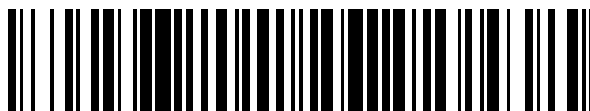


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 529 135**

51 Int. Cl.:

B26D 3/18 (2006.01)
B26D 3/26 (2006.01)
A47J 43/07 (2006.01)
B26D 1/30 (2006.01)
B26D 5/10 (2006.01)
B26D 7/06 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **04.05.2012 E 12722073 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **12.11.2014 EP 2576160**

54 Título: **Inserto de corte para un dispositivo para trocear alimentos**

30 Prioridad:

05.05.2011 DE 202011050041 U

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

17.02.2015

73 Titular/es:

**GENIUS GMBH (100.0%)
Im Dachsstück 8
65549 Limburg , DE**

72 Inventor/es:

REPAC, CEDOMIR

74 Agente/Representante:

VALLEJO LÓPEZ, Juan Pedro

ES 2 529 135 T3

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 (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Inserto de corte para un dispositivo para trocear alimentos

5 La invención se refiere a un dispositivo para trocear alimentos con un inserto de corte.

10 Del documento DE 102009023167 A1 se conoce un dispositivo para cortar productos alimenticios, como fruta y verdura, con una pieza de corte que presenta varios filos y una pieza de accionamiento, que están dispuestas de manera giratoria la una frente a la otra. Para cortar el producto a cortar se gira la pieza de accionamiento contra la pieza de corte. La pieza de accionamiento presenta un empujador, que presiona el producto a cortar a través de la pieza de corte. En este caso los filos se hunden en correspondientes cavidades del empujador. La pieza de corte presenta un marco de corte que sujeta los filos.

15 Del documento US 1,263,151 se conoce un dispositivo, en el que dependiendo de las exigencias de corte, se introduce en un dispositivo de troceado un inserto de corte de una pluralidad de insertos de corte diferentes almacenados.

20 Se conocen otros dispositivos para cortar productos alimenticios correspondientemente de los documentos US 1 656 415 A y US 2009/064505. El documento US 2009/193981 divulga un dispositivo para trocear alimentos con un inserto de corte, que presenta varias disposiciones de cuchillas de corte. El inserto de corte es un componente que no puede separarse del resto de los componentes del dispositivo para trocear alimentos.

25 Además de ello, se conoce un aparato de troceado de Williams Sonoma conforme al género, que presenta un inserto de corte con dos disposiciones de cuchillas de corte. El inserto de corte tiene una configuración tal, que éste solo se puede introducir en una única posición en el dispositivo para trocear alimentos.

30 Es tarea de la presente invención proporcionar un dispositivo para trocear alimentos con un inserto de corte del tipo nombrado inicialmente, que pueda utilizarse de más maneras y que particularmente reduzca la cantidad de insertos de corte necesarios para diferentes exigencias de corte.

La tarea se soluciona mediante el objeto de la reivindicación 1.

35 El inserto de corte presenta una primera disposición de cuchillas de corte, y está caracterizado porque la primera disposición de cuchillas de corte está dispuesta en una primera zona del inserto de corte y una segunda zona, diferente de la primera zona, presenta una segunda disposición de cuchillas de corte.

40 El dispositivo para trocear alimentos presenta un empujador para presionar para hacer pasar los productos a trocear a través del inserto de corte, y está configurado como tapa que puede disponerse sobre un recipiente y/o fijarse a un recipiente. El dispositivo para trocear alimentos presenta un alojamiento, en el que está introducido y/o puede introducirse el inserto de corte de manera que puede volver a sacarse. En este caso, la primera disposición de cuchillas de corte o la segunda disposición de cuchillas de corte, puede colocarse o fijarse a elección en una zona de giro del empujador para presionar.

45 El inserto de corte tiene la muy particular ventaja, de que a elección puede colocarse y utilizarse o bien la primera disposición de cuchillas de corte o la segunda disposición de cuchillas de corte en una posición de trabajo en un dispositivo para trocear alimentos. Como se explicará a continuación detalladamente, esto puede ocurrir por ejemplo, debido a que el inserto de corte puede fijarse en diferentes estados y/o diferentes posiciones en o dentro del dispositivo para trocear alimentos.

50 Alternativa o adicionalmente, también puede estar previsto, que se utilicen –por ejemplo con dos empujadores para presionar separados – al mismo tiempo tanto la primera disposición de cuchillas de corte, como también la segunda disposición de cuchillas de corte.

55 En una forma de realización particular del inserto de corte, está previsto que la primera disposición de cuchillas de corte se diferencie de la segunda disposición de cuchillas de corte. La diferencia puede estar motivada por ejemplo por una separación diferente de las cuchillas y/o por una orientación diferente de las cuchillas y/o por un patrón diferente de las cuchillas y/o por la utilización de diferentes tipos de cuchillas.

60 La primera disposición de cuchillas de corte puede presentar por ejemplo cuchillas de corte con un borde de corte recto, mientras que la segunda disposición de cuchillas de corte puede presentar cuchillas de corte con un filo ondulado.

65 También puede estar previsto por ejemplo, que la primera disposición de cuchillas de corte presente solamente cuchillas de corte dispuestas paralelamente entre sí, mientras que la segunda disposición de cuchillas de corte presenta cuchillas de corte cruzadas a modo de tablero de ajedrez.

Alternativa o adicionalmente, puede estar previsto también por ejemplo, que la primera disposición de cuchillas de corte presente cuchillas de corte dispuestas en forma de estrella, mientras que la segunda disposición de cuchillas de corte está provista de cuchillas de corte dispuestas en paralelo o en forma de rombo.

5 En otra forma de realización, las disposiciones de cuchillas de corte no se diferencian. Esta forma de realización tiene la ventaja de una duración en general aumentada, porque primeramente se puede utilizar la primera disposición de cuchillas de corte en una posición de trabajo, y a continuación, por ejemplo, cuando las cuchillas de corte de la primera disposición de cuchillas de corte están dañadas, colocarse en la posición de trabajo la segunda disposición de cuchillas de corte en vez de la primera disposición de cuchillas de corte.

10 En una forma de realización particularmente ventajosa y estable, la primera disposición de cuchillas de corte y la segunda disposición de cuchillas de corte están dispuestas en un marco común. Puede estar previsto particularmente, que la primera disposición de cuchillas de corte y la segunda disposición de cuchillas de corte estén dispuestas separadas la una de la otra en un marco común. De manera particularmente ventajosa puede proporcionarse entre las disposiciones de cuchillas de corte una nervadura intermedia. Esta nervadura intermedia puede estar configurada particularmente para estabilizar y rigidizar todo el inserto de corte –eventualmente junto con un marco común de las disposiciones de cuchillas de corte.

15 Una forma de realización particularmente ventajosa del inserto de corte es – aparte de posibles diferencias de las diferentes disposiciones de las cuchillas de corte- simétrica, particularmente presenta una configuración en simetría de espejo. Una forma de realización de este tipo, tiene la muy particular ventaja, de que puede fijarse a elección la disposición de cuchillas de corte a utilizar mediante una elección sencilla de la posición, particularmente de la posición de giro del inserto de corte. Puede estar previsto en particular ventajosamente en este sentido, que el inserto de corte esté configurado simétricamente en relación con un plano de espejo, que se encuentra en perpendicular con respecto al plano en el que están dispuestas las cuchillas de corte.

20 Para poder manejar el inserto de corte de manera sencilla y precisa, se proporciona en una forma de realización particular al menos un asidero y/o una zona de agarre. Un asidero de este tipo puede estar configurado ventajosamente de tal manera, que el inserto de corte puede colocarse fácilmente y de manera segura en un dispositivo para trocear alimentos y puede volver a sacarse de manera sencilla y segura. Puede estar previsto particularmente, que se proporcionen varios asideros y/o zonas de agarre, que dependiendo de la posición y/o de la orientación del inserto de corte en un dispositivo para trocear alimentos, pueden ser utilizados independientemente entre sí.

30 En una forma de realización particular, puede estar previsto que la primera disposición de cuchillas de corte y/o la segunda disposición de cuchillas de corte presenten varias cuchillas de corte dispuestas unas encima de otras en diferentes planos –preferiblemente de manera diferente-. Una forma de realización de este tipo tiene la ventaja particular de que pueden producirse piezas de alimentos formadas de manera particularmente exótica. De esta manera también puede ponerse a disposición particularmente una trama de corte particularmente fina.

40 En una forma de realización del inserto de corte, que puede utilizarse de manera particularmente segura y rápida, está previsto que éste presente elementos de conexión, particularmente salientes de bloqueo y/o escotaduras de bloqueo, que están configurados y determinados para interactuar con elementos de conexión contrarios de un dispositivo para trocear alimentos. De esta manera el inserto de corte puede colocarse ventajosamente mediante un bloqueo sencillo de manera segura en un dispositivo para trocear alimentos.

45 Preferiblemente los elementos de conexión y los elementos de conexión contrarios están configurados y colocados de tal manera, que el inserto de corte puede fijarse en diferentes posiciones y/o en diferentes orientaciones en el dispositivo para trocear alimentos. Puede estar previsto particularmente, que los elementos de conexión y/o los elementos de conexión contrarios estén dispuestos respectivamente simétricos entre sí, particularmente en simetría de espejo. Una configuración de este tipo permite de manera ventajosa que los elementos de conexión, que se engranan en primeros elementos de conexión contrarios en una primera posición y/u orientación, se engranan en una posición en simetría de espejo en segundos elementos de conexión contrarios dispuestos en simetría de espejo y a la inversa. De esta manera se logra ventajosamente que no tengan que proporcionarse elementos de conexión y/o elementos de conexión contrarios propios para cada posición y/u orientación posible. Más bien se utilizan ventajosamente los mismos elementos de conexión y los mismos elementos de conexión contrarios para diferentes posiciones y/u orientaciones del inserto de corte dentro del dispositivo para trocear elementos.

50 Es particularmente ventajoso un juego que consiste en varios insertos de corte diferentes. Un juego de este tipo puede utilizarse de manera particularmente flexible para una pluralidad de diferentes exigencias de corte. Es particularmente ventajoso un dispositivo para trocear alimentos que se pone a disposición del usuario con un inserto de corte y/o con un juego de insertos de corte intercambiables.

60 De manera ventajosa un dispositivo para trocear alimentos de este tipo, puede presentar un empujador para presionar para empujar productos a trocear a través del correspondiente inserto de corte –particularmente a través de la disposición de cuchillas de corte que se encuentra en una posición de trabajo -.

De manera ventajosa el empujador para presionar puede estar dispuesto por ejemplo en una palanca para presionar alojada de manera giratoria.

5 En una forma de realización particular, el empujador para presionar está dispuesto de manera que puede retirarse en una palanca para presionar alojada de manera giratoria.

10 El empujador para presionar puede presentar ventajosamente una pluralidad de ranuras, en las que se introducen las cuchillas de corte durante el proceso de corte. Puede estar previsto particularmente, que el empujador para presionar presente ranuras, que permitan la utilización de una pluralidad de disposiciones de cuchillas de corte dispuestas de manera diferente. En este caso no tiene que estar previsto, que en cada disposición de cuchillas de corte se introduzcan siempre cuchillas de corte en todas las ranuras del empujador para presionar.

15 En una forma de realización ventajosa de un dispositivo para trocear alimentos según la invención, se proporciona además del empujador para presionar, un empujador para presionar adicional. Este empujador para presionar adicional también puede estar dispuesto ventajosamente en una palanca para presionar alojada de manera giratoria –particularmente de manera retirable-.

20 En una forma de realización particular, el empujador para presionar y el empujador para presionar adicional, están dispuestos conjuntamente en una palanca para presionar alojada de manera giratoria. Esta forma de realización permite utilizar al mismo tiempo dos disposiciones de cuchillas de corte de un inserto de corte. Un dispositivo para trocear alimentos de este tipo, presenta debido a ello dos zonas de trabajo diferentes entre sí. Mediante la retirada de uno de los dos empujadores para presionar, un dispositivo para trocear alimentos de este tipo puede transformarse de manera sencilla y flexible en cualquier momento.

25 Puede estar previsto que dependiendo de la exigencia de corte, el inserto de corte pueda introducirse a elección en una primera posición, o en una segunda posición diferente de la primera posición, en el dispositivo para trocear alimentos.

30 En este caso puede estar previsto de manera ventajosa, que puedan posicionarse en la primera posición, la primera disposición de cuchillas de corte, y en la segunda posición, la segunda disposición de cuchillas de corte, en la zona de actuación, particularmente la zona de giro, del empujador para presionar –dependiendo de la exigencia de corte-. Alternativa o adicionalmente, puede estar previsto, que en la primera posición pueda posicionarse la segunda disposición de cuchillas de corte y en la segunda posición, la primera disposición de cuchillas de corte, en la zona de actuación, particularmente la zona de giro, del empujador para presionar adicional.

35 En una forma de realización muy particularmente preferida y sencilla de manejar del dispositivo para trocear alimentos según la invención, está previsto que la primera posición se diferencie de la segunda posición debido a un inserto de corte girado a razón de 180° -particularmente en el plano de la cuchilla de corte, es decir, particularmente en lo que se refiere a un eje de giro concebido perpendicular con respecto al plano de la cuchilla de corte-. Alternativa o adicionalmente, puede estar previsto que la primera posición y la segunda posición, se caractericen por la misma posición del inserto de corte, pero se diferencien debido a una orientación diferente a razón de 180°.

40 Puede estar previsto particularmente que el inserto de corte pueda introducirse a elección con una primera orientación o con una segunda orientación en el alojamiento. De esta manera, - dependiendo de la exigencia de corte- puede llevarse de manera muy sencilla, rápida y fiable la disposición de cuchillas de corte necesitada a la posición de trabajo y colocarse allí.

45 El dispositivo para trocear alimentos según la invención, puede estar configurado ventajosamente como tapa, que puede colocarse sobre un recipiente –cubriendo completamente una abertura de un recipiente – y/o fijarse a un recipiente - cubriendo completamente una abertura de un recipiente –. En este sentido es particularmente ventajoso un utensilio de cocina con un dispositivo para trocear alimentos de este tipo, que puede colocarse y/o fijarse sobre un recipiente a modo de tapa, particularmente sobre una fuente.

50 Otros objetivos, ventajas, características y posibilidades de uso de la presente invención, resultan de la siguiente descripción de un ejemplo de realización mediante el dibujo. En este caso todas las características descritas y/o representadas como dibujo forman para sí o en una combinación cualquiera razonable, el objeto de la presente invención, también con independencia de su resumen en las reivindicaciones o su referencia.

55 Fig. 1 un inserto de corte y

60 Fig. 2 un dispositivo para trocear alimentos con un inserto de corte según la invención.

65 La Fig. 1 muestra un inserto de corte 1 con una primera disposición de cuchillas de corte 2, que está dispuesta en una primera zona 3 y con una segunda disposición de cuchillas de corte 4, que está dispuesta en una segunda zona 5. La primera disposición de cuchillas de corte 2 y la segunda disposición de cuchillas de corte 4 están sujetadas conjuntamente en un marco 6 y separadas entre sí por una nervadura intermedia 7, estabilizadora.

En los lados estrechos el inserto de corte 1 presenta respectivamente un asidero 8. Además de ello, se proporcionan elementos de conexión 9, que están configurados para interactuar con elementos de conexión contrarios de un dispositivo para trocear alimentos.

- 5 La Fig. 2 muestra un dispositivo para trocear alimentos 10 según la invención con un inserto de corte 1. El dispositivo para trocear alimentos 10 tiene una configuración en forma de tapa y puede disponerse de manera bloqueante sobre un recipiente 11. El dispositivo para trocear alimentos presenta una palanca para presionar 12 alojada de manera giratoria, con un empujador para presionar 13.
- 10 En la posición mostrada, una primera disposición de cuchillas de corte 2 del inserto de corte 1 se encuentra en la zona de giro del empujador para presionar 13 y con ello en posición de trabajo. El inserto de corte 1 presenta una segunda disposición de cuchillas de corte 4, que puede llevarse a la posición de trabajo mediante un giro del inserto de corte 1 a razón de 180° en el plano de corte, es decir, a la zona de giro del empujador para presionar 13. La primera disposición de cuchillas de corte 2 y la segunda disposición de cuchillas de corte 4 presentan cuchillas de
- 15 corte con diferente separación de las cuchillas y con diferente patrón de las cuchillas.

Lista de referencias

	1	Inserto de corte
20	2	Primera disposición de cuchillas de corte
	3	Primera zona
	4	Segunda disposición de cuchillas de corte
	5	Segunda zona
	6	Marco
25	7	Nervadura intermedia
	8	Asideros
	9	Elementos de conexión
	10	Dispositivo para trocear alimentos
	11	Recipiente
30	12	Palanca para presionar
	13	Empujador para presionar

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo para trocear alimentos (10) con un inserto de corte (1) con una primera disposición de cuchillas de corte (2), donde el dispositivo para trocear alimentos (10) presenta un empujador para presionar (13) para empujar el producto a trocear a través del inserto de corte (1), donde la primera disposición de cuchillas de corte (2) está dispuesta en una primera zona (3) del inserto de corte (1), y donde una segunda zona, diferente de la primera zona (3), presenta una segunda disposición de cuchillas de corte (4), **caracterizado por que** el dispositivo para trocear alimentos (10) está configurado como una tapa, que puede colocarse sobre un recipiente (11) y/o fijarse a un recipiente (11), donde el dispositivo para trocear alimentos (10) presenta un alojamiento, en el que está introducido el inserto de corte (1) de manera que puede volver a retirarse y/o en el que el inserto de corte (1) puede introducirse de manera que puede volver a retirarse, donde a elección, puede colocarse y/o fijarse o bien la primera disposición de cuchillas de corte (2) o la segunda disposición de cuchillas de corte (4) en la zona de actuación del empujador para presionar (13).
2. Dispositivo para trocear alimentos (10) según la reivindicación 1, **caracterizado por que** la primera disposición de cuchillas de corte (2) presenta una separación de cuchillas diferente y/o una orientación de cuchillas diferente y/o un patrón de cuchillas diferente y/u otros tipos de cuchilla, que la segunda disposición de cuchillas de corte (4).
3. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de las reivindicaciones 1 o 2, **caracterizado por que** la primera disposición de cuchillas de corte (2) y la segunda disposición de cuchillas de corte (4) están dispuestas en un marco común (6) y/o la primera disposición de cuchillas de corte (2) y la segunda disposición de cuchillas de corte (4) están dispuestas separadas la una de la otra en un marco común (6).
4. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por que** la primera disposición de cuchillas de corte (2) y la segunda disposición de cuchillas de corte (4) están separadas la una de la otra por una nervadura intermedia (7).
5. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado por que** el inserto de corte (1), aparte de las diferencias de las disposiciones de las cuchillas de corte, tiene una configuración simétrica, particularmente en simetría de espejo, o el inserto de corte (1) presenta al menos un asidero y/o una zona de agarre.
6. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado por que**
- la primera disposición de cuchillas de corte (2) y/o la segunda disposición de cuchillas de corte (4) presentan cuchillas de corte dispuestas en forma de rejilla o dispuestas en forma de estrella o dispuestas cruzadas
 - y/o que la primera disposición de cuchillas de corte (2) y/o la segunda disposición de cuchillas de corte (4) presentan cuchillas de corte con un filo ondulado.
7. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado por que** el empujador para presionar (13) está dispuesto en una palanca para presionar alojada de manera giratoria y/o por que el empujador para presionar (13) está dispuesto de manera que puede retirarse en una palanca para presionar alojada de manera giratoria.
8. Dispositivo para trocear alimentos (10) según la reivindicación 7, **caracterizado por que** se proporciona un empujador para presionar adicional.
9. Dispositivo para trocear alimentos (10) según la reivindicación 8, caracterizado por que el empujador para presionar adicional está dispuesto en una palanca para presionar alojada de manera giratoria y/o por que el empujador para presionar adicional está dispuesto de manera que puede retirarse en una palanca para presionar alojada de manera giratoria y/o el empujador para presionar y el empujador para presionar adicional están dispuestos conjuntamente en una palanca para presionar alojada de manera giratoria.
10. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de la reivindicaciones 1 a 9, **caracterizado por que** el inserto de corte (1) puede introducirse a elección en una primera posición o en una segunda posición diferente de la primera posición, en el dispositivo para trocear alimentos (10).
11. Dispositivo para trocear alimentos (10) según la reivindicación 10, **caracterizado por que** en la primera posición, la primera disposición de cuchillas de corte (2), y en la segunda posición, la segunda disposición de cuchillas de corte (4), está colocada en la zona de actuación, particularmente una zona de giro, del empujador para presionar (13) y/o por que en la primera posición, la segunda disposición de cuchillas de corte (4), y en la segunda posición, la primera disposición de cuchillas de corte (2), está posicionada en la zona de actuación, particularmente una zona de giro, del empujador para presionar adicional.
12. Dispositivo para trocear alimentos (10) según las reivindicaciones 10 u 11, **caracterizado por que** la primera posición se diferencia de la segunda posición –particularmente en el plano de las cuchillas de corte- debido a un

inserto de corte (1) girado a razón de 180 grados y/o que la primera posición y la segunda posición se caracterizan por la misma posición del inserto de corte (1), pero se diferencian no obstante, por una orientación diferente a razón de 180 grados.

- 5 13. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** el inserto de corte (1) puede introducirse a elección con una primera orientación o con una segunda orientación en el alojamiento.
- 10 14. Dispositivo para trocear alimentos (10) según una de las reivindicaciones 1 a 13, **caracterizado por que** el inserto de corte (1) presenta elementos de conexión, particularmente salientes de bloqueo y/o escotaduras de bloqueo, que para fijar – preferiblemente de manera que puede volver a soltarse- el inserto de corte (1) al dispositivo para trocear alimentos (10), interactúan con elementos de conexión contrarios del dispositivo para trocear alimentos (10).

15

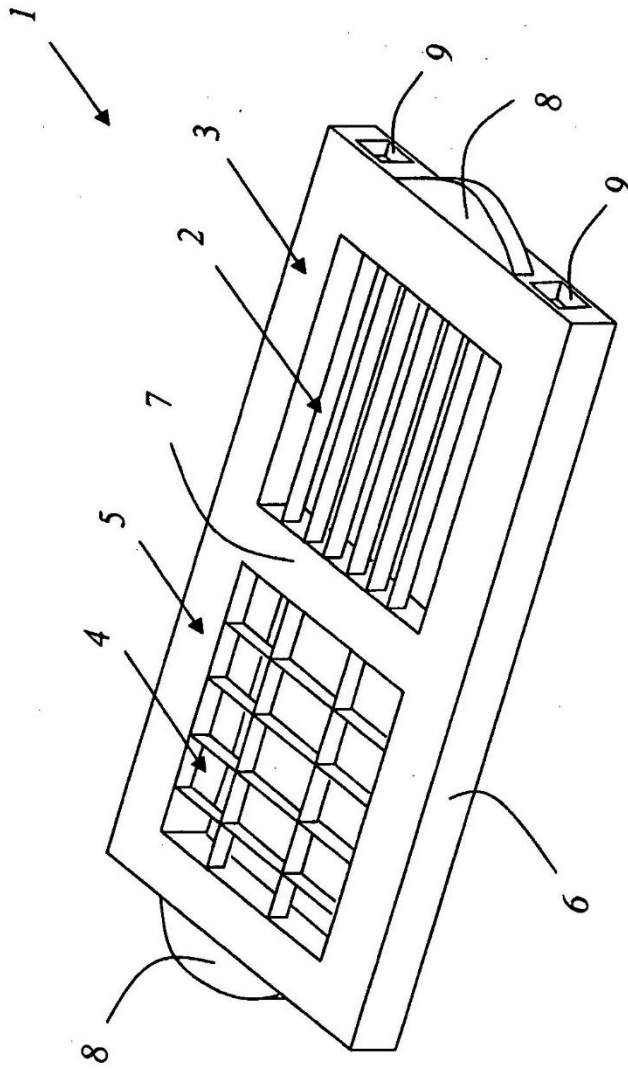


Fig. 1

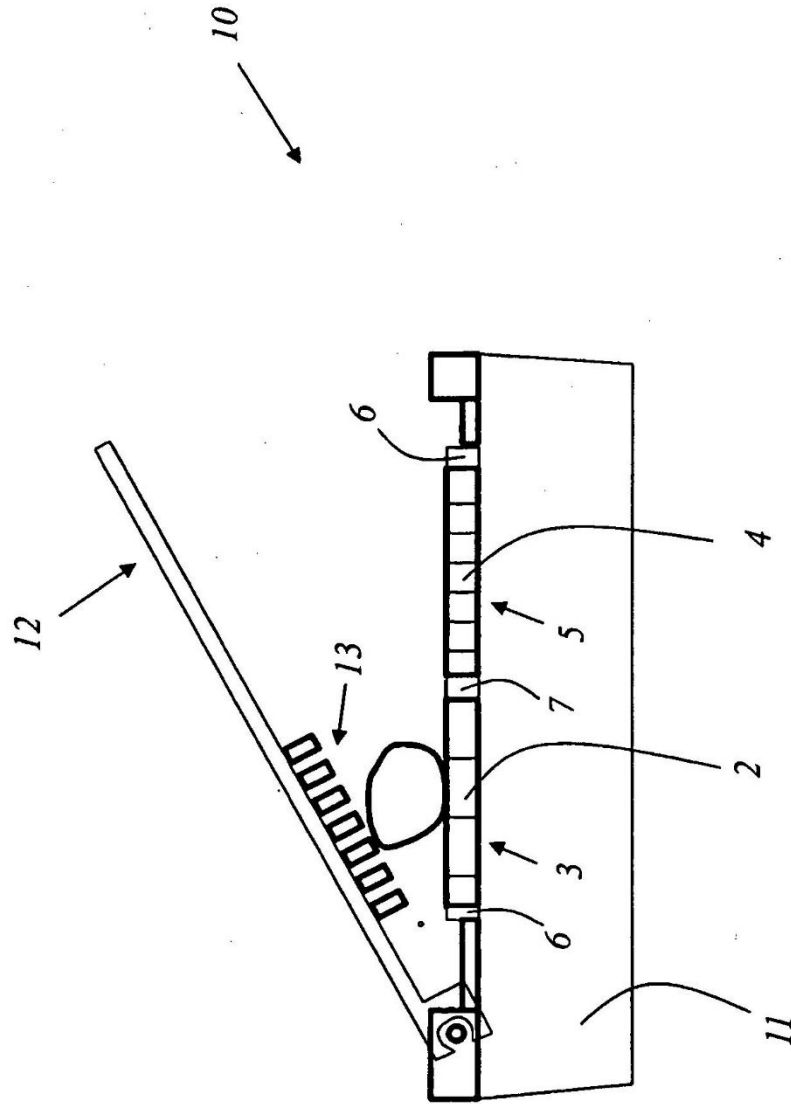


Fig. 2