



### MEMORIA DESCRIPTIVA

---

para un modelo de utilidad por veinte años por "APARATO PARA LA PREPARACION DE FRITOS, DE GRAN RENDIMIENTO" (grupo 3º, clase 26), a favor de Don Emilio MEGANCK, industrial, residente en San Sebastian, Paseo Dr. Ramón M. de Lili, nº 4.

---

5 El objeto de la presente invención se relaciona con un aparato para la preparación de fritos, y está especialmente concebido para permitir un gran rendimiento, teniendo como principio el supercalentamiento del aceite ó de la grasa contenido en la cuba de fritura. Los vapores de aceite son inflamables a temperaturas elevadas, pero el aparato está preparado de modo tal, que el fuego del fogón, cualquiera que sea utilizado para calentar el contenido de la cuba, no puede entrar en contacto con estos vapores ó inflamarlos.

10 La cuba con su placa, es pues de una sola pieza, y el armazón sobre el cual descansa está hermeticamente cerrado, excepto en su parte inferior.

15 El fogón, en el presente caso, está constituido por un quemador ó mechero especial intensivo de gas, pero puede ser también un fogón para carbón ú otro medio cualquiera, a condición de que caliente intensamente el aceite ó la grasa contenidos en la cuba.



Dada la gran superficie de caldeo del fondo de la cuba, el aparato puede utilizarse tambien ventajosamente - en lugar de freidora - para la preparaci3n y cocci3n de carnes, es decir como una sarten. Puede emplearse asimismo como gran marmita, siendo su capacidad de 80 a 100 litros.

Est3 indicado en todos los casos en que es preciso preparar rapidamente una gran cantidad de patatas fritas 3 de pescado frito; en resumen, todo cuanto se frie en aceite 3 grasa, as3 como carnes cocidas.

La figura 1 representa un aparato para freir (sarten) visto de frente, calentado con gas. El armaz3n B montado sobre cuatro pies E, recibe, apoyado sobre su parte superior, la placa con la cuba, el reborde A3 de la placa, impide el desbordamiento eventual del contenido de la cuba cuando est3 en ebullici3n, as3 como las infiltraciones grasas al interior del armaz3n inferior que contiene el fog3n. El grifo D que se encuentra en el extremo del tubo D2, permite facilmente, sin peligros y desde el exterior del aparato, el vaciado de la cuba.

La cuba se calienta por un grupo de tres quemadores 3 mecheros intensivos especiales para gas, descritos a continuaci3n al ocuparse detalladamente de la figura 4. Este grupo especial se compone de la tuber3a G de llegada de gas, en la que estan montados tres quemadores o mecheros tubulares, cada uno de ellos regulado por un grifo R y de tomas 3 registros de aire F3 regulables. El conjunto est3 provisto de un encendedor pivotante H de accionamiento manual, que permite el encendido de los quemadores facilmente accesibles.

Los gases nocivos de combusti3n, se evacuan por la chimenea C a un nivel superior al del aparato.

La figura 2 representa el aparato visto en planta. La cuba para freir es de forma ovalada en la placa A2, rodeada del reborde A3. Todo ello es de acero 3 de fundici3n, de una sola pieza, sin uniones ni aberturas de ninguna clase. La chimenea C permite



50 la evacuación de los gases de combustión en la parte posterior superior, y está sostenida por la placa o repisa T que, al mismo tiempo, sirve para evitar las salpicaduras.

55 La figura 3 representa un corte transversal del aparato y muestra claramente la forma de la cuba A con su placa A2 y su reborde A3, todo de una sola pieza, construido de chapa de acero de gran espesor ó de acero fundido. El grifo R colocado en el extremo del tubo D2 permite y asegura el vaciado de la cuba. La cuba con su placa descansa sobre un armazón de metal B, montado en cuatro pies E. Las paredes laterales de este armazón B están protegidas interiormente por medio de materiales B2 refractarios al fuego, que  
60 tienen por efecto, no solo el impedir la radiación del calor, sino también el conservar la cuba lateralmente en un baño de calor intenso. La chimenea C sostenida por la placa o repisa longitudinal T, asegura la evacuación de los gases nocivos de combustión.

65 El quemador intensivo especial triple F, F2, F3 para gas, sostenidos por dos travesaños-soportes K, calienta rápida é intensamente el fondo de la cuba.

Este quemador está regulado por tres grifos R montados en el conducto de gas G.

70 La figura 4 representa el grupo intensivo especial triple para gas, proyectado especialmente para la calefacción rápida é intensiva de una cuba ovalada. Este grupo se compone de un conjunto de tres quemadores ó mecheros tubulares F independientes, cada uno de ellos regulado por una llave de interrupción R.

75 El sistema de quemadores puede ser indistintamente de llamas anchas, es decir, de forma de "lengua" ensanchado, producidas por aberturas rectas (aserradas) en el quemador, ó de llamas cónicas en forma de "dardo" obtenidas por medio de aberturas ú orificios circulares.

80 Cada uno de los quemadores está provisto de un aparato mezclador de admisión de aire F3 regulable, para la buena combustión del gas. En este aparato es donde se encuentra también el inyector



de gas regulable a su vez. Los grifos R estan montados en la  
 tuberia-conducto de gas G, en el que está montado tambien el en-  
 85 cendedor H pivotante, y cuya longitud es tal que su llama llega  
 hasta el quemador más alejado del exterior del aparato. Está regu-  
 lada por su llave de extinción H2.

N O T A

=====

se declara que el objeto de este modelo de utilidad es nuevo  
 90 en España, con las siguientes

R e i v i n d i c a c i o n e s

=====

- 1.- Aparato para la preparación de fritos, de gran rendimiento,  
 caracterizado porque comprende una cuba ovalada o de otra forma  
 con su correspondiente placa provista de reborde, todo ello de una  
 95 sola pieza, descansando el conjunto hermeticamente cerrado, sobre  
 un armazón con cuatro pies, dotado éste de chimenea, y calentandose  
 dicha cuba, provista de un grifo para el vaciado de la misma, por  
 un grupo de tres quemadores para gas, con sus tuberias, tomas de  
 aire y un encendedor para el encendido de los quemadores.
- 100 2.- Aparato según la reivindicación anterior, caracterizado porque  
 la cuba está provista de un grifo para el vaciado de la misma, dis-  
 puesto en el extremo del tubo de desagüe.
- 3.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado  
 porque comprende un grupo de tres quemadores o mecheros intensivos,  
 105 componiendose éste de una tubería de llegada del gas que lleva los  
 quemadores ó mecheros tubulares, cada uno de ellos regulado por  
 llave y registro de aire regulables, yendo provisto el conjunto de  
 un encendedor pivotante de accionamiento manual, que permite el en-  
 cendido de los mecheros.
- 110 4.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado  
 porque el mismo lleva una chimenea a un nivel superior de aquél.
- 5.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado  
 porque la cuba para freir es de forma ovalada, yendo rodeada de



115 un reborde circunferencial, todo ello de una sola pieza de acero ó de fundición, sin uniones ni aberturas algunas.

6.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las paredes laterales del armazón están protegidas interiormente por medio de materiales refractarios al fuego.

120 7.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el quemador triple de gas va sostenido por unos travesaños-soportes.

8.- El modelo de utilidad cuyo privilegio se solicita por veinte años para España y sus dominios, deberá recaer por "APARATO PARA LA PREPARACION DE FRITOS, DE GRAN RENDIMIENTO" (grupo 3º, clase 26), 125 según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid, 19 de Agosto de 1946.

pp: Emilio MEGANCK

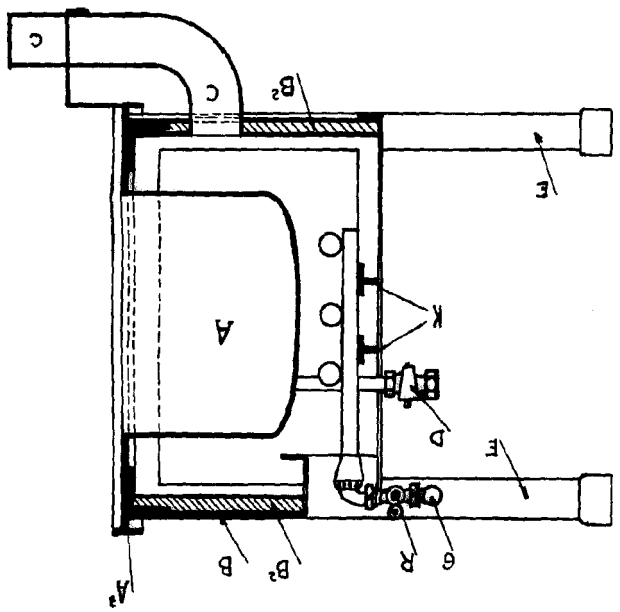


Figura 3

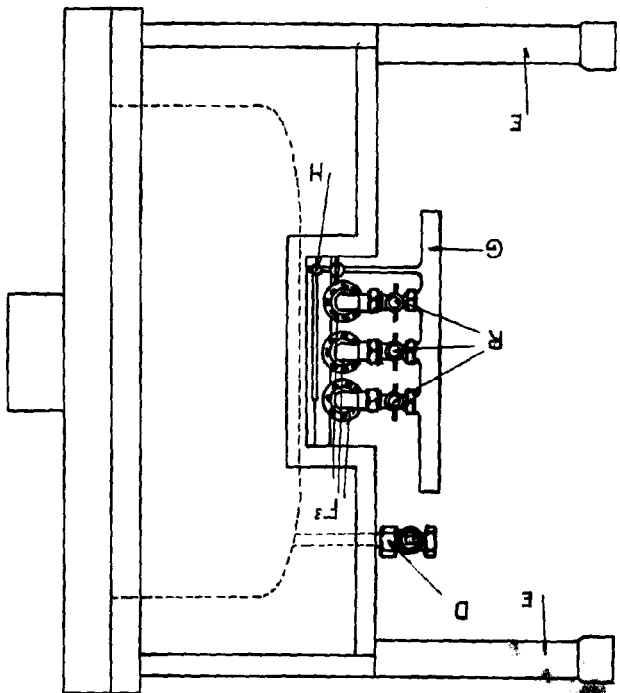


Figura 1

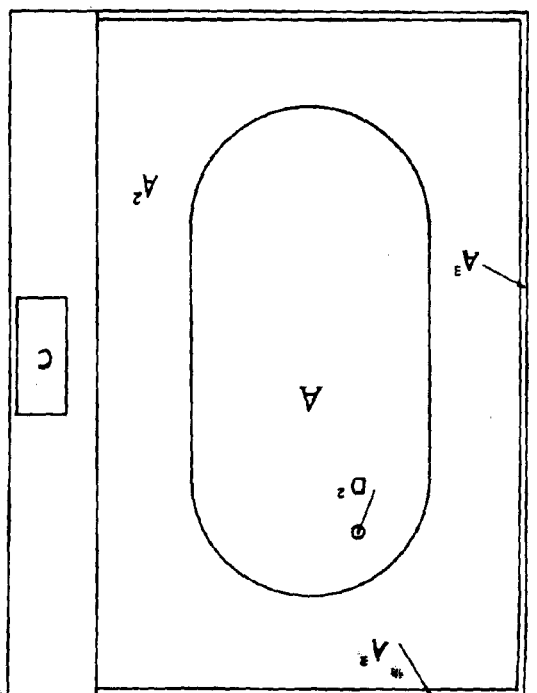


Figura 2

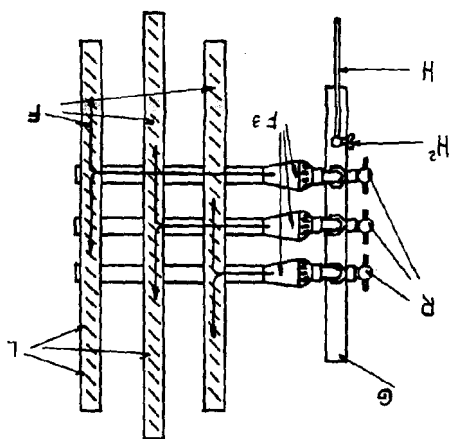


Figura 4

ESCUOLA VARELLA.  
 PP: EMILIO MESAUCH