

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 187 958**

21 Número de solicitud: 201700375

51 Int. Cl.:

*A23C 19/00* (2006.01)

***B26D 3/00*** (2006.01)

***B26D 1/04*** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**11.04.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**17.07.2017**

71 Solicitantes:

**CABELLO DEL RIO, José (100.0%)**

**Tinajeros nº 9**

**14650 Bujalance (Córdoba) ES**

72 Inventor/es:

**CABELLO DEL RIO, José**

54 Título: **Dispositivo de tijera para cortar queso**

**ES 1 187 958 U**

## DESCRIPCIÓN

Dispositivo de tijera para cortar queso.

### 5 **Sector de la técnica**

El sector de la técnica donde se encuentra esta invención es en el de la industria dedicada a la fabricación de utensilios de hostelería con dispositivos de corte y troceado proporcional de un queso en cuñas triangulares, proporcionando una multitud de partes iguales con la mayor rapidez y con el menor esfuerzo posible.

### **Antecedentes de la invención**

En la actualidad existen diversos dispositivos mecánicos para facilitar el corte de queso para el consumo doméstico en los propios domicilios, pero la situación se complica cuando en bares, restaurantes, hoteles, etc., se pretende realizar cortes en gran cantidad, ya que se hace necesario un dispositivo capaz de cortar una mayor cantidad de lonchas de queso en el menor tiempo con el menor esfuerzo y lo más uniformes posible. De ahí este dispositivo que provisto de los mecanismos necesarios hacen posible el corte de queso en trozos semejantes en un mínimo plazo de tiempo, consiguiendo una mayor uniformidad y mejor presentación de los servicios en mesa.

Los siguientes documentos dan a conocer dispositivos de troceado de queso.

25 ES 1028472 U, dispositivo seccionador de quesos.

ES 2292298 B1, dispositivo para cortar queso en lonchas.

### **Explicación de la invención**

30 La presente invención, tiene por cometido presentar un dispositivo para cortar queso en una pluralidad de lonchas con el menor esfuerzo en el menor tiempo posible y se caracteriza porque comprende una base sobre la que se dispone un soporte del queso con ranuras dispuestas paralelamente entre sí, un bastidor principal articulado a la base anteriormente referida con una pluralidad de alambres dispuestos todos ellos en paralelo, y un bastidor secundario articulado al bastidor principal. Concretamente los dos bastidores forman una especie de tijera y que al ejercer la fuerza descendente con ambas manos, una en cada bastidor, desciende el bastidor principal introduciéndose los alambres en las ranuras del soporte del queso, cortando de esta manera una multitud de lonchas de queso de igual grosor.

40 Dicho sistema permite reducir el volumen del dispositivo, ejercer la mínima fuerza y reducir el tiempo de corte.

El soporte del queso se dispone sobre la base a través de elementos de apoyo que definen un cajeadado inferior del soporte permitiendo la salida de los residuos generados en el corte.

45 El bastidor principal comporta una pluralidad de alambres que en realidad están constituidos por un solo alambre serpenteante sobre pequeñas prominencias del travesaño fijo del bastidor y del travesaño móvil del tensor.

50 En la realización preferente de la invención, los medios de desplazamiento del travesaño móvil del bastidor están constituidos por sendos tomillos roscados de forma que accionando ambas tuercas se produce el tensado o destensado de los alambres.

5 El bastidor secundario en forma de "U", va articulado con unos pequeños ejes al bastidor principal en la parte intermedia de ambos bastidores, y comprende un tetón en cada uno de sus extremos, los cuales se desplazan por unas guías al ejercer la fuerza descendente con ambas manos en ambos bastidores, realizando un movimiento de tijera por el cual se duplica la fuerza ejercida para facilitar el corte del queso.

### Breve descripción de los dibujos

10 Para completar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, 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:

15 Figura 1.- Muestra una vista completa en perspectiva del propio dispositivo de tijera para corte de queso, en su posición más elevada.

Figura 2.- Muestra una perspectiva completa del dispositivo en su posición más baja tras completar el corte de la porción de queso.

20 Figura 3.- Muestra la perspectiva del plano superior de la base y del soporte del queso.

Figura 4.- Muestra la perspectiva de ambos bastidores de tijera en posición del inicio del corte del queso.

25 Figura 5.- Muestra una vista en planta del bastidor principal que soporta el alambre serpenteante entre ambos travesaños determinando los elementos de corte del queso, y el detalle del travesaño móvil el cual proporciona el tensado o destensado de dicho alambre.

30 Figura 6.- Muestra una vista en planta del bastidor secundario en el que se detallan ambos tetones.

### Realización preferente de la invención

35 Como se puede observar en las figuras referidas, el dispositivo de tijera para cortar queso objeto de la invención, se constituye a partir de una base principal (1) que comporta el soporte del queso (9) y presenta una pluralidad de ranuras (10) todas ellas paralelas, dotadas en un extremo de unos topes (11) sobre los cuales se apoya el queso con el fin de impedir su desplazamiento. En uno de los extremos de la base principal (1) se ubican dos lengüetas (3) donde se articula el bastidor (2) por medio de unos pequeños ejes (4) con la finalidad de plegar o desplegar el bastidor (2) para el corte del queso. En el otro extremo de la base principal (1) y a ambos lados, se disponen dos guías en forma de "L" (8) sobre las cuales se desplazan interiormente los tetones (7) del bastidor secundario (5) el cual esta articulado al bastidor principal (2) por medio de unos pequeños ejes (6). En la parte inferior de la base principal (1) se disponen cuatro elementos de apoyo estable (17) del dispositivo sobre cualquier superficie.

45 El bastidor principal (2) soporta un travesaño fijo (12) y un travesaño móvil o tensor (13), ambos presentan una multitud de prominencias (12.a) y (13.a) en las cuales el alambre (16) transcurre serpenteante, y que al accionamiento de las tuercas (15) de los tornillos roscados (14) del travesaño móvil (13), dicho alambre queda tensado o destensado para ser sustituido por uno nuevo, igualmente comprende un mango (19), donde manualmente se ejercerá la fuerza descendente para el corte en lonchas del queso.

50 El bastidor secundario (5) está dotado de dos tetones (7), uno en cada extremo del bastidor que discurren por las guías (8), y sirven para potenciar la fuerza descendente del bastidor

principal (2) ya que al ejercer la fuerza manual sobre el bastidor secundario a través del mango (19.a), esta fuerza se transmite al bastidor principal (2) a través de los dos pequeños ejes (6), produciéndose un movimiento descendente en forma de tijera duplicando la fuerza ejercida con ambas manos.

5 Por tanto, de todo lo anteriormente expuesto, para conseguir el corte de una pluralidad de lonchas de queso de una porción, se posiciona ésta sobre el soporte (9) estando ambos bastidores (2) y (5) en su posición más elevada, y accionando posteriormente los mangos (19) y (19.a) se realiza el descenso simultaneo de ambos bastidores (2) y (5) de manera que los  
10 alambres (16) actúan presionando el queso produciéndose el corte de las lonchas. En el movimiento descendente de los bastidores y una vez terminado el corte del queso, los alambres se introducen en las ranuras (10), sobrepasando éstas para realizar totalmente el corte de las lonchas, depositando los residuos generados en el cajeadado (18).

15 Dicho dispositivo es susceptible de posibles variaciones siempre y cuando éstas no supongan alteración alguna sobre las características básicas para lo que ha sido inventado.

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Dispositivo de tijera para cortar queso, **caracterizado** porque comprende una base (1) dotada de un soporte del queso (9) que contiene unas ranuras (10) equidistantes y paralelas; un bastidor principal (2) articulado a la base (1) en el que se incluyen una multitud de alambres (16) dispuestos en correspondencia a las ranuras (10) del soporte del queso (9); otro bastidor secundario (5) articulado al bastidor principal (2), que transmite la potencia a éste, para realizar el descenso uniforme de ambos bastidores en un movimiento de tijera para el corte del queso.
- 10 2. Dispositivo de tijera para cortar queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque las ranuras (10), desembocan en un cajeadado (18) inferior donde se depositan los residuos generados en el corte.
- 15 3. Dispositivo de tijera para cortar queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque sobre la base (1) se disponen dos lengüetas (3) sobre las cuales y a través de unos pequeños ejes (4) se articula el bastidor principal (2).
- 20 4. Dispositivo de tijera para cortar queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque sobre el bastidor principal (2) se dispone un alambre serpenteante sobre unas prominencias (12.a) y (13.a) dispuestas en los medios de tensado, formando en realidad una multitud de alambres (16) paralelos y equidistantes.
- 25 5. Dispositivo de tijera para cortar queso, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque los medios de tensado de los alambres, se componen de un travesaño fijo (12) y de un travesaño móvil o tensor (13) los cuales soportan los alambres (16), y que a través de unos tomillos roscados (14) y las tuercas (15), se procede bien al tensado de dichos alambres o bien al destensado de los mismos para ser sustituidos.
- 30 6. Dispositivo de tijera para cortar queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el bastidor secundario (5) en forma de "U", queda articulado al bastidor principal (2), a través de unos pequeños ejes (6). Dicho bastidor (5) incorpora unos tetones (7) en sus extremos, los cuales al realizar el movimiento descendente del bastidor se introducen en las guías (8) en forma de "L", transmitiendo la fuerza al bastidor principal (2), duplicando la potencia al accionar en un movimiento de tijera descendente ambos bastidores para el corte del queso.

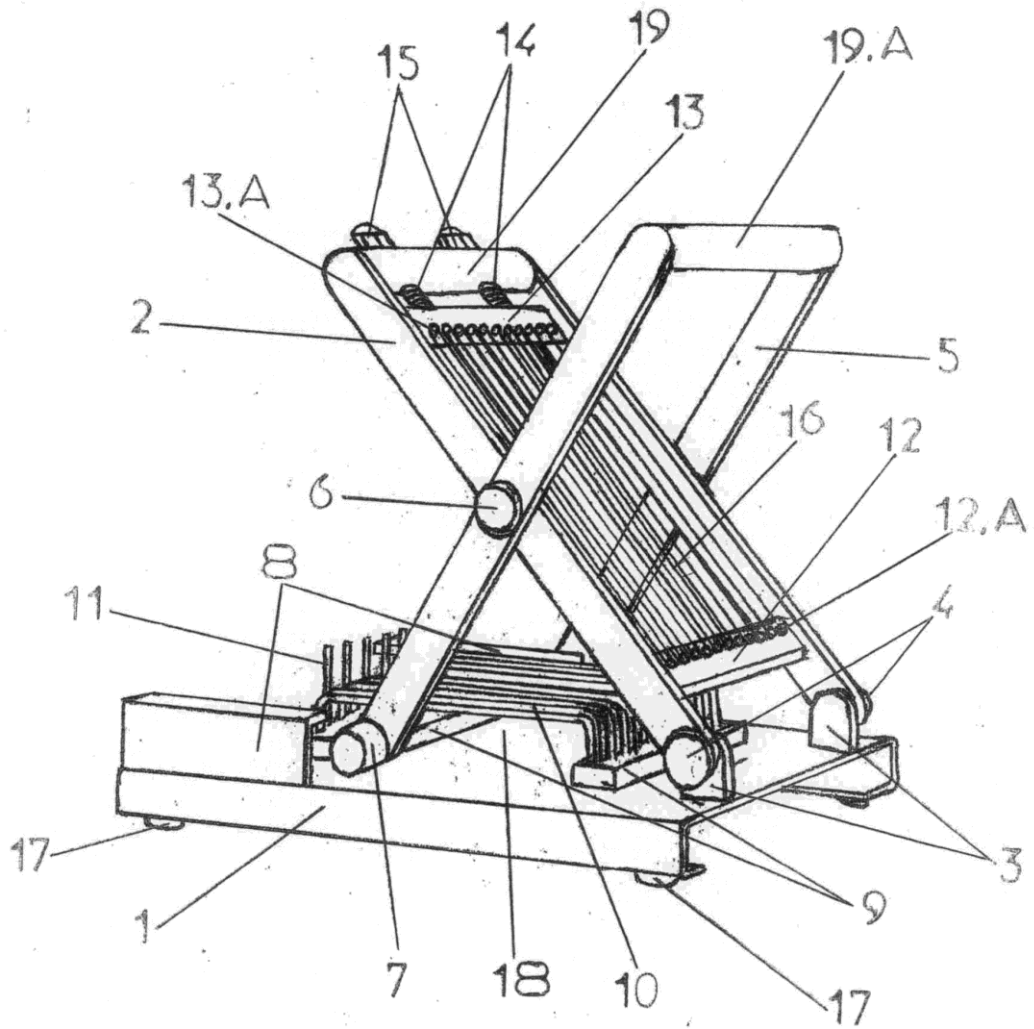


FIG.1

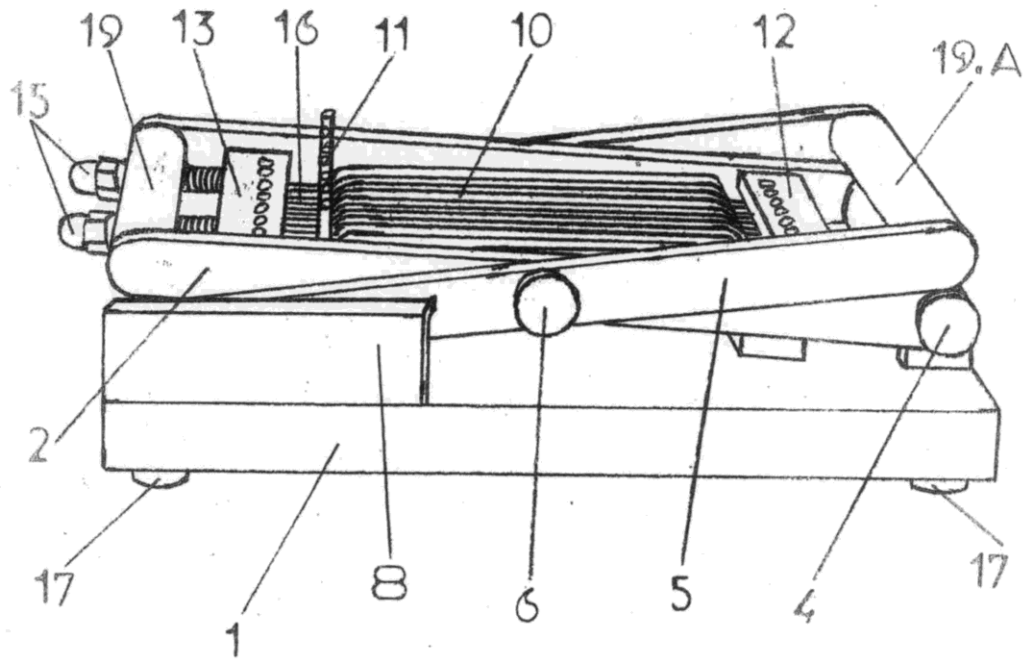
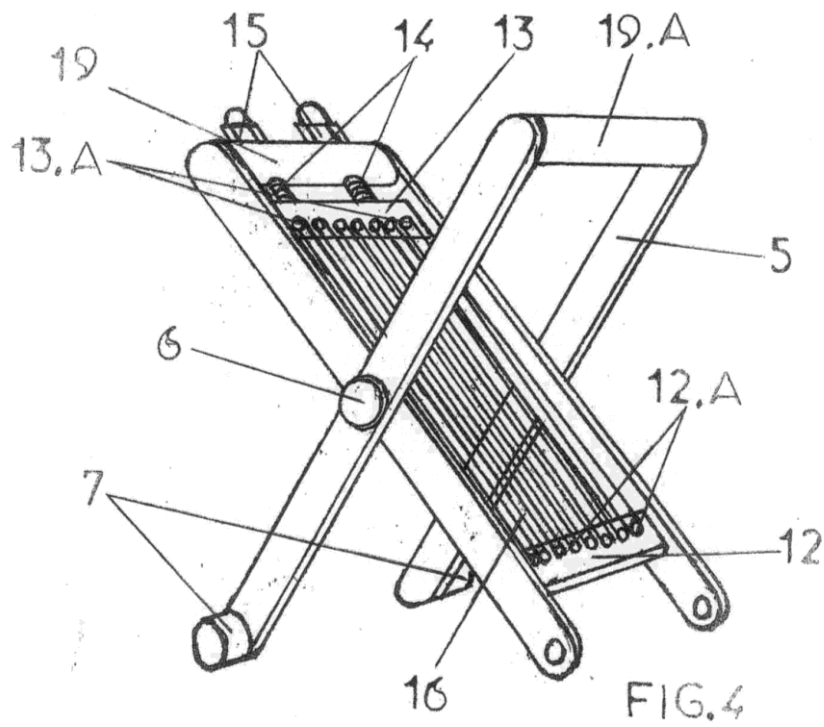
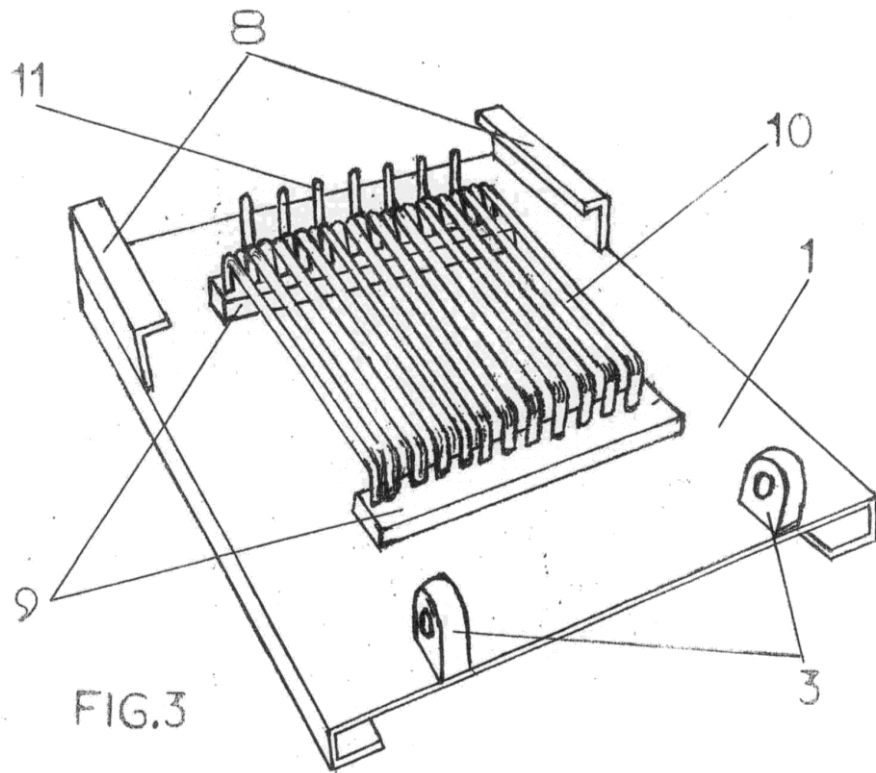


FIG.2





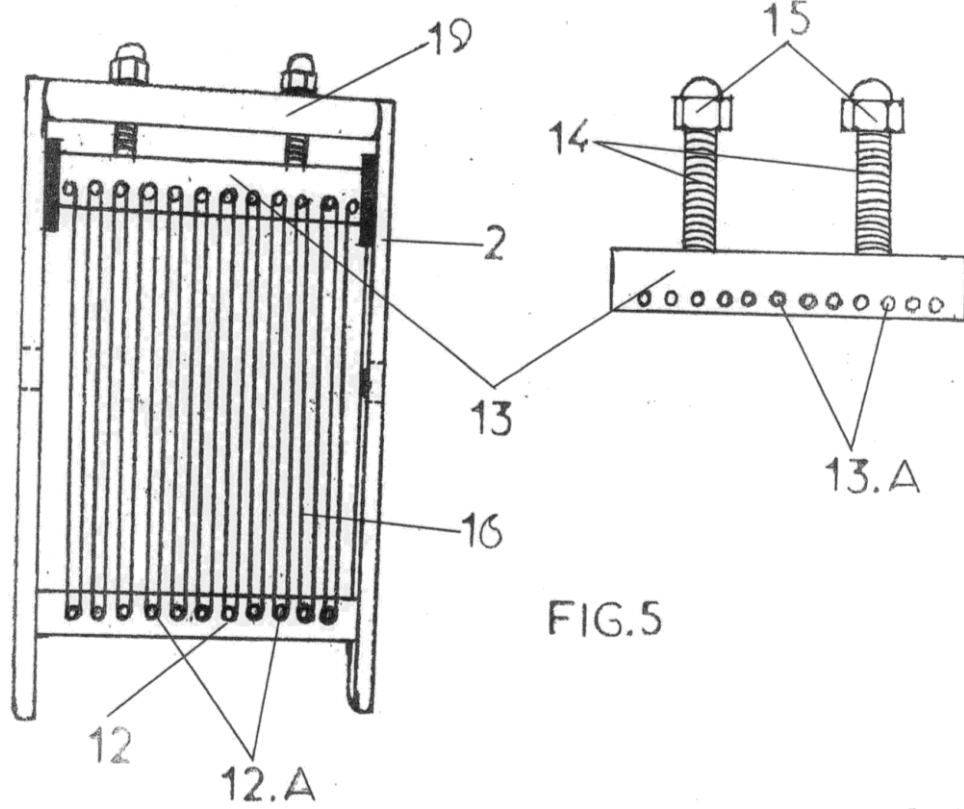


FIG. 5

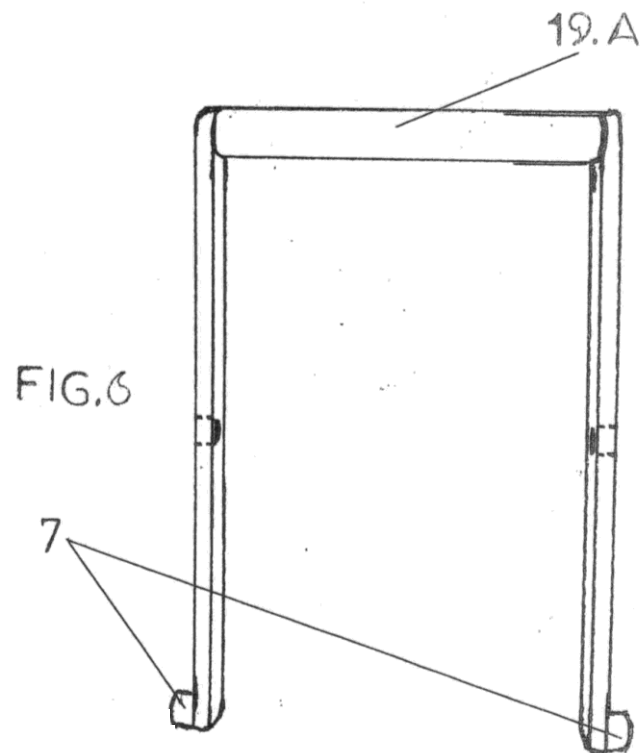


FIG. 6