

11935

11935



MEMORIA DESCRIPTIVA  
para solicitar  
M O D E L O    D E    U T I L I D A D  
e n  
E S P A Ñ A  
por VEINTE años  
por "Recipientes metálicos de uso  
culinario, acoplables unos a otros como tapadera"  
A nombre de:

Manufacturas metálicas Madrileñas, S.A.  
domiciliada en:

Paseo de las Delicias (final) MADRID

—0—

El objeto del Modelo de Utilidad que se solicita consiste en unos recipientes metálicos, especialmente el aluminio, para usos culinarios que presentan la novedad de que un recipiente puede superponerse a otro, acoplándose de manera que sirve de tapadera.

5



El fin que se persigue con el Modelo de Utilidad de que se trata, es un más completo aprovechamiento del calor producido por los focos caloríficos usuales; combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, electricidad, etc.

Sabido es que «el calor es caro» o sea que se tiene como verdad inconcusa en el campo de la técnica que cualquier pérdida de calor debe evitarse cuidadosamente, por ser antieconómica, y esta verdad está reforzada en la actualidad por el hecho de la insuficiencia de la producción de combustibles o focos de calor y, por lo tanto, es de interés extraordinario eliminar hasta el máximo toda disipación de calor.

Estudiando detenidamente las pérdidas del calor posibles, en los recipientes metálicos de uso culinario, se llega a la conclusión de que la más importante es debida a la radiación de las tapaderas, que disipan sin beneficio alguno todo el calor que dejan libre las condensaciones de los vapores que se desprenden de los guisos. La cantidad de calor así disipada es mucho más importante de lo que a primera vista parece, pudiendo afirmarse que en ocasiones llega a tomar valores próximos al 20% del calor utilizado. El modo de evitar esta gran pérdida consiste en aprovechar este desprendimiento de calor en calentar otro recipiente y en esto estriba el Modelo de Utilidad que se solicita.

De acuerdo con los principios expuestos, se consiguen evitar las pérdidas citadas haciendo que un recipiente reciba directamente el calor del foco calorífico, y que otro recipiente sirva de tapadera al primero con lo que su fondo recibe el calor de condensación de los vapores desprendidos en el de abajo. Esta disposición puede multiplicarse, o sea que sobre el recipiente superior, puede, a su vez, montarse otro como tapa, y así sucesiva-

12 SEP 1935

11935



40 mente.

El Modelo de Utilidad solicitado consiste, pues, en fabricar series de recipientes tales como olla y marmita, olla y olla, marmita y olla, marmita y marmita, ect, de manera que el recipiente que ha de recibir el calor directo tenga fondo normal, pero el que ha de servir de tapadera tiene una entalladura en su fondo que le permite ajustarse a la boca del interior, acoplándose exactamente, y sirviendole de tapadera. Claro también pueden fabricarse los juegos de manera que todos los fondos presentes la entalladura y sean recambiables las disposiciones de montaje a adoptar según los casos, o sea que indistintamente se pueden utilizar todos los recipientes para recibir calor directo, o bien acoplarse encima de uno de ellos otro u otros, para aprovechar el calor de condensación.

En el dibujo adjunto se ha representado una realización práctica del Modelo, formando la combinación marmita 1 o olla 2 . Como se vé en este caso la olla recibe el calor directo, y la marmita se coloca encima acoplándose a su boca por medio de la entalladura 3.

.----- N O T A -----.

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este Modelo de Utilidad, son los siguientes:

1ª.- Recipientes metálicos de uso culinario, acoplables unos a otros como tapadera, que se caracterizan por componer juegos de dos o más recipientes, los cuales llevan el fondo provisto de una entalladura que hace que se acople como tapa en la boca de cualquiera otro de los que componen el juego.

2ª.- Recipientes metálicos de uso culinario,



11935

75

acoplables unos a otros como tapadera, según se describe en la reivindicación anterior, los cuales permiten un aprovechamiento más completo del calor, al recuperar sobre el fondo de los recipientes que se colocan encima, el calor desprendido por la condensación de los vapores producidos en los recipientes de debajo.

3ª.- "Recipientes metálicos de uso culinario, acoplables unos a otros como tapadera".

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y con los fines que se han especificado.

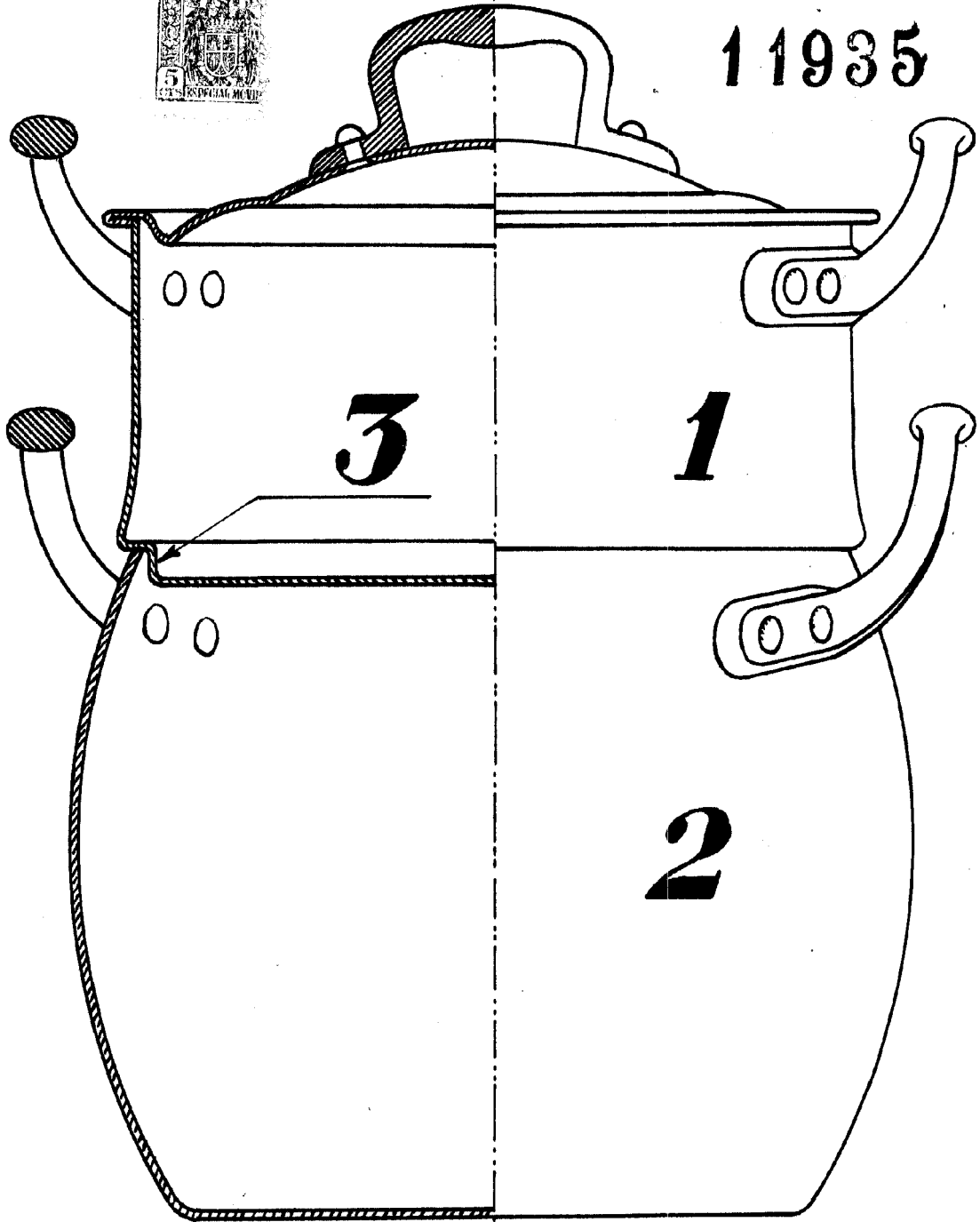
Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 12 de Septiembre de 1945



Escala variable

11935



*E. L. ...*