

25968

25968



M O D E L O D E U T I L I D A D

por "HORNILLO PARA PREPARAR BOCADILLOS CALIENTES", a favor de Don Raimundo QUINTANA GILI, se nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Aragón nº 97. -----

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

Este Modelo de Utilidad se refiere a un hornillo perfeccionado destinado a preparar los denominados "bocadillos calientes". Se ha tenido en cuenta al lanzar esta nueva modalidad, el corregir y mejorar los inconvenientes o deficiencias experimentadas en las viejas formas de realización. Por ejemplo, estando el bocadillo constituido por dos fracciones de pan separadas, ocurría, con mantenida frecuencia, que a la presión ejercida al morder en uno de sus lados, saliera el contenido emparedado, proyectado por el extremo opuesto, o bien, si se trataba de preparados con jugos o grasosos, estos, gotearan por el referido extremo, molesta y repetidamente. Para subsanar este inconveniente, el bollo o panecillo utilizado para el bocadillo, permite su taladro incompleto, longitudinal, creando un hueco de volumen y longitud igual al del embutido que se empareda en su interior y que queda siempre retenido por la pared opuesta, y, al propio tiempo, origina la nueva constitución del mecanismo de cocción dotado de las piezas especiales correspondientes. Otra ventaja derivada de esta



nueva modalidad, radica en que en los anteriores hornillos de plancha general única, se tostaban al unísono los diversos elementos componentes, que se podían condimentar con mantequilla o con mostaza, materias de tan opuesto saber, que requería una es-
5 merada limpieza de la platina, a fin de que no se transmitiera a las porciones de pan del bocadillo siguiente. Esto, queda corregido en este caso por la existencia de un recipiente redondo u ovalado sobre la platina de cocción, en cuyo interior queda perfectamente aislado el embutido que se prepare y sin que sus des-
10 tilaciones semi-líquidas se desparramen por la totalidad del aparato.

Consta, por lo tanto, este hornillo, de un cuerpo de base con una plancha superior sobre la que se instalan la cazoleta, de forma apropiada para las salchichas, y una parrilla en forma
15 de vástago erguido, en el que se empotra el panecillo, debido a su terminación en punta afilada que lo agujerea. Siendo este hornillo eléctrico, por su genérica configuración, lo describiremos más ampliamente valiéndonos del ejemplo gráfico de los dibujos de la hoja adjunta.

20 En la Fig. 1, se representa esquemáticamente y en sección, el referido hornillo, y en la Fig. 2, se le representa en visión de conjunto y, en perspectiva, en plano rendimiento de su labor, o sea, con una salchicha en su cacerola correspondiente, y el panecillo colocado sobre la parrilla cilíndrica que se aprecia en
25 línea de puntos, que en caso conveniente, podrán ser dos o más. Esta parrilla, la forma un cilindro del mismo metal conductor que la plancha -2-, a la cual se fija a rosca -3-. Por su interior se establece un filamento espiral de resistencia que, por sus respectivos refórcos -4-, toma la corriente de la instalación común del aparato, con la característica muy práctica de
30 que posee un interruptor propio -5-, que permite actuar independientemente, o sea, que puede encenderse posteriormente a la



puesta en cocción de la salchicha, toda vez que esta operación es más lenta que la del tostado del interior del pan, que se produce más aceleradamente por lo equitativo y uniforme del potencial calorífico que le otorga a la superficie de la parrilla cilíndrica, la fuerte ignición de su filamento interno. El recipiente del embutido, toma el calor de su fondo, que es la plancha general -2-, por su correspondiente resistencia -6-, situada en su parte inferior, nutriéndose de la línea general a la que se conecta el enchufe -7-. Se ha analizado este caso concreto de realización práctica, a título de ejemplo comparativo pues, siendo tan extenso el número de productos embutidos que pueden utilizarse y tan variadas sus formas y consistencias, estos darán lugar a variaciones en las partes componentes del aparato, sin que ello implique modificación o alteración de la esencialidad básica del modelo propugnado.

- N O T A -

Se reivindica como objeto del presente Modelo de Utilidad:

1º.- Un hornillo para preparar bocadillos calientes, caracterizado primordialmente porque, en su platina de elaboración, figuran simultáneamente los utensilios de cocción de los dos componentes del preparado: carne o fiambres por un lado, y pan por otro.

2º.- El propio hornillo de la reivindicación anterior, en el que se caracteriza la independencia y aislamiento existente entre los instrumentos de elaboración de los dos componentes del bocadillo, que consisten en una cazoleta circular, ovalada o de cualquier otra forma, que tiene como fondo la plancha calorífica del hornillo general, pero cuyas paredes recogen y evitan que los jugos o residuos líquidos, se esparzan por toda plancha llegando a impregnar o perjudicar la acción también calorífica de la parrilla de vástago para el bollo o panecillo, situada a igual nivel en la misma platina.



3º.- El propio hornillo en el que, en caso conveniente, podrán disponerse uno o varios vástagos erguidos para poder tatar, simultáneamente, varios bollos o panecillos.

4º.- El propio hornillo de las reivindicaciones anteriores, el cual posee medios adecuados para independizar la ignición de las resistencias de sus respectivos utensilios de trabajo.

5º.- HORNILLO PARA PREPARAR BOCADILLOS CALIENTES.

Madrid, 27 de Febrero de 1.951

FERNANDO PERAZA
P.P.

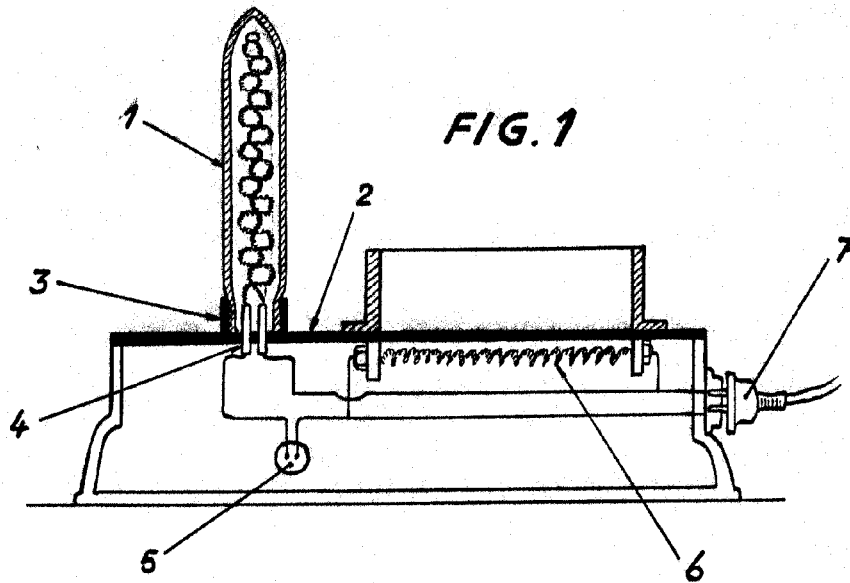
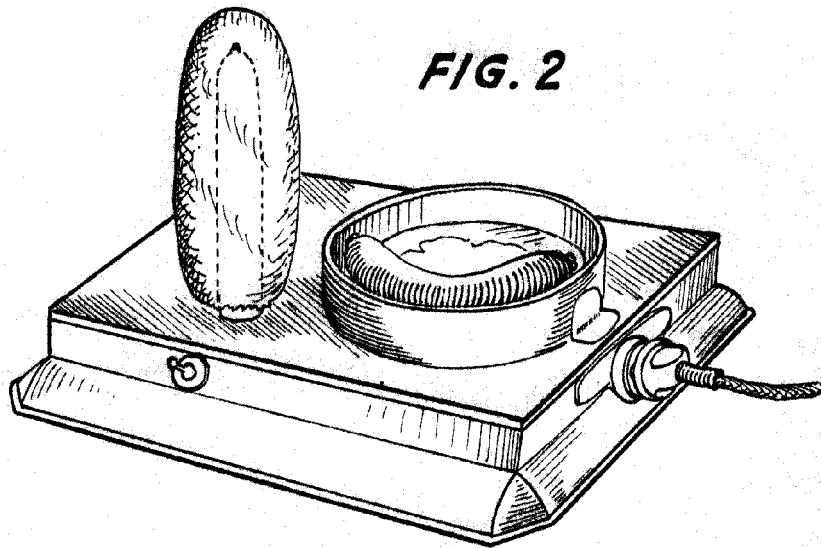


FIG. 2



Madrid, 27 de febrero 1.951

p.a. Fernando Peraire
p.p.

ESCALA VARIABLE.