

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **1 067 402**

②1 Número de solicitud: U 200800369

⑤1 Int. Cl.:
A47J 43/18 (2006.01)

①2

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

②2 Fecha de presentación: **22.02.2008**

⑦1 Solicitante/s: **Antonio Duarte Roldán**
Ctra. Rute, Km. 0,200
14810 Carcabuey, Córdoba, ES

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **16.05.2008**

⑦2 Inventor/es: **Duarte Roldán, Antonio**

⑦4 Agente: **Benítez Benítez, Rafael**

⑤4 Título: **Jamonero polivalente.**

ES 1 067 402 U

DESCRIPCIÓN

Jamonero polivalente.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un jamonero, es decir a un soporte para mantener estático un jamón durante las maniobras de loncheado del mismo, de los que constituyen un objeto de sobremesa.

El objeto de la invención es un jamonero polivalente, es decir que permite una perfecta fijación para jamones de diferentes tamaños, con inclusión de paletas, y con cualquier posición o inclinación que el usuario estime mas conveniente para el corte.

Antecedentes de la invención

Existen en el mercado una gran variedad de jamoneros que adoptan diferentes soluciones para amarrar el jamón o paleta, siendo el de uso mas generalizado aquel en el que se establece una plataforma base. horizontal, relativamente alargada, que en uno de sus extremos incorpora una abrazadera-pincho para apoyo del jamón, mientras que en el otro presenta un brazo que se eleva sustancialmente y que se remata en otra abrazadera o en un anillo, también con pinchos. para definitiva fijación del jamón en las proximidades de la extremidad libre de su pata.

Este tipo de jamonero, si bien cumple satisfactoriamente su función como medio de inmovilización para el jamón, resulta idóneo, según sus medidas para un determinado tamaño de jamón, pero crea dificultades para la implantación de éste último cuando es de mayor o de menor tamaño respecto del previsto. Su falta de versatilidad hace que el jamón no pueda adoptar tampoco mas que una posición predeterminada, que en muchas ocasiones no resulta la mas idónea para el usuario.

Por otro lado la placa base tiende a deslizarse sobre la superficie de apoyo, como por ejemplo sobre la encimera de la cocina, lo que repercute negativamente en su estabilidad.

Esta problemática se traduce en la práctica en un riesgo permanente y notable de accidentes y cortes.

Descripción de la invención

El jamonero polivalente que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, asegurando por un lado una perfecta fijación del mismo a la superficie sobre la que se encuentra apoyado, y permitiendo además colocar cualquier jamón o paleta, de cualquier tamaño, en disposición horizontal o con cualquier inclinación que cada usuario estime conveniente.

Para ello y de forma mas concreta el jamonero que se preconiza incorpora un cuerpo base, materializado en un perfil de acero inoxidable. de sección tendente a la "Ω", provisto en sus alas extremas e inferiores de patas de altura regulable rematadas en respectivas ventosas, con lo que se consigue combinadamente un perfecto asentamiento del cuerpo base sobre la superficie de apoyo del mismo, y una fijación estable a través de las mencionadas ventosas.

El cuerpo base, en correspondencia con uno de los extremos de su rama media y en sustitución del clásico brazo rígido, incorpora un mástil telescópico, rematado en la correspondiente abrazadera, de manera que ésta última es susceptible de adoptar una posición límite inferior, en la que el mástil telescópico se encuentra retraído y en la que el jamón adopta una posición sensiblemente horizontal, hasta una situación límite superior, con el mástil telescópico extendido, en

la que la abrazadera superior, acodada con respecto al mástil, permite la fijación del jamón prácticamente en situación vertical para el mismo, pasando por cualquier inclinación intermedia.

Los distintos tramos del citado mástil telescópico están relacionados entre sí a través de casquillos de plástico, para facilitar el deslizamiento y evitar el contacto metal-metal, y la fijación o estabilización del mástil a la altura elegida se lleva a cabo con la colaboración de tornillos prisioneros provistos de anillas o palomillas que facilitan su accionamiento manual.

Finalmente y como complemento de la estructura descrita, a lo largo del cuerpo base, y mas concretamente en correspondencia con el eje longitudinal de su rama media, se establece una alineación de orificios que se extienden hasta el otro extremo del cuerpo base y que permiten el montaje y posicionamiento selectivo para la clásica abrazadera sobre la que apoya la maza del jamón. o un pincho múltiple sustitutivo de dicha abrazadera.

Descripción de los dibujos

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:

La figura 1.- Muestra, según una vista general en perspectiva, un jamonero polivalente realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una vista en alzado lateral y en sección longitudinal del jamonero representado en la figura anterior.

Realización preferente de la invención

A la vista de las figuras reseñadas puede observarse como el jamonero que se preconiza está constituido a partir de un cuerpo base (1), alargado, materializado en un perfil de acero inoxidable con la configuración aproximadamente en "Ω", a que se ha hecho con anterioridad, pero que igualmente puede adoptar otra configuración, como por ejemplo una configuración acanalada de embocadura estrangulada, cuerpo base en el que en cualquier caso se definen alas laterales (2) con orificios para paso de tornillos (3) en funciones de patas. asistidos por tuercas reguladoras (4) y rematados en ventosas (5) que aseguran una perfecta estabilización del jamonero en su conjunto sobre la superficie de apoyo del mismo, como por ejemplo sobre una encimera de cocina, una barra de bar, etc.

En correspondencia con la rama media (6) del cuerpo base (1), y mas concretamente en correspondencia con uno de sus extremos, dicho cuerpo base recibe a una peana (7) de la que emerge verticalmente un mástil telescópico (8), en el ejemplo de realización práctica elegido materializado en tres tramos (8, 8', 8''), de los que el último de ellos se remata en la clásica abrazadera (9) con pinchos inferiores y fijos (10) y pinchos superiores (11) accionables mediante rosca, adoptando dicha abrazadera (9) una notable inclinación con respecto a la vertical correspondiente al mástil (8), como se observa especialmente en la figura 2.

Los diferentes tramos participantes en el mástil telescópico (8) están relacionados entre sí con interposición de casquillos (12) de un material blando, como por ejemplo de Nylon®, que facilitan el deslizamiento

to relativo entre tales tramos en ausencia de ruidos, a la vez que la fijación de tales tramos (8, 8', 8" para establecer la altura efectiva del mástil elegido en cada momento, se lleva a cabo con la colaboración de tornillos prisioneros laterales rematados en respectivas palomillas (13), que en el ejemplo de realización práctica de las figuras adoptan la configuración de anillas, pero que pueden adoptar cualquier otra configuración.

Sobre la misma rama media (6) del cuerpo base (1) y afectando a la mitad o algo más del mismo opuesta al mástil telescópico (8), se sitúa una alineación longitudinal y media de orificios (14), utilizables

selectivamente para la fijación de la también clásica y segunda abrazadera (15), igual o similar a la abrazadera (9) que remata el mástil (8), abrazadera (15) que puede ser sustituida o complementada con un pincho múltiple (16), provisto como la abrazadera (15) de un tornillo central (17) que, pasando a través de uno cualquiera de los orificios (14), recibe inferiormente a la correspondiente tuerca de fijación (18).

Se consigue de esta manera un jamonero capaz de soportar con cualquier inclinación, desde una paleta hasta un jamón de 14 o más kilos.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Jamonero polivalente, del tipo de los que incorporan un cuerpo base, horizontal y alargado, de uno de cuyos extremos emerge un brazo rematado por su extremidad superior en una abrazadera con pinchos, mientras que en el otro extremo del cuerpo base se establece a su vez una segunda abrazadera con pinchos, o un pincho múltiple, **caracterizado** porque el citado brazo se materializa en un mástil telescópico a base de varios tramos dotados de tornillos prisioneros de fijación, de manera que dicho mástil es susceptible de adoptar una longitud efectiva mínima, que permite un posicionamiento prácticamente horizontal para el jamón, y otra posición de longitud máxima, en la que dicho jamón adopta a su vez una disposición próxima a la vertical.

2. Jamonero polivalente, según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque los diferentes tramos del mástil

telescópico se relacionan entre sí mediante casquillos deslizantes de plástico, y los tornillos prisioneros están dotados de anillas o palomillas que permiten el accionamiento manual de los mismos.

3. Jamonero polivalente, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el cuerpo base se materializa en un perfil acanalado, preferentemente de acero inoxidable, dotado de una alineación longitudinal y media de orificios que permiten variar a voluntad el posicionamiento sobre el cuerpo base de la correspondiente abrazadera con pinchos o su sustitución del pincho múltiple, de acuerdo con el tamaño del jamón y la posición prevista para el mismo.

4. Jamonero polivalente, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque en el perfil constitutivo del cuerpo base se definen alas inferiores a través de las que se fijan al mismo patas de altura regulable rematadas en ventosas.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

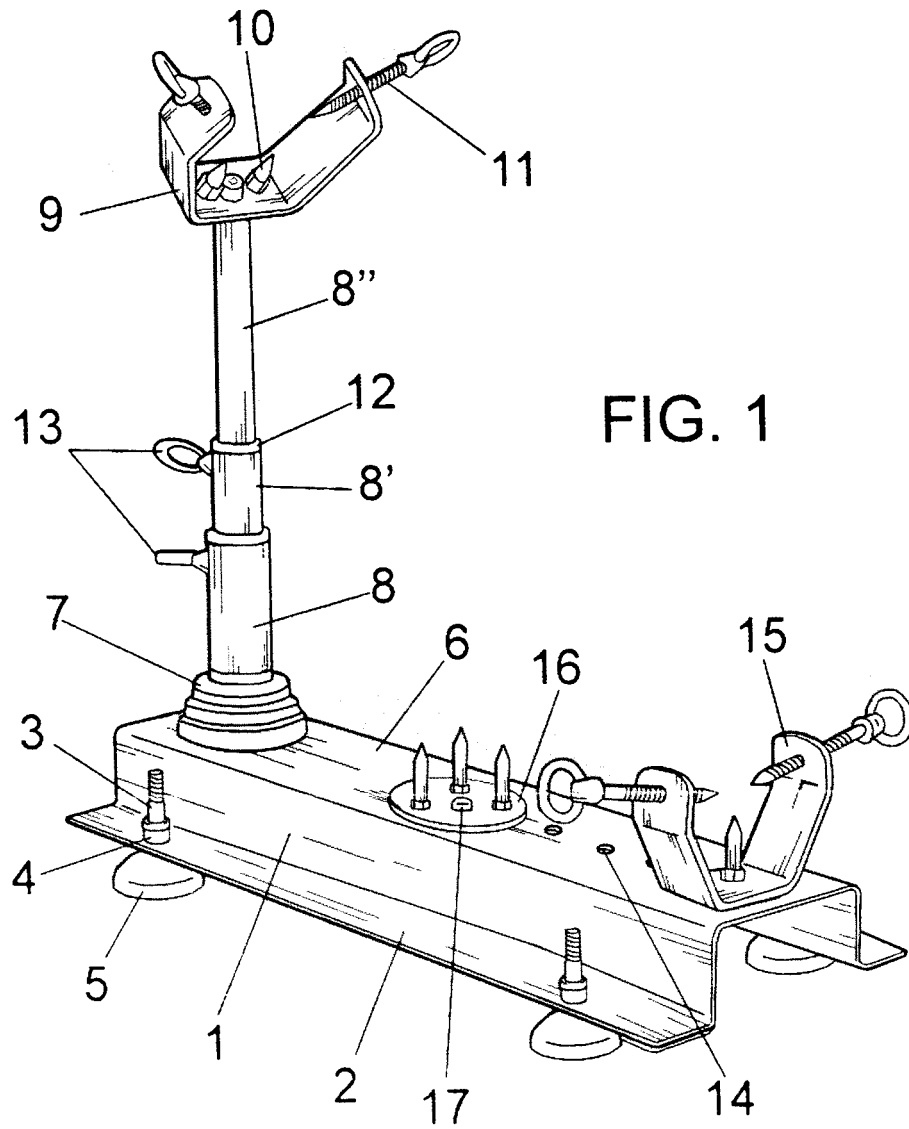


FIG. 1

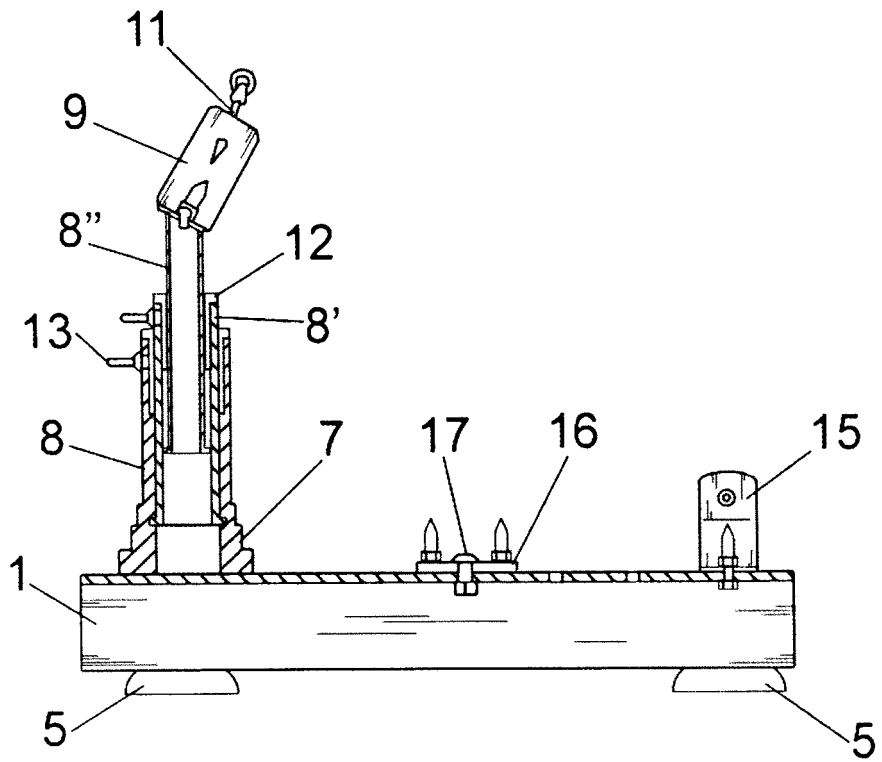


FIG. 2