

(19) ES (21) (22)	(11) NUMERO 286610	(16) Y
	(22) FECHA DE PRESENTACION 8 Mayo 1985	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD 16 NOV. 1985

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. Cl. A23G 9/22

(54) TITULO DE LA INVENCION

"CUCHARA PARA SERVIR ALIMENTOS HELADOS O PASTOSOS"

(71) SOLICITANTE (S)

TRANSPLASTIC, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Rafael Salgado, 9 28036 Madrid

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. José F. Ibáñez González - AOPI

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una cuchara para servir alimentos helados o pastosos. Más concretamente se refiere a una cuchara capaz de servir alimentos helados o pastosos con la forma de las típicas semiesferas.

5 Es sabido que en el mercado están disponibles esta clase de instrumentos o cucharas, todos ellos provistos de medios tendentes a evitar la adhesión de los alimentos así preparados a las paredes de la cazoleta, que ocasiona una defectuosa conformación del alimento en el momento de servirse.

10 Tales instrumentos o cucharas conocidos se basan en lograr un desprendimiento del alimento por una acción de barrido en el interior de la cazoleta, siendo el más utilizado el provisto de un arco metálico que discurre entre las paredes de la cazoleta y el alimento.

15 La cuchara que aquí se propone se basa también en una acción sobre el alimento desde el interior, pero en vez de un barrido ejecuta un empuje o una expulsión, lo cual permite que la construcción mecánica de la cuchara sea mucho más simple, al tiempo que más barata, así como menos voluminosa y de más fácil manejo.


20

Esencialmente se compone de un cuerpo de cuchara o cazo convencional, compuesto de asidero o mango y cazoleta, introduciéndose en la parte de cazoleta una lengüeta de expulsión que por su extremo que queda introducido se prolonga



25 describiendo la propia forma de la cazoleta y se fija sobre el asidero por su otro extremo con posibilidad de basculación, de manera que en su momento la parte introducida en la cazoleta se eleve empujando al alimento.

30 En el propio asidero está previsto un resorte elástico contra el que apoya permanentemente dicha lengüeta, obligándola a retornar siempre a una posición inicial o de reposo en contacto con el fondo de la cazoleta.

35 Para hacer más claramente comprensible cuanto antecede, poniendo al propio tiempo de relieve otras características y ventajas de la cuchara propuesta, se hará en lo que sigue una descripción detallada de un ejemplo, no limitativo, de realización práctica ilustrado en la hoja de dibujos adjunta, en la cual:

La Figura 1 es una vista en planta superior de la cuchara;

40 La Figura 2 es una vista en planta inferior;

La Figura 3 es una vista en alzado seccionado mostrando la cuchara en posición de expulsión, y 

La Figura 4 es una vista similar a la anterior pero con la cuchara en posición de reposo.

45 Haciendo referencia a dichas Figuras, la cuchara se compone, según es habitual, de una parte de asidero (1) y una parte

de cazoleta (2) aproximadamente semiesférica.

50 El dispositivo de empuje o de expulsión de los alimentos se
identifica con la referencia general (3) y está formado por
una lengüeta que en un extremo presenta una parte plana de
contorno circular (4) que continúa en una parte curvada (5)
que describe un arco igual al de la cazoleta, y se fija al
asidero (1) mediante una pareja de tetones (6) previstos en
una parte de accionamiento (7) de la que inferiormente se
55 prolonga un nervio (8) que apoya sobre un apéndice elástico
(9) conformado en el propio asidero.

Tal y como se representa en las Figuras, la cazoleta (2)
presenta unos rebajes de dimensiones, contorno y profundidad
coincidentes con los de las partes (4) y (5) de la lengüeta
de expulsión. Por su parte, el asidero (1) presenta una
60 escotadura en la que se aloja la parte de accionamiento (7)
de dicha lengüeta.

Con esta disposición de elementos y según se ilustra en
particular en las Figuras 3 y 4, la posición habitual o de
65 reposo de la lengüeta (3) es la que se ilustra en la Figura
4, es decir con sus partes (4) y (5) introducidas en los
rebajes de la cazoleta (2) formando una superficie semies-
férica continua, mientras que la parte de accionamiento (7)
sobresale del asidero.

70 Una vez cargada de alimento, por ejemplo helado, la cazoleta
(2), una presión sobre la parte de accionamiento (7) obliga

a la lengüeta (3) a bascular sobre los tetones (6) ascendiendo sus partes (4) y (5) que expulsarán así al alimento.

75 El apoyo del nervio (8) sobre el apéndice elástico (9) del asidero (1), obligan al retorno de la lengüeta (3) a su posición inicial.

80 Naturalmente, en el objeto descrito caben toda clase de modificaciones y sustituciones por medios técnicos equivalentes, las cuales, en la medida en que no afecten a la esencialidad característica de dicho objeto, se entenderán incluidas en el marco protector de las reivindicaciones que siguen:

*

*

*

*

*

*

*

*



REIVINDICACIONES

85

1.- Cuchara para servir alimentos helados o pastosos, caracterizada porque comprende una lengüeta de expulsión capaz de bascular sobre un punto situado en el asidero de dicha cuchara, al ser presionada por un extremo de accionamiento que se separa de dicho asidero, mientras que por su otro extremo dicha lengüeta se conforma en una parte de expulsión que reproduce parcialmente el contorno interior de la cazoleta de la cuchara.

90

95

2.- Cuchara para servir alimentos helados o pastosos, según la reivindicación 1, caracterizada porque la lengüeta de expulsión apoya en la proximidad de su extremo de accionamiento sobre un apéndice elástico previsto en el asidero de la cuchara, que obliga a dicha lengüeta al retorno a su posición de reposo.

100

3.- Cuchara para servir alimentos helados o pastosos, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizada porque la cazoleta presenta por su cara interior un rebaje coincidente en profundidad, contorno y dimensiones con el extremo de expulsión de la lengüeta.

105

4.- Cuchara para servir alimentos helados o pastosos, según la reivindicación 3, caracterizada porque dicho extremo de expulsión de la lengüeta se compone de una parte plana de contorno circular y una parte arqueada en el mismo grado que la cazoleta de la cuchara.

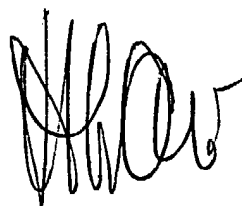
5.- CUCHARA PARA SERVIR ALIMENTOS HELADOS O PASTOSOS.

Todo tal y como ha quedado descrito, ilustrado y reivindicado en la presente Memoria Descriptiva, que consta de seis páginas mecanografiadas y una de dibujos.

Madrid, 8 de Mayo de 1985.

TRANSPLASTIC, S.A.

p.a.:

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. A. W.', written over the 'p.a.:' label.

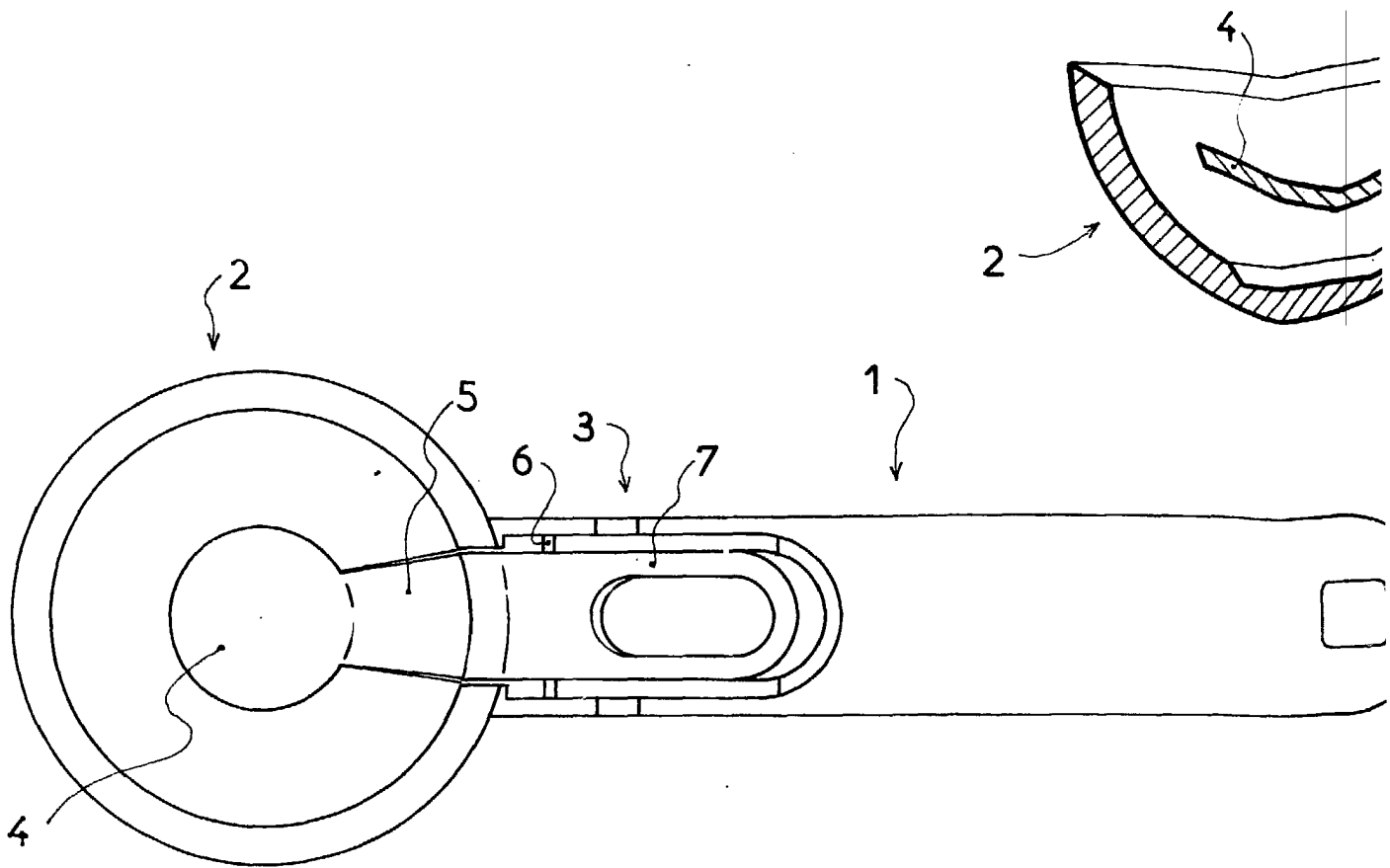


Fig.1

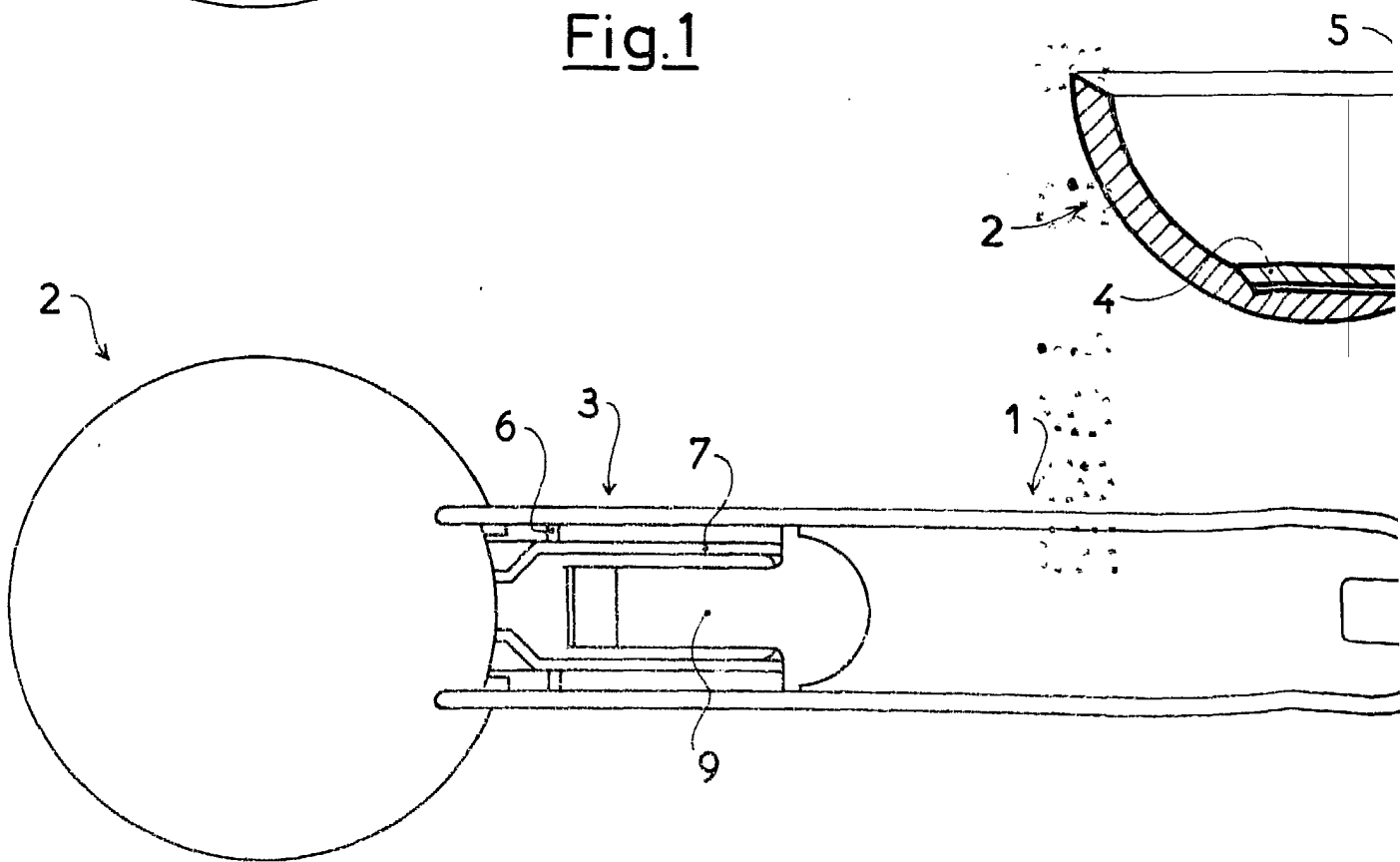


Fig.2

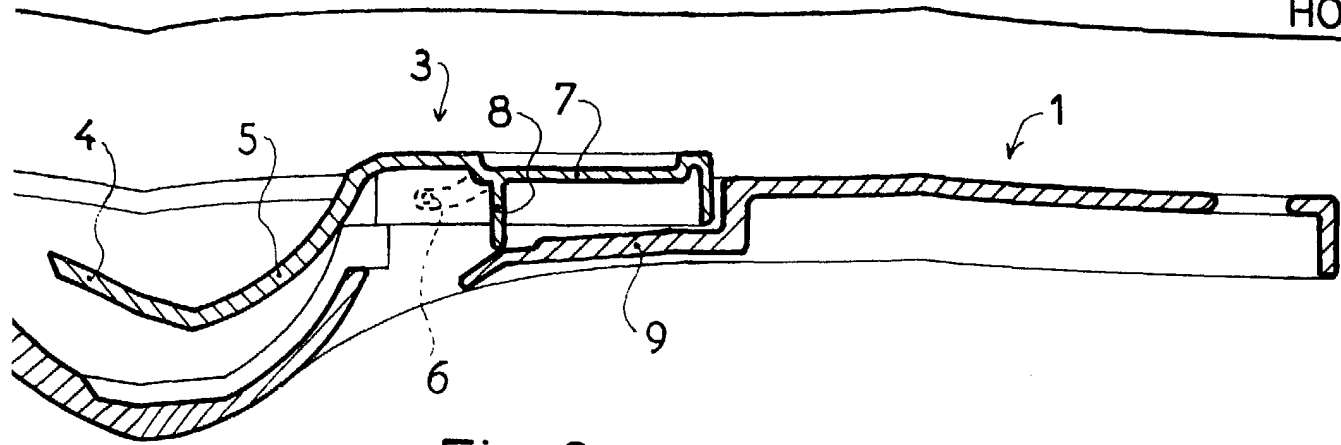


Fig. 3

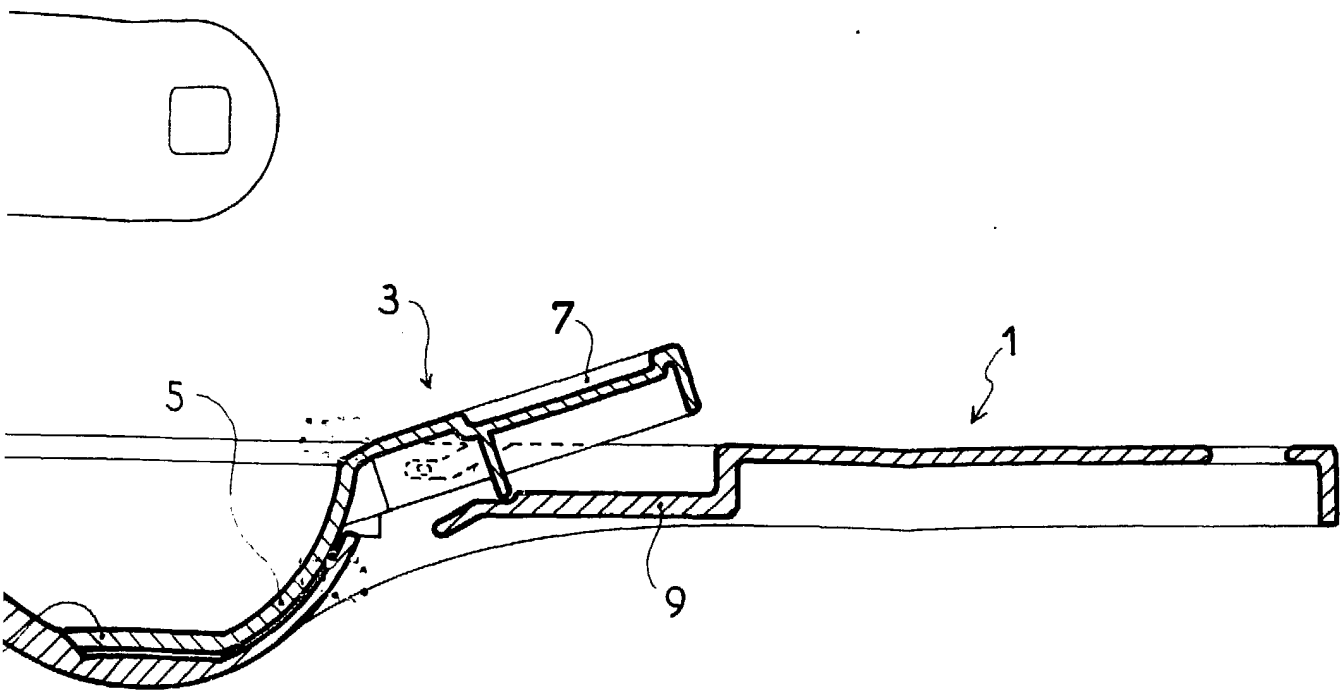


Fig. 4

MADRID

8 MAYO

1985