

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 149 785**

21 Número de solicitud: 201630041

51 Int. Cl.:

A22C 25/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.01.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.01.2016

71 Solicitantes:

**GÓMEZ GÓMEZ, Alfredo David (100.0%)
Paseo Matadepera, 31
08230 MATADEPERA (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

GÓMEZ GÓMEZ, Alfredo David

74 Agente/Representante:

SANZ VALLS, Eva

54 Título: **ESCAMADOR MANUAL DE PESCADO**

ES 1 149 785 U

DESCRIPCIÓN

5 **Escamador manual de pescado**

Objeto de la invención.

El objeto de la presente invención es un escamador manual de pescado que
10 presenta unas características orientadas a impedir que las escamas salgan despedidas descontroladamente cuando son desprendidas de pescado por la acción del escamador.

Campo de aplicación de la invención.

15

Esta invención es aplicable en el campo de los utensilios de cocina y en particular en el escamado de pescado.

Estado de la técnica.

20

Actualmente son conocidos diferentes tipos de utensilios para el escamado del pescado, conocidos coloquialmente como escamadores o descamadores.

Los escamadores manuales, que son los que guardan una mayor relación con el
25 que es objeto de la invención, presentan de forma generalizada un mango de agarre y un rascador provisto de una o varias hojas dentadas. Estos escamadores pueden presentar diferentes formas y estar conformados en materiales diversos.

Al arrastrar el rascador sobre el pescado en dirección opuesta a las escamas, se
30 consigue arrancar las escamas.

Un inconveniente de uso de esos escamadores es que al arrancar las escamas, éstas salen proyectadas y quedan esparcidas por un espacio relativamente amplio

de la cocina o zona de trabajo, complicando las tareas de limpieza.

El solicitante de la invención desconoce la existencia de antecedentes de escamadores de pescado que resuelvan de forma satisfactoria este
5 inconveniente.

Por tanto, el problema técnico que se plantea el desarrollo de un escamador manual, del tipo mencionado anteriormente, y que presente unas características orientadas a impedir que las escamas salgan despedidas, y queden esparcidas
10 por la cocina o zona de trabajo.

Descripción de la invención

El escamador manual de pescado objeto de esta invención, comprendiendo un mango de agarre y un rascador provisto de una o varias hojas dentadas, presenta
15 unas características orientadas a resolver el problema técnico mencionado.

Para ello, y de acuerdo con la invención, el rascador comprende en su periferia un faldón flexible que delimita una zona de actuación de las hojas dentadas y que
20 conforma unos medios de retención de las escamas arrancadas por la acción de dichas hojas dentadas.

En una realización de la invención, el faldón flexible se encuentra montado sobre un aro perimetral fijado al mango por uno de sus extremos y a una de las hojas
25 dentadas mediante unos separadores.

Según la invención el mencionado faldón flexible puede prolongado por la zona superior del rascador conformando una cubierta que cierra superiormente el espacio delimitado por dicho faldón flexible.
30

De este modo, el faldón flexible impiden que las escamas desprendidas por las hojas dentadas puedan salir despedidas tanto en lateralmente como hacia la zona superior del rascador.

En una realización de la invención el mencionado faldón flexible está conformado en silicona, látex u otro material flexible adecuado para uso alimentario.

5 Durante la utilización de este escamador, el faldón evita que las escamas arrancadas salgan despedidas, reteniéndolas en el interior del escamador, facilitando su posterior retirada y las tareas de limpieza.

Descripción de las figuras.

10 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15 - La figura 1 muestra una vista en perspectiva inferior de un ejemplo de realización de un escamador manual de pescado según la invención provisto de un faldón flexible dispuesto en la periferia del rascador.

20 - La figura 2 muestra una vista análoga a la anterior en la que el faldón flexible está prolongado en una cubierta que cierra superiormente el espacio delimitado por el aro perimetral de sujeción del faldón flexible.

- La figura 3 muestra una vista el alzado del escamador de la figura 2 seccionado longitudinalmente por un plano vertical, a excepción del mango.

25

Realización preferida de la invención.

30 En la figura 1 se ha representado un escamador (1) manual de pescado según la invención, que comprende un mango (11); un rascador (12) provisto de unas hojas dentadas (13); un faldón flexible (14) dispuesto en la periferia del rascador (12) y que delimita una zona de actuación de las hojas dentadas (12) formando un cierre en torno a dicha zona de actuación.

En el ejemplo mostrado el faldón flexible (14) sobrepasa ligeramente la superficie definida por los dentados de las hojas dentadas (13) con el fin de garantizar la retención en el interior del escamador de las escamas arrancadas del pescado por la acción de las hojas dentadas (13).

5

Este faldón flexible (14) está conformado en silicona, látex o en otro material flexible de uso alimentario.

En el ejemplo de realización mostrado en las figuras adjuntas el faldón flexible (14) se encuentra montado sobre un aro perimetral (15) que se encuentra fijado por uno de sus extremos al mango (11) y a la hoja dentada (13) exterior mediante unos separadores (16) soldados a los mismos.

En el ejemplo de realización mostrado en las figuras 2 y 3 el faldón flexible (14) está prolongado por la zona superior del rascador conformando una cubierta (17) que cierra superiormente el espacio delimitado por dicho faldón flexible (14)..

En esta segunda realización el faldón flexible (14) impide que las escamas desprendidas por las hojas dentadas (13) puedan salir despedidas lateralmente; impidiendo la cubierta (17) que las escamas desprendidas por las hojas dentadas (12) puedan salir despedidas hacia la zona superior del rascador.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

1. Escamador manual de pescado; que comprende: un mango (11) y un rascador (12) provisto de unas hojas dentadas (13); **caracterizado** porque el rascador (12) comprende en su periferia un faldón flexible (14) que delimita una zona de actuación de las hojas dentadas (13) y que conforma unos medios de retención de las escamas arrancadas por la acción de las hojas dentadas (13).
5
2. Escamador, según la reivindicación 1; **caracterizado** porque el faldón flexible (14) se encuentra montado sobre un aro perimetral (15) fijado al mango (11) por uno de sus extremos; y a una hoja dentada (13) mediante unos separadores (16).
10
3. Escamador, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el faldón flexible (14) sobrepasa ligeramente la superficie definida por los dentados de las hojas dentadas (13).
15
4. Escamador, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores; **caracterizado** porque el faldón flexible (14) está conformado en silicona, látex o en otro material flexible de uso alimentario.
20
5. Escamador, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores; **caracterizado** porque el faldón flexible (14) está prolongado por la zona superior del rascador conformando una cubierta (17) que cierra superiormente el espacio delimitado por dicho faldón flexible (14).
25

