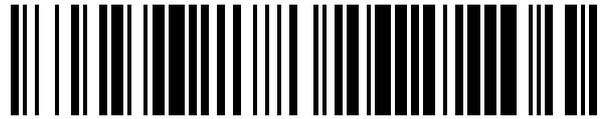


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 172 135**

21 Número de solicitud: 201631412

51 Int. Cl.:

A21C 5/00 (2006.01)

A47J 43/20 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

27.11.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.12.2016

71 Solicitantes:

AVDA. DE MOVERA 420, SL (100.0%)
Avda. Movera, 420, C12
50194 Zaragoza ES

72 Inventor/es:

PÉREZ NEBRA , Esteban Marcos

74 Agente/Representante:

VARGAS VILARDOSA, Antonio

54 Título: **UTIL PARA MANIPULAR Y CONFORMAR UN PRODUCTO DE MASA ALIMENTARIA**

ES 1 172 135 U

UTIL PARA MANIPULAR Y CONFORMAR UN PRODUCTO DE MASA ALIMENTARIA

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un útil para manipular y conformar un producto de masa alimenticia, concretamente para conformar productos o piezas de revolución, de sección
10 circular u ovalada de idéntico tamaño.

El objeto de la invención es proporcionar al mercado y público en general un útil que facilita la manipulación de una masa alimenticia en orden a obtener cuerpos esféricos u ovalados, tales como croquetas, buñuelos, albóndigas o cualquier otro producto alimenticio que
15 precise una forma y dimensiones similares, todo ello sin necesidad de tener que mancharse las manos en la obtención del producto.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

Actualmente para conseguir productos a base de masas alimenticias, como pueden ser croquetas, albóndigas, etc, el manipulado de la masa y obtención del correspondiente producto o pieza se consigue de forma manual, con dos inconvenientes principalmente, consistentes en que por una parte el usuario debe utilizar sus manos y por consiguiente
25 conlleva un manchado de las mismas, mientras que por otra parte, las piezas obtenidas no suelen tener todas la misma configuración y tamaño, lo que suele repercutir negativamente en la presentación del plato.

Si bien existen aparatos que permiten obtener este tipo de piezas de masa alimentaria de
30 forma automática, este tipo de aparatos son de tipo industrial, es decir equipos caros, voluminosos y poco prácticos, con lo que las hace prácticamente inviables a nivel doméstico.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El útil que se preconiza ha sido concebido para resolver la problemática anteriormente expuesta, basándose en la utilización de una especie de herramienta a modo de tijeras el
5 extremo de cuyos brazos, en oposición a los ojales de introducción de los dedos, incorporan con carácter desmontable, sendas cazoletas complementarias, cuya configuración y tamaño será el adecuado con la configuración y tamaño de la pieza o figura a obtener, de manera que esas cazoletas quedan enfrentadas entre sí por su concavidad, y pueden ser semi-ovaladas, semi-esféricas, así como de distintos tamaños, para poder obtener una amplia
10 gama de productos o piezas de masa alimenticia, en función de las necesidades específicas de cada caso, ya que la configuración que, por ejemplo, se le suele dar a una albóndiga, nada tiene que ver con la que habitualmente se le da a una croqueta.

Las piezas en forma de cazoleta contarán por tanto con medios de
15 acoplamiento/desacoplamiento y clipado sobre los extremos de los brazos correspondientes a la herramienta en forma de tijera, con la especial particularidad de que los bordes de dichas piezas en forma de cazoleta son dentados para que en su enfrentamiento y cierre lleven consigo un perfecto corte de la masa a partir de la cual se obtiene el producto o pieza comestible correspondiente.

20 Una de las formas de acoplamiento de las cazoletas sobre los extremos de los brazos de la herramienta podrá ser un encaje o sistema ballesta o cola de milano, a presión mediante hembra y macho, y con resbalón y clipaje, de manera que al enfrentarse entre sí los bordes dentados de ambas cazoletas se produzca un cierre perfecto, facilitando dicho dentado un
25 corte perfecto de la masa.

Por último decir que los materiales en que han de estar constituida la herramienta podrá ser cualesquiera habitualmente empleados en utensilios de cocina, ya sean metálicos, plásticos apropiados, etc.

30

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

10 La figura 1.- Muestra una representación correspondiente a una vista en perspectiva de un útil para manipular y conformar un producto de masa alimenticia realizado de acuerdo con el objeto de la invención.

15 La figura 2.- Muestra un detalle en perspectiva correspondiente a una explosión o desmontaje de una de las cazoletas que han de incorporarse o montarse sobre el correspondiente extremo de uno de los brazos de la herramienta a modo de tijera, pudiéndose ver como en este caso, la cazoleta elegida presenta una configuración distinta a la instalada en la figura 1, pudiéndose definir una amplia gama de cazoletas intercambiables en función de las necesidades específicas de cada caso.

20

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

25 Como se puede ver en las figuras reseñadas, el útil de la invención se constituye a partir de una herramienta a modo de tijera (1), cuyos brazos (2) están articulados a través de un punto de giro común (3), presentando dichos brazos en uno de sus extremos los correspondientes ojales (6) para introducción de los dedos de la mano del usuario, mientras que en el extremo opuesto van montados, con carácter desmontable, sendas cazoletas (4) complementarias que pueden tener forma semi-esférica, forma semi-ovalada, etc, permitiendo obtener albóndigas, croquetas, buñuelos, etc, dependiendo de la configuración y tamaño de esas cazoletas (4).

30 Tales cazoletas (4) presentan su borde perimetral dentado (5) para que en el enfrentamiento y cierre de una contra la otra se produzca además de un cierre perfecto, el corte preciso de la masa de producto alimenticio de que se trate en la que se introduce el

útil.

5 Los medios de acoplamiento/desacoplamiento de las cazoletas (4) respecto de los extremos de los brazos (2) de la herramienta o útil se basan en medios complementarios (7) y (8) a modo de ballesta o cola de milano, que irán a presión, con clipaje para mantener estable la posición de montaje de las cazoletas (4) y para permitir su desmontaje con facilidad con respecto a dichos brazos (2), viéndose claramente en la figura 2 un posible sistema de acoplamiento basado en estas premisas técnicas.

10

REIVINDICACIONES

- 1^a.- Útil para manipular y conformar un producto de masa alimenticia, como puede ser una croqueta, un buñuelo, una albóndiga o cualquier otra pieza a base de una masa alimenticia, caracterizado porque se constituye a partir de una herramienta a modo de tijera, con articulación intermedia y común entre sus brazos, dotados en uno de sus extremos de ojales para inserción de los dedos del usuario y accionamiento manual del útil, de manera que, el extremo libre y opuesto de dichos brazos incorpora, con carácter montable/desmontable, sendas cazoletas complementarias formal y dimensionalmente adecuadas a la forma y dimensiones de la pieza alimenticia a obtener.
- 2^a.- Útil para manipular y conformar un producto de masa alimenticia, según reivindicación 1^a, caracterizado porque tanto los extremos de los brazos correspondientes al útil como las cazoletas, cuentan con medios complementarios de acoplamiento/desacoplamiento, con medios de clipaje en la posición de montaje.
- 3^a.- Útil para manipular y conformar un producto de masa alimenticia, según reivindicación 1^a, caracterizado porque el borde perimetral de las cazoletas presenta un dentado, de manera que en el enfrentamiento y cierre de una cazoleta con respecto a la otra, se defina un cierre en el que un dentado encaja en el otro.
- 4^a.- Útil para manipular y conformar un producto de masa alimenticia, según reivindicación 1^a, caracterizado porque las cazoletas presentan forma semi-esférica.
- 5^a.- Útil para manipular y conformar un producto de masa alimenticia, según reivindicación 1^a, caracterizado porque las cazoletas presentan forma ovalada.

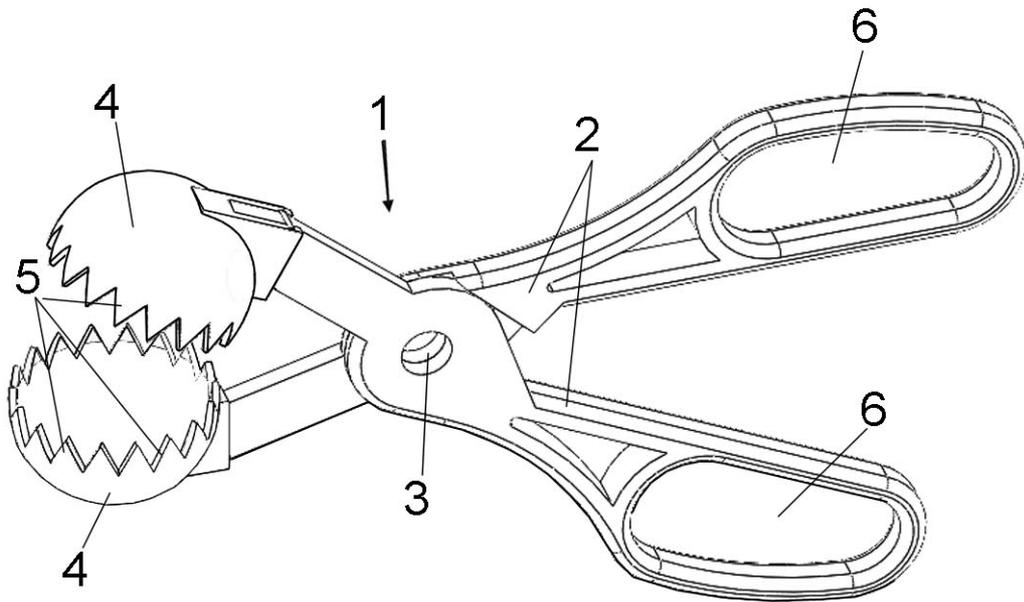


FIG. 1

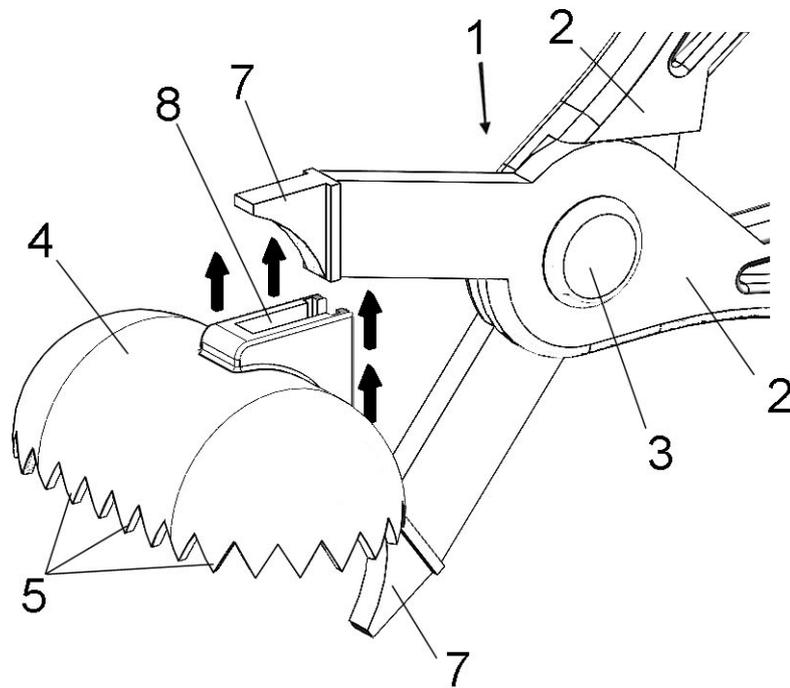


FIG. 2