

34827

34827



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

por "COCINA ELECTRICA" a favor de las señoras Doña Maria
Enriqueta GUIX SANTASUSAGNA y Doña Mercedes MERRU-URRUTIA
LAUCIRICA, ambas de nacionalidad española, residentes en
Barcelona, calles Balmes, 66 y Ancha, 30, respectivamente.

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

Se refiere la presente memoria descriptiva, a un tipo
de máquina de cocinar que reúne las características de po-
seer los elementos necesarios para las diversas operaciones
de cocer, freir, asar por tostado y por emparrillado, así
5 como la de simultanear dos de las operaciones mencionadas.
Posee, como cualidad primordial, la facultad de cocer a hor-
no, en parte por la estructura adecuada que se le ha otorga-
do, y porque además, su elemento térmico está constituido
por una resistencia manufacturada con un filamento especial
10 para la irradiación de rayos infra-rojos, que son los de más
alto potencial en la índole del tostado de los objetos blan-
dos o crudos sometidos a su acción calorimétrica. Presenta,
por otra parte, esta cocina, la gran ventaja de la coloca-
ción de su resistencia eléctrica, que lo hace estando descu-
15 bierta la parte inferior del tabique donde se alberga, y que
por su cara superior da a la plancha sobre la que se sitúan



los cacharros de cocción o hervido, y por la cara inferior forman la cúpula o bóveda del horno donde puede llegar al asado de un ave emparrillada.

5 Sobre esta plancha de doble pared que forma la cara superior del prisma cuadrangular cuyo aspecto adopta la cocina, se situa una tapadera con líneas de suaves angulaciones.

10 Para ir enumerando los múltiples aspectos de perfeccionamiento y ventajas del modelo ya enunciado, procederemos a su análisis con la intervención de la hoja gráfica adjunta, de cuyas citas numéricas nos auxiliaremos en la descripción. Vemos en ella la Fig. 1, reproduciendo, en perspectiva total, el aparato que nos ocupa. La Fig. 2, en una concepción esquemática o idealizada, pone de manifiesto la existencia de un

15 doble montante -1-, de varilla de metal cromado, integrado por dos puntales angulares unidos por tres varillas transversales -2-, de configuración saliente, que actúan de repisa o apoyo en el que situar sartenes o parrillas a tres distancias distintas de la base de la cúpula, con lo que estas últimas reciben, más o menos directamente, la acción de los rayos infra-rojos

20 de la resistencia. Este soporte así formado, podrá extraerse o colocarse por la parte superior del horno, utilizando los asideros -3-, que tiene cada una de sus patas angulares. También vemos en esta figura, la localización de un eje -4-, de rotación, que entra por un orificio de una de las paredes y

25 apoya su extremo libre en un soporte -5- en forma de U, instalado al nivel de igual altura en la cara interna de la pared opuesta. Se amplía detalladamente, en la Fig. 4, el medio de fijación de este eje -4-, a la pared del horno -6-, la que se hace pasándolo por el centro de dos arandelas concéntricas

30 -7-, que roscan entre ellas atenuando los bordes del orificio de la pared y dejando libre de rotación al eje, que externa-



mente finaliza en un mango o asidero -8-, que le permite su lento giro efectuado a mano. Este mismo eje aumenta sus posibilidades de trabajo, con dos manguitos horquillados -9-, correderos y fijables por un tornillo, los cuales, clavando sus puas en los polos del pollo que ensartan, lo mantienen solidario al eje durante los desplazamientos giratorios de su asado. Para hacer uso de este eje -4-, deberán haberse quitado previamente los montantes -1-.

En la Fig. 1, vemos colocada en una de las repisas interiores, una batea o sartén -10- que, al igual que puesta en ese lugar, efectua un asado o gratinado, puede servir para llevar a cabo freiduras, colocándola sobre la platina o cuerpo de resistencia -11-, tal como aparecen situados otros dos recipientes en la Fig. 3, puestos en situación de recibir calor tan solo, sin acción radio-térmica, puesto que su misión es la de ebullición o cocción. Al propio tiempo, se aprecia en esta figura la tapadera -12- del conjunto, que aquí aparece levantada para dejar libre de acción a la platina superior -13-, de la resistencia. En cuanto a esta resistencia, se representa en la Fig. 5, vista en planta desde su cara inferior, y en alzado con la platina o tabique de doble pared -11, que la soporta. De la superficie superior o techo -13-, parten unos aisladores -14-, de forma irregular y adecuada, que emergen de la doble pared por las perforaciones correspondientes -16-, sosteniendo o mejor reteniendo, la línea de trazado regular que describe el doble filamento -15-, terminando en tres polos situados en un punto marginal que facilitan la conducción y toma de contacto con los medios transmisores del fluido eléctrico. Cuando se trata de efectuar en esta cocina, una cocción del tipo de horno cerrado, puede cerrarse frontalmente colocando una mampara postiza que posee unos ganchos de bisagra, que per-



miten colgarla de dos pasadores que sustentan el horno en su frontis, efectuándose en la forma que demuestra el detalle dibujado en línea de trazos en la Fig. 3:

5 Finalmente, posee esta cocina, en todos los lugares donde haya que tocarla con las manos, unos soportes o asideros -17-, constituidos por material perfectamente aislador y refractario al calor, que permite el traslado o movimiento del conjunto con completa comodidad y garantía.

10 La cocina puede ir equipada con un completísimo conjunto de elementos auxiliares en recipientes y utillajes, y su acabado, en esmalte o cromado, son la base de su inmejorable higienización y seguridad de eliminación de residuos odoríficos ante los cambios de materiales de condimentación..

15 Su tamaño o proporción, material y demás detalles susceptibles de cambio por necesidades de fabricación, serán cambios que no alterarán, sin embargo, la esencialidad del modelo que acabamos de describir.

- N O T A -

Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:

20 1º.- Una cocina eléctrica que se caracteriza, esencialmente, por la propiedad del filamento de su resistencia de emitir radiaciones de tipo infra-rojo, que poseen el más alto potencial de rápido calentamiento, así como la de la situación de tal resistencia instalada entre un tabique de doble pared
25 que capacita a dicho dispositivo para su doble y simultáneo trabajo por ambas caras.

30 2º.- La propia cocina eléctrica de la reivindicación anterior, la cual posee en su recinto interior, un armazón soporte integrado por unos montantes laterales que facilitan la sustentación de los recipientes de cocinar, a tres distintas al-



turas que aproximan o disminuyen la superficie de irradiación térmica, a los condimentos en elaboración.

5 3º.- La propia cocina eléctrica de las reivindicaciones anteriores, a la que acompaña, como elemento complementario, un eje pasador de aislamiento para el asado de aves, el cual apoya su extremo en un soporte de la cara interior del horno, dando salida al mango del mismo por la pared opuesta, gracias a su mecanismo de desmontaje por el que se desprenden el asidero y las arandelas que lo consolidan al tabique.

10 4º.- La propia cocina eléctrica de las reivindicaciones anteriores, la cual posee un doble asidero lateral, de material refractario, para su cómoda traslación aun en pleno trabajo, repetido en todos cuantos mangos o agarraderos poseen los diversos adminículos suplementarios.

15 5º.- La propia cocina eléctrica de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza, además, por el hecho de que a causa de su cromado especial, tanto externo como del interior del horno, resulta higiénica e inodora a plena inmunidad de los aromas de cocciones precedentes.

6º.- UNA COCINA ELECTRICA.

Madrid, 17 de Febrero de 1.953

FERNANDO PERAIRE

P.P.

Fernando Peraire

84827



Fig. 1

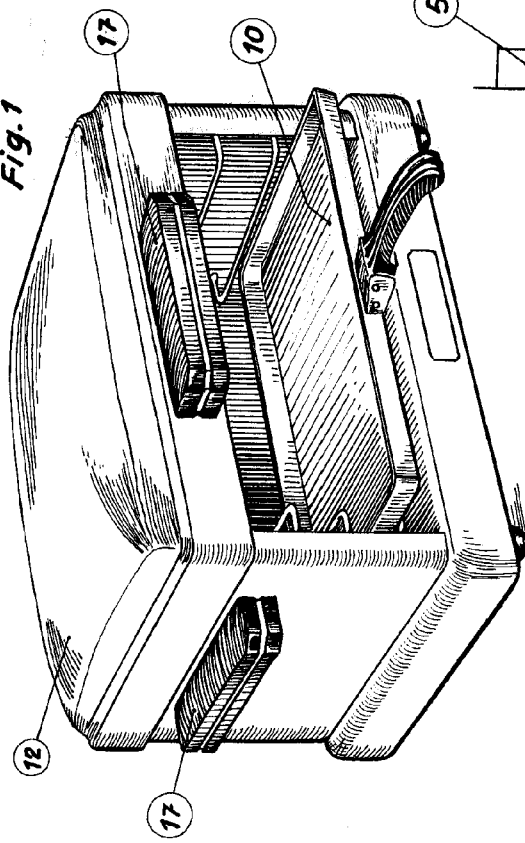


Fig. 2

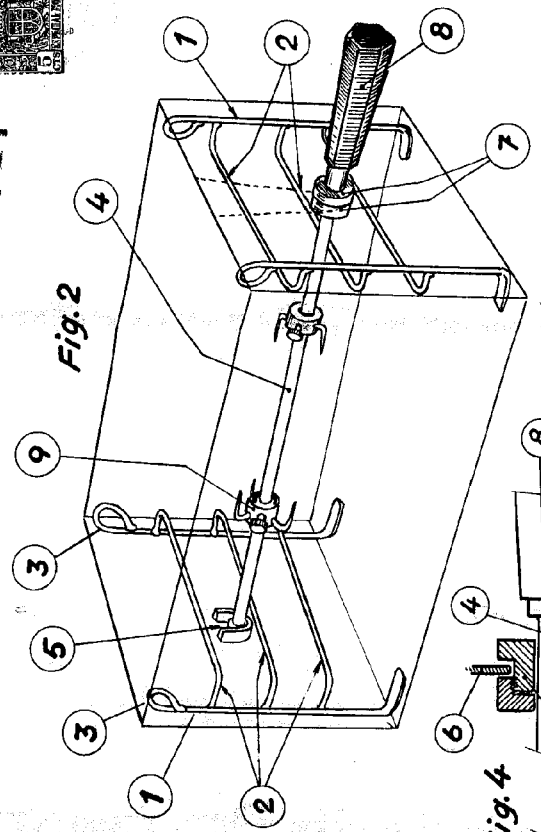


Fig. 4

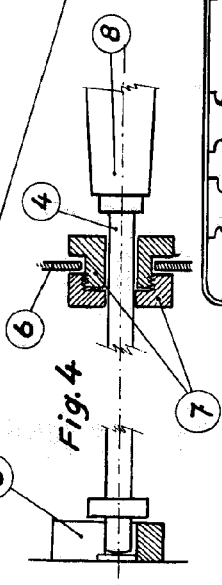


Fig. 3

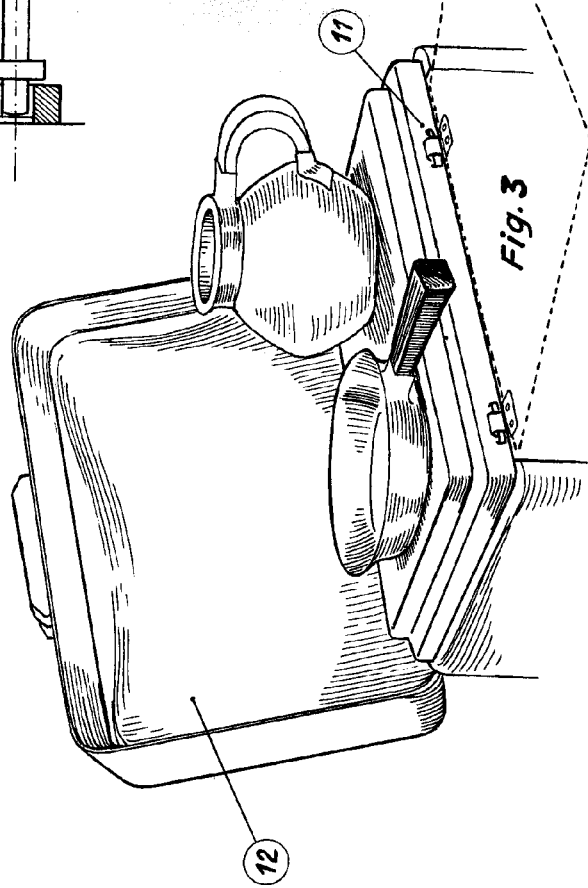
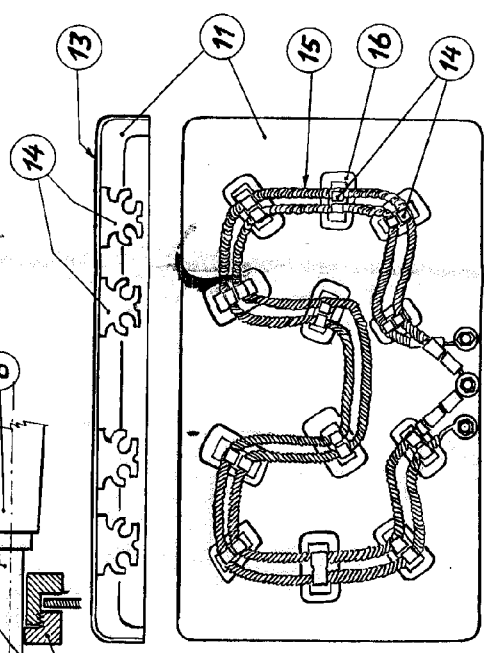


Fig. 5



Escaia variable

Madrid,
P. a. Fernando Peraire
P. P.