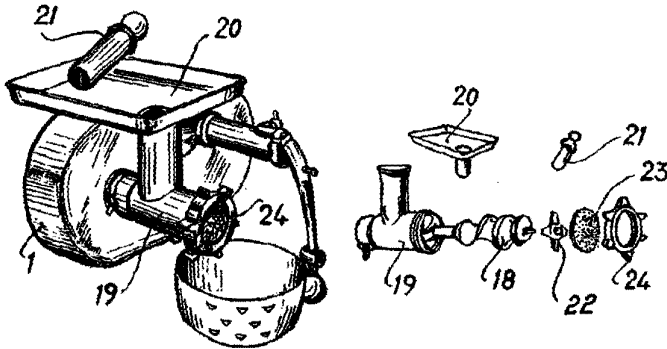


Fig. 21

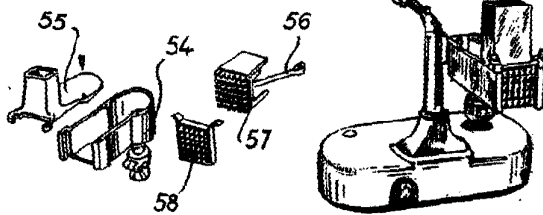
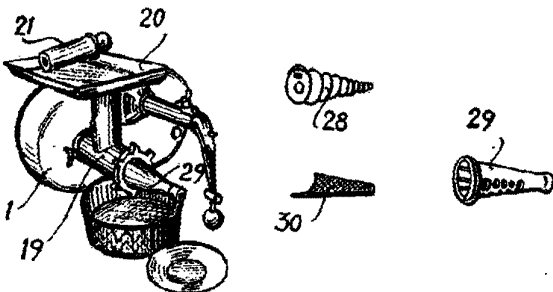


Fig. 22



Madrid, 14 marzo 1963
Jaime Isern

p.p.