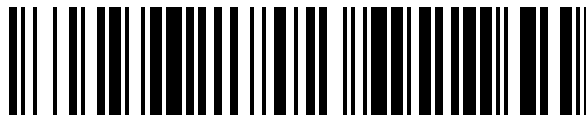


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 126 780**

21 Número de solicitud: 201431239

51 Int. Cl.:

A47B 37/00 (2006.01)

A22C 17/02 (2006.01)

A47J 43/18 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

24.09.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.10.2014

71 Solicitantes:

NAVEIRAS FRAGA, Jose Luis (100.0%)

C/ LAMAS, 12 SOASERRA

15612 CABANAS (A Coruña) ES

72 Inventor/es:

NAVEIRAS FRAGA, Jose Luis

74 Agente/Representante:

VICARIO TRINIDAD, Marcos

54 Título: **MESA JAMONERA**

ES 1 126 780 U

DESCRIPCIÓN

Mesa jamonera

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una mesa jamonera, cuya evidente finalidad es la de servir de soporte para un jamón y llevar a cabo el corte de este con cuchillo.

El objeto de la invención es favorecer el trabajo a la hora de realizar el corte del jamón, así como conseguir una comodidad para el cortador, además de permitir un fácil emplatado y un idóneo uso de las herramientas de corte y afilado. Es también objeto de la invención proporcionar un sistema simple, eficaz y firme en la sujeción de la pieza a cortar (jamón), así como un fácil volteado de ésta.

También es objeto de la invención mejorar la ergonomía que presentan este tipo de mesas jamoneras, así como conseguir una óptima movilidad de la pieza a cortar, una higiene en el proceso de corte y limpieza en la operativa correspondiente.

La mesa jamonera de la invención está prevista para ser utilizada tanto en el sector hostelero como a nivel doméstico.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Se conocen multitud de mesas jamoneras constituidas generalmente a partir de una encimera o mesa superior, con el correspondiente dispositivo de sujeción de la pieza de jamón a cortar, y cuya mesa incluye normalmente cuatro patas, ruedas para su fácil desplazamiento de un lugar a otro, estantes, etc.

Este tipo de mesas jamoneras cuentan también con un dispositivo que permite su giro y regulación, en combinación con el soporte de anclaje del jamón.

Por otro lado, estas mesas cuentan con un cajón donde se guardan las herramientas de corte y elementos auxiliares de corte, como es el afilador, etc, contando también con estantes inferiores para el almacenamiento de la vajilla y utensilios auxiliares, y cuyos estantes están formados a base de barrotes de madera o metal, formando una rejilla.

Evidentemente, los útiles de corte (cuchillos, afilador, etc) están almacenados y guardados en un cajón como se decía con anterioridad, lo que hace que el cortador tenga que andar buscando el correspondiente útil o cuchillo a utilizar en cada momento, lo que resulta poco ergonómico, incomodo y poco práctico.

Así mismo el hecho de que los estantes inferiores de almacenamiento de vajilla y utensilios auxiliares sean en forma de rejilla, implica por un lado el que puedan caer restos de suciedad al suelo, y por otra parte que estos restos de suciedad queden muchas veces entre los barrotes que forman la rejilla, ya sean de madera o de metal, lo que supone el tener que andar limpiando constantemente, ya que en caso contrario esa suciedad queda adherida a los barrotes de la rejilla, con un mal aspecto estético, falta de higiene, etc.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

La mesa jamonera que se preconiza, ha sido concebida para resolver la problemática anteriormente expuesta, de manera que constituyéndose a partir de una mesa propiamente dicha y cuatro patas, dos de ellas con ruedas para su desplazamiento, presenta una serie de particularidades de las que se derivan notables ventajas y nuevas prestaciones respecto a las mesas convencionales.

Mas concretamente, una de las características de novedad de la mesa de la invención es

que los cuchillos o herramientas utilizadas en el corte, van ubicadas en zonas concretas de un cajón extraíble situado a la derecha de la propia mesa principal, en el caso de que el cortador sea diestro, de manera que esos elementos de corte están ubicados cada uno en su lugar como consecuencia de que el cajón extraíble, que mas que un cajón es una

5

bandeja, materializada en madera, al igual que el resto de elementos que participan en el conjunto de la mesa, pero que presentan superficies con formaciones o rebajes con la configuración de la correspondiente herramienta o útil, por lo que cada uno de éstos irá en su lugar concreto, debidamente inmovilizado y posicionado, al alcance del cortador.

10

Otra característica de novedad que presenta la mesa de la invención, es que al lado opuesto de la bandeja de las herramientas o útiles de corte, se ha previsto una bandeja extraíble como soporte auxiliar para emplatado, es decir para poder colocar en ella un plato y poder ir depositando en éste el jamón que se va cortando.

Otras característica de novedad es que la mesa principal o encimera propiamente dicha presenta un marco perimetral del mismo material, es decir de madera, al igual que el resto de elementos hasta ahora mencionados, que le ofrece un agradable aspecto estético y además rigidiza la madera de la mesa propiamente dicha para evitar su deformación. Otra característica de novedad es que el soporte del jamón que emerge perpendicularmente de la mesa principal o encimera, es de acero inoxidable, telescópico y dotado en su parte superior de elementos de anclaje correspondientes, giratorio y regulable para poder situar y fijar el

15

20

jamón a cualquier altura y en cualquier posición, de manera que el apoyo de éste, en lugar de tener elementos punzantes como ocurre tradicionalmente, apoya directamente sobre una placa de acero inoxidable encastrada sobre la superficie de madera de la mesa, sin hendiduras, ni partes en las que puedan introducirse restos de suciedad.

25

Otra característica de novedad, es que los estantes de la mesa son de madera, enmarcados perimetralmente, lisos y macizos, evitando los inconvenientes que presentan los estantes en forma de rejilla.

Así mismo es característica de novedad el hecho de que el soporte para el jamón, está formado a partir de un bastidor cilíndrico de anclaje a la mesa por cuyo interior discurre una pieza maciza, a modo de barra, regulable en altura y fijable en cualquier posición, con una barra transversal bloqueable también en cualquier posición, es decir con cualquier angulación , y en la que monta un cabezal giratorio, constituido a partir de un anillo fijo a esa barra transversal superior y en donde se introduce la pata o pezuña de la pieza, quedando ésta inmovilizada mediante un anillo interior giratorio, un pincho regulable que ayuda al anclaje del jamón, de accionamiento manual para bloquear el jamón, complementándose ese cabezal con anillos anterior y posterior para la fijación de los anillos o elementos internos y giratorios de posicionado y anclaje del jamón.

30

35

En definitiva, se trata de una mesa jamonera en la que su totalidad está constituida en maderas nobles (macizas) de primera calidad y de acero inoxidable, tanto las partes en contacto con el jamón como el resto de elementos auxiliares tales como ruedas, torinillería, tiradores, soporte de anclaje del jamón, etc.

40

Las ruedas, al ser de acero inoxidable, con freno y regulación de altura, permiten realizar la desinfección del suelo sin riesgo de corrosión de dichas ruedas, con la particularidad de que las dos patas carentes de ruedas y de apoyo en el suelo, incluyen una almohadilla antideslizante para dar mas estabilidad al conjunto a la hora de cortar.

45

En cuanto al soporte o cabezal giratorio de acero inoxidable mediante el que se realiza una firme sujeción del jamón, permite el giro y regulación en altura de éste de forma rápida y sencilla, facilitando con ello la operación de llevar a cabo el corte.

En cuanto a los anillos en los que se introduce la pezuña o pata del jamón, son concretamente cuatro anillos concéntricos, uno de ellos flotando y los otros tres unidos solidariamente por procesos industriales, de manera que en virtud de esta disposición de los anillos no existe la posibilidad del desmontaje accidental de ninguna de las partes, no requiriendo engrase y por lo tanto mantenimiento de por vida.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar 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 una representación correspondiente a una perspectiva general de la mesa jamonera objeto de la invención.

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva superior de la bandeja con sus correspondientes zonas de ubicación para distintos útiles o herramientas de corte.

La figura 3.- Muestra una vista en perspectiva y en explosión de los elementos que constituyen el soporte y cabezal de anclaje y sujeción del jamón.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Como se puede ver en las figuras referidas, la mesa de la invención se constituye a partir de una encimera (1) o mesa propiamente dicha, materializada en madera, con un marco perimetral (2) para evitar la deformación de la madera que constituye tal mesa o encimera (1), la cual apoya además en cuatro patas (3), también de madera, dos de ellas dotadas de ruedas (4) que son giratorias, con freno y regulación en altura de ambas, de manera que esas ruedas (4) son de acero inoxidable y permiten realizar desinfección de suelos sin riesgos de corrosión de las mismas.

A alturas intermedias se han previsto dos estantes (5), a distintas alturas, también de madera y enmarcados por el correspondiente marco (6) del mismo material, que al igual que el marco (2) evitan la deformación de la madera que la forman, en este caso, los comentados estantes (5).

Superiormente, incluye, bajo la encimera o mesa (1) propiamente dicha, una bandeja extraíble, con medios de rodamiento en el deslizamiento de extracción e introducción, y cuya bandeja extraíble, referenciada en la figura con el número (7), esta prevista para albergar útiles de corte (8), para lo cual, tal y como se representa en la figura 2, esa bandeja (7) cuenta con conformaciones o rebajes (7') en los que se posicionan adaptadamente los diferentes útiles de corte o herramientas (8) anteriormente comentadas, con la especial particularidad de que esas herramientas (8) cuentan con un pequeño imán (9), de manera que cuando se deposita encima cada herramienta o cuchillo (8), éste quedará fijado de forma suave evitando movimientos.

Como se decía, los rebajes o conformaciones (7') previstos para cada una de las herramientas o cuchillos (8), están previstos para evitar el acceso para su uso y almacenamiento de manera fácil y ordenada de esos útiles o herramientas de corte (8), estando dispuestos de forma ergonómica en el sentido natural de uso para una persona diestra como ya se ha dicho con anterioridad.

La bandeja (7) cuenta con guías de bolas previstas en sus laterales para la extracción total, sin llegar a independizarse, facilitando que esa bandeja (7) salga en su totalidad pero sin

desvincularse de la mesa jamonera, para quedar accesible al 100% los útiles o herramientas de corte (8).

5 En el lado opuesto a la bandeja (7) de las herramientas o útiles de corte (8), se ha previsto una bandeja (10) extraíble también de igual manera hacia al exterior, constituyendo un soporte auxiliar para emplatado, es decir para permitir que un plato se sitúe sobre esa bandeja o soporte (10) y poder ir situando el jamón que se va cortando.

Ya se ha dicho que tanto el cuerpo principal (1) o encimera de la mesa, como las bandejas (7) y (10), y por supuesto los estantes (5), son de madera maciza, al igual que las patas (3).

10 También se ha previsto que de la mesa (1) emerja verticalmente un bastidor cilíndrico de anclaje a la propia encimera o mesa (1), de cuyo bastidor cilíndrico (11) emerge, de forma telescópica, una barra (12) a la que se vincula, de forma giratoria, una barra transversal (13) portadora del cabezal giratorio (14) de sujeción y anclaje del jamón.

15 La barra (12) que emerge del bastidor cilíndrico (11), es regulable en altura, y bloqueable mediante un tetón o pivote radial (14), como se representa en la figura 3, a la vez de que la barra transversal (13) es bloqueable en su giro respecto de la barra vertical (12), por medio de una palanca (15).

20 Sobre esa barra transversal y frontal (13) va montado el correspondiente cabezal (16), que incluye un anillo externo y fijo (17), un anillo interno y giratorio (18), así como una pareja de anillos posterior (19) y anterior (20). El anillo interior móvil (18) es portador de unos pinchos regulables en altura, así como una palanca (20) de accionamiento manual, que garantiza total rigidez en el anclaje y fijación del propio jamón, o introducción de la pezuña de éste a través de esos anillos del cabezal (16).

25 También cabe decir que en este cabezal (16) se ha previsto un pincho (21) regulable y que ayuda al anclaje del propio jamón, estando la zona de accionamiento mecanizada con textura antideslizante, incluyendo además un tornillo (23) de bloqueo de giro del propio jamón, estando previsto éste con textura antideslizante y pensado para liberar y poder girar el jamón y volverlo a bloquear, según las necesidades, de forma cómoda y rápida.

30 Por ultimo decir que mediante la palanca (21) se efectúa el definitivo y firme anclaje del jamón a la parte giratoria, teniendo una longitud diseñada para minimizar el esfuerzo del cortador, a la hora de fijar el jamón al cabezal giratorio (16).

35 Por último decir que encastrado en la superficie superior de la encimera o mesa (1) propiamente dicha, se ha previsto una placa (24) de acero inoxidable, en la que apoyará el jamón, sin necesidad de ningún otro elemento auxiliar, ya que dicho jamón queda perfectamente fijado y anclado mediante el cabezal (16) anteriormente comentado, de manera que este encastramiento de la placa de acero inoxidable (24), establece una continuidad superficial, sin rendijas, con la superficie superior de la encimera o mesa (1) propiamente dicha, lo que facilita la limpieza y mejora el aspecto estético y, lo que es mas importante, la higiene de la mesa en su conjunto.

REIVINDICACIONES

- 5 1^a.- Mesa jamonera, que constituyéndose a partir de una encimera o mesa propiamente dicha, con cuatro patas de soporte y de apoyo, dos de ellas dotadas de ruedas para facilitar su deslizamiento, se caracteriza porque bajo el cuerpo principal de la mesa o encimera , se ha previsto una bandeja con conformaciones o cajeados para ubicación ordenada de cada uno de los distintos útiles o herramientas de corte, tales como cuchillos, afilador, y otros, mientras que en oposición a dicha bandeja, se ha previsto una segunda bandeja como soporte auxiliar para emplatado; con la particularidad de que a alturas intermedias se han previstos dos estantes que, al igual que la encimera superior, las bandejas de los cuchillos y la de emplatado, son de madera maciza y de superficie totalmente lisa; habiéndose previsto además que de la parte superior de la encimera emerja un bastidor cilíndrico en el que va dispuesta, telescópicamente regulable en altura, una barra o elemento de sujeción y anclaje para una barra transversal, regulable, portadora de un cabezal en el que se sitúa y queda anclada, con facultad de giro, la correspondiente pezuña o pata de la pieza de jamón a cortar.
- 10 2^a.- Mesa jamonera, según reivindicación 1, caracterizada porque tanto la encimera correspondiente a la parte superior de la mesa como los estantes intermedios e inferiores, están dotados de un marco perimetral, de madera, para evitar la deformación de la madera que constituye esa encimera superior y estante.
- 20 3^o.- Mesa jamonera, según reivindicación 1, caracterizada porque encastrada en la superficie superior de la encimera superior de la mesa se ha previsto una placa de acero inoxidable para el apoyo del jamón, estando esa placa enrasada con la superficie de dicha encimera superior de la mesa, sin rendijas ni holgura alguna.
- 25 4^a.- Mesa jamonera, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque las ruedas previstas en dos de las patas de la mesa, son de acero inoxidable, autogiratorias y dotadas de medios de regulación en altura y de bloqueo.
- 30 5^a.- Mesa jamonera, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el cabezal de anclaje y fijación del jamón cuenta con un anillo fijo y externo y un anillo interior y móvil o giratorio, quedando inmovilizados ambos elementos mediante anillos extremos para evitar el desmontaje de esas partes móviles del cabezal.
- 35 6^a.- Mesa jamonera, según reivindicación 5^a, caracterizada porque en el cabezal participan un pincho regulable para el anclaje del jamón, pasante a través del anillo fijo, y un tornillo de bloqueo del propio jamón, pasante a través del anillo móvil, incluyendo éste una palanca de accionamiento manual con una pareja de pinchos de clavado e inmovilización del propio jamón.

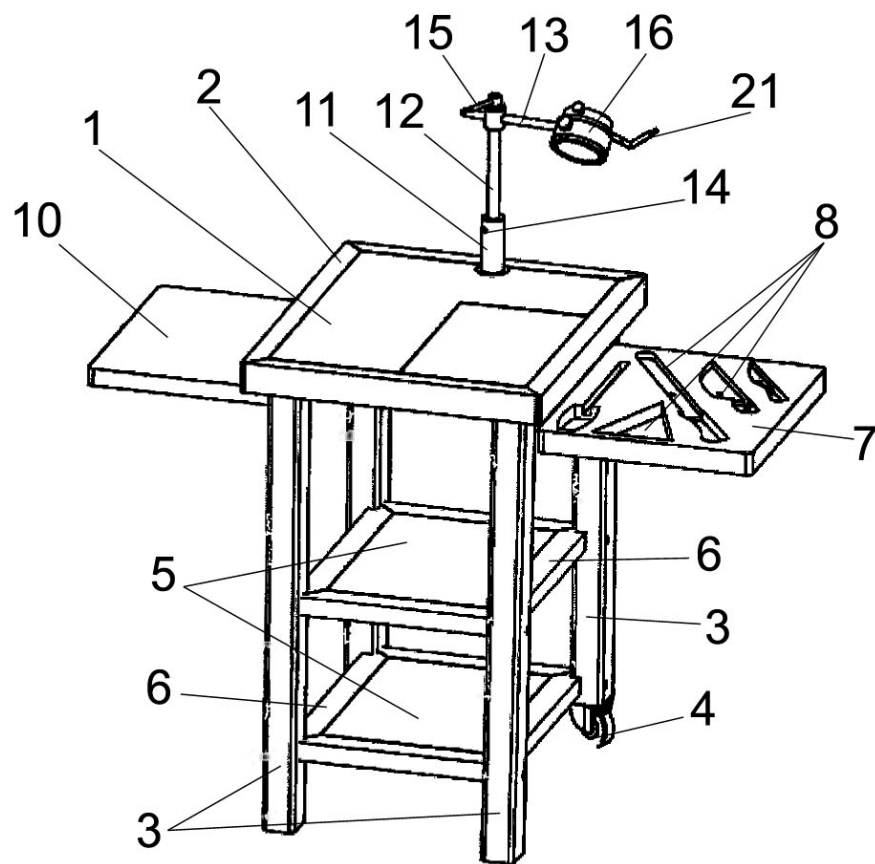


FIG. 1

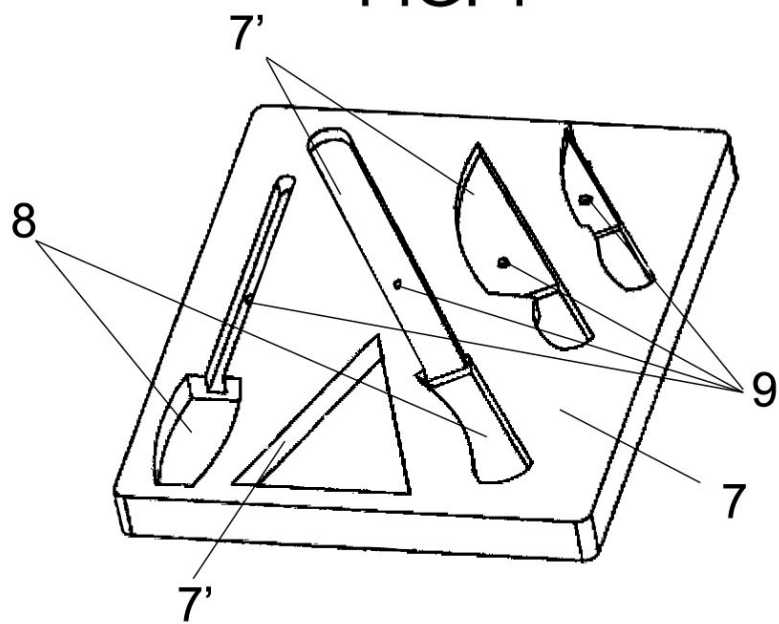


FIG. 2

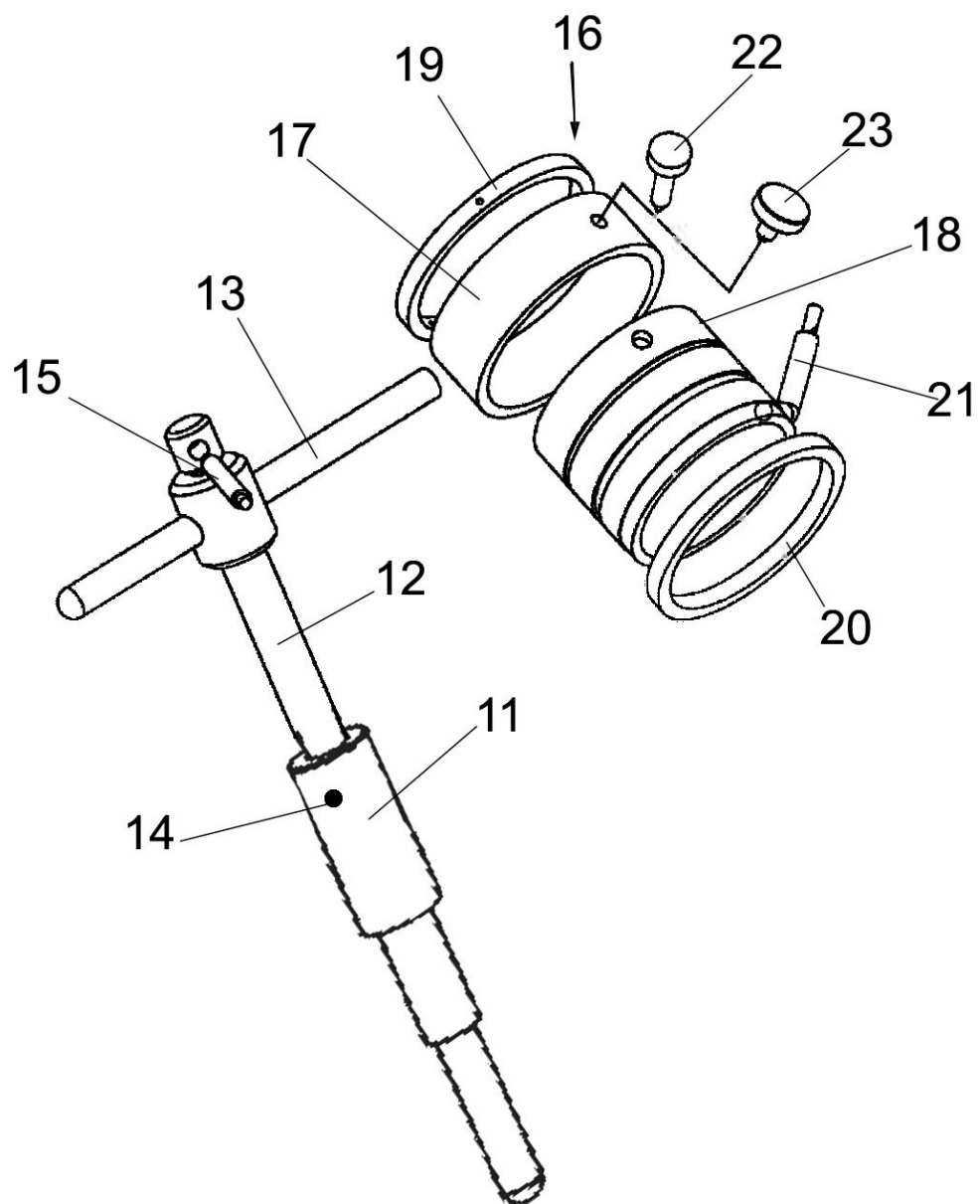


FIG. 3