(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **1 186 133**

(21) Número de solicitud: 201730642

(51) Int. Cl.:

***A47J 43/18*** (2006.01)
***A22C 17/02*** (2006.01)

(12) SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

(22) Fecha de presentación:

**31.05.2017**

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

**27.06.2017**

(71) Solicitantes:

**CALERO LAYOS, Antonio Rafael (100.0%)**
**C/ de la Rosa, 13**
**28976 BATRES (Madrid) ES**

(72) Inventor/es:

**CALERO LAYOS, Antonio Rafael**

(74) Agente/Representante:

**LAHIDALGA DE CAREAGA, José Luis**

(54) Título: **JAMONERO CON ELEMENTO DE BASCULACIÓN**

ES 1 186 133 U

# JAMONERO CON ELEMENTO DE BASCULACIÓN

## DESCRIPCIÓN

### OBJETO DE LA INVENCIÓN

El objeto de la presente invención se refiere a un jamonero para la sujeción y corte de piezas de jamón o similar. El dispositivo incluye un sistema de ajustes de inclinaciones, de manera que se consigue inmovilizar la pieza cárnica de manera segura, y bascular la pieza de jamón para un corte con la inclinación deseada resultando de esta forma el corte de dicha pieza de jamón de manera cómoda y sencilla.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Los jamoneros convencionales suelen constituirse a partir de una base sobre la que van dispuestas dos partes o piezas, una como elemento punzante para el clavado de una zona del jamón, y otra en una posición opuesta que sirve para el soporte de la zona de la pezuña, quedando el jamón dispuesto, bien en horizontal o bien en vertical, de acuerdo con la posición que ocupe el jamonero, para así permitir llevar a cabo el corte del propio jamón.
Uno de los inconvenientes que presentan los jamoneros conocidos, es que cuando no se utilizan, la ocupación volumétrica de los mismos es notable, constituyendo un estorbo en su almacenamiento o colocación en cualquier parte. Otro de los inconvenientes es que los jamoneros están realizados con una longitud determinada, es decir con una separación fija entre el elemento punzante de clavado del jamón y el elemento de soporte de la pezuña, lo que a veces ocasiona problemas en caso de que los jamones no tengan unas longitudes estándar, ya que a veces no quedan bien sujetos por resultar cortos en su afianzamiento entre el elemento punzante y el elemento soporte o de fijación de la pezuña, y en otros casos incluso no se pueden fijar en el caso de que los jamones sean demasiado grandes

Existen en el mercado diferentes soluciones al problema técnico planteado sobre corte de piezas cárnicas en lonchas. Son bien conocidos los jamoneros típicamente compuestos por una base provista de dos mordazas a cada lado, una más alta que otra, para sujetar bien la pieza cárnica y facilitar el corte. Si bien esta solución no elimina los problemas de vibraciones que surgen al aplicar fuerza para sujetar el jamón y deslizar el cuchillo sobre la pieza cárnica.

Un problema importante que surge es la falta de comodidad del usuario en su posición al cortar la pieza cárnica que puede desembocar en problemas de espalda y peligrosos cortes en las manos o en el resto del cuerpo. La base del jamonero suele ser portátil con el riesgo que conlleva el movimiento de la pieza cárnica al moverse al mismo tiempo que se está cortando.

Otros jamoneros conocidos en el estado de la técnica, presentan el problema de ausencia de una sujeción fuerte del jamón a cortar, bien en la zona de la pezuña bien en la zona de la punta, con el consiguiente peligro para la persona que está realizando el corte del jamón, o bien ocasionando cortes no deseados en el jamón.

Otro problema lo ocasiona el tamaño del jamón, ya que los jamoneros conocidos no se adaptan de un modo sencillo a jamones de muy diferentes tamaños, lo que ocasiona que, al no ser posible tener distintos jamoneros para distintos tamaños de jamones, el jamonero que se tiene sujeta el jamón sea cual sea el tamaño de éste, sin ofrecer garantías de seguridad.
Son conocidos distintos documentos en el estado de la técnica que divulgan jamoneros con distintas características y configuraciones.

El documento ES 2 369 964 revela un jamonero con brazo basculante que comprende una base sobre la que se ancla una pletina solidariamente unida a un primer cuerpo mediante una pluralidad de elementos de unión unido a dicho primer cuerpo está dispuesto un segundo cuerpo que funciona como eje estructural del jamonero con brazo basculante, y que será el encargado de bascular.

También es conocido el modelo de utilidad ES 1 067 402 , que divulga un jamonero que comprende un cuerpo base, un brazo telescópico emergiendo del cuerpo base, y una abrazadera, de modo que en el extremo del brazo telescópico comprende otra abrazadera, sujetando el jamón las dos abrazaderas y adaptando el jamón a distintas posiciones, según se despliega el brazo telescópico.

En la presente invención se describe un jamonero que resuelve de forma satisfactoria los problemas de comodidad del usuario en su posición al cortar la pieza cárnica, así como los problemas de la falta de una sujeción fuerte del jamón a cortar, por otro lado el jamonero de la presente invención se adapta a diferentes tamaños de jamón ofreciendo una sujeción

estable y fuerte sin importar el tamaño del jamón que tiene que sujetar.

**DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

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

Figura 1.- muestra una vista frontal y posterior del dispositivo colocado en el cuello de un usuario identificando la colocación de sus partes.

Figura 2.- muestra una vista frontal del casquillo giratorio (6) asociado a la media luna (5)

Figura 3.- muestra una vista lateral del casquillo giratorio (6) asociado a la media luna (5), donde se aprecia con detalle el lateral del anillo (8) y los tornillos viola (10).

Figura 4.- muestra una vista de la cama (11) del jamonero indicando sus partes

Figura 5.- muestra una vista del jamonero de la presente invención con una pieza incorporada

**DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN**

La presente invención describe un jamonero que permite ajustar las piezas cárnicas de una manera firme y segura, así como poder desplazar la pieza cárnica en forma basculante para realizar el corte de manera eficiente sin accidentes para el usuario.

El jamonero de la presente invención se encuentra constituido por una plataforma base que incluye una zona en forma de cama para el asentamiento de la pieza cárnica, un soporte solidario a la base y unida a esta de forma perpendicular, donde el soporte se inclina hacia la plataforma, de tal manera que la pieza cárnica se mantiene soportada sobre dicha plataforma. El jamonero incluye en el extremo del soporte una media luna formado por dos piezas iguales y paralelas que permite la inserción entre ellas de un casquillo con una pluralidad de orificios para el ajuste de la inclinación de la pieza cárnica y a su vez dispone

de un anillo superior que permite fijar la pezuña de una manera segura mediante tornillos viola.

**REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN**

El jamonero de la presente invención se encuentra formado por una plataforma base (1) esencialmente rectangular y que sobre ella se ha dispuesto un soporte (2) formado por un tubo de acero inoxidacble que presenta dos tramos bien definidos, donde el primer tramo (3) es fijo y perpendicular a la base (1) y el segundo tramo (4) forma un ángulo externo con el primer tramo mayor de 150º, el extremo superior del segundo tramo (4) se encuentra unido solidariamente a un elemento en forma de media luna (5) formada por dos piezas paralelas (5’, 5’’) de acero inoxidable en forma de media luna y unidas entre si dejando un espacio para alojar un casquillo giratorio (6) entre ambas piezas paralelas, donde el casquillo giratorio (6) presenta una pluralidad de orificios (7) que permiten que las piezas (5’,5’’) se puedan fijar al cualquiera de los orificios (7) del casquillo giratorio (6) mediante un tope-pasador entre las piezas (5’,5’’), de tal manera que el casquillo giratorio (6) por medio de sus orificios (7) pueda bascular la pieza de jamón dandole el grado de inclinación necesario y disponer del corte en la zona deseada.

El casquilo giratorio (6) se encuentra unido de forma solidaria a un anillo superior (8) compuesto por una pluralidad de orificios (9) que permiten mediante tornillos viola (10) fijar la pezuña de la pieza de jamón, de tal manera que se encuentre fija en el momento de corte y con respecto a la basculación de la pieza.

La plataforma base (1) presenta una cama (11) de acero inoxidable unida a dicha plataforma (1) por medio de al menos dos tornillos y arandelas (12) que permiten colocar sobre ella la zona inferior de la pieza de jamón siendo esta la que se encuentra en contacto por la parte inferior con el jamonero, la cama (11) presenta laterales inclinados (13) que sirven de tope a la pieza de jamón y evitan que la grasa que puede soltar el jamón se disperse por toda la plataforma (1) del jamonero.

La forma de utlización del jamonero de la presente invención consiste en alojar en la cama (11) la zona inferior de la pieza de jamón entre los laterales (13) de dicha cama (11) y se coloca la pezuña del jamón dentro del anillo superior (8) fijándose la pezuña mediante los tornillos viola (10), se sujeta la pieza de jamón haciendo coincidir los orificios (7) del

casquillo giratorio (6) con el tope pasador de la media luna (5), para ello se mueve el casquillo giratorio (6) hasta el punto de inclinación deseado y haciendo coincidir el tope pasador y uno de los orificios (7) del casquillo giratorio (6) se suelta el casquillo giratorio (6) y el tope pasador baja hasta unir la pieza en forma de media luna (5) con el casquillo giratorio (6) fijando de esta forma la pieza de jamón.

La gran ventaja que presenta el jamonero de la invención es que presenta una realización constructiva sencilla que permite la colocación y fijación del jamón de una manera cómoda y segura. El jamonero por lo tanto subsana todos los inconvenientes de posicionamiento y de fijación del jamón en los jamoneros tradicionales.

## R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- Jamonero con elemento de basculación que se caracteriza porque comprende una plataforma base (1) esencialmente rectangular; un soporte (2) dispuesto sobre dicha plataforma base (1) formado por un tubo de acero inoxidable, que presenta dos tramos bien definidos, donde el primer tramo (3) es fijo y perpendicular a la base (1) y el segundo tramo (4) forma una inclinación con el primer tramo; un elemento en forma de media luna (5) formada por dos piezas paralelas (5', 5'') de acero inoxidable en forma de media luna unidas entre sí y solidarias el extremo superior del segundo tramo (4); un casquillo giratorio (6) entre ambas piezas paralelas (5',5''), el cual presenta una pluralidad de orificios (7) que fijan las piezas paralelas (5',5'') a cualquiera de los orificios (7) del casquillo giratorio (6) mediante un tope-pasador; un anillo superior (8) solidario al casquillo giratorio (6) y donde dicho anillo superior esta compuesto por una pluralidad de orificios (9); una pluralidad de tornillos viola (10) unidos a dichos orificios (9); y una cama (11) de acero inoxidable unida a dicha plataforma (1) por medio de al menos dos tornillos y arandelas (12).

2.- Jamonero con elemento de basculación según la reivindicación 1 que se caracteriza porque la inclinación del segundo tramo (4) forma un ángulo externo con el primer tramo mayor de 150º.

3.- Jamonero con elemento de basculación según la reivindicación 1 que se caracteriza porque la cama (11) presenta laterales inclinados (13).

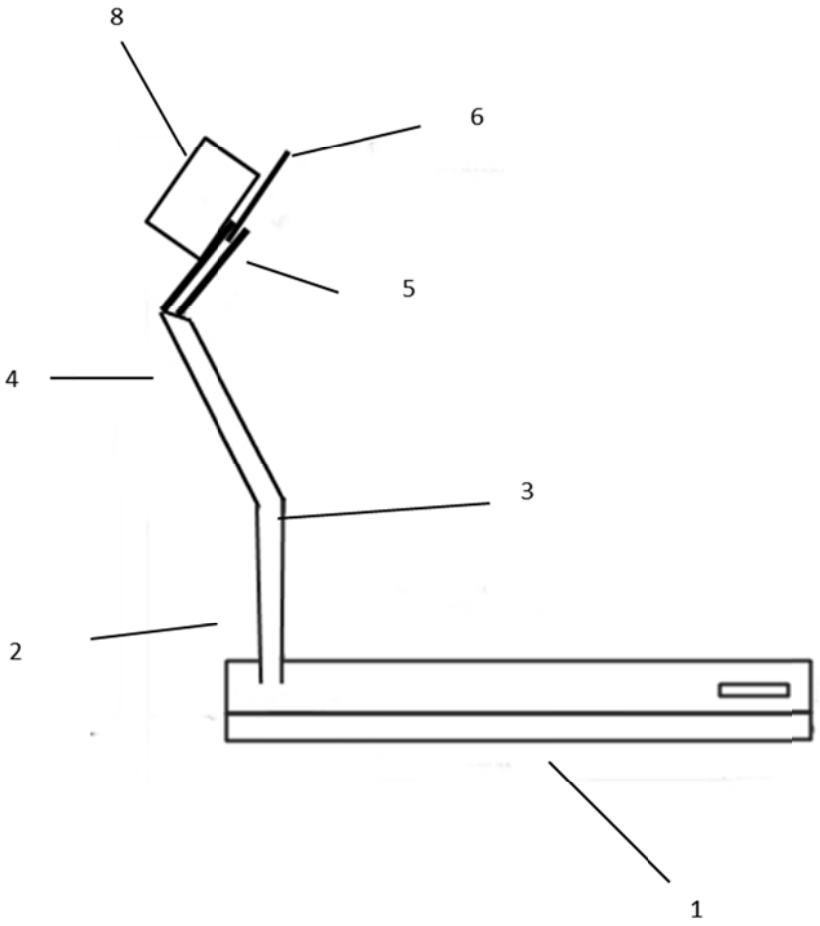


**FIG 1**

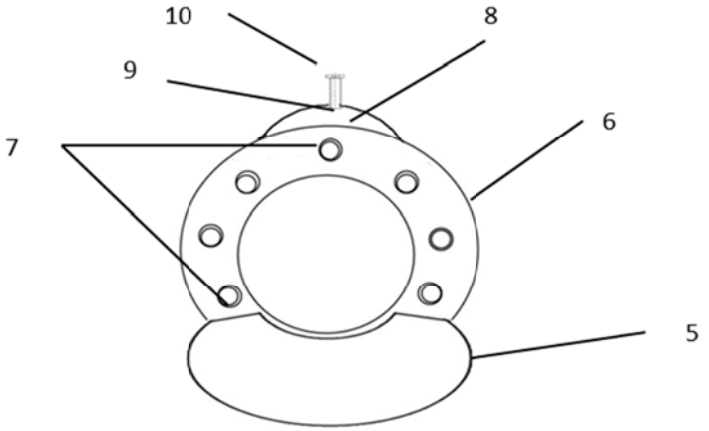


**FIG 2**

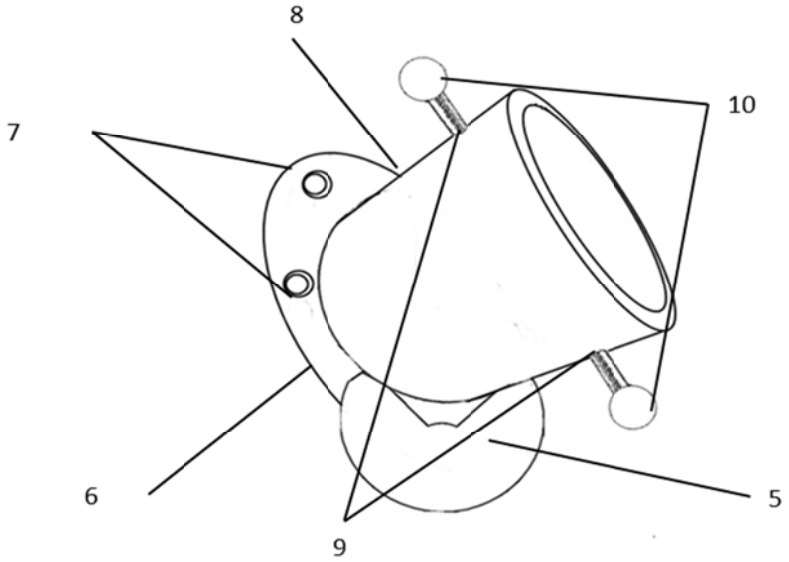


**FIG 3**

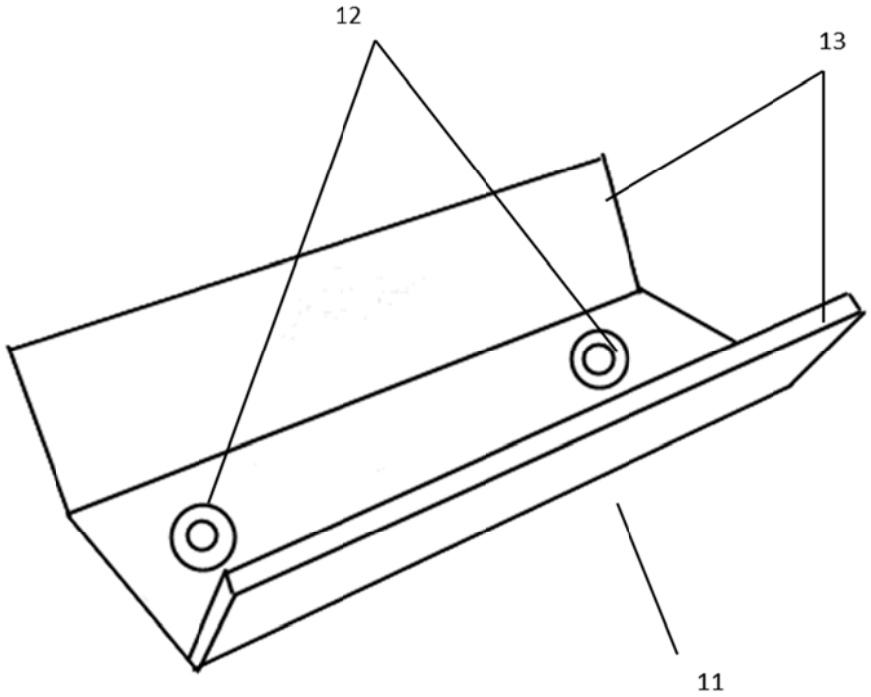


**FIG 4**

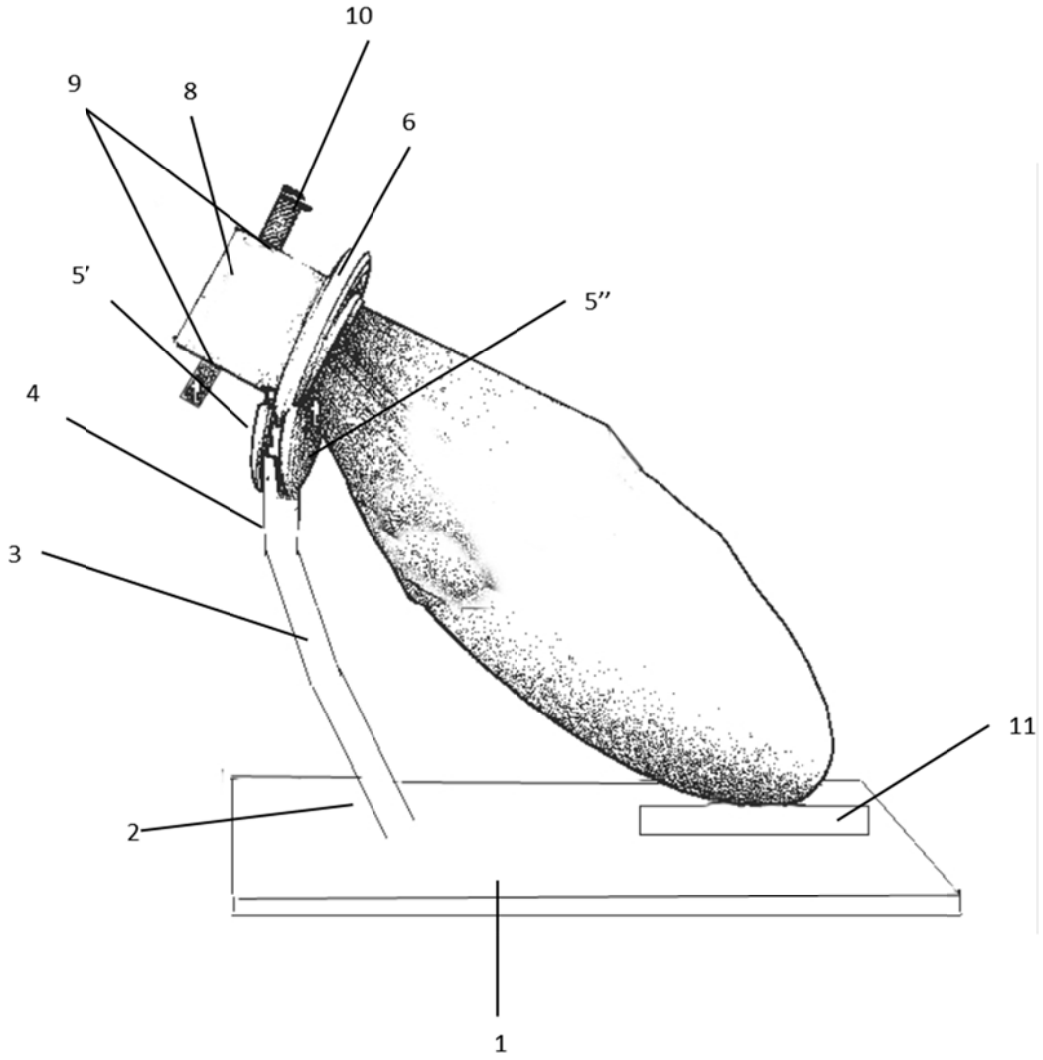


**FIG 5**