

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 161 934**

21 Número de solicitud: 201600501

51 Int. Cl.:

A22C 17/02 (2006.01)

A47J 43/18 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.07.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.08.2016

71 Solicitantes:

ALVAREZ RODRIGUEZ, Marcos (100.0%)

Av. Manuel LLaneza nº 56

33208 Gijón (Asturias) ES

72 Inventor/es:

ALVAREZ RODRIGUEZ, Marcos

74 Agente/Representante:

GARDE PINAR, Francisco De Paula

54 Título: **Jamonero**

ES 1 161 934 U

DESCRIPCIÓN

Jamonero.

5 Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a un Modelo de Utilidad relativo a un jamonero perfeccionado, con un sistema novedoso con libertad de posicionamiento por sus movimientos para la colocación de las piezas en cada momento del corte, y cuya
10 evidente finalidad es la de obtener un producto de altas prestaciones, que permite una correcta posición de la pieza, sujeción y posicionamientos de todos sus elementos, de alta fiabilidad en su vida útil, así como una simplificación en la movilidad, desmontaje y limpieza, así como la sustitución de cualquiera de los elementos que los conforman.

15 Campo de la invención

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria de fabricación de elementos o complementos para alimentación y de forma especial para el corte de piezas de embutido como jamones, paletas o cecinas, tanto de forma industrial en tiendas de embutidos o
20 establecimientos como restaurantes, cafeterías donde son muy habituales, comprendiendo de igual forma la fabricación de accesorios para la misma.

Descripción de la invención

El jamonero perfeccionado que la invención propone, constituye por si solo, una evidente solución para la problemática existente en la actualidad en esta materia, al permitir una movilidad y posicionamiento de las piezas de jamón, mejorando la utilidad, eficacia, así como y la estética de los productos existentes en el mercado, dentro del sector que nos ocupa, dando una sencillez de colocación, seguridad en su manipulación y uso final del
30 mismo, sin merma de los posteriores resultados y la consecución de la seguridad necesaria, igualmente sometido a la normativa correspondiente y todo ello a partir de un producto con un sistema sencillo y concepción funcional simplificada y completa.

Es de todos conocido el problema actual, derivado de la colocación de una pieza de jamón sobre un jamonero para su corte, no solo en restaurantes, cafetería y hostelería en general, donde es de obligado uso, sino también de forma particular como un elemento más de menaje del hogar, siendo poco sofisticados y por el contrario muy rudimentarios, porque solo basta una tabla base con dos piezas de diferentes alturas para el
40 posicionamiento de la pieza, siendo la más baja para el descanso de la punta y la más alta para la sujeción de la caña y dando igual el posicionamiento de un jamón o una paletilla, lo cual puede provocar situaciones en el momento del corte poco eficaces por no decir incómodas.

La situación y posicionamientos de las piezas en un jamonero varía considerablemente, dependiendo de si es un jamón o una paletilla, así como es normal en el comienzo, se empiece por el corte inicial de la maza y limpiando los laterales, quitando las cortezas para continuar con el corte de la contramaza, ya que de hacer cortes en horizontal, pasamos a hacerlos casi en vertical, pasando por los inclinados u oblicuos para limpiar y quitar los laterales, en muchos casos en la hostelería en general, se suele poseer dos
50 tipos de jamoneros, uno horizontal donde el brazo de la brida de que sujeta el jamón por su caña y el soporte de descanso de la punta de la pieza, se elevan en paralelo sobre

una tabla horizontal y otra vertical donde la pieza queda prácticamente de pie, descansado la punta sobre la base y la brida sobre saliendo casi en horizontal de una tabla vertical sobre la base a 90°, en escuadra, otro sistema utilizado en menor medida, es el de hacer descansar la pieza en horizontal y atezar mediante una especie de pinza por los laterales de la parte carnosa de la pieza, en cualquier caso, para iniciar el corte de la maza, es necesario dar una corte o incisión vertical hacia el hueso en la zona del jarrete para desde él, comenzar el corte horizontal y longitudinal sobre la maza, todos estos corte, dependiendo del tipo de jamonero son más o menos complicados y en algunos casos hay que hacerlos con suma destreza para evitar accidentes.

Toda la problemática citada se resuelve satisfactoriamente con el sistema que se preconiza, el cual consiste en una base en forma de "H" con las dos verticales canalizadas para que la horizontal se deslice de adelante hacia atrás y de igual forma, la que se desliza también posee una canal en todas su longitud para que descansa un cabezal en forma de "U" donde se sitúa un cuerpo de medio arco por medio de un pasador en la parte superior de los dos lados que conforman la "U", permitiendo que pueda bascular de adelante hacia atrás y viceversa, con la terminación de uno de sus extremos en una base triangular de donde emergen de forma inclinada y hacia afuera dos cuerpo simétrico, formando entre los tres una "V" donde descansará la punta o base de la pieza de jamón o paletilla, para lo cual posee de forma independiente sendas piezas que se ajustan en los laterales de la "V" y recogen de forma eficaz y ergonómica el posicionamiento de una u otra pieza, teniendo la libertad de inclinarse más o menos según la necesidad. En el extremo opuesto del arco basculante, se posiciona una especie de horquillas semi circular con otro arquillo de dos cuerpo unidos por sus extremos y a su vez los extremos opuestos unidos a los extremos del semi círculo del basculante, unidos ambos extremos por un muelle o tensor, permitiendo en todo momento abrir o cerrar más el hueco por donde entrará la pezuña hasta quedar sujeta por la caña de la pieza, pudiendo de igual forma adaptarse a la inclinación de la caña, gracias a que posee la particularidad de estar montado en el extremo del arco sobre un eje abatible y por ello, al tener libertad de movimientos de rotación y translación para un mejor posicionamiento de la pieza.

Las ventajas y efectos que se derivan del Modelo que se reivindica son las siguientes:

- Por su posibilidad de fabricación en serie y con materiales económicos y reciclables de uso habitual, el coste del producto es reducido.
- Por la situación de los extremos del arco, lo hace eficaz con cualquier pieza, sea jamón o paletilla.
- Por su arco basculante, se puede poner en la posición que más interese al corte.
- Por la guías de las dos bases, permite acercar o alejar la pieza del cortador y así poder trabajar de forma cómoda.
- Por carecer de elementos de sujeción como tornillos, roscas o espárragos, permite montar y desmontar todos los elementos fácilmente para su limpieza.
- Por el tratamiento superficial electro-químico, lo hace seguro para cualquier persona en tanto en cuanto no genera rebabas cortantes.

- Por el tratamiento superficial electro-químico, evita en todo momento que el producto pueda ser contaminado por el metal.

5 - Por el movimiento y posicionamiento de todos sus elementos lo hace ergonómico para todas las personas.

Descripción de los dibujos

10 Para complementar la descripción que se está realizando, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente descriptiva, como parte integrante de la misma, unas hojas de planos en las cuales, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15 La figura número 1.- Muestra una vista en planta, del jamonero con todos sus elementos principales.

La figura número 2.- Muestra una vista en alzado, donde se pueden apreciar principalmente los elementos de los extremos del arco basculante.

20 La figura número 3.- Muestra una vista en perfil del conjunto con su arco basculante, su base deslizante y sus extremos.

25 La figura número 4.- Muestra una vista en perspectiva del conjunto dispuesto para su uso con todos sus elementos.

La figura número 5.- Muestra una vista en perfil, del extremo del arco donde descansa la punta del jamón o paletilla y su disposición con respecto al extremo del arco.

30 La figura número 6.- Muestra una vista en perspectiva del extremo donde descansa la punta con los elementos que permiten ajustar el jamón o la paletilla.

La figura número 7.- Muestra una vista en alzado del cabezal delantero del arco, donde se sujeta la pieza por su caña.

35 La figura número 8.- Muestra una vista en perfil del cabezal, donde se pueden apreciar su disposición con respecto al extremo del arco.

Realización preferente de la invención

40 A la vista de las figuras representadas, puede observarse que se trata de un jamonero con una base formada por dos barras paralelas (1) con sendas guías longitudinales (2) en su superficie, por donde se encastran y deslizan los bulones (3) de los extremos (4) del travesaño (5) que une las barras paralelas (1) formando una "H", y por encima del travesaño (5), deslizándose sobre él, se sitúa un cabezal semi circular (6) sujeto por
45 debajo por la abrazadera (7) y el cabezal (6) abierto a modo de guía en su centro (8) por el que se balancea un doble arco (9) con alma interna (10) por donde el pasador (11) sujeta y frena el balanceo cerrando el eje (12), así como dos arcos contrapuestos a modo de ballestas (13) para soportar el peso de la pieza y con los pasadores (14) ayudan en la sujeción al pasador (11) del cabezal (6). En uno de los extremos del arco (9) se posiciona
50 una pieza en "V" (15), abatible hacia adelante y hacia atrás por el eje-bulón (16), con unas hendiduras (17) por donde se introducen la cuña (18), en el caso de posicionar un

5 jamón y/o la caña (19) para el caso de ser una paletilla. En el extremo opuesto del arco (9) se posiciona un semi arco vertical (20) a modo de horquilla, abatible hacia adelante y hacia atrás por el eje (21) con los extremos superiores (22) unidos entre sí por un muelle tensor (23), que a su vez permite abrir y cerrar los dos soportes (24) igualmente unidos entre sí y al semi arco (20), ejerciendo presión y sujeción sobre la caña de la pieza.

10 No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de la misma se derivan.

Los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos serán susceptibles de variación, siempre y cuando ello no suponga una alteración a la esencialidad del invento.

15 Los términos en que se ha descrito esta memoria deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar **caracterizado** por poseer una base doble y separada con guías deslizantes.
- 10 2. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar según la primera reivindicación, **caracterizada** por contar con un soporte deslizante que une las dos bases, formando con el las una "H".
- 15 3. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por contar sobre el soporte con una base circular deslizante de derecha a izquierda sobre el soporte y que guía un arco basculante perpendicular.
- 20 4. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por contar sobre la base circular deslizante de derecha a izquierda con un arco basculante perpendicular.
- 25 5. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por contar con dos arquillos a modo de ballesta, en posición contraria al arco principal.
- 30 6. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por contar en un extremo del arco basculante con un elemento en forma de "V" y también basculante sobre dicho extremo.
- 35 7. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por contar en el extremo opuesto al anterior del arco basculante con un cabezal semi circular con un muelle entre sus extremos superiores y hacer el efecto de horquilla o pinza.
8. Jamonero perfeccionado, de especial aplicación en el sector de la hostelería y del menaje de hogar, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por contar con dos pequeños semi círculos unidos entre sí y sus extremos unidos a los extremos de la horquilla del cabezal unidos por un muelle tensor.

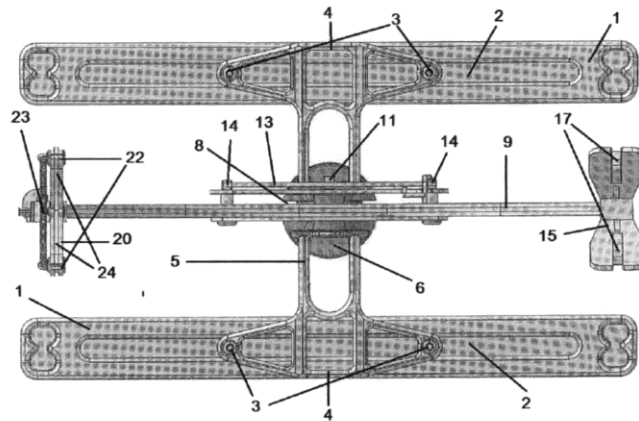


Fig. 1

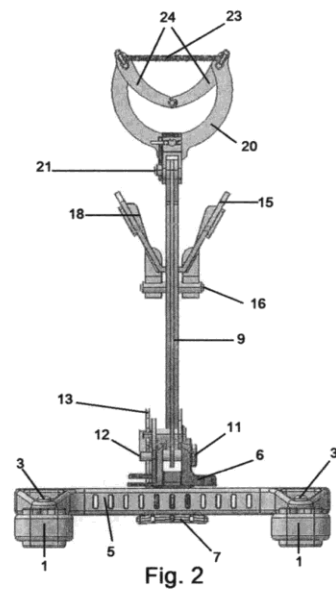


Fig. 2

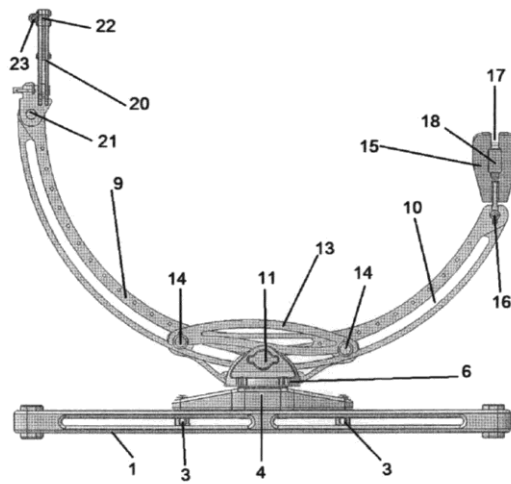


Fig. 3

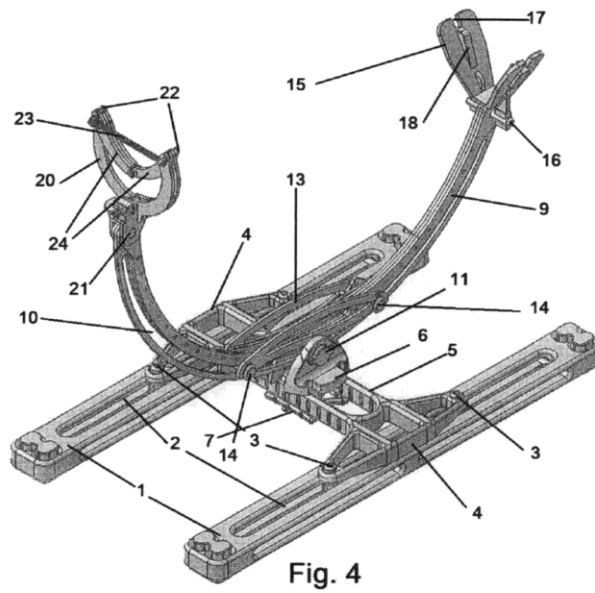


Fig. 4

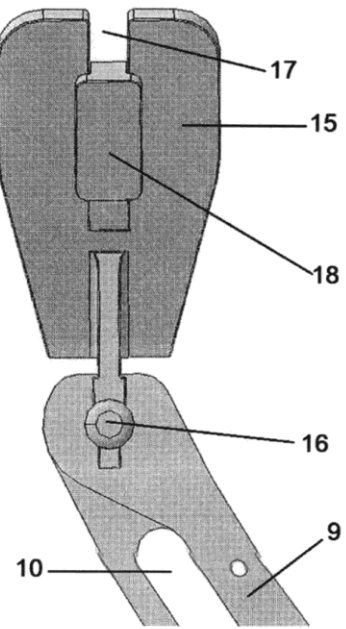


Fig. 5

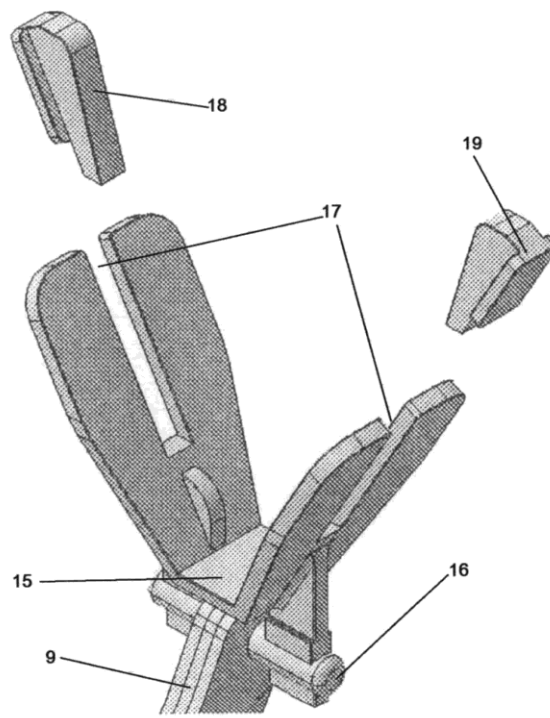


Fig. 6

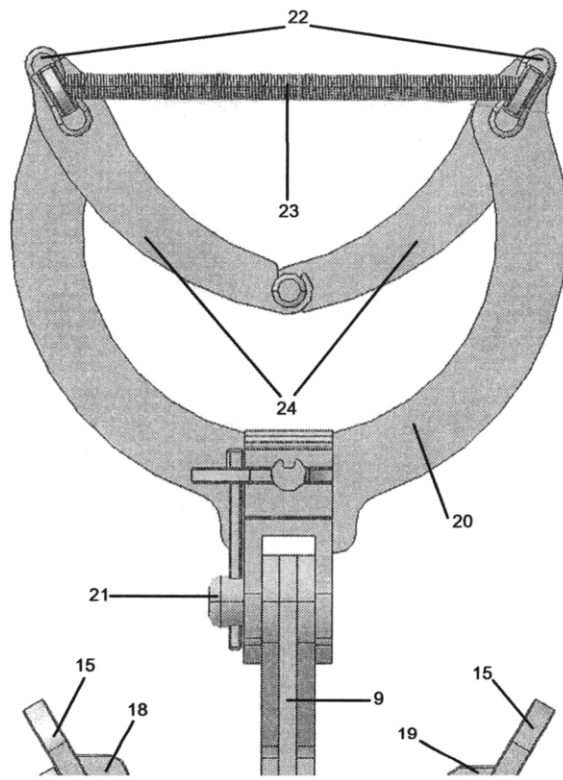


Fig. 7

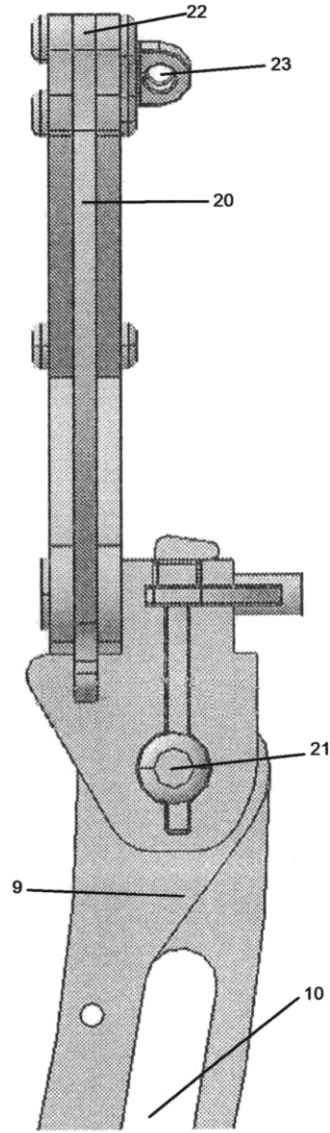


Fig. 8