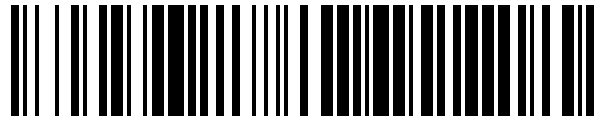


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 133 480**

21 Número de solicitud: 201400779

51 Int. Cl.:

A47G 21/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

30.09.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.11.2014

71 Solicitantes:

**HERVÁS LUCENA, Diego (100.0%)
Av. 303 n. 64
08860 Castelldefels (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

HERVÁS LUCENA, Diego

54 Título: **Dispositivo para el corte de melones y sandías.**

ES 1 133 480 U

DESCRIPCIÓN

DISPOSITIVO PARA EL CORTE DE MELONES Y SANDÍAS

OBJETO TÉCNICO DE LA INVENCION

La invención que se presenta corresponde a un útil manual, de gran sencillez, que
5 puede resultar muy práctico en domicilios particulares o incluso para el personal
que trabaja en bares, restaurantes y colegios.

Se compone de un útil, fabricado preferentemente en acero inoxidable, con una
cuchilla especial que, siendo de una sola pieza, tiene varios filos de corte están
orientados a unos 90 grados sexagesimales disponiendo de un mango para facilitar
10 el manejo y favorecer la seguridad durante el proceso. La invención que, en
principio se presenta como un útil manual, se resuelve también de manera
motorizada quedando en ambos casos complementada con un soporte de madera o
material plástico donde se acomoda el melón o sandía para que se mantengan
inmóviles durante el proceso de corte.

15

SECTOR DE LA TÉCNICA AL QUE SE REFIERE LA INVENCION

La invención que se presenta afecta al Sector de Técnicas Industriales Diversas;
por una parte en lo referente a conformación de metales y por otra en lo relativo a
la manipulación de objetos, incidiendo directamente en el sector industrial de
20 fabricación de utensilios de cuchillería de acero inoxidable y en la distribución y
venta de útiles auxiliares de cocina.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Existen multitud de útiles de cocina para facilitar las operaciones habituales y
25 rutinarias en esa dependencia de cualquier domicilio particular o establecimiento
de hostelería y restauración. Así se pueden citar abrelatas, pinzas, dispositivos tipo
tenaza, placas dentadas para rallado de frutas y hortalizas, extractores de
corazones de manzana y sobre todo juegos de cuchillos de todo tipo y tamaño. No
se conoce, sin embargo, dispositivo alguno que se destine al corte manual de
30 melones y sandías que por su especial tamaño suelen ofrecer dificultades en el
proceso del corte y manipulación en platos o piezas de las vajillas tradicionales.

Se trata, por otra parte, de un dispositivo de precio asequible para cualquier economía con todas las ventajas inherentes a las herramientas de acero inoxidable.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

- 5 La presente invención, tal como ha quedado expuesto anteriormente, se refiere a un nuevo tipo de herramienta auxiliar para cualquier cocina que está fabricada en acero inoxidable teniendo varios filos de corte y un mango de madera o plástico. Dado que se destina al corte de melones y sandías, se complementa con un bastidor donde se coloca el fruto para mantenerle inmóvil durante el corte.
- 10 El bastidor, que puede ser de madera o plástico, tiene forma rectangular en forma de ventana hueca en el centro presentando, al menos, cuatro pinchos que se hincan en el melón o sandía una vez orientados en la posición deseada para operar cómodamente durante la realización de los cortes.
- El útil de corte, en vista de perfil, tiene forma de “U” una de cuyas alas se destina
15 al corte y la otra sirve para acoplar el mango. En vista de frente tiene forma semejante a una espátula. El ala destinada al corte tiene filos en sus dos bordes más largos. En el puente que une las dos alas de la “U” existen otros dos filos y el ala del mango se refuerza por medio de dos o tres huellas estampadas.
- Este diseño, que se refleja con todos los detalles en las figuras incluidas en el
20 siguiente apartado, permite realizar cortes en melones o sandías que previamente hayan sido partidos por la mitad. Los cortes pueden tener espesor variable, a voluntad de la persona que utiliza la herramienta, con un máximo de la distancia existente entre las dos alas que es del orden de unos tres centímetros. La particularidad de este útil es que permite cortes según planos perpendiculares al
25 eje longitudinal del fruto permitiendo servir rodajas en la mesa totalmente dispuestas para ser consumidas sin necesidad de eliminar la corteza tal como se hace habitualmente tanto en melones como en sandías.
- El proceso de corte es sencillo requiriendo únicamente introducir el útil en el fruto en uno de sus bordes y avanzar cortando con un giro aplicado sobre el mango que,
30 en la solución más sencilla, es solidario con una de las alas de la “U” tal como se ha indicado antes. En la solución motorizada, el propio mango aloja el motor en

su interior siendo dicho motor el que ejerce el esfuerzo giratorio por lo que el usuario solo tiene que decidir el grosor de la rodaja y guiar la herramienta durante el proceso de corte. En lo relativo al grosor, el útil dispone de una escala graduada que facilita la realización de rodajas prácticamente iguales.

5

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Figuras 1, 2, 3 y 4

Estas figuras representan diversas vistas del útil objeto de la invención.

10 **Figura 1**

Vista en planta

Se señala lo siguiente:

- 1.- Mango
- 2.- Ala de soporte
- 15 3.- Tornillo
- 4.- Ala de corte
- 4.1.- Filo A
- 4.2.- Filo B
- 5.- Puente
- 20 5.1.- Filo C
- 5.2.- Filo D
- 5.3.- Referencia

Figura 2

Vista en alzado

25 Además de lo anterior se señala:

- 2.1.- Refuerzo
- 5.4.- Ángulo α

Figura 3

Vista lateral lado mango

30 **Figura 4**

Vista lateral lado ala de corte

Figura 5

Aquí se representa la vista en planta del bastidor de soporte

- 6.- Bastidor
- 7.- Cuna
- 5 8.- Pincho

Figura 6

Aquí se representa la vista en alzado del bastidor de soporte

DESCRIPCIÓN DE UNA FORMA DE REALIZACIÓN PREFERIDA

10 Dispositivo para el corte de melones y sandías (Figs. 1 a 6) que comprende una herramienta auxiliar para cualquier cocina de restaurante o domicilio particular destinada a cortar rodajas listas para servir y consumir complementada con un bastidor destinado a soportar el melón o sandía manteniéndolos estables durante el proceso de corte.

15 En una forma de realización preferida por su inventor, la herramienta de corte consta de un mango (1), básicamente cilíndrico, sujeto por medio de un tornillo (3) a un perfil de una sola pieza fabricado en acero inoxidable de la calidad habitual en cuchillería de alto nivel.

El perfil presenta una forma que, visto en alzado, (Fig.2) recuerda a una “U” con un ala de soporte (2), plana, un ala de corte (4), también plana y un puente (5) de unión.

El ala de soporte (2) está dotada de dos o tres refuerzos (2.1) (Fig.3) que se conforman por estampación sujetándose el mango (1) por medio de un tornillo (3) o cualquier otro medio que permita una sujeción firme.

25 El ala de corte (4) presenta dos bordes afilados: el filo A (4.1) y el filo B (4.2).

Las alas de la “U” quedan unidas mediante el puente (5) cuya orientación en el espacio forma un ángulo α (5.4) de unos 20° sexagesimales respecto a los planos de ambas alas soporte (2) y de corte (4) que son paralelos.

El puente (5) presenta una curvatura, tal como se observa en las (Figs. 3 y 4) en cuyos extremos libres se ubican el filo C (5.1) y el filo D (5.2) (Fig.1). Sobre la parte interior del puente (5) están grabadas una serie de referencias (5.3) que,

como veremos sirven de apoyo para elegir el grosor de las rodajas que se quieren cortar.

El dispositivo comprende también un bastidor (6) (Figs.5 y 6) de forma rectangular cuyos largueros de mayor dimensión tienen unos rebajes que forman la cuna (7) donde se puede acomodar la forma más o menos aplanada de un melón o una sandía. Para mayor estabilidad del fruto durante el proceso de corte, el bastidor (6) está equipado de, al menos cuatro pinchos (8) que se insertan en la zona de la corteza sin llegar a la zona comestible.

El diseño de los componentes de esta invención permite un corte sencillo de medios melones y sandías una vez que hayan sido colocados en el bastidor (6).

Para realizar el corte en rodajas listas para servir y consumir en la mesa, el útil se orienta de tal manera que el plano del ala de corte (4) quede sensiblemente perpendicular al eje longitudinal del melón o sandía, insertando el filo A (4.1) o el filo B (4.2) en uno de los bordes del fruto y avanzando mediante una ligera presión y giro del mango (1) de forma que no sólo corte el filo correspondiente de los antes citados, sino también el filo C (5.1) o el filo D (5.2) del puente (5).

Durante el corte solamente intervienen un par de filos dependiendo de que el usuario sea diestro o zurdo. Así, tal como se refleja en la (Fig 1), el filo A (4.1) interviene combinado con el filo C (5.1) y el filo B (4.2) actúa a la vez que el filo D (5.2).

El proceso es sencillo pudiéndose graduar el espesor de las rodajas cortadas apoyándose en las referencias (5.3) con lo cual se obtienen rodajas en forma de media corona circular y grosor elegido que lógicamente no puede exceder el valor de la distancia existente entre el ala soporte (4) y el ala de corte (4). Las rodajas obtenidas se pueden guardar en algún recipiente para su conservación en el frigorífico o se pueden servir directamente en la mesa con la ventaja de que el comensal ya no tiene que eliminar la corteza del fruto.

En otra forma de realización preferida por el inventor se motoriza el útil de corte introduciendo un motor dentro del mango añadiendo elementos de transmisión y empuje sobre la pieza en forma de "U". Con ello se evita el movimiento giratorio que, en ausencia del motor, habría que hacerlo con la mano.

En cuanto a los materiales, el bastidor (6) se fabrica en madera o plástico con pinchos (8) de acero inoxidable. En cuanto al útil de corte se fabrica en una sola pieza de acero inoxidable de la calidad habitual en cuchillería fina estando el mango recubierto de caucho, silicona o similar para favorecer un buen agarre.

- 5 No se considera necesario hacer más extenso el contenido de esta descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y las ventajas derivadas de la invención, así como desarrollar y llevar a la práctica el objeto de la misma.

- 10 Sin embargo, debe entenderse que la invención ha sido descrita según una realización preferida de la misma, por lo que puede ser susceptible de modificaciones sin que ello suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención, pudiendo afectar tales modificaciones a la forma, al tamaño y/o a los materiales de fabricación; es decir, los términos en que ha quedado expuesta esta descripción preferida de la invención, deberán ser tomados siempre con carácter
15 amplio y no limitativo.

REIVINDICACIONES

- 1.- Dispositivo para el corte de melones y sandías destinado a facilitar el corte de rodajas de los citados frutos **caracterizado** por comprender un bastidor (6), rectangular y un útil de corte en forma de “U” dotado de un mango (1), solidario por medio de tornillo (3) con el ala de soporte (2), que tiene varios refuerzos (2.1) y un ala de corte (4), plana, con un filo A (4.1) y un filo B (4.2) unidas ambas alas mediante el puente (5) dotado de un filo C (5.1), un filo D (5.2) y referencias (5.3)
- 5
- 2.- Dispositivo para el corte de melones y sandías, según reivindicación primera, **caracterizado** porque el ala de soporte (2) y el ala de corte (4), en forma de espátula, se orientan según planos paralelos y se unen mediante puente (5), curvo, que se orienta respecto a los anteriores formando un ángulo α (5.4).
- 10
- 3.- Dispositivo para el corte de melones y sandías, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque, en solución alternativa, se motoriza mediante motor inserto en el mango (1) y medios de transmisión hacia el ala de soporte (2).
- 15
- 4.- Dispositivo para el corte de melones y sandías, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el bastidor (6) se fabrica en madera o plástico con pinchos en acero inoxidable. El útil de corte se fabrica en acero inoxidable especial para cuchillería. El mango, cilíndrico, se cubre de caucho, silicona o similar.

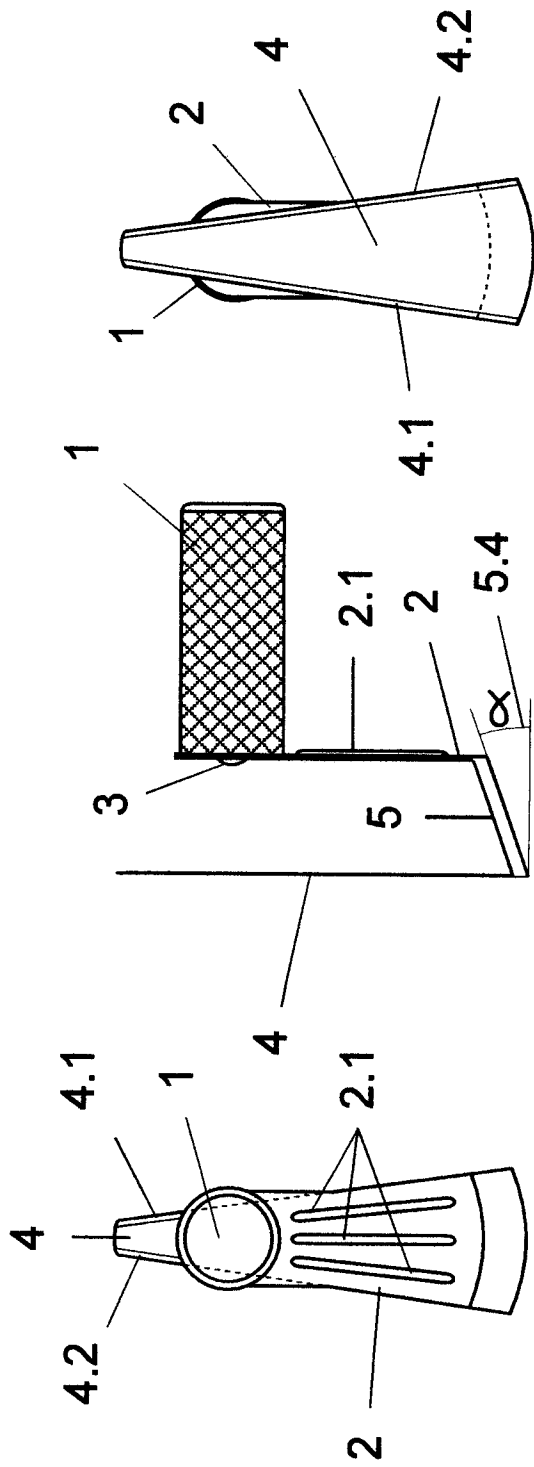


Figura 1

Figura 2

Figura 3

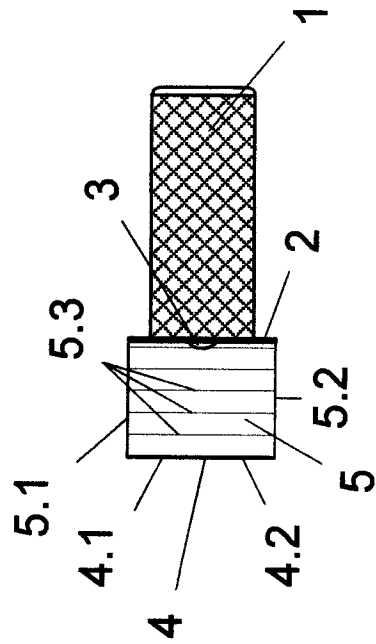


Figura 4

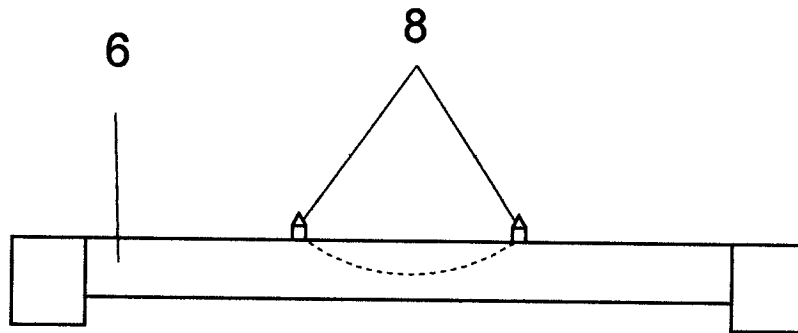


Figura 6

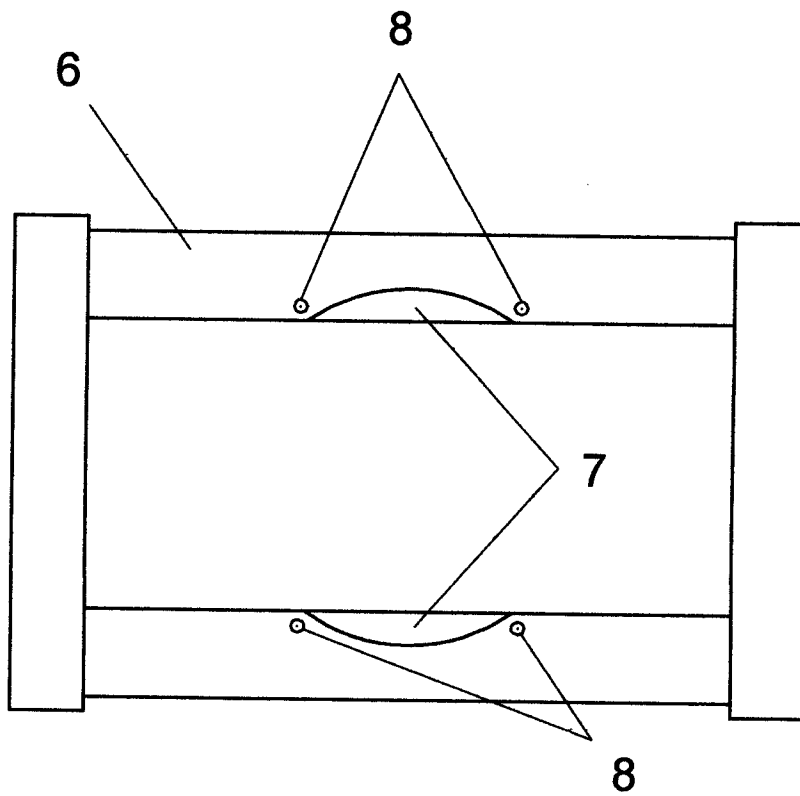


Figura 5