

19



REGISTRO DE LA
PROPIEDAD INDUSTRIAL

ESPAÑA

11 N.º de publicación: ES 2 011 056

51 Int. Cl.⁴: A47G 21/10

12

TRADUCCION DE PATENTE EUROPEA

B3

86 Número de solicitud europea : **87420023.1**

86 Fecha de presentación : **23.01.87**

87 Número de publicación de la solicitud: **0 231 140**

87 Fecha de publicación de la solicitud: **05.08.87**

54 Título: **Pinza para aderezar los pescados sobre la mesa.**

30 Prioridad: **24.01.86 FR 86.01190**

45 Fecha de la publicación de la mención BOPI:
16.12.89

45 Fecha de la publicación del folleto de patente:
16.12.89

73 Titular/es: **René Bossan**
6, rue de la Maison Forte
F-69500 Bron, FR
Marie Thérèse Michel

72 Inventor/es: **Bossan, René;**
Michel, Marie Thérèse

74 Agente: **Elzaburu Márquez, Alberto**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (artº 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCION

La presente invención tiene por objeto una pinza para aderezar los pescados en la mesa, y destinada principalmente a hacer más fácil y rápida la separación de los filetes, de las espinas y de las aletas.

Actualmente existen utensilios para aderezar los pescados en la mesa esencialmente constituidos por una banda de metal plegada en dos, cuyos brazos se hallan nervados para garantizar el tensado, y cuyos extremos se hallan cortados en bisel y sus puntas redondeadas. Las patentes DE-C-822008 y FR-A 1 435 205 describen dichos utensilios. Una pinza de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación se describe en la patente DE-C- 822 008. No obstante, estas pinzas no son prácticas, debido a que las espinas sacadas permanecen pegadas contra los brazos.

Para remediar este inconveniente, la banda es de acero inoxidable para resortes, y uno de los brazos está equipado con un eyector de espinas deslizante, que lleva medios de guiado y un empujador de maniobra.

Formas especiales de realización de la invención aparecen en las reivindicaciones dependientes 2^a a 6^a.

Los dibujos anejos muestran, a título indicativo, no restrictivo, varias realizaciones de la invención.

La figura 1 es una vista en alzado de una pinza según el estado de la técnica menciona.

La figura 2 es una vista en planta, y la figura 3 una vista de perfil en corte, siguiendo la línea II-II de la figura 2.

La figura 4 es una vista en planta de una pinza con eyector de espinas.

La figura 5 es una vista en corte siguiendo la línea III-III de la figura 4.

La figura 6 es una vista de detalle en corte, a escala agrandada, del eyector guiado sobre el brazo de la pinza.

La figura 7 es una vista en alzado del brazo de la pinza que soporta al eyector interno.

La figura 8 es una vista de perfil en corte, a escala agrandada, del brazo que soporta al eyector interno, siguiendo la línea IV-IV de la figura 7.

La figura 9 es una vista idéntica a la figura 7, siendo empujado el eyector hacia el extremo del brazo.

La figura 10 es una vista en alzado y en corte de otra pinza con eyector.

La figura 11 es una vista en planta y la figura 12 es una vista de perfil en corte siguiendo la línea V-V de la figura 10.

Las figuras 13 a 17 son esquemas que muestran la utilización de la pinza con eyector, del tipo de la representada en las figuras 10 a 12.

Las figuras 1 a 3 muestran una sencilla realización de la pinza de que se trata. Realizada en una banda de chapa de acero inoxidable para resortes lleva dos brazos 1, 2, plegados, que se ensanchan y que están nervados.

El extremo de cada brazo 1, 2, está cortado en bisel 3, siguiendo un ángulo aproximado de 30°, y cuya punta 4 está redondeada.

Las figuras 4 a 9 representan una pinza según la invención, equipada con un eyector de espinas.

Esta pinza es realizada en una banda de chapa de acero inoxidable para resortes, plegada para formar dos brazos 5, 6. El brazo 5 es paralelo al brazo 6, salvo en el caso de su extremo 7 que se ensancha. Como en la realización de las figuras 1 a 3, cada extremo de los brazos está cortado en bisel 3 y su punta 4 está redondeada.

El brazo 6 soporta un eyector 8. Lleva una ranura 9 en la que penetra una pata 10, que constituye un empujador 11, que se extiende perpendicularmente al exterior de la pinza.

El eyector 8 es realizado en una banda de acero inoxidable para resortes, de forma idéntica a la que constituye la pinza.

Se extiende sobre su cara interna del brazo 6, y lleva una ranura 12, en la que penetra una pata 13 del brazo 6.

Las patas 10 y 14 garantizan el guiado del eyector 8, en combinación con las ranuras 9 y 12 en las que penetran.

Para el desmontaje, la ranura 12 del eyector 8 lleva una ventaja 14 de la dimensión de la pata 13, que penetra en la ranura 12, para que pueda salirse de la misma.

Según una variante de ejecución, la pinza representada en las figuras 10 a 12 lleva un eyector 8, que se desliza en una guía, constituida por los bordes plegados 15 del brazo 16. El empujador 17 del eyector 8 se extiende perpendicularmente entre los dos brazos 16 y 18 de la pinza, y el brazo 18 está recortado por una ventana 19, que permite el paso del citado empujador 17, cuando los citados brazos se han acercado. Esta disposición permite la maniobra del eyector 8 con la misma mano que agarra la pinza.

El brazo 16, que soporta al eyector 8, lleva un resalto 20, que sobresale al exterior, y que permite, cuando la pinza está posada, impedir que el extremo del brazo 16 entre en contacto con la mesa y manche el mantel.

Como ilustran las figuras 13 a 17, la utilización de esta pinza es sencilla:

- Retirar todas las aletas con la parte biselada, y separar los dos filetes superiores del pescado, como muestran las figuras 13 y 14.
- Levantar los dos filetes, y darles vuelta para retirar las pequeñas espinas, que son eyectadas maniobrando el empujador 17 con el pulgar de la mano que agarra la pinza, tal como se muestra en las figuras 14 y 17.
- Despegar y retirar la espina central, la cabeza y la cola, tal como se indica en la figura 15, con el eyector 8 empujado.
- En los filetes restantes, retirar las pequeñas espinas y eyectar las que permanecen pegadas contra los extremos internos de los brazos 16 y 18, empujando el eyector 8, por medio del empujador 17, como muestran las figuras 16 y 17.

El atractivo que resulta de la utilización de esta pinza, reduciendo simultáneamente en gran medida el tiempo de la preparación, respecto a los métodos antiguos, queda aún incrementado por el placer de comer caliente.

Pueden preverse otras utilizaciones de la pinza objeto de la invención. Por ejemplo, para quitar las hebras de las judías verdes, para coger las patatas fritas, las aceitunas, los fragmentos de hueso, las ranas, pero no exclusivamente.

En ciertos casos, el eyector es sustituido por

una pequeña placa cuya cara es rugosa. Para retirar los trozos de brochetas, la pinza es utilizada sin el eyector.

En todo caso, la pinza objeto de la invención completa convenientemente los cubiertos de la mesa.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Pinza para aderezar los pescados sobre la mesa, constituida por una banda plegada, de tal modo que forme dos brazos (1, 2; 5, 6; 16, 18) nervados que se ensanchan ligeramente, en los que cada extremo se halla cortado en bisel (3) y la punta redondeada (4), **caracterizada** por el hecho de que la banda es de acero inoxidable para resorte y de que uno de los brazos (6, 16) está equipado con un eyector de espinas deslizante (8), que comprende medios de guiado y un empujador (11, 17) de maniobra.

2. Pinza según la reivindicación 1^a, **caracterizada** por el hecho de que el eyector (8) está constituido por una banda de acero inoxidable para resorte, aplicada y guiada contra la cara interna del brazo (6, 16), por medio de patas vueltas (10, 13), que penetran en ranuras (9, 12) recor-

tando el eyector (8) y el brazo (6).

3. Pinza según la reivindicación 1^a, **caracterizada** por el hecho de que el eyector (8) es guiado por los bordes plegados (15) del brazo (16) que forman guía.

4. Pinza según la reivindicación 1^a, **caracterizada** por el hecho de que el empujador (17) del eyector se extiende entre los dos brazos (16, 18) de la pinza, y puede atravesar una ventana (19) que recorta el brazo (18), cuando los citados brazos (16, 18) se aproximan.

5. Pinza según la reivindicación 2^a, **caracterizada** por el hecho de que la ranura (12) que recorta la banda (8), lleva una ventana (14) para el desmontaje del eyector.

6. Pinza según la reivindicación 1^a, **caracterizada** por el hecho de que uno de los brazos lleva un resalto (20), que impide el contacto del extremo del brazo posado sobre la mesa.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



