



DESCRIPCION

del MODELO DE UTILIDAD cuyo registro se solicita a favor de Don JAIME MIR VIVÉ, de nacionalidad Española, residente en Barcelona y domiciliado en la calle de Salamó, nº 24, para aplicar a: "PLANCHA CALENTADORA PARA LABORES DE CONFITERIA Y PASTERIA".

- Es conocido el uso en trabajos de Confitería y Pastelería, de planchas destinadas al tostado o quemado superficial, de cremas y dulces diversos, y se sabe que algunos Modelos de las mismas consisten simplemente en planchas metálicas que hay que calentar aparte, y que otras van provistas de dispositivos de calefacción propios, ya sea a gas o mediante alcohol u otros combustibles, ya sea eléctricamente mediante la adecuada disposición de resistencias en su interior.
5. El nuevo Modelo, de invención del recurrente, se refiere a la última clase citada, o sea que consiste en una plancha provista de resistencias eléctricas y trata de obviar los inconvenientes que presentan las de esta clase conocidas hasta el día en la industria a que nos referimos.
10. Los principales inconvenientes de las planchas eléctricas de Confitería, consisten en la dificultad de su montaje y reparación y en la excesiva facilidad con que se deterioran. Ello es debido a que están formadas por varias piezas enchufadas o acopladas unas con otras, entre las que quedan ranuras, espacios o aberturas, especialmente por su cara inferior en que han de ponerse en contacto con la superficie a quemar o tostar. Por estas ranuras penetran vapores y humos, durante el uso de la plancha, que al condensarse sobre las resistencias y paredes interiores de la misma, depositan humedad y formaciones acarameladas, que con relativa facilidad deterioran
- 15.
- 20.
- 25.



30.

la plancha. Contribuye tambien al pronto deterioro el hecho de que al calentarse la plancha, y dilatarse consiguientemente sus piezas metálicas, quedan huelgos y espacios entre las mismas, que aflojan las uniones o deforman, aunque sea ligeramente, las piezas.

35.

El nuevo Modelo, cuya descripcion es objeto de esta Memoria, no presenta ninguno de los inconvenientes citados pues para prevenirlos, y en ello consiste su esencialidad, se construye la plancha propiamente dicha, de una sola pieza fundida, que presenta la forma general representada en los dibujos adjuntos y que puede cerrarse por su parte superior mediante otra sola pieza circular y de diámetro ligeramente inferior al de la primera, de modo que no quedará en la superficie interior de la plancha, ranura ni espacio abierto alguno.

45.

Entre el cuerpo de la plancha y su tapadera se dispone una arandela central metálica, de grueso ligeramente inferior a la altura interna de la pieza principal o cuerpo, sobre cuya arandela apoyará la tapa y con ello se evita que con el calentamiento y consiguiente dilatacion del metal, se aflojen las sujeciones.

50.

Las dos piezas dichas se fijan a través de la arandela citada mediante una espiga, roscada en su parte superior y sujeta por una tuerca apropiada.

55.

El mango de sustentacion de la plancha está formado por una pieza metálica tubular, enchufada a una prolongacion apropiada de la pieza principal, a la que se sujeta mediante un tornillo, y vá provisto de dos mangos de madera aptos para su sujecion con una mano y su manejo con la otra. En un alojamiento apropiado del cuerpo de la plancha se fija una tercera pieza que sujeta al mango y por su especial forma sujeta tambien a la tapa.

60.

Sin que ello signifique restriccion alguna en el objeto de la proteccion solicitada y únicamente a título de ejemplo, para facilitar la explicacion, en lo que sigue y en los dibujos adjuntos nos referimos a un caso concreto de realizacion práctica del nuevo modelo.

65.

En la figura primera se representa el conjunto de la nueva plancha, en perspectiva, y en ella -1- es el cuerpo o pieza principal a que antes nos hemos referido; -2- la tapa; -3- la espiga de sujecion; -4- el pico o saliente a que se ajusta el mango, que constituye una sola pieza con -1-; -5- la pieza que se fija por un tornillo -6- y sujeta al mango y a la tapa -2- por la especial forma de su borde inferior que se adapta perfectamente al perfil circular de

70.

dicha tapa. Por -7- se representa el mango cilíndrico con sus mangos de madera -9-, -9-, y en -10- se dibujan los conductores eléctricos para llevar la corriente a las resistencias interiores de la plancha.

75.



1949

La figura segunda es una vista por la cara inferior de nuestro Modelo en la que se aprecia como la pieza -1- no presenta hendidura ni ranura alguna en la parte que ha de estar en contacto con las cremas o pastas a tostar, y en ella se ven además, la espiga -3-, el saliente -4- y el mango -7- ya descritos, y el tornillo -8- de sujeción del mango.

80.

La base de la plancha, o plancha propiamente dicha, se representa en corte en la figura tercera, donde puede apreciarse el perfil del cuerpo -1- y de la tapa -2-, enlazados por la espiga -3- a través de la arandela antes descrita -14-. Las indicaciones -4- y -5- se refieren a iguales elementos que en las demás figuras; por -13-, -13-, se indican las resistencias eléctricas que, como es lógico, afectaran cualquier forma apropiada; por -11-, -11-, se señalan capas de mica situadas en la parte superior e inferior de la plancha para el debido aislamiento de las resistencias y por -12-, se representa una capa de amianto que podrá disponerse si se considera preciso, para aumentar dicho aislamiento.

85.

El nuevo Modelo podrá construirse en diversos tamaños y de cualquier material adecuado, así como serán variables todas aquellas circunstancias de forma accidental o decorativa, y otras variantes constructivas que no alteren o cambien fundamentalmente la forma esencial descrita para el nuevo Modelo.

90.

Este Modelo se caracteriza por:

95.

1º - Plancha calentadora para labores de Confitería o Pastelería, que consiste en una plancha de las usadas comúnmente en dicha Industria para el tostado o quemado superficial de cremas o dulces, del tipo de las calentadas mediante resistencias eléctricas alojadas en su interior, cuya especial forma presenta la utilidad de que su cara o superficie inferior, o sea la que ha de estar en contacto con el producto a tostar, no ofrece ranura ni hueco alguno, para lo cual todo el cuerpo de la plancha se ha

100.

105.

110.

NOTA

Este Modelo se caracteriza por:

1º - Plancha calentadora para labores de Confitería o Pastelería, que consiste en una plancha de las usadas comúnmente en dicha Industria para el tostado o quemado superficial de cremas o dulces, del tipo de las calentadas mediante resistencias eléctricas alojadas en su interior, cuya especial forma presenta la utilidad de que su cara o superficie inferior, o sea la que ha de estar en contacto con el producto a tostar, no ofrece ranura ni hueco alguno, para lo cual todo el cuerpo de la plancha se ha

115. fundido de una sola pieza metálica, de la forma general re-
presentada en las figuras, de modo que su tapa se adapte a
la misma, quedando la junta de union situada en la parte su-
perior,



120. 2º - La propia plancha caracterizada por estar
formada solo por tres piezas y el mango unidas todas de
manera que sus juntas queden separadas de la superficie
inferior con lo que no pueden penetrar en el interior los
vapores y humos desprendidos al utilizar la plancha,

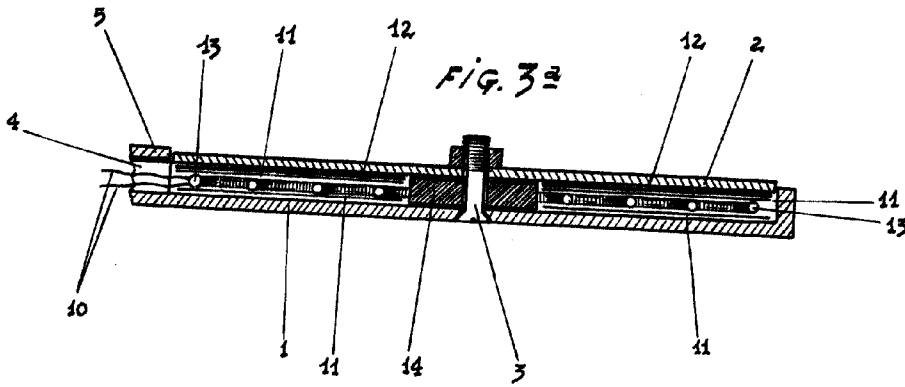
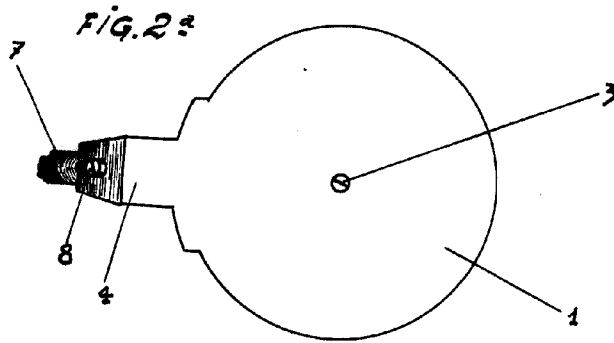
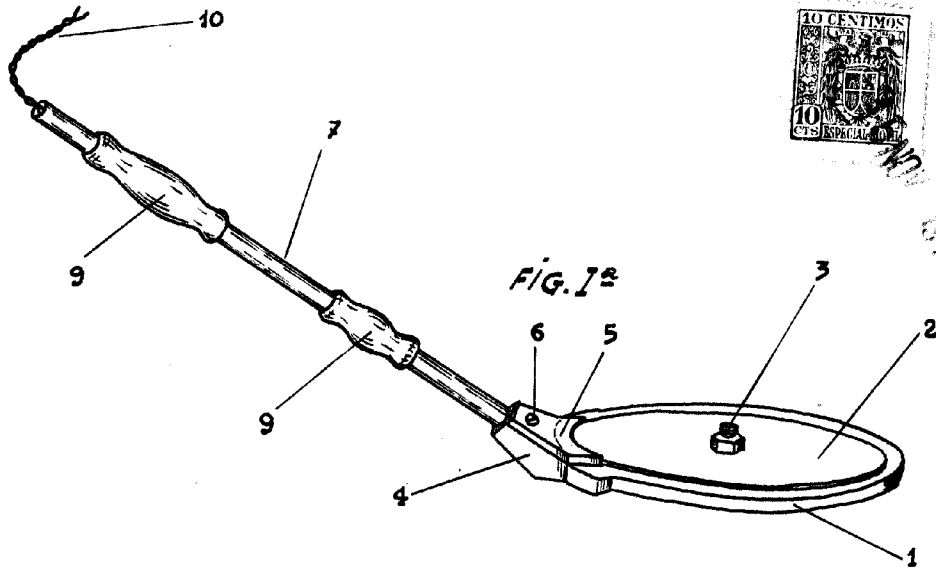
3º - "Plancha calentadora para labores de Con-
fitería y Pastelería"

125. Todo, tal y como queda descrito, dibujado y rei-
vindicado.

Consta esta Descripción de cuatro páginas folia-
das, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona a catorce de Noviembre de 1949

P.A.



ESCALA VARIABLE

Barcelona a 13 de Octubre de 1944
 P. de Jaime Mir Vivé