

25330



25330

M O D E L O   D E   U T I L I D A D

por "UN PLATO RECUPERADOR DE CALOR", a favor de Doña Marina  
PASCUAL MADRIGAL, residente en Barcelona, calle Urgel, nº 3,  
y de nacionalidad española. -----

\*\*\*\*\*

M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

Se refiere el presente Modelo de Utilidad a un aparato,  
en forma de plato, que se destina a usos culinarios, principal-  
mente para la cocción en seco de determinados alimentos, a los  
que se pretenda conservar en la plenitud de todas las substan-  
cias que, de otro modo, pasarían al líquido en que se hubiesen  
sumergido para someterlos a hervor. Así, por la característica  
de que este plato se sitúa colocado sobre un soporte que lo man-  
tiene por encima del nivel del líquido, en el interior de cual-  
quier marmita, olla o recipiente cerrado, permite efectuar rá-  
pidamente la cocción de los condimentos con la plenitud de su  
aroma y de su poder vitamínico, puesto que para su logro se ha  
aprovechado simultáneamente, el calor y el vapor almacenado en  
su interior.

También presenta la aplicación o particularidad de utili-  
zarse a modo de conservador del calor, pudiéndolo colocar, gra-  
cias a su forma adaptable, sobre cualquier otro recipiente en  
que se estén cocinando otros ingredientes. Ofrece también la



no quiera que están insertas al plato por su cara menor, siendo la opuesta o mayor la que delimita el perímetro externo del plato, será necesario que se superpongan en parte unas, o cada una, con su inmediata, a fin de que puedan rebatirse hacia dentro, reduciendo su volumen, como se observa en la Fig. 2, quedando en un semiplegado que hace el aparato de más fácil y cómodo manejo.

Los platos descritos, serán variables en sus dimensiones, materiales de que se fabriquen, y en todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del Modelo descrito.

- N O T A -

Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:

1ª.- Un plato recuperador de calor, elaborado en aluminio u otras aleaciones ligeras, destinado a la cocción de alimentos en seco, o sea, por aprovechamiento del vapor de la ebullición del líquido o agua contenido en el recipiente de mayor tamaño en el que se introduce éste.

2ª.- El propio plato de la reivindicación anterior, el cual, a fin de facilitar la misión de caldeoamiento de los alimentos que sobre él se colocan, está profusamente agujereado en toda su superficie y para su mejor adaptación a la diversidad de diámetros de los recipientes en que se introduzca, está formado por un fondo rodeado de una corona que la constituyen una serie de aletas, también perforadas, articuladas al fondo mediante sujetadores que permiten un movimiento de repliegue sobre sí mismos, recubriéndose en parte, cada aleta, por la contigua, para que, en su postura plana o de abertura máxima, no pierda la solución de continuidad el perímetro del plato. Al rebatir las aletas hacia adentro, se enlazan entre sí a modo de diafragma, ocupando el plato en su posición de cierre, un espacio reducido.

3ª.- El propio plato de las reivindicaciones anteriores,



cuya sustentación en la postura de mayor altura que el nivel del líquido en ebullición, se garantiza por la presencia de tres patas cilíndricas de longitud variable, dotadas de unos topos horizontales en sus extremos o cabezas, provistos de dos agujeros por los que poder pasar unos alfileres, que coincidiendo con los del plato, se fijan adicionalmente a distancias angulares iguales, que le den calidad de trípode.

4º.- UN PLATO RECUPERADOR DE CALOR.

Madrid, 15 de Diciembre de 1.950

FERNANDO PERAIRE  
P. P.



FIG. 1

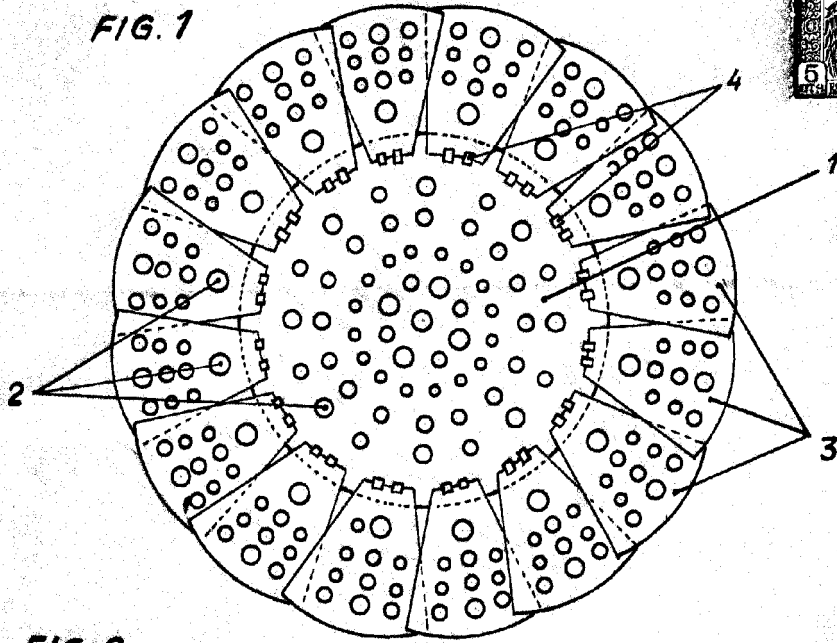
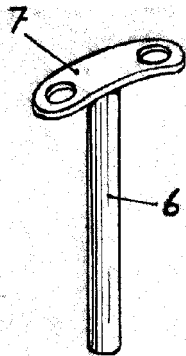
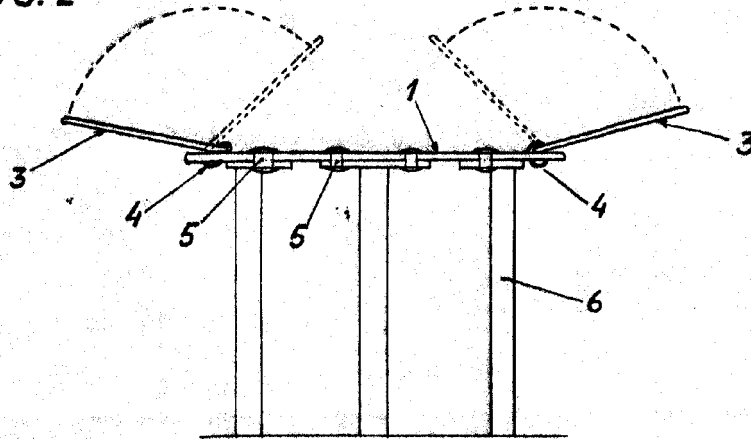


FIG. 2



13 DIC. 1950

p.a. Fernando Peraire  
p.p.

Escala variable.