

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 211 438**

21 Número de solicitud: 201830472

51 Int. Cl.:

B26D 1/00 (2006.01)

B26D 7/20 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

06.04.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.05.2018

71 Solicitantes:

SÁNCHEZ NAVARRO, Verónica (50.0%)

Avda. Bisbe Castelltort nº 27, 1º-1ª

08226 Terrassa (Barcelona) ES y

NAVARRO RODRÍGUEZ, Manuel (50.0%)

72 Inventor/es:

SÁNCHEZ NAVARRO, Verónica y

NAVARRO RODRÍGUEZ, Manuel

74 Agente/Representante:

**GONZÁLEZ-MOGENA GONZÁLEZ, Iñigo De
Alcantara**

54 Título: **PLATAFORMA ELEVABLE PARA TRABAJOS DE CHARCUTERÍA**

ES 1 211 438 U

PLATAFORMA ELEVABLE PARA TRABAJOS DE CHARCUTERÍA

DESCRIPCIÓN

5 Plataforma elevable para trabajos de charcutería.

OBJETO DEL INVENTO

10 El invento está pensado para regular la altura de una plataforma destinada al corte de productos de charcutería o similar, facilitando a cualquier usuario trabajar en una postura corporal correcta en la realización del corte de productos alimenticios como carne, embutido o cualquier otro producto cárnico de forma fácil y sencilla para el usuario.

15 La plataforma del invento está integrada por una base elevable, unos medios mecánicos de elevación, una manivela y unas patas de apoyo.

20 El campo de aplicación de la invención se encuentra comprendido dentro del sector de la restauración, en concreto en el sector de los fabricantes de tablas para cortar alimentos, como por ejemplo el sector del mecanizado o similares.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25 En la actualidad las tablas de corte utilizadas por los charcuteros, carniceros, pescaderos o similar son piezas planas que se ubican sobre una superficie estable como por ejemplo una mesa, una barra o un mostrador. Estas tablas suelen ser de madera o plástico y cumplen la función de proporcionar una superficie plana, segura y homogénea para las operaciones de corte y rebanado.

30 Del estado de la técnica destacamos a modo de ejemplo el registro del modelo de utilidad U200930785 titulado “tabla de corte para alimentos” en el que se divulga

un tipo de tabla antideslizante; y el modelo de utilidad U200801630 titulado “tabla de corte a baja temperatura para la manipulación de productos alimenticios sensibles a cambios de temperatura”, en el que se divulga un tipo de tabla de corte que permite la manipulación de productos a baja temperatura a través de unos medios envolventes.

5

En ambos casos, estas tablas destinadas al corte de alimentos tienen en común que para realizar el corte de los alimentos sobre sus bases, éstas han de estar ubicadas sobre un mostrador, una mesa o similar cuando son usadas. Es por ello, que la comodidad del corte para un usuario dependerá de la altura de la mesa en la que se posicione la tabla o en la propia altura del usuario. Se destaca que este inconveniente es el mismo que ocurre con las tablas convencionales, es decir, en la actualidad un usuario que pretende usar una tabla de cocina para cortar un producto ha de adaptarse a la altura de la encimera o similar donde se sitúe la citada tabla.

10

15

Pues bien, con la plataforma elevable para trabajos de charcutería objeto del presente invento, el propio usuario es el que regula cómoda y fácilmente la altura de la tabla o base de corte, adaptándola a la altura que mejor le venga para trabajar. Es por ello que un trabajador como por ejemplo un charcutero o similar, que esté realizando labores de corte durante mucho tiempo, mediante la plataforma del invento mejora considerablemente su posición corporal en el desarrollo de su función, incluso cuando sobre la plataforma se asegura un jamonero. Puesto que otra ventaja que presenta la plataforma elevable del invento, es que además de ser una superficie regulable en altura para realizar la función de corte directamente sobre la tabla, también sirve como base de apoyo para la fijación de un jamonero sobre su superficie.

20

25

Por todo lo cual, y a tenor de lo anteriormente expuesto, con la plataforma elevable objeto del presente invento, se va un paso más allá en el sector de la fabricación de tablas de corte, puesto que mediante una definida configuración de

30

elementos que mejora las tablas de corte convencionales, se obtiene una superficie de apoyo que previene de malas posturas a un usuario, además de ser cómoda y estable, todo ello de forma diferente y mejorada a lo conocido hasta el momento en este sector.

5

A continuación, se realiza una detallada descripción del invento que completa estas ideas generales introducidas en este punto.

DESCRIPCIÓN DEL INVENTO

10

La plataforma elevable del presente invento, que es utilizable para el corte de carne, embutido o cualquier otro producto cárnico, está integrada por una base elevable, unos medios mecánicos de elevación, una manivela y unas patas de apoyo, destacándose que la superficie sobre la cual se realizan los trabajos de corte es la cara superior de la base elevable.

15

Esta base, preferentemente rectangular y hueca, posee afianzadas inferiormente unas patas de apoyo que estabilizan el conjunto, evitando desplazamientos indeseados de la plataforma sobre el suelo cuando un usuario está cortando sobre ella un producto alimenticio. Además, hay que indicar que interiormente la referida base, tiene un mecanismo de elevación por el cual la cara superior de esta se eleva y desciende verticalmente, especificando que el mecanismo se acciona mediante una manivela.

20

La manivela que activa el movimiento vertical de la cara superior de la base tiene un tornillo tensor que acciona unos medios mecánicos conformados por pletinas articuladas relacionadas entre sí, de tal manera que cuando un usuario actúa sobre la manivela, el mecanismo transmite un movimiento vertical ascendente y descendente de la cara superior de la base sobre su eje.

25

30

Así pues, un usuario puede desarrollar su trabajo de corte sin tener que inclinarse o usar para su propia elevación una cuña, calzador o similar sobre el suelo, para alcanzar la altura deseada.

5 Otro detalle de la base elevable del invento es que la cara superior o superficie de corte posee medios para la fijación de un jamonero sobre la misma, por lo que además de servir como tabla de corte para embutidos, la plataforma también está habilitada para afianzar sobre ella un soporte de un jamonero o elemento similar, y por lo tanto permite que un usuario pueda cortar jamón a la altura deseada.

10

Para completar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña como parte integrante de la misma un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

15

La figura 1 es una representación en perspectiva libre de la plataforma elevable para trabajos de charcutería de la presente invención, con un jamonero asegurado sobre su superficie.

20

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Tal como se puede observar en la figura 1, la plataforma elevable para trabajos de charcutería del invento está integrada por una base (1) elevable, unos medios mecánicos (3) de elevación, una manivela (4) y unas patas (2) de apoyo.

25

Como se aprecia en la referida figura, esta base (1) posee inferiormente unas patas (2) de apoyo que estabilizan el conjunto, evitando desplazamientos indeseados de la plataforma sobre el suelo. Además, interiormente la citada base (1), posee unos medios mecánicos (3) de elevación que son accionados por una manivela (4).

30

Esta manivela (4) o pomo, tiene un tornillo tensor que acciona unos medios mecánicos (3) conformados por unas pletinas articuladas (32) unidas entre sí, que transmiten un movimiento de elevación a la base (1), y que mueven verticalmente esta cara superior (11).

5

Por todo ello, tal y como está representado en la figura 1, en una realización preferente de la invención, sobre la cara superior (11) de la base (1) se asegura un soporte de un jamonero (5), a través de unos medios de fijación, de tal manera que el jamonero (5) puede ser elevado por un usuario a voluntad, a través del accionamiento de la manivela (4) de la plataforma del invento.

10

15

20

REIVINDICACIONES

5 1.- PLATAFORMA ELEVABLE PARA TRABAJOS DE CHARCUTERÍA que
permite a un usuario regular la altura de una plataforma destinada al corte de
productos alimenticios, facilitando una postura corporal correcta en la realización
de este trabajo, que se CARACTERIZA por que comprende una base (1) elevable
que inferiormente tiene unas patas (2) de apoyo; e interiormente esta base (1),
tiene unos medios mecánicos (3) de elevación que mueven verticalmente la cara
superior (11) de la base (1); estando estos medios mecánicos (3) conformados por
10 unas pletinas articuladas (32) unidas entre sí, que transmiten el movimiento de
elevación a la base (1), que mueven verticalmente la cara superior (11), y donde
estos medios mecánicos (3) son activados por medio de una manivela (4) que
tiene un tornillo tensor.

15 2.- PLATAFORMA ELEVABLE PARA TRABAJOS DE CHARCUTERÍA
según la reivindicación 1, que se CARACTERIZA por que la cara superior (11)
tiene sobre su superficie unos medios de fijación para un soporte jamonero (5).

20

Fig.1

