

9 SEP.



317273

317273

PATENTE DE INTRODUCCION

por DIEZ años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional a favor de:

Don Joaquin MASDEU SAENZ

de nacionalidad española y con residencia en Barcelona, calle Londres nº 35, por:

"MEJORAS EN LOS CORTADORES DE HORTALIZAS Y SIMILARES".

317273



MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta Patente hace referencias, de acuerdo con su enunciado, a unas mejoras introducidas en los aparatos y dispositivos destinados a cortar hortalizas y similares, con los cuales no solo se simplifica la fabricación y se reduce el coste, sino que al mismo tiempo el propio cortador queda sensiblemente mejorado produciendo este mejores resultados que los conocidos.

Son ahora conocidos varios tipos de dispositivos cortadores que estan formados por una base que soporta al cuerpo que se desea cortar, sobre la cual base articula una armadura calada que lleva instalados los cortadores propiamente dichos, generalmente formados por alambres bien tensados, pero cuando se desea cortar no solo en rodajas, sino en pequeños fragmentos, es indispensable, una vez efectuada la primera operación de cortado, variar la posición del cuerpo para que en nueva operación de cortado los alambres incidan sobre el cuerpo en otra dirección o sentido y no siendo posible efectuar este cambio nada más que una vez, no se puede lograr reducirlo a pequeños fragmentos por la imposibilidad material de mantener juntos a los



25 fragmentos de rodajas para variar su posición, sien-
do obligado a recurrir al clásico cuchillo, que si
no es manejado por un experto cocinero, no se lo-
grará el debido picado.

30 En vista de todo ello se ha encontrado solu-
ción en otros países, con las mejoras a que se re-
fiere esta Patente, con las que se logra fabricar
unos aparatos cortadores además de poder variar la
posición del cuerpo a cortar, sin tocarlo con las
manos incluso ya reducido a pequeños fragmentos, se
35 logra también que dicho cuerpo quede encerrado en
un recinto y por tanto resulte más higiénica la o-
peración de cortado y al mismo tiempo que el mane-
jo sea mucho más fácil y sencillo que en los apara-
tos similares conocidos.

40 Estas mejoras se caracterizan principalmente
en que los cortadores se realizan por delgadas lá-
minas rectangulares de acero, convenientemente afi-
laadas, en las cuales se practican unas ondulacio-
nes en sentido perpendicular a su borde de corte,
45 lográndose así que aún siendo muy delgadas tengan
la debida rigidez produciéndose la fijación de ta-
les cortadores por el borde opuesto al de corte,
formando un grupo con por ejemplo cinco, instalan-

317273

9 SEP. 196



50 dose dicho grupo, convenientemente guiado o con-
ducido, dentro de un recipiente cilindrico abierto
por su base inferior, y en cuya base superior se
produce al menos un calado central para la salida
de un vástago que se solidariza al grupo de corta-
dores, todo ello realizado de tal manera que al des-
55 plazar verticalmente hacia abajo a dicho vástago,
lo hace tambien el grupo de cortadores cuyos bor-
des cortantes llegan a tomar contacto con una pla-
ca, de material algo elástico, que se emplea bajo
la boca inferior del recipiente y actua como sopor-
60 te para la hortaliza a cortar, con lo que natural-
mente al descender los cortadores incidiran sobre
la hortaliza cortandola en trozos.

Es tambien caracteristica de las mismas mejo-
ras que los cortadores se agrupan mediante la dis-
65 posición de separadores y preferentemente solo por
un tornillo que los atraviesa por cerca del borde
superior que es el opuesto al de corte, fijandose
tambien en este mismo tornillo el extremo del vás-
tago de accionamiento, realizandose dichos cortado-
70 res con anchuras tales que se deslizan con sus la-
dos muy próximos a la pared interior del recipien-
te.

317273

9 SEP



75

80

85

90

95

Otra característica de las mismas mejoras es que dentro del recipiente se establecen unos topes en los que se apoya una pieza plana circular ranurada con amplio reborde cilíndrico que queda instalada dentro del recipiente, practicándose las ranuras en número igual al de cuchillos del grupo cortador y comprendiendo de borde a borde en la parte plana y parcialmente al reborde cilíndrico, todo ello realizado de tal manera que por cada ranura pase una cuchilla del grupo cortador, dotándose a dichas cuchillas en cada lado de su borde de corte de un pequeño apéndice que se aloja en el correspondiente corte del reborde cilíndrico, actuando así como sistema de tope, todo ello de tal manera realizado que al estar dichas cuchillas en su posición límite superior, es decir apoyadas sobre sus topes, los bordes de corte quedan comprendidos dentro de las ranuras o asomando ligeramente por bajo la cara inferior de la pieza circular ranurada.

Asimismo se caracterizan estas mejoras en que el vástago se dota de un medio elástico que tiende permanentemente a mantenerlo en su posición más elevada en la que los apéndices de las cuchillas quedan apoyados sobre los topes de la pieza ranu-

317273

9 SEP.



100 rada guiadora, realizandose todo ello de tal manera,
que dicho vástago asi como los cortadores y la ci-
tada pieza ranurada, pueden girar libremente den-
tro del recipiente sin que este gire, al objeto de
105 poder variar el ángulo con que los cortadores inci-
den sobre el cuerpo a cortar, el cual se coloca so-
bre la placa base en que se apoya el recipiente por
su boca inferior, preferentemente dotando a tal pla-
ca de un escalonado para asegurar el correcto aco-
plamiento en dicha boca sin impedirle que pueda ser
girada dicha placa base.

110 Para facilitar la mejor comprensión de cuan-
to se ha indicado se describen seguidamente las fi-
guras de la adjunta hoja de dibujos, en la que se
han representado varias vistas relacionadas con u-
no de los más sencillos casos de posible realiza-
ción, el cual debe ser considerado como ejemplo i-
lustrativo sin caracter limitativo.

115 La figura primera muestra una vista en sección
por un plano vertical de un cortador manual; la se-
gunda lo muestra visto en planta desde abajo con
la base inferior quitada; la tercera muestra, una
vista en sección, a la pieza guiadora de las cu-
120 chillas y en la cuarta se muestra una vista de la

317273

SEP 9



cuchilla. En todas estas figuras se ha señalado por (1) el cuerpo cilindrico que sirve de soporte y carcasa al conjunto del dispositivo cortador, que queda alojado en su interior (2), dotandose a dicho recipiente (1) del reborde periferico (3) que circunda a la boca inferior abierta (4), en la que se acopla, sin ajuste, la base (5) del aparato, que asimismo sirve de soporte al cuerpo a cortar, para lo que se ha dotado del reborde (6) sobre el que se apoya (3) y del saliente central (7) que queda contenido dentro del recipiente (1) (2), siendo asi sobre (7) en donde se coloca el cuerpo a cortar.

El mismo recipiente (1) se cierra por su base superior (8) en la que se practican varios orificios (9) para ventilación y en su centro se dota del apéndice (10) con el orificio axial (11) por el que atraviesa el vástago (12) con libertad de desplazamiento axial. Rodeando al vástago (12) y apoyado sobre (10) se instala el resorte (13) y sobre el extremo superior (14) del vástago (12) se enrosca el boton (15), que por su parte central (16) queda comprimiendo al resorte (13), con lo que este vástago queda forzado por dicho resorte a ocupar su posición más elevada.

317273 - 9 SEP.



145 En dos lugares diametralmente opuestos de la
pared interior del recipiente (1) se producen las
zonas (17) de mayor grueso que conforme se aprecia
en la figura segunda tienen sus caras interiores pa-
ra-
150 ralelas y en la zona superior (18) del mismo reci-
piente (1), queda sobresaliendo el extremo (19) del
vástago (12), el cual finaliza en el apéndice pla-
no (20), con lo que mediante el tornillo (21), se
fijan, con interposición de los separadores (22),
los extremos superiores (25) de las cuchillas (24),
155 afianzandose tal fijación mediante las correspon-
dientes tuercas y quedando asi todas las cuchillas,
que en este caso son cinco, dispuestas paralelas
entre si y por lo que al descender el vástago des-
ciende tambien el grupo de cuchillas, realizandose
160 todo el conjunto de tal manera que antes de que el
boton (15) comprima al limite al resorte (13), los
bordes cortantes inferiores (25) de las cuchillas
tropiecen con la superficie superior (7) de la base
(5) y asi el cuerpo que este colocado en ella es
165 cortado.

Las cuchillas (24) se dotan en sentido ver-
tical de unas ondulaciones al objeto de que aún sien-
do muy delgadas sean suficientemente rígidas para



170 que puedan cortar bien sin doblarse y para asegurar
correcto desplazamiento de tales cuchillas, se
dispone la pieza guiadora (27) que es plana y pre-
senta los cortes o ranuras (26) por los que atra-
viesan las citadas cuchillas (24). Esta pieza guia-
dora se complementa con el reborde cilindrico (28)
175 que hace tope sobre los escalonamientos (29) produ-
cidos por las partes regresadas (17) y como los
cortes (25) han de comprender de lado a lado al re-
cipiente, las cuchillas (como se aprecia en la figu-
ra cuarta) se dotan de los apéndices (30) en prolon-
180 gación a su borde de corte y como las ranuras (26)
practicadas en (27) comprenden toda la anchura de
la placa (27), pero no a la totalidad del reborde
cilindrico (28), quedan los lugares (29) en los que
se alojan los apéndices laterales (30) de las cuchi-
185 llas (24), con lo que esta pieza sirve como guiado-
ra de las cuchillas, como tope de máximo ascenso y
además acompaña a las cuchillas hasta que toman con-
tacto con las rebanadas o fragmentos que producen
las cuchillas, a los que sujeta para favorecer el
190 corte, para lo cual el acoplamiento de dicha pieza
dentro de (1) se hace con la suficiente holgura, lo
que permite, una vez efectuado una operación de cor-

317273



195 te, girar el grupo de cortadores sobre la base o
esta con relación al recipiente para que los corta-
dores incidan sobre el cuerpo a cortar con otra in-
clinación y así sucesivamente hasta lograr el gra-
do de corte o trituración que se desee.

200 Descritas suficientemente las características
de las mejoras a que se refiere esta Patente, se
hace constar que en las mismas se podrán introducir
todas aquellas modificaciones que la experiencia,
la práctica y la técnica pudieran aconsejar, siem-
pre que con ellas no se cambie, altere o modifique
su idea fundamental que es la que se resume y con-
205 creta en la siguiente:

NOTA

Se declaran de novedad y propiedad para todo
el territorio nacional las siguientes:

REIVINDICACIONES

210 1ª.- Mejoras en los cortadores de hortalizas
y similares que se caracterizan en que los corta-
dores se constituyen por delgadas láminas de acero
convenientemente afiladas, en las cuales se practi-
can unas ondulaciones en sentido perpendicular a
215 su borde de corte al objeto de incrementar rigidez
de tales cortadores, los cuales se fijan por el bor-



de opuesto al de corte formando un grupo, instalándose dicho grupo, convenientemente guiado o conducido, dentro de un recipiente cilindrico abierto por su base inferior, y en cuya base superior se produce al menos un calado central para la salida de un vástago que va solidarizado al grupo de cortadores, todo ello realizado de tal manera que al desplazar hacia abajo dicho vástago, lo hace también el grupo de cortadores cuyos bordes cortantes llegan a tomar contacto con una placa que actúa como base del aparato y como soporte para el objeto a cortar.

2^a.- Mejoras en los cortadores de hortalizas y similares según la nota anterior que se caracterizan también en que los cortadores se agrupan mediante la disposición de separadores y preferentemente solo por un tornillo que los atraviesa por cerca del borde opuesto al de corte, fijándose también en este mismo tornillo el extremo del vástago de accionamiento, realizándose dichos cortadores con anchuras tales que sus bordes de corte se deslizan muy próximos a la pared interior del recipiente, dotándose al conjunto de un sistema de topes que limitan el máximo desplazamiento del grupo de corta-

317273-9 SEP.



dores en sentido ascendente.

245

250

255

260

3ª.- Mejoras en los cortadores de hortalizas y similares según las notas anteriores que se caracterizan también en que dentro del recipiente se establecen unos salientes diametralmente opuestos que actúan de topes, en los que se apoya una pieza circular ranurada y con amplio reborde cilíndrico, que queda instalada dentro del recipiente, practicándose las ranuras en número igual al de las cuchillas que forman el grupo cortador y comprendiendo tales ranuras de borde a borde a la parte plana y solo parcialmente al reborde cilíndrico, todo ello de tal manera que las cuchillas atraviesan por dichas ranuras libremente, produciéndose a cada lado del borde de corte, un pequeño apéndice los cuales se alojan en los cortes del reborde cilíndrico actuando así como sistema de tope, todo ello de tal manera realizado que al estar dichas cuchillas en su posición límite, es decir apoyadas sobre sus topes, los bordes de corte quedan comprendidos dentro de las ranuras o asomando ligeramente por bajo la cara inferior.

4ª.- Mejoras en los cortadores de hortalizas y similares según las notas anteriores que se ca-

317273-9 SEP



265 racterizan tambien en que el vástago se dota de un
 medio elástico que tiende permanentemente a mante-
 nerlo en su posición más elevada, que se correspon-
 de con analoga posición del grupo de cortadores,
 realizandose todo ello de tal manera que dicho vás-
 270 tago, asi como los cortadores y la citada pieza ra-
 nurada, pueden girar libremente, sin que gire el
 recipiente, y asimismo puede girar dicho recipien-
 te sobre la placa base en que se apoya por su boca
 inferior, para lo que la placa base se dota de un
 275 escalonado para asegurar el correcto acoplamiento
 en dicha boca sin impedirle el citado giro.

5ª.- "MEJORAS EN LOS CORTADORES DE HORTALI-
 ZAS Y SIMILARES".

280 Todo ello tal y como ha quedado descrito y
 reivindicado en la presente memoria que consta de
 13 hojas foliadas y mecanografiadas por una sola
 de sus caras y una hoja de dibujos que la ilustra.

Madrid, 9 de Septiembre de 1.965

PROFESOR CIVANTO
 P.P.

Firmado: Gregorio del Peso

317273 - 9 SEP.

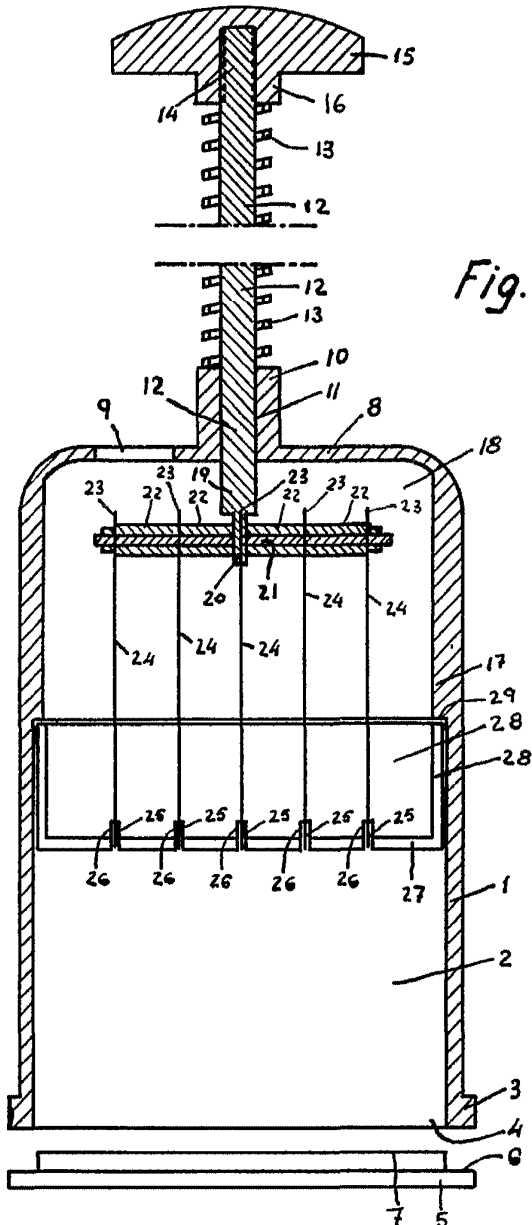


Fig. 1^o

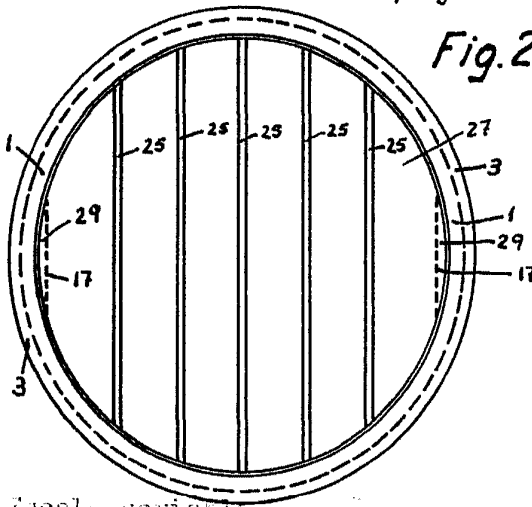


Fig. 2^o

Escala variable

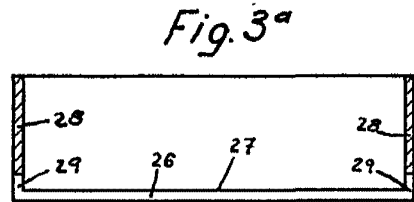


Fig. 3^a

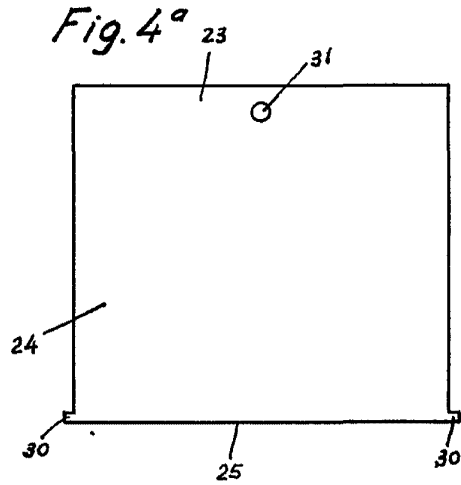


Fig. 4^o

Madrid, 9 de Septiembre 1.965
CASUAL CIVANTO
R.P.

Firmado: Gregorio del Peso