

16487



13

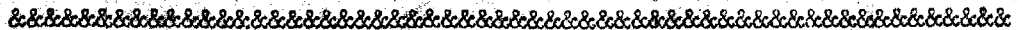
87

MODELO DE UTILIDAD
por VEINTE años
en ESPAÑA

solicitado a favor de DON VICENTE XERRI CHORDA, de naciona-
lidad española, residente en VALENCIA, Calle de Ciscar,
nº. 26.,

por

== == == " UNA SEMI-COCINA TERMO " == == == == == == ==



MEMORIA DESCRIPTIVA

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente
Memoria Descriptiva, está destinado a garantizar la pro-
piedad y la explotación exclusiva en España y sus colonias,
de un recipiente destinado a la conservación, durante un
5 lapso de tiempo prolongado, de la temperatura de los obje-
tos depositados en su interior.



13 1047

10 Esta propiedad la consigue gracias a su disposición térmica, derivandose de ella consecuencias que favorecen la continuación de la ebullición, si ha de ser empleado para la conservación del calor, o bien de la obtención de bajas temperaturas, si su interior es refrigerado con hielo normal o seco. En resumen, este recipiente es un conservador de las temperaturas, tanto positivas como negativas.

15 Dichas cualidades, unidas a una forma y disposición adecuadas, convierten al recipiente en un utensilio insustituible en una cocina, ya que su utilización supone un cuantioso ahorro de combustible y, sobre todo, de tiempo, en el indispensable para la preparación de los alimentos, 20 pues si bien su tiempo de cocción total es mayor, el tiempo que precisa de atención el guiso, queda sensiblemente reducido en un 70 % y aún más, según la calidad de sus componentes.

25 A estas ventajas hay que añadir algunas otras que proporciona la utilización racional del recipiente que nos ocupa; como son, la comodidad que representa el poder preparar los alimentos, en el fuego vivo, a la hora que mejor convenga al ama de casa, bien por la mañana temprano o incluso la víspera por la noche; evitando de que se quemé 30 la comida, ya que lo que se verifica en el interior del recipiente, es una auto-cocción con una alteración ínfima de temperatura, pero siempre en sentido descendente desde el grado de ebullición conque el guiso fué depositado; la cocción racional y regular de los alimentos, que por 35 efectuarse sin evaporación a causa del cierre hermético del recipiente, da ocasión a que estos conserven la integridad de su aroma y principios nutritivos, y muchas mas de



13

47

70

loga forma, que dejan entre ellos un espacio vacio que es relleno de una materia aislante. Las tapas van unidas a los depósitos mediante bisagras y efectuan un cerrado hermético sobre ellos merced a uno o varios cierres de presión o tensores; dicho hermetismo va acentuado por una pestaña que presenta el conjunto formado por los depósitos, y ajusta perfectamente en una ranura, que posee el conjunto de tapas, provista de una junta de cuero, fieltro, amianto, goma, etc.

75

80

Para mejor comprensión, y solamente a título de ejemplo, se acompaña un dibujo en el que en la fig. 1, se presenta un recipiente térmico que adopta forma paralelepipedica, en el que las cacerolas o pucheros han de ser introducidas horizontalmente. En dicha semi-cocina, la doble pared del depósito -1-, va rellena de un material aislante -2-, y, en sitio adecuado, muestra una pestaña -3-, que se acopla en la ranura -4- de la tapadera o puerta -5- que presenta tambien la característica de la doble pared rellena de materia aislante. Una junta adaptada en el fondo de la ranura -4-, es oprimida por la pestaña -3- merced a la acción de un cierre de presión o tensor -6-, efectuando un cerrado hermético del dispositivo.

85

90

Se sobreentiende que la forma que puede adoptar exterior e interiormente el conjunto, es variable; así como su tamaño y los materiales de que estén constituidos tanto los depósitos como las tapas; la parte aislante puede estar formada con corcho, amianto, pelo de animales, fibras textiles o artificiales, etc., y, en resumen, son factibles las variaciones de calidad y forma siempre que no alteren la esencialidad del Modelo.

95



larga enumeración, pero de entre todas, y a título de repetición, haremos resaltar la comodidad que representa el preparar y condimentar los alimentos a fuego vivo hasta alcanzar el grado de ebullición o hasta que ésta se haya efectuado durante un corto espacio de tiempo, suficiente para que las fibras internas de las legumbres, tubérculos, carnes, etc., hayan alcanzado también las mismas calorías que el jugo o caldo, y entonces depositar la cacerola o puchero en el interior de nuestro recipiente térmico y olvidarse de él durante unas dos o más horas (tiempo variable según la calidad de los ingredientes del guiso, sin que influya en él la cantidad), para encontrarlo después a punto de ser ingerido, con la seguridad de haber obtenido una cocción perfecta de sus componentes.

Por otra parte, además de en la normal cocina casera, esta semi-cocina térmica puede ser utilizada con éxito en distintos lugares como Hospitales, hoteles, campamentos campestres, y es insustituible en aquellas ocasiones en que la comida haya de consumirse lejos del lugar de emplazamiento de las cocinas, como en el caso de excursiones por mar y tierra y especialmente en el Ejército en maniobras u operaciones, pues permite que los alimentos se cocinen durante el transporte y, por tanto, que sean ingeridos por la tropa en perfecto estado y como recién salidos del fuego.

Una vez enumeradas las ventajas que puede proporcionar el uso de la semi-cocina térmica, en sus múltiples aplicaciones, pasaremos a describir su contextura:

Consiste éste en dos depósitos, uno menor, acoplado en el interior de otro mayor, y de dos tapas dispuestas de aná-



REIVINDICACIONES

; Por el Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria Descriptiva, se reivindica:

100 1ª.- Una semi-cocina termo, que atenúa el gasto de calorías de los objetos depositados en su interior, compuesto de un cuerpo hueco formado por dos depósitos de distinto tamaño que, al ser acoplados, dejan entre ellos un espacio ocupado por un material aislante del calor.

105 2ª.- La semi-cocina termo de la reivindicación anterior caracterizado porque su tapadera o puerta presenta la misma disposición de doble pared, relleno su espacio interior por el mismo material aislante, estando además provista de una ranura con una junta en y sobre las que se acopla una pestaña que muestra en su boca de entrada el conjunto de los depósitos, cuya pestaña y ranura con junta efectúan el cerrado hermético merced al efecto de uno o más tensores o cierres de presión.

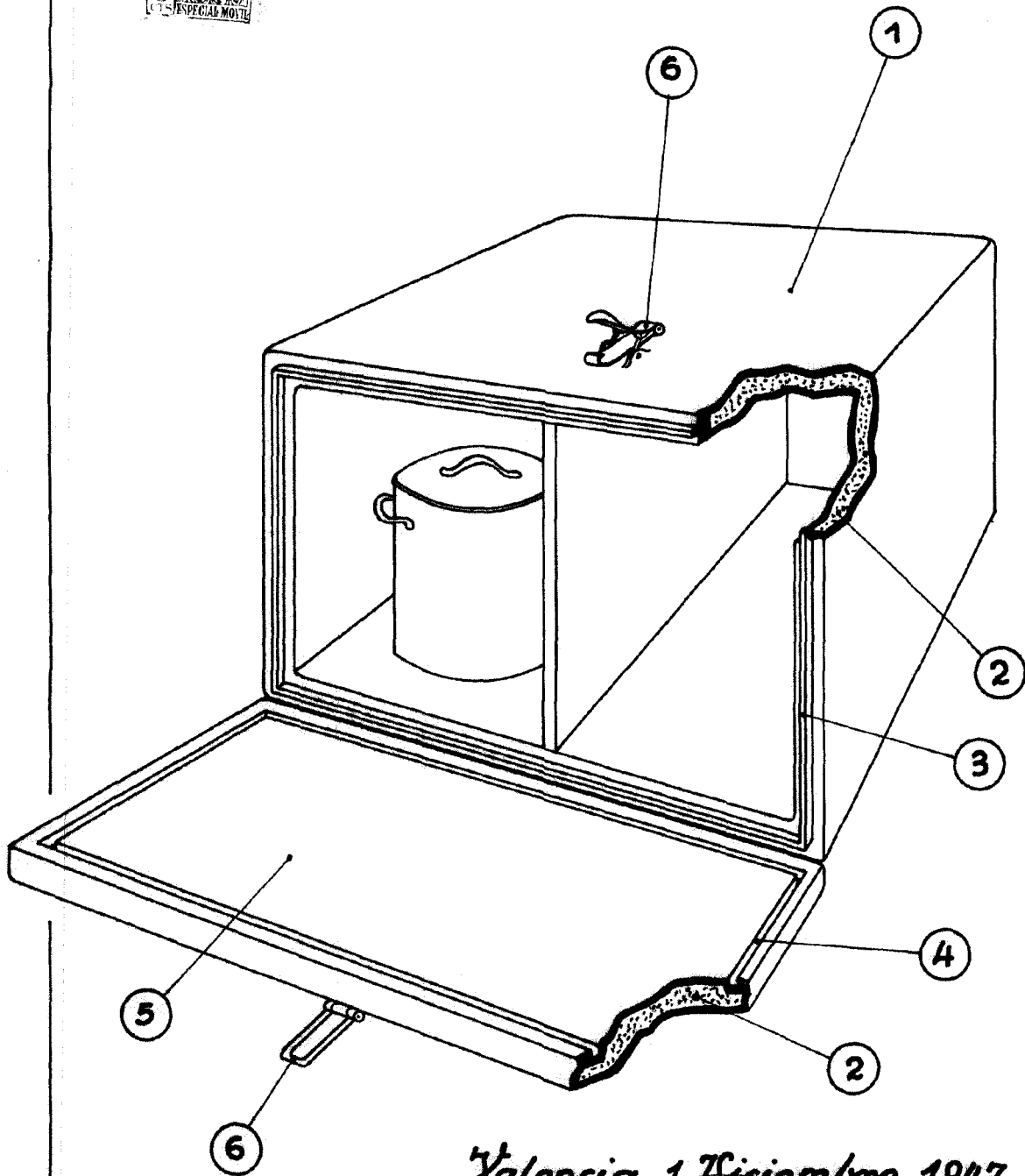
110 3ª.- " UNA SEMI-COCINA TERMO " - de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en presente Memoria y gráficamente representado en las figuras del adjunto plano para su mejor comprensión.

115 Esta Memoria consta de CINCO hojas, escritas o mecanografiadas a doble espacio en 117 LINEAS y por una sola de sus caras.

Valencia, 13 Diciembre 1.947.-

Por autorización del interesado.

16487



Valencia, 1 Diciembre, 1947.

P.A.
Jacinto López

Escala variable.