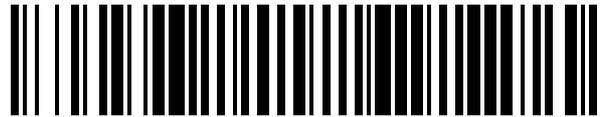


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 222 028**

21 Número de solicitud: 201831794

51 Int. Cl.:

**A47J 47/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**21.11.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**18.12.2018**

71 Solicitantes:

**RAMÍREZ CAZALLA, Alberto (100.0%)  
URB. LA MARQUESA. C/ ALHAQUIME, 20  
11406 JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) ES**

72 Inventor/es:

**RAMÍREZ CAZALLA, Alberto**

74 Agente/Representante:

**ALCAYDE DÍAZ, Manuel**

54 Título: **Tabla para el corte de salmón desmontable**

**ES 1 222 028 U**

## DESCRIPCIÓN

Tabla para el corte de salmón desmontable.

### OBJETO DE LA INVENCION

5 El objeto principal de la presente invención, es proporcionar un conjunto de elementos que una vez montados manualmente, proporcionan una tabla especialmente concebida para el corte del salmón.

10 Esta invención es aplicable en el campo dedicado a la fabricación de accesorios para la cocina, tanto a nivel doméstico como para la hostelería.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 A modo de introducción, es por todos conocido como el salmón es un pescado muy apreciado en la cocina por su versatilidad, fácil consumo, gran estabilidad y agradable sabor.

Este manjar se puede consumir fresco, o tras haber sufrido algún proceso de conservación: congelado, ahumado, marinado, etc.

20 El salmón ahumado es muy apreciado como integrante de tapas, pinchos y pequeñas delicias. Combina muy bien con lácteos, como diferentes tipos de quesos, nata o yogurt. Aliñado por todo tipo de salsas: mayonesa, salsa de tomate, mostaza. Y acompañado de verduras y hortalizas: pimientos, papas, tomate fresco o al horno, calabacín, espárragos. Junto a algunas frutas: aguacate, limón, naranja. Y como acompañante de otros alimentos como pollo, hojaldres, arroz o pasta.

25 En forma de rodajas o lomos se puede cocinar a la plancha, frito con ajitos, al horno, solo o con alguna salsa o acompañamiento vegetal. Con nata y caviar también queda muy sabroso.

30 Respecto a su proceso de corte, para ello lo apropiado es poder estirar la pieza de salmón con la piel hacia abajo, sobre una tabla de corte. El cuchillo para salmón o jamonero siempre debe estar bien afilado. Este corte permite cortar la pieza entera en su totalidad,

desde la cola hasta la cabeza. En concreto, para cortarlo en filetes se apoya el cuchillo sobre el salmón formando un ángulo de 45°, y se va cortando en finas lonchas.

5 Atendiendo al estado de la técnica en la materia, existen en el mercado tablas de corte de salmón fabricada en madera natural, adaptadas a la forma del referido pescado con cabeza y cola metálica o bandejas para salmón ahumado en madera y metal cromado, para su uso como tabla de corte y/o bandeja de presentación del producto.

10 En concreto se identifican también las siguientes invenciones identificadas por su número de publicación y título respectivamente;

- ES-1068730U, "Tabla de corte a baja temperatura para la manipulación de productos alimenticios".
- ES-1071676U, "Tabla de corte para alimentos".
- 15 • ES-2550523A1, "Tabla de corte para productos cárnicos curados y otros de origen animal".

20 Sin embargo, la "Tabla para el corte de salmón desmontable" proporciona respecto al estado de la técnica, un sencillo accesorio desmontable que aporta respecto al estado de la técnica las siguientes ventajas;

- Facilita su transporte en un maletín de pequeño tamaño y hace posible su almacenamiento en espacios reducidos.
- Altura de corte adaptada a la ergonomía óptima del cortador.
- 25 • Exclusividad de un accesorio específico para cortar el salmón en un evento o celebración, directamente delante de los consumidores como ya se hace con el jamón y que permite a los comensales o invitados, poder comerse unas porciones de salmón recién cortado.

### **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

30 A modo de explicación de la invención, la "Tabla para el corte de salmón desmontable" concebido para que sea el propio usuario el que la monte manualmente, cuando vaya a utilizarla, en base a la unión de los siguientes componentes;

- 5
- A. Base en forma de rectangular, concebida para colocación sobre cualquier mesa, encimera, mostrador o superficie plana.
- B. Sendos perfiles de soporte, elevación y desarrollo longitudinal de la propia tabla de corte sobre su propia base, concebidos para su montaje por sus respectivos extremos inferiores en los correspondientes lados paralelos de la base de menor tamaño.
- 10
- C. Tabla de corte en forma de salmón, según la composición de varias piezas a montar mediante uniones machihembradas a modo de puzle, empezando por un extremo, una vez fijado a su correspondiente perfil del apartado anterior, continuando longitudinalmente hasta completar la forma del salmón y acometer la unión de esta última pieza con el perfil aún libre del apartado anterior.

#### **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

15

Para complementar la descripción que se está realizando 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 dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

20

Figura 1.- Vista en perspectiva principal de "Tabla para el corte de salmón desmontable" una vez montado.

Figura 2.- Vista en planta posterior de base de "Tabla para el corte de salmón desmontable".

Figura 3.- Vista en perspectiva de perfiles de elevación de "Tabla para el corte de salmón desmontable".

25

Figura 4.- Vista en planta posterior de la pieza con forma de cabeza del puzle en forma de pescado que conforma la tabla de corte.

Figura 5.- Vista en perspectiva principal de las piezas de puzle en forma de pescado que conforma la tabla de corte, antes de ser montadas.

30

En las citadas figuras se pueden destacar los siguientes elementos constituyentes;

1. Base.
2. Perfiles de elevación.
3. Piezas del puzle en forma de salmón.

4. Ranura de acceso de perfiles de elevación.
5. Corredera central de posicionamiento y ajuste de profundidad.
6. Tornillos de palometa para fijación de sendos perfiles de elevación.
7. Ranura de perfiles de elevación.
- 5 8. Tope asiento del extremo superior de los perfiles de elevación.
9. Chapa de fondo para facilitar el encaje machihembrado.

### **EJEMPLO DE REALIZACIÓN PREFERENTE**

10 A modo de realización preferente, la “Tabla para el corte de salmón desmontable” se puede llevar a cabo para montaje tal y como se aprecia en la figura 1, a partir de sus elementos principales, base (1), perfiles de elevación (2), piezas del puzle en forma de salmón (3).

15 Para ellos tal y como se aprecia en la figura 2, se ha dispuesto la referida base (1) que incluye en sus paredes laterales de menor tamaño, sendas ranuras (4) concebidas para que se pueda introducir por ellas los correspondientes extremos inferiores de los perfiles de elevación (2), hasta introducirlos en la corredera central (5) hasta la profundidad requerida. Así mismo, tal y como se aprecia en la referida figura 2-3, también se incluyen sendos tornillos de palometa (6) dotados de sus correspondientes agujeros al objeto de  
20 fijar los extremos de sendos perfiles de elevación (2), por su extremo inferior a la base (1), haciendo uso de correspondientes ranuras a tal efecto (7).

Continuando con los elementos básicos que conforman el ejemplo de realización, en la figura 4 se aprecia uno de los dos topes extremos (8), en base al cual se consigue la  
25 fijación entre el extremo superior de un perfil de elevación (2) con la correspondiente pieza del puzle con forma de salmón que conforma uno de los extremos de la tabla de corte.

Por último, tal y como se aprecia en las figuras 4-5 se ha incorporado sendas chapas (9), al objeto de facilitar el encaje machihembrado entre las sucesivas piezas del puzle en  
30 forma de salmón (3) y que no se produzcan desplazamientos relativos en la tabla de corte resultante durante el uso de la misma.

A partir de la descripción anterior, el montaje y desmontaje del conjunto se puede llevar a cabo de forma sencilla, manual y muy rápida, sobre una mesa cualquiera, teniendo en cuenta la siguiente secuencia;

- 5 A. Con la base (1) dispuesta en posición vertical sobre una de sus caras laterales de dimensiones mayores, se introducen los extremos inferiores de los perfiles de elevación (2) en las correspondientes ranuras de la base (4) hasta la corredera central de posicionamiento y ajuste de profundidad (5). Por último, se lleva a cabo el posicionamiento de sendos tornillos de palometa (6) en sus correspondientes orificios, aunque sin impedir que se produzca el desplazamiento relativo de los
- 10 perfiles (2) con la base (1), para poder llevar a cabo un ajuste posterior.
- B. Con la base 1 dispuesta sobre la mesa en su posición natural, montaje de las piezas de puzle en forma de salmón (3), empezando por la pieza que hace la cola encajando el extremo superior del perfil (2) correspondiente en el tope a tal efecto (8).
- 15 C. Continuación en el montaje de piezas de puzle en forma de salmón (3), llevando a cabo las uniones machihembradas hasta la pieza que forma la cabeza en la que, adicionalmente, hay que hacer encajar el extremo superior del perfil (2) aún libre en un segundo tope a tal efecto (8).
- D. Regulación definitiva de los perfiles (2) en su penetración en la mesa (1) que
- 20 garantice la horizontalidad de la mesa de corte que conforman las piezas del puzle en forma de salmón (3) y ajuste definitivo de los tornillos de palometa (6), accediendo a la parte posterior de la base (1), hasta garantizar la estabilidad del conjunto.

25 A modo de realización alternativa, se puede configurar el conjunto descrito haciendo uso de una cuarta pieza que conforma la tabla de corte en forma de salmón adaptando con ello, sus dimensiones para poder llevar a cabo el corte de los salmones de mayor tamaño.

30 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 en sus diferentes aplicaciones, las formas, materiales, dimensiones, diseños o, incluso, los elementos de unión para garantizar un montaje y desmontaje entre los diferentes componentes enunciados simple y robusto, serán susceptibles de variación

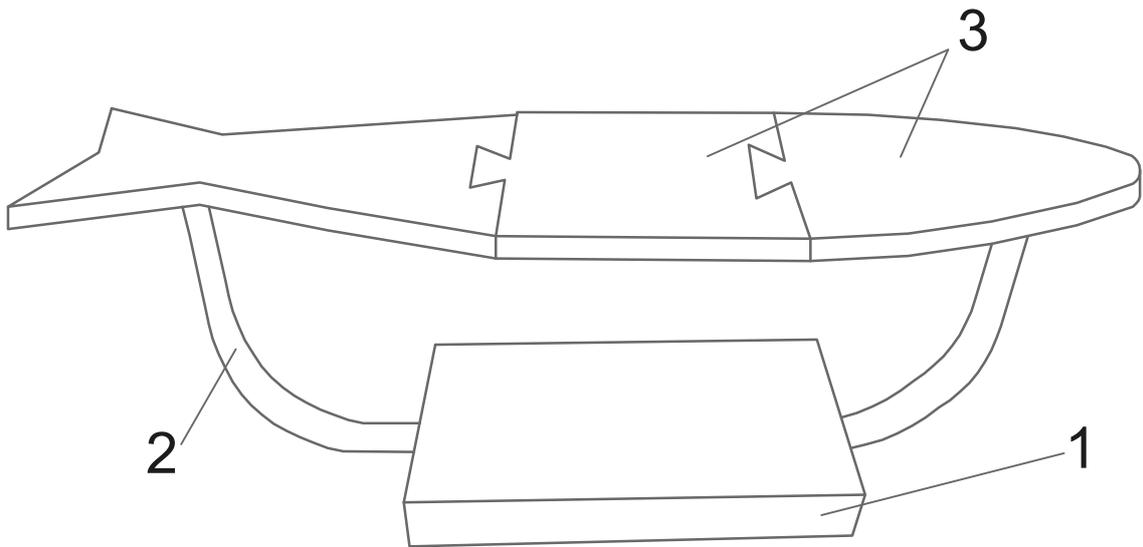
siempre y cuando ello no suponga una alteración en la esencialidad del invento. Los términos en los que se ha descrito la memoria han de entenderse en sentido amplio y no limitativo.

**REIVINDICACIONES**

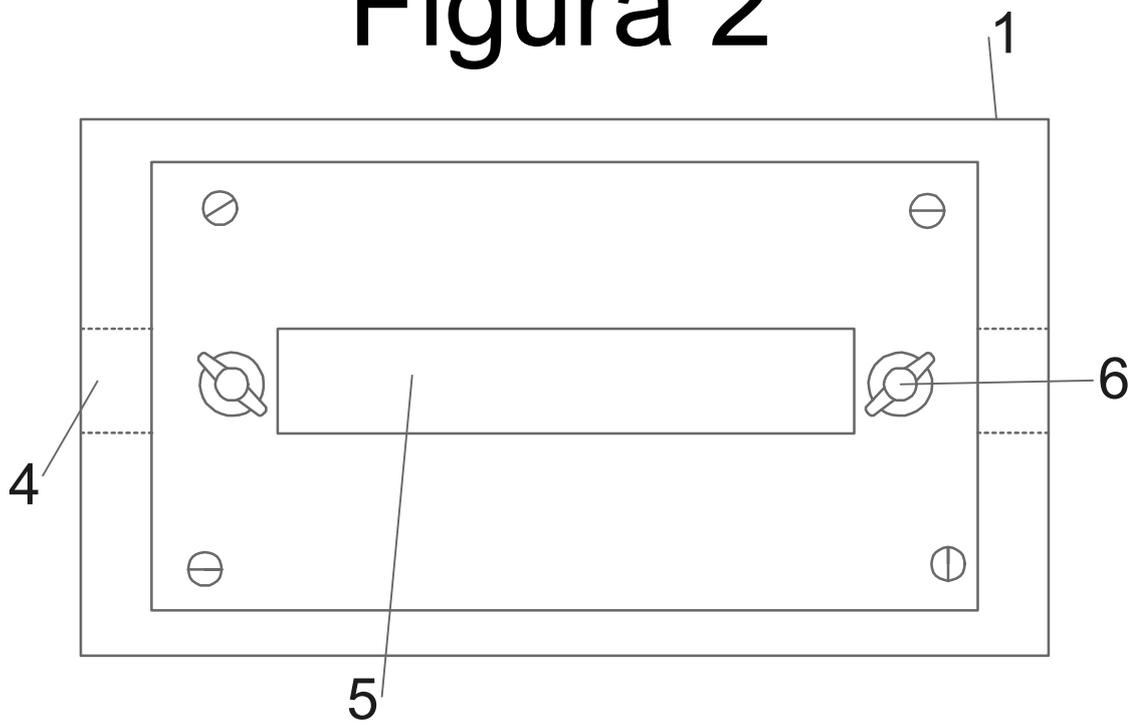
1. Tabla para el corte de salmón desmontable, concebido para que sea el propio usuario el que la monte manualmente, cuando vaya a utilizarla, caracterizada por llevarse a cabo en base a la unión de los siguientes componentes,
  - 5 A. Base en forma de rectangular, concebida para colocación sobre cualquier mesa, encimera, mostrador o superficie plana.
  - B. Sendos perfiles de soporte, elevación y desarrollo longitudinal de la propia tabla de corte sobre su propia base, concebidos para su montaje por sus respectivos extremos inferiores en los correspondientes lados de la base de menor tamaño.
  - 10 C. Tabla de corte en forma de salmón, según la composición de varias piezas a montar mediante uniones machihembradas a modo de puzle, empezando por un extremo, una vez fijado a su correspondiente perfil del apartado anterior, continuando longitudinalmente hasta completar la forma del salmón y acometer la unión de esta última pieza con el perfil aún libre del apartado anterior.

15

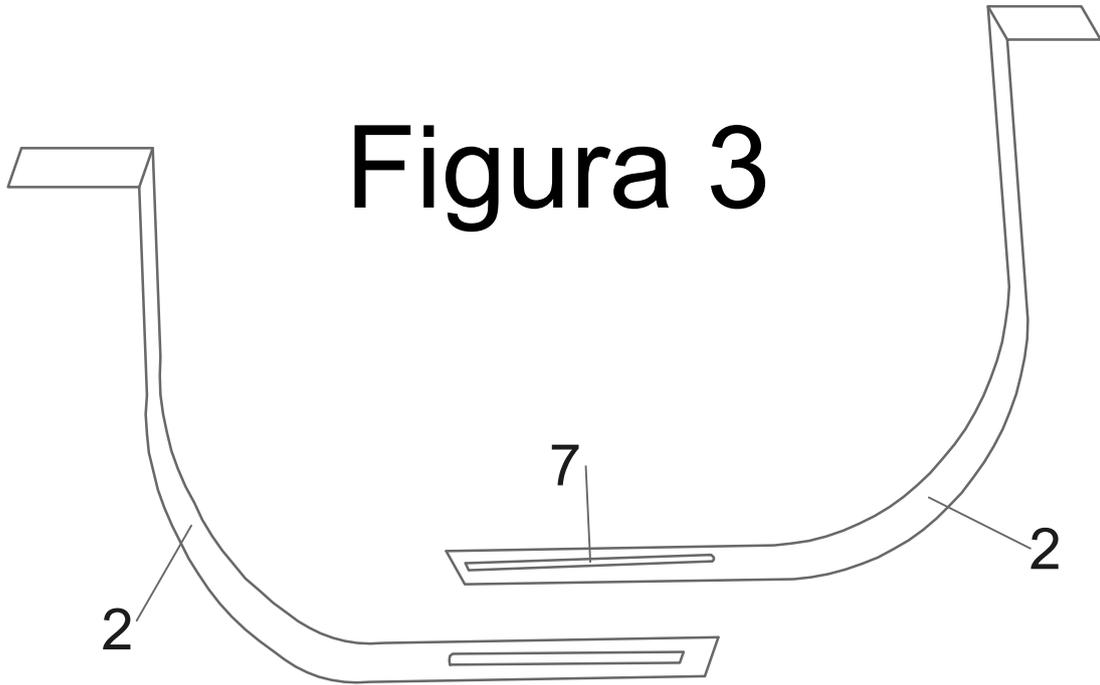
# Figura 1



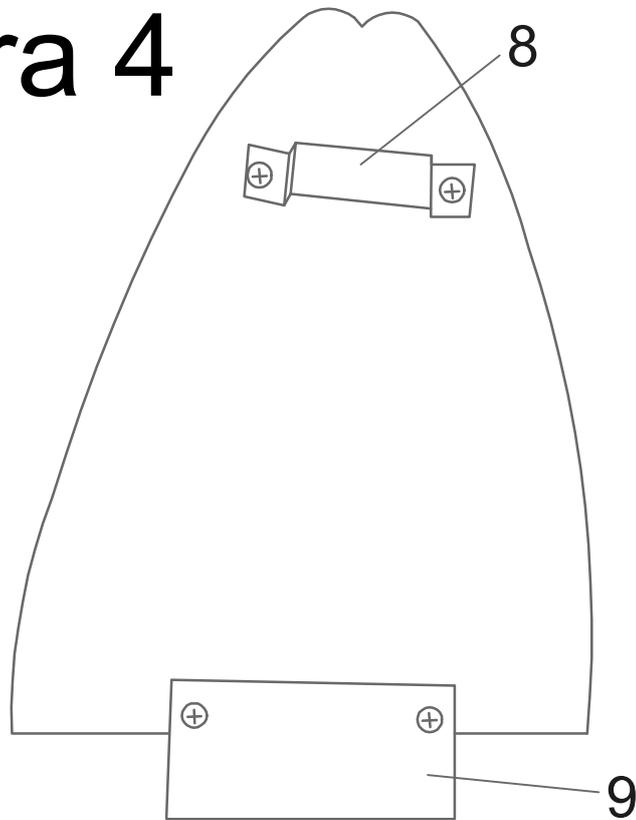
# Figura 2



# Figura 3



# Figura 4



# Figura 5

