

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 070 769**

21 Número de solicitud: U 200901010

51 Int. Cl.:
A47J 47/01 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **17.06.2009**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **26.10.2009**

71 Solicitante/s: **Jordi Berenguer Mercader**
c/ **Francia, nº 35**
17800 Olot, Girona, ES
Joaquín Corcoy Plantalech

72 Inventor/es: **Berenguer Mercader, Jordi y**
Corcoy Plantalech, Joaquín

74 Agente: **No consta**

54 Título: **Enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado, verduras y varios.**

ES 1 070 769 U

DESCRIPCIÓN

Enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado, verduras y varios.

5 Objeto de la invención

10 La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado verduras y varios, aportando a la función a que se destina, varias ventajas e innovadoras características, que se describirán en detalle más adelante.

15 En particular, el objeto de la invención se centra en un utensilio cuya finalidad estriba en facilitar la confección de pinchos y brochetas, del tipo constituido por trozos de alimentos (carnes, pescados, frutas o verduras) ensartados en un palo de madera o en una varilla de aluminio, de manera que dicha operación resulta mucho más rápida, cómoda, limpia e higiénica, quedando las brochetas o pinchos perfectamente confeccionados.

Campo de aplicación de la invención

20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector técnico de la industria dedicada a la fabricación de utensilios de cocina.

Antecedentes de la invención

25 Como es sabido, la confección de pinchos y brochetas requiere tiempo, además de cierta habilidad y destreza para no deteriorar ciertos productos, lo cual, especialmente si se han de confeccionar en cantidades importantes, como ocurre por ejemplo en restaurantes o establecimientos similares, supone un inconveniente. Por otra parte, en cualquier elaboración de productos alimenticios, por cuestiones de higiene, siempre es aconsejable evitar en lo posible el manejo directo de los alimentos.

30 En la actualidad, y como referencia al estado de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen algunos utensilios destinados al fin que aquí concierne, no presentan características técnicas, estructurales o de configuración semejantes a las que presenta la enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado verduras y varios que aquí se preconiza, cuya finalidad estriba en evitar los inconvenientes anteriormente señalados, permitiendo la elaboración de pinchos y brochetas de manera rápida y eficaz.

35 Explicación de la invención

40 Así, la enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado verduras y varios que la presente invención propone se configura como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, ya que, a tenor de su implementación, y de forma taxativa, se alcanzan satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados como idóneos, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible adecuadamente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva.

45 De manera concreta la enfiladora manual preconizada se configura como un soporte que permite confeccionar varios pinchos o brochetas a la vez, contando con medios para colocar alineadamente los trozos de producto a ensartar, medios para sujetar dichos productos sin que se muevan ni se deterioren y con medios para clavar los palos en todos ellos de una sola vez, de manera que, con un único movimiento, se ensartan al mismo tiempo todos los trozos de producto que conforman varios pinchos o brochetas.

50 De esta forma se consigue rapidez, limpieza e higiene y sin que sea necesaria ninguna destreza especial para no deteriorar el producto, ya que este queda sujeto con el utensilio y no con la mano.

55 La enfiladora, además, facilita una perfecta y alineada colocación de todos los elementos que conformarán el pincho o brocheta.

En resumen, pues, y destacando sus diferencias con otros utensilios similares conocidos, la enfiladora preconizada presenta las siguientes ventajas:

- 60 - permite, ventajosamente, el enfilar de múltiples palos a la vez;
- cuenta con un sistema de guiado del palo exterior a la cavidad donde se aloja la carne, pescado o verdura;
- cuenta con un sistema de apoyo o aguante de los trozos de carne, pescado o verdura mediante cuñas en la parte interior de la tapa, que actúan una vez esta está cerrada;
- 65 - tiene un sistema de palanca para empujar los palos y enfilar sin esfuerzo

ES 1 070 769 U

- cuenta con un molde con cavidad para carne, pescado o verdura y guiaje de los palos, formado por una pieza intercambiable con otro molde de diferente forma o peso;

- el conjunto es una pieza lavable enteramente con agua y detergente;

- conforma un conjunto manejable a dos manos con espacios para poder cogerla por sus dos extremos;

- dispone de un escalonamiento que permite coger el palo o varilla con los dedos una vez enfilado;

- en definitiva, es un utensilio pensado para trabajar una persona con las dos manos a la vez sin que estas puedan ser atrapadas al hacer el movimiento de ensartado.

La descrita enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado verduras y varios representa, pues, una estructura innovadora de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora para tal fin, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en perspectiva de un ejemplo de realización de la enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado verduras y varios objeto de la invención, en la que se aprecian las principales partes y elementos que comprende así como la configuración y disposición de dichas partes y elementos.

La figura número 2.- Muestra una vista en perspectiva de la enfiladora cerrada, apreciándose en ella su configuración general externa.

Realización preferente de la invención

A la vista de las descritas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada en ellas, se puede observar como la enfiladora (1) en cuestión se configura a partir de un soporte (2), formado por un cuerpo aproximadamente prismático rectangular, cuya parte superior (3) es plana y se encuentra dividida transversalmente en dos zonas de tamaño semejante, una zona inferior (4) y otra zona superior (5) o más elevada, estando ambas recorridas longitudinalmente por diversas ranuras (6) paralelas.

El citado soporte (2) cuenta además, en la zona superior (5), y fijada mediante unión articulada (7) en el extremo de la misma, con una tapa (8) que cubre, al menos, dicha zona superior (5) y que, interiormente, dispone también de ranuras (6') dispuestas en coincidencia con las ranuras (6) de dicha zona superior (5) e, intercalados entre ellas, cuenta con unos salientes dentados (9).

Es importante destacar que la citada zona superior (5), que es la destinada para colocar sobre ella los trozos de producto (carne, pescado, verduras) está constituida por una pieza extraíble, la cual, además de las citadas ranuras longitudinales, puede contar con formas de molde para colocar dichos trozos de producto, pudiendo ser intercambiada con otras piezas de distintos moldes.

Por el lado opuesto, el soporte (2) incorpora una pieza (10), que llamaremos empujadora, la cual, fijada lateralmente en sendas guías (11) previstas a cada lado del soporte (2) para tal fin, discurre sobre la zona inferior (4) del mismo, hasta hacer tope en el borde de la zona superior (5) en el que se ha previsto una hendidura (12) perpendicular semicircular que facilita o permite coger las varillas o palos de los pinchos.

Visto lo que antecede, el funcionamiento del utensilio es muy simple.

Así, en primer lugar, se colocarán los trozos de producto sobre la zona superior (5) en la parte superior (3) del soporte (2), situándose adecuadamente alineados sobre las diferentes ranuras (6) de dicha zona (5).

Una vez bien colocados los productos, se baja sobre ellos la tapa (8), de manera que los salientes dentados (9) los mantendrán entre las ranuras (6) de la zona superior (5) y las ranuras (6') del interior de la tapa (8).

Seguidamente, se colocan los palos sobre las ranuras (6) en la parte inferior (4) del soporte (2), colocando un palo en cada una de dichas ranuras (6) de manera que la punta de los mismos quede parcialmente insertada en la zona superior (5) y la opuesta contra la pieza (10) empujadora, la cual, como se observa en la figura 2, cuenta con un mango para facilitar el empuje.

ES 1 070 769 U

Una vez situados los palos, se sujeta la tapa (8) con una mano, para aguantar los productos y con la otra se desplaza la pieza (10) empujando los palos que se irán introduciendo en los productos discurriendo por las ranuras (6) de la parte superior (3) del soporte.

5 Una vez terminado el proceso, se desplaza la pieza (10) apretadora hasta su posición inicial y se levanta la tapa (8), cogiéndose los pinchos o broquetas ya ensartados por el extremo no puntiagudo de los palos que habrá quedado en la hendidura (12) perpendicular semicircular que facilita o permite coger las varillas o palos de los pinchos de la zona media de la parte superior (3) del soporte (2).

10 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciendo constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

5 1. Enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado, verduras
y varios, del tipo que comprende un soporte con ranuras para la inserción de los palos o varillas y una pieza empuja-
dora, **caracterizada** por el hecho de comprender un soporte (2), formado por un cuerpo aproximadamente prismático
rectangular, cuya parte superior (3) es plana y se encuentra dividida transversalmente en dos zonas de tamaño seme-
jante, una zona inferior (4) y otra zona superior (5) o más elevada, estando ambas recorridas longitudinalmente por
10 diversas ranuras (6) paralelas, contando, en la zona superior (5), con una tapa (8) que, interiormente, dispone también
de ranuras (6') dispuestas en coincidencia con las ranuras (6) de dicha zona superior (5) e, intercalados entre ellas,
cuenta con unos salientes dentados (9), y por el lado opuesto el soporte (2) incorpora una pieza (10) empujadora, que
discurre sobre la zona inferior (4) del soporte (2), hasta hacer tope en el borde de la zona superior (5) en el que se ha
previsto una hendidura (12) perpendicular semicircular que facilita o permite coger las varillas o palos de los pinchos;
15 en que la citada zona superior (5), que es la destinada para colocar sobre ella los trozos de producto (carne, pescado,
verduras) está constituida por una pieza extraíble, que puede contar con formas de molde para colocar los trozos de
producto, pudiendo ser intercambiada con otras piezas de distintos moldes.

20 2. Enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado, verduras
y varios, según la reivindicación 1, **caracterizada** por el hecho de que la tapa (8) está fijada mediante unión articulada
(7) en el extremo de la zona superior (5) del soporte (2).

25 3. Enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado, verduras
y varios, según la reivindicación 1, **caracterizada** por el hecho de que la pieza (10) empujadora está fijada lateralmente
en sendas guías (11) previstas a cada lado del soporte (2).

30

35

40

45

50

55

60

65

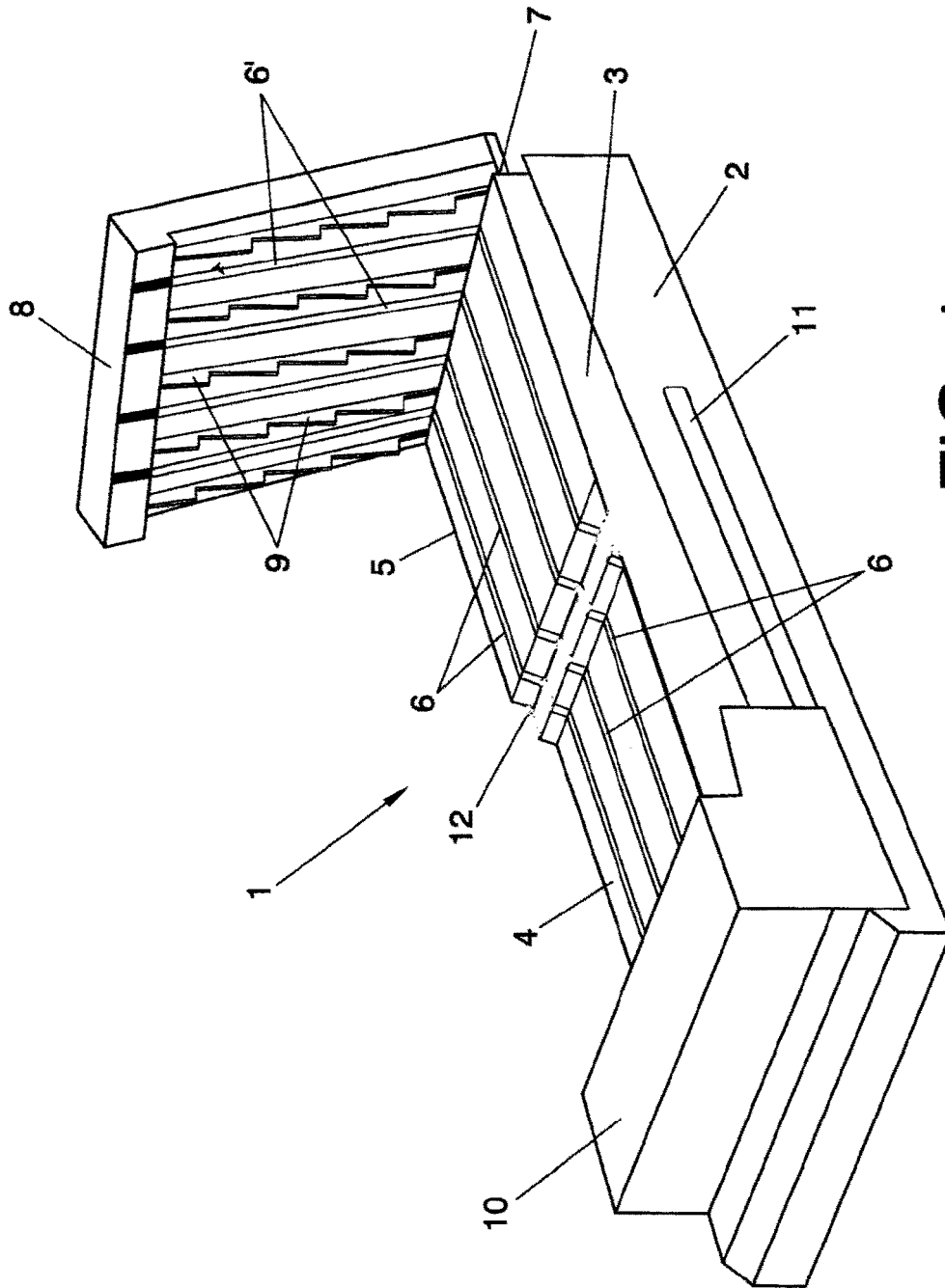


FIG. 1

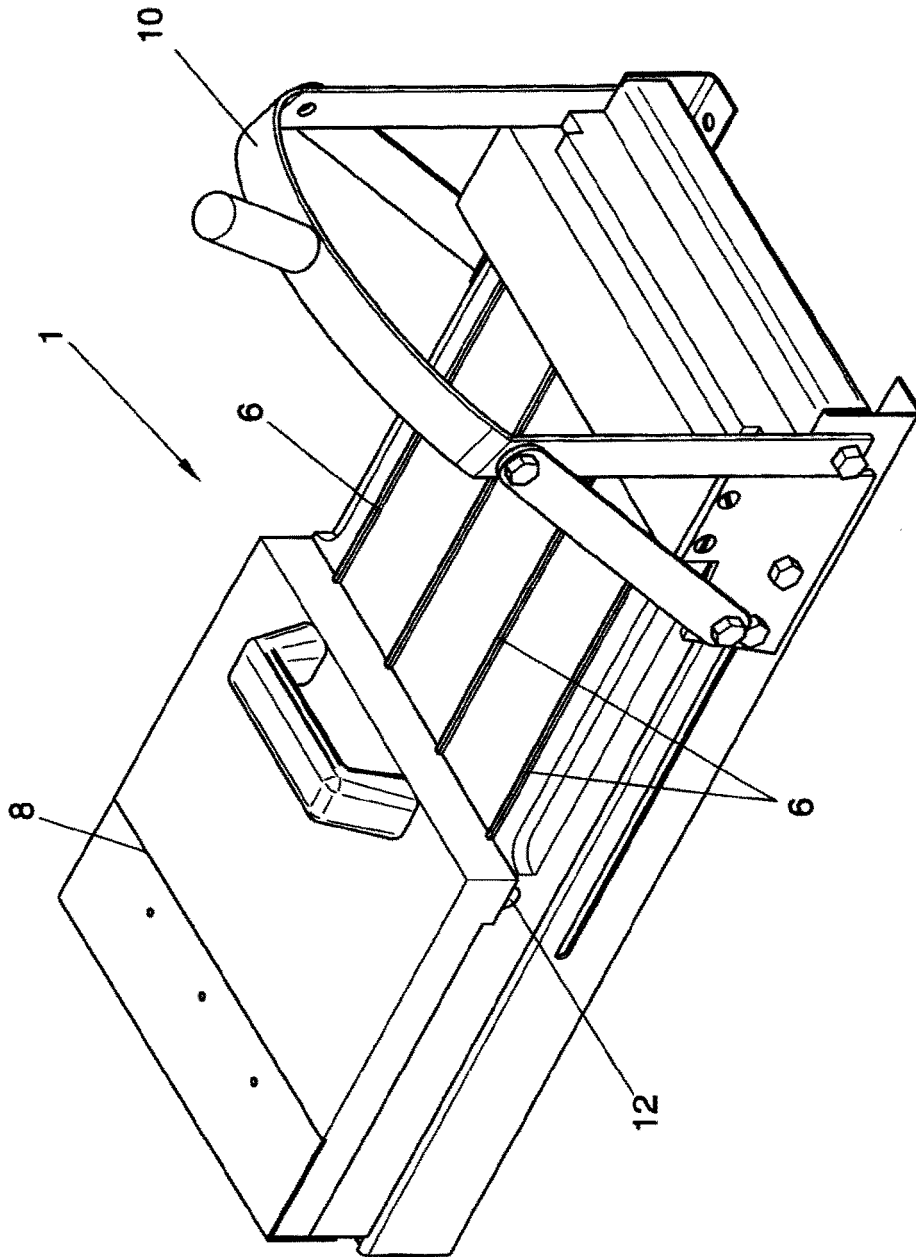


FIG. 2