



327568

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR
DE DON IGNACIO GAINZA PEREZ, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESI-
DENTE EN BILBAO, GARCIA RIVERO Nº 1.
sobre
APARATO ABLANDADOR DE CARNES.



327568

5.- La invención corresponde tal como se indica en su enunciado, a un aparato ablandador de carnes, con características propias, que reporta considerables ventajas sobre los de su clase existentes en el mercado, ventajas éstas que se irán desprendiendo a lo largo de la descripción que de tal objeto se realiza a continuación.

10.- De accionamiento manual, presenta una sencilla disposición mecánica que permite, con un mínimo esfuerzo realizar el tratamiento de las carnes de modo adecuado para procurar su ablandamiento, cortando los nervios y dejándolas en perfectas condiciones para su cocinamiento.

15.- Por tal objeto se solicita el correspondiente privilegio de Patente de Invención que asegure al peticionario el derecho a su fabricación industrial exclusiva, de conformidad en un todo con el que se reconoce en el Artº 45 del vigente Estatuto de Propiedad Industrial.

20.- La descripción se ilustra con una/hoja de planos, en la que sin caracter limitativo se representa el aparato en cuestión, debiendo ser considerada en su más amplio aspecto, ya que será susceptible de introducción de todas clases de modificaciones de detalle que no alteren, cambien o varien sustancialmente la propia esencialidad del invento.

En el plano:

25.- La Figura 1ª., corresponde a distintas vistas desde todos los planos del cuerpo del aparato, y

La Figura 2ª., representa en despiece todas y cada una de sus partes.

30.- De conformidad con lo representado el citado aparato está constituido esencialmente por un cuerpo -1-, donde se acopla el juego de cuchillas, cuyo cuerpo presenta dos desviaciones o prolongaciones laterales, utilizables como asidero para determinar su funcionamiento.



Este cuerpo se acopla sobre un soporte base -2-, y comprende dos columnas -3-, entre las que se acopla el juego de cuchillas, con la disposición mecánica adecuada.

Dichas columnas rematan en una tuerca -10-, con su correspondientes juntas, constituidas por las arandelas -9-.

Las cuchillas -7-, en número de diez van montadas sobre un soporte -11-, y están provistas, tanto en su base, como en su parte superior, de unos separadores -5 y 12-, siendo conducidas por las guías -4- y horquilla -6-, y pasadores -8-, en su desplazamiento hacia el inferior.

Los muelles -13-, determinan el retorno automático de las cuchillas a su posición primitiva, una vez efectuado su trabajo, determinado por cada impulso manual sobre las aletas laterales del cuerpo.

Organizado de ésta forma el aparato, se coloca sobre la carne a ablandar, y mediante el impulso manual provocado por presión sobre las aletas laterales, se provoca el descenso de las cuchillas que producirán un corte parcial en la misma, ascendiendo nuevamente dichas cuchillas al cesar el impulso. Repitiendo sucesivamente la operación y cambiando convenientemente la posición de la carne a cortar, resultará ésta desprovista de todos sus nervios que quedarán seccionados.

Descrito suficientemente el objeto que corresponde a esta Patente de Invención, solo resta añadir que en su realización podrán introducirse todas aquellas variaciones de detalle que no alteren o modifiquen sustancialmente su esencialidad, que es la que se desprende de cuanto antecede y se reivindica a continuación.

Podrán por tanto afectar a cambios de forma, materia en que se fabrique, proporciones, dimensiones, etc., y deberán quedar todas ellas comprendidas en la protección que se recaba.

NOTA

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.



327568

1a.- Aparato ablandador de carnes, caracterizado esencialmente por estar constituido por un cuerpo, que lateralmente presenta la disposición de dos prolongaciones en forma de aleta para apoyo manual, cuyo cuerpo se prevee acoplado sobre un soporte-base, y con-

5.- formado por dos columnas, rematadas en sendas tuercas con arandela intermedia de ajuste, entre cuyas columnas se acopla el juego de cuchillas.

2a.-Aparato ablandador de carnes, según la reivindicación anterior caracterizado por la previsión de un juego de cuchillas, acoplado entre las dos columnas descritas y provisto en su parte superior y en su base de sendos separadores entre cada una de ellas, que permite conservar la adecuada posición en su deslizamiento.

10.-

3a.- Aparato ablandador de carnes, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el juego de cuchillas está provisto de facultad de desplazamiento hacia su parte inferior obedeciendo al impulso manual practicado sobre las aletas del cuerpo, a cuyo efecto están montadas sobre un soporte articulado por medio de las correspondientes guías, horquillas y pasadores.

5.-

4a.- Aparato ablandador de carnes, según las reivindicaciones anteriores caracterizado por la previsión de los correspondientes muelles que provocan el retroceso automático de las cuchillas al cesar la presión manual sobre las aletas.

20.-

5a.- APARATO ABLANDADOR DE CARNES.

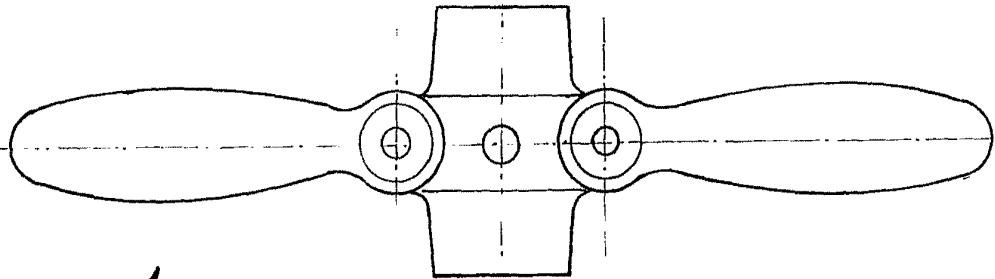
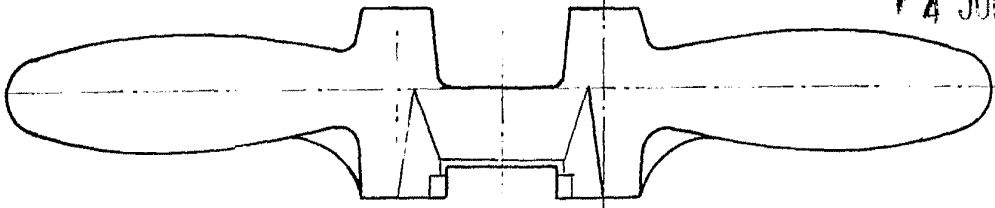
Según se describe en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

25.-

Madrid a [4 JUN 1966



7 4 JUN 1966



1

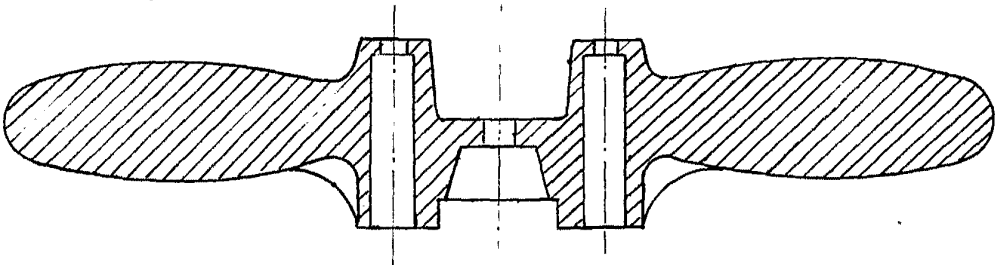
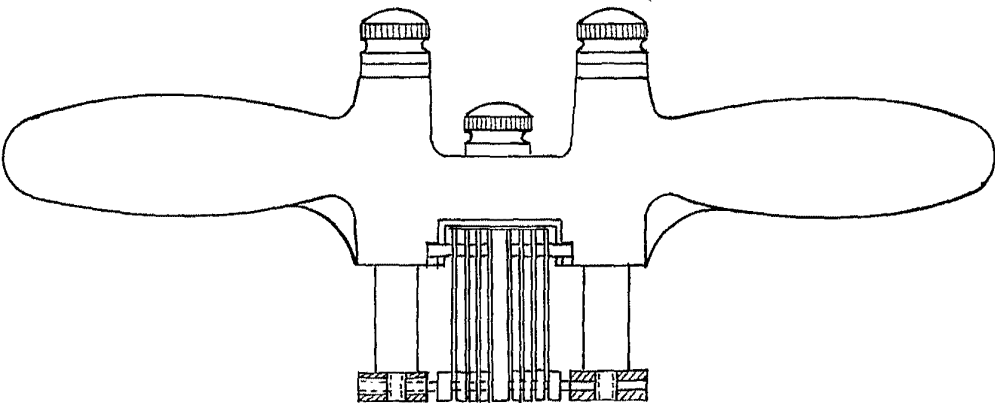


FIG. 1

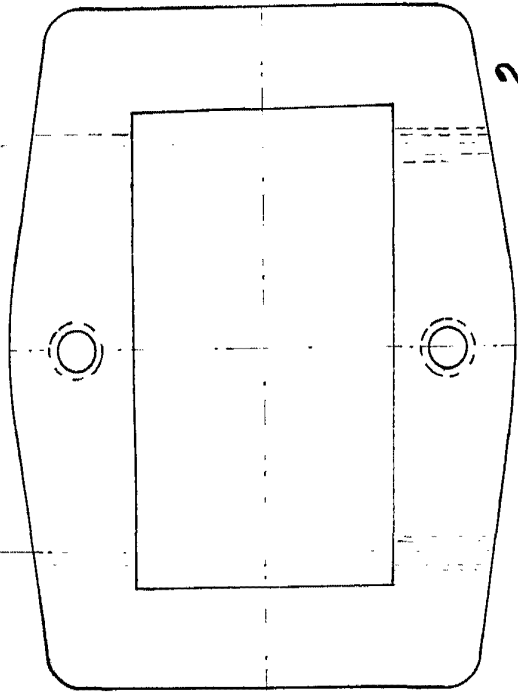


Escala variable
Madrid:

7 4 JUN 1966

307568

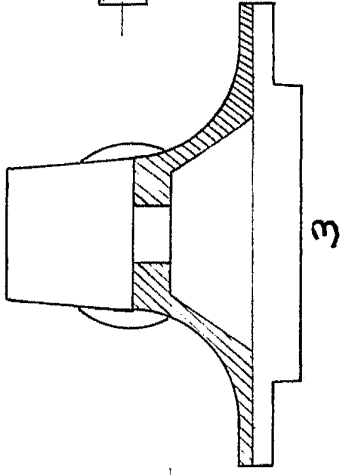
Dos Hojas n:2



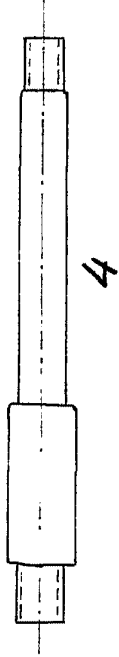
2

FIG. 2

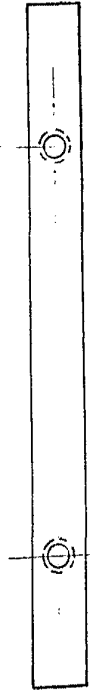
307568



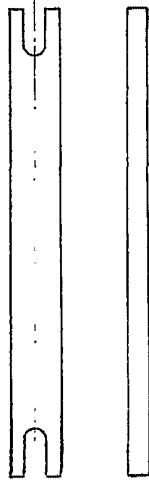
3



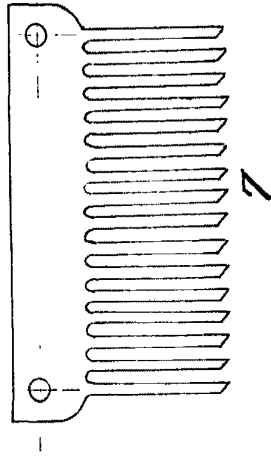
4



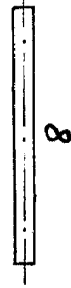
5



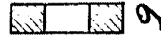
6



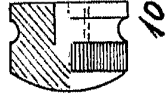
7



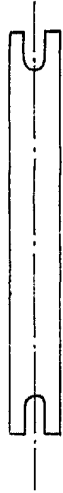
8



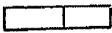
9



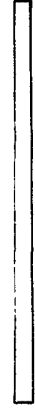
10



11



12



13

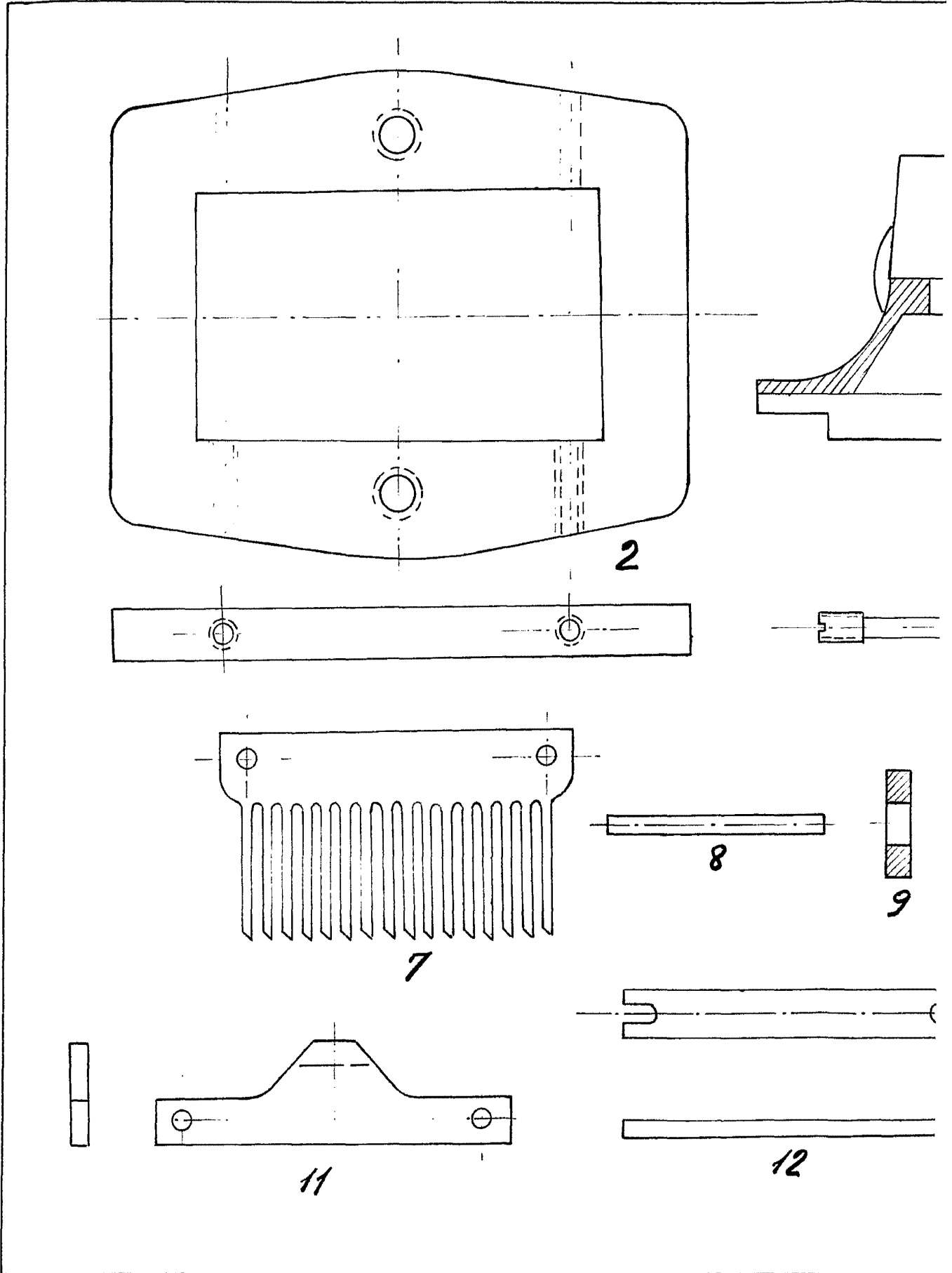


13

Escala variable
Madrid

327568

D. IS -



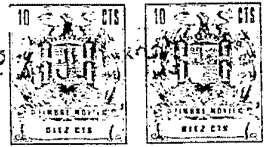
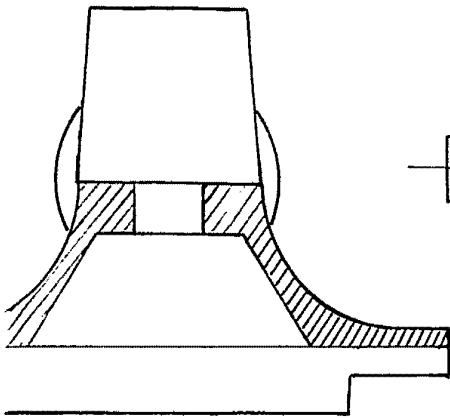
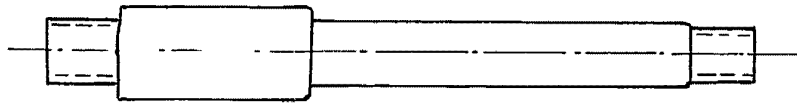


FIG. 2

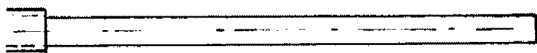
327568



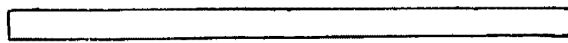
3



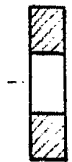
4



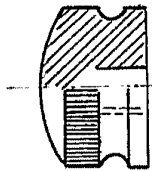
5



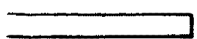
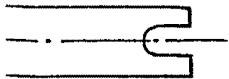
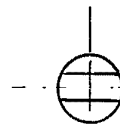
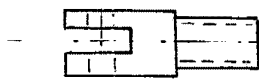
6



9



10



13

Escala variable
Madrid: