

33510

335



1952

## MODELO DE UTILIDAD

por veinte años,

para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por "UN APARATO PARA FREIR", cuyo privilegio se solicita conjuntamente a favor de los Sres. Don ISAAC BASTERO OLALDE y Don JOSE VIVANCOS MUÑOZ, ambos de nacionalidad española, residentes en Barcelona, calle Claveguera, nº 18.

## MEMORIA DESCRIPTIVA

Este modelo de utilidad se refiere a un nuevo aparato eléctrico para freir que tiene la propiedad característica de elevar la temperatura de ebullición de una determinada cantidad de aceite en una tercera parte de tiempo requerido por medio del fuego, eliminando totalmente la posibilidad de que se quemen los recipientes, sartenes, calderos y similares por la acción directa del fuego y reduciendo a un límite despreciable la combustión del aceite, con lo que se obtiene una economía del mismo muy notable.



1952 32510

5 Este aparato cuyas características esenciales se describirán más adelante, puede asimismo asociarse con una plancha eléctrica para la elaboración de toda clase de asados o tostaduras, acondicionando parte del mismo aparato para actuar como un horno de pre o de recalentamiento en el que puede aprovecharse parte del calor disipado por los elementos calefactores existentes en el aparato.

10 Para facilitar la comprensión del presente modelo, se adjunta un plano esquemático que se refiere a un modo de ejecución preferente de dicho aparato, entendiéndose, no obstante, que este plano se da únicamente a título de ejemplo enunciativo pero sin carácter limitativo, ya que puede darse al aparato otras múltiples formas externas sin apartarse por ello de la esencialidad que lo caracteriza.

15 La figura 1 se refiere a una planta esquemática de la forma de realización antes señalada, en la que se indica la posibilidad de ampliar la utilización del aparato para hacerlo servir también como aparato conjunto para freír y tostar.

20 La figura 2 corresponde a un alzado y corte vertical de este mismo aparato convenientemente cortado por la línea A-B indicada en la figura 1.

La figura 3 muestra un corte transversal de este mismo aparato efectuado por la línea C-D de la figura 1.

25 El aparato propiamente dicho comprende esencialmente una caja 10 convenientemente dispuesta para que pueda servir como soporte de un recipiente freidor 11 de unas características esenciales. Esta caja tiene una forma externa como la que se indica en el plano adjunto u otra



1952 33510

5 cualquiera variable, estando o no provista de una vitrina  
delantera (12), de modo que el conjunto pueda adaptarse  
con facilidad a mostradores, cocinas y similares. Esta caja  
10 está asociada a una caldera, sartén o recipiente adecua-  
do 11, apto para contener en su interior 20 una cierta  
cantidad de aceite. En el interior 20 de la caldera 11 o  
sartén se disponen uno, dos o más elementos calefactores  
14 situados en inmersión dentro del aceite. Estos elemen-  
tos calefactores 14 están, por lo tanto, rodeados de aceite,  
15 existiendo unos mandos 17 que permiten regular el funcio-  
namiento de los mismos para obtener varias temperaturas  
de caldeo del aceite según los tipos de frituras que se  
tienen que efectuar. Los elementos calefactores 14 estarán  
preferentemente formados por resistencias eléctricas pro-  
tegidas o no y arrolladas en espiral, en círculos o en cual-  
quier otra forma adecuada para obtener, en cada caso, el  
máximo aprovechamiento de la potencia calorífica de los ele-  
mentos en cuestión. En las figuras adjuntas aparecen dichos  
elementos calefactores 14 convenientemente montados por uno  
20 de sus extremos sobre un soporte 13 que puede estar formado  
por la propia clavija de conexión de la o las resistencias  
eléctricas empleadas.

25 Como ya se ha indicado anteriormente, el aparato freid-  
dor objeto del presente modelo puede habilitarse, cuando  
así convenga, para que una porción de caja 10 sea suscep-  
tible de servir como plancha asadora 19. Para ello se  
prolonga la caja 10 y se disponen en la cara interior de  
la pared superior 19 de la misma otros elementos calefac-  
tores 18 dispuestos en alguna de las formas corrientemente



1952  
33510

5 utilizadas para calentar planchas. Estos elementos calefactores serán con preferencia unas resistencias eléctricas convenientemente reguladas por unos mandos apropiados similares a los 17 antes descritos. La sección 19 del panel superior de la caja 10 permite en este caso efectuar toda clase de tostadas, emparrillados y similares.

10 Tanto el aparato freidor propiamente dicho como la sección asadora que puede habilitarse en parte de la propia caja 10, pueden disponer individual o conjuntamente de los necesarios elementos termostáticos en caso que el funcionamiento de cada una de las secciones interese sea automático con un control de temperatura máximo y mínimo.

15 Otra de las ventajas del aparato es que la caja 10 puede habilitarse, como se indicó anteriormente, como vitrina de forma que pueda verse desde el exterior una parte o la totalidad del interior 21 de la caja. En este caso el interior de la caja 10 actúa como horno de pre o postcalentamiento, disponiendo de unas aberturas o puertas 15 convenientemente articuladas en unos goznes 16 u otro tipo de cierre apropiado para permitir la colocación en el interior 21 de cualquier objeto y en particular de los alimentos fritos y asados obtenidos con el aparato. Tal como se representa en las figuras adjuntas 1y 3, el recipiente 11 puede disponer de un grifo de purga 22 dispuesto a poca distancia del fondo del recipiente 11 y que tiene por objeto evitar el filtraje del aceite y el aprovechamiento para otros fines del depósito que haya dejado, así como para la fácil limpieza del recipiente.

Como fácilmente se comprende, la forma externa de la



32510

5 caja, sus dimensiones, el número de secciones freidoras con su correspondiente caldera, recipiente o sartén, el número y configuración de las respectivas resistencias eléctricas alojadas en el interior de cada una de las calderas o sartenes, el número de secciones freidoras asociadas con un número igual o diferente de secciones asadoras son variables tanto en el número como en la distribución de los distintos elementos componentes.

10 Este aparato podrá variar igualmente en sus detalles no esenciales de orden constructivo, en los materiales utilizadas para la fabricación de los distintos elementos constructivos del aparato y en general en todo cuando no altere, cambie o modifique la esencialidad del modelo descrito, a cuyo fin se declaran de novedad en España las siguientes reivindicaciones que constituyen la

15

#### NOTA REIVINDICATORIA

1ª - UN APARATO PARA FREIR, caracterizado porque comprende una caja de soporte en la que va instalado un recipiente apropiado destinado a contener aceite - como una caldera, sartén o similar - el cual va provisto o no de un grifo de purga y posee unos elementos calefactores de potencia calorífica ajustable, que tienen la particularidad de ir montados en una parte del volumen del recipiente destinado a contener el aceite, de modo que la superficie de dichos elementos calefactores esté en contacto directo con el aceite a calentar.

20

25

2ª - Un aparato para freir, caracterizado porque comprende una caja de soporte, acondicionada como una vitrina, o sea de modo que pueda verse desde el exterior una



33510

parte o la totalidad de su interior, la cual caja está combinada con un recipiente freidor, montado en o sobre la misma y destinado a contener aceite, con la particularidad de que dicho recipiente va provisto de unos elementos calefactores, tales como unas resistencias eléctricas o similares convenientemente protegidas, que están montadas en el propio interior del recipiente destinado a contener aceite, o sea en una parte del volumen de este último que se llena de aceite, de tal forma que el aceite en cuestión bañe por completo los elementos calefactores rodeando por completo la parte de estos que está contenida en el aceite.

3<sup>a</sup> - Un aparato freidor, según cualquiera de las anteriores reivindicaciones, en el que la caja de soporte - junto con uno o varios recipientes freidores de las características señaladas - se asocia con unos elementos calefactores normalmente dispuestos para calentar una o varias porciones de la superficie metálica de la caja en cuestión, a fin de habilitar dicha o dichas porciones a los efectos de asar o tostar sobre ellas diversas clases de alimentos.

4<sup>a</sup> - Un aparato freidor, según cualquiera de las anteriores reivindicaciones, en el que la caja de soporte - junto con uno o varios recipientes freidores dotados, cada uno de ellos, de sus correspondientes elementos calefactores dispuestos de la manera característica señalada, y en su caso dotada de los elementos calefactores destinados al calentamiento superficial de una o varias porciones metálicas de la caja para fines de tostado o asado de ali-



33510

mentos - se habilita con unas aberturas, puertas y cierres apropiados para hacer servir el interior de la caja como horno de pre o de postcalentamiento, aprovechando para ello parte del valor emitido por los elementos calefactores asociados a la caja.

5

5ª - Un aparato freidor, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque comprende: una caja de soporte (10) metálica, de una capacidad y configuración apropiada; un recipiente (11), destinado a contener aceite, que tiene la particularidad de ir montado sobre la caja anterior (10) y de ir provisto de unos elementos calefactores (14) formados por resistencias eléctricas acopladas a unos medios de regulación externos (17) manuales, termostáticos o similares, convenientemente montados sobre la caja (10) o a distancia de la misma, para regular la potencia calorífica de las mismas (14), estando montadas dichas resistencias (14) para que queden completamente sumergidas en el aceite y apartadas de las paredes interiores del recipiente (11), o sea para que estén en contacto directo con dicho aceite que las rodea por completo.

10

15

20

6ª - Un aparato freidor, según la anterior reivindicación, caracterizado porque comprende una caja de soporte (10) acondicionada con una vitrina delantera (12) o lateral, de modo que pueda verse desde el exterior una parte o la totalidad del interior (21) de la misma, existiendo un recipiente freidor (11) que está montado en un orificio practicado en la pared superior de dicha caja (10), el cual recipiente (11) está destinado a contener aceite y va provisto de unas resistencias eléctricas calefactoras

25



952

33510

5 (14) convenientemente protegidas, con la particularidad de ir montadas dichas resistencias en el propio interior (20) del recipiente (11), o sea en la parte del volumen de dicho recipiente destinado a contener el aceite, quedando, por lo tanto, dichas resistencias eléctricas alejadas de las paredes internas del recipiente (11).

10 7ª - Un aparato freidor, según las anteriores reivindicaciones, en el que la caja de soporte (10), junto con uno o varios recipientes freidores (11) de las características señaladas, o sea dotados de los correspondientes elementos calefactores (14) dispuestos en el propio interior (20) de los respectivos recipientes (11) sin tocar las paredes internas de este último, se asocia con otros elementos calefactores (18) corrientemente dispuestos debajo de una o varias porciones (19) de la superficie metálica de la caja (10) para habilitar dicha o dichas porciones (19) a los efectos a asar o tostar sobre ellas diversas clases de alimentos.

20 8ª - Un aparato freidor, según cualquiera de las anteriores reivindicaciones, en el que la caja de soporte (10), junto con uno o varios recipientes freidores (11) dotados, cada uno de ellos, de sus correspondientes elementos calefactores (14) dispuestos de la manera característica señalada, y dotada en su caso de los elementos calefactores (18) destinados al calentamiento de una o  
25 varias porciones de la superficie metálica superior (19) de la caja (10) para fines de tostado o asado, se habilita con unas aberturas, puertas oscilantes (15) y cierres apropiados para hacer servir el interior de la caja como



1952 3510

horno de pre o postcalentamiento de productos diversos y en particular de las diversas clases de alimentos freidos o tostados obtenidos con el aparato.

5 9ª - Un aparato freidor, según cualquiera de las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque comprende uno o varios recipientes freidores (11) dotados de sus correspondientes elementos calefactores (14) dispuestos de la manera característica señalada, aun cuando en vez de ir montados dicho o dichos recipientes sobre una caja (10), van dispuestos sobre una placa, mesa o cualquier otro medio de soporte, en cuyo caso la regulación de la potencia calorífica de los elementos calefactores (14) se efectúa mediante mandos regulables convenientemente dispuestos a distancia de los recipientes indicados.

15 10ª - UN APARATO PARA FREIR.

Todo tal y conforme queda descrito y reivindicado en la memoria descriptiva que antecede y que consta de nueve hojas escritas a máquina por una sola cara y un plano que la ilustra.

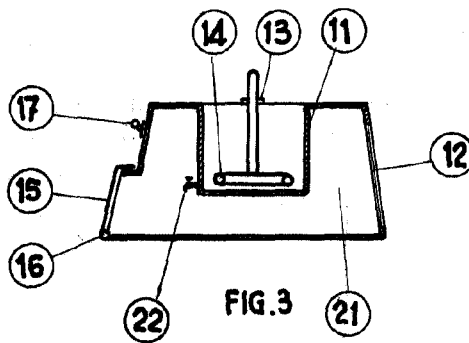
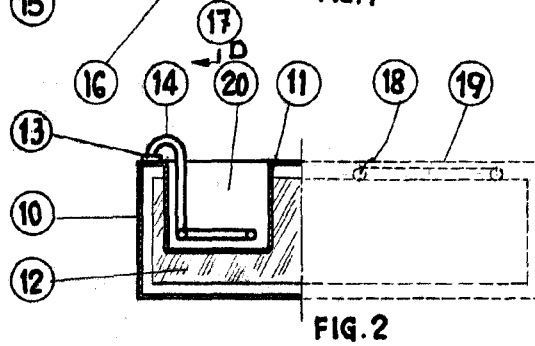
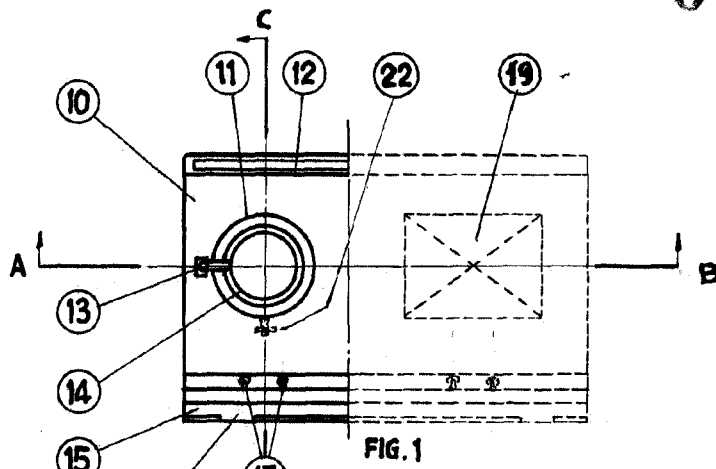
MADRID, 21 de Noviembre de 1.952

ISAAC BASTERO OLALDE

JOSE VIVANCOS MUNOZ

P.A.

*Morgado*



Madrid

p.s. J. J. Morgader Graner

P.P.

Escala variable