

36937.

36937



MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

correspondiente un MODELO DE UTILIDAD, cuyo registro se solicita por veinte años, a favor de D. Manuel GARCIA GONZALEZ, de nacionalidad española, residente en MADRID, Jardines, 3, por: "COCINA DE RAYOS INFRARROJOS".

5.- Desde el primitivo hogar de piedra hasta la más complicada cocina eléctrica con controles de temperatura, regulaciones, etc, el hombre ha tenido que mejorar las condiciones de su hogar, aplicando, como es lógico, los últimos conocimientos de su técnica, en cada momento de su creación respectiva.

10.- Si partimos de la base de que el cocinado de los alimentos, realmente constituyen un previo tratamiento químico, mecánico, térmico o combinación de ellos para mejorar sus cualidades de sabor o digestivas, llegaremos a la conclusión de que la cocina tiene las características propias de un laboratorio y si éstos, deben ser modelos de limpieza e higiene, no es menos necesario que lo sea aquella.



36937

- 15.- Los antiguos hogares, mecheros u hornos funcionando a base de combustible, productores de humo que ensucian los locales y que cambian el sabor de los alimentos, debido a la contaminación con los gases que se desprenden de la combustión, ennegreciéndoles con las partículas de carbón que de ellos se desprendían, deben quedar reducidos a la categoría de curiosidades, y si se pasó del empleo del carbón al de combustible líquido y de éstos a la utilización de la energía eléctrica, transformada en técnica mediante elementos incandescentes, ahora es ya de utilizar sistemas para la cocción, asado y calentamiento de los alimentos de rendimiento mayor y tales que no produzcan variaciones en la naturaleza de las viandas.
- 20.-
- 25.-
- 30.- El modelo cuyo registro solicitamos, tiene por objeto suministrar al mercado un nuevo tipo de cocina que a sus características de estética, limpieza y sencillez, que le hacen verdadero mueble de laboratorio, añade una facilidad y control en la condimentación como no puede presentar ningún otro, y un rendimiento térmico infinitamente superior a todos los conocidos.
- 35.- La representación gráfica del modelo que a título descriptivo, pero no limitativo, se hace en los dibujos que acompañan a esta memoria, dan una idea clara del sencillo mecanismo o dispositivo, representándole en la figura 1, en vista frontal; en la figura 2, visto desde el lado donde se ajusta el mango del asador; la figura 3, es una vista desde el lado del control y, por último, las figuras 4 y 5 representan respectivamente una pantalla con cristal, para cerrar, total o parcialmente el frente del horno mientras se observa la marcha de la condimentación y el espetón que constituye el asador propiamente dicho.
- 40.-
- 45.- El modelo está constituido por una caja prismática de formas más o menos redondeadas y ornamentadas, que pre-



- 50.- presenta una cara frontal abierta (1) dejando al descubierto el interior que no es otra cosa que un espacio vacío, rectangular, limitado por los lados de la caja de los cuales, el superior (2) está constituido por una tapa provista de charnela que puede elevarse, bajo la tapa hay una placa (3) que cierra totalmente ese lado y que sirve de soporte a la bandeja (4) sobre la que pueden condimentarse o freirse alimentos tales como vegetales, huevos, etc. Los dos lados extremos de la caja llevan una serie de valdas o repisas (5) que sirven de apoyo y guía a las bandejas (4) que de esta forma pueden colocarse a distintas zonas y alturas del horno propiamente dicho. En el lateral derecho existe una abertura horizontal rasgada (6), cuyo objeto es, permitir el paso del asador (7) que, ajustando su extremo en un punto u orificio a él destinado (8) situado en el centro del lateral izquierdo y que le sirve de cojinete, merced a la citada abertura (6), puede situarse perfectamente centrado en el horno, cojinete que puede llevar en su centro, un dispositivo adecuado para la sujeción de la extremidad del espetón, obligándose a girar por la transmisión del motor o rotor aplicado al efecto.

70.- En el lateral izquierdo están situados los mandos de control (9) y (10) constituidos por interruptores o conmutadores rotativos y la llegada del cordón de alimentación (11) que puede conectarse a la red normal.

75.- El asador puede ser girado a mano, mediante un motor cuyo control de velocidad es regulado simultáneamente con el de intensidad de radiación; o por mecanismo de muelle real, independiente. Los elementos terminos están constituidos por emisores de rayos infrarrojos situados a los lados (12) de manera que las radiaciones cubren totalmente el espacio interior de la caja.

80.- Para poder observar con toda comodidad la marcha de la operación, una placa o tapa portátil (13) puede colocarse cubriendo el frente del horno y provista de una



36937

85.- ventana con vidrio adecuado (14) permite mirar el proceso de condimentación.

90.- Descrito y representado el modelo, debemos señalar que como fácilmente se desprende de los descrito, lo ha sido a título enunciativo pero no limitativo, pudiendo presentar variaciones de detalle, tanto en su forma exterior material constructivo, número de elementos y dimensiones como en su capacidad y consumo sin que por ello, presente diferencias fundamentales ni esenciales.

"

- - - - -

REIVINDICACIONES

=====

- 95.- A 1ª).- "COCINA DE RAYOS INFRARROJOS", que se caracteriza porque está constituida por una caja sensiblemente rectangular en cuyo interior van dispuestos elementos emisores de rayos infrarrojos y sobre sus lados unas repisas o valdas que permiten la colocación de bandejas para contener los alimentos y tratar desplazándose y situándose estas bandejas en sentido horizontal mediante asideros propios o acoplados.
- 100.- 2ª).- La misma cocina de la reivindicación anterior que se caracteriza porque un elemento motor que embragando con el asador, mueve éste con una velocidad, cuyo control es simultáneo con la intensidad de la emisión, situándose éste asador en el interior de la caja mediante el montaje de su extremo en un orificio o cojinete situado en el centro de uno de los laterales mientras que el opuesto presenta una hendidura horizontal rasgada hasta su centro para introducir y guiar a mano el asador centrado en el horno.
- 105.- 3ª).- La misma cocina de las anteriores reivindicaciones, que se caracteriza por un mecanismo de muelle real acoplado en el lugar del motor que acciona el espetón en sentido giratorio.
- 110.-
- 115.-



36937

120.-

4ª).- La misma cocina de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza por un dispositivo de sujeción de la extremidad del espetón, situado sobre la pared interior lateral izquierda del horno, con acoplamiento directo o transmitido, del elemento motor.

125.-

5ª).- La misma cocina de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza por una pieza en forma de pantalla o tapa provista de una ventana con vidrios a propósito para cubrir total o parcialmente el frente abierto de la caja con observación de la operación.

130.-

6ª).- "COCINA DE RAYOS INFRARROJOS".

La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, componiendo un total de líneas ciento treinta.

Madrid, 27 de junio de 1.953.

[Handwritten signature]
2. B

Fig. 1

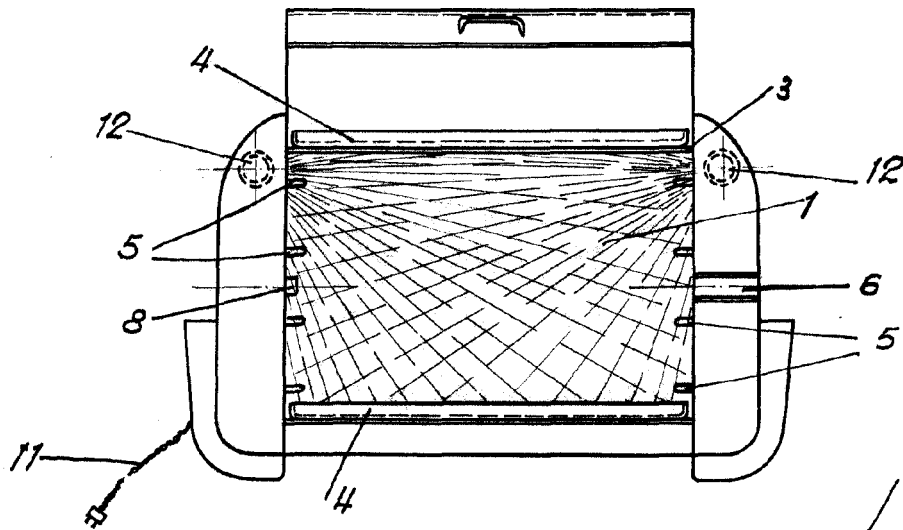


Fig. 2

Fig. 3

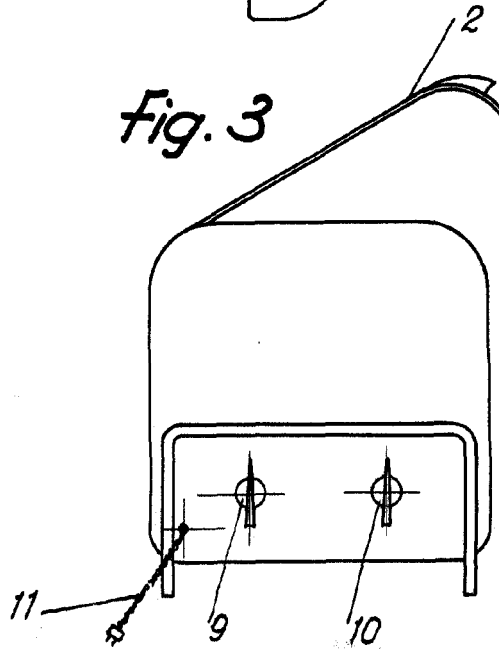
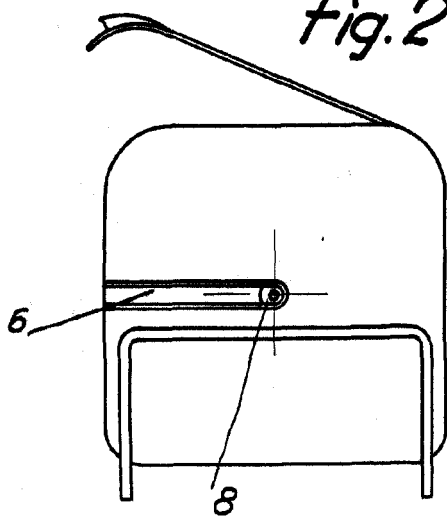
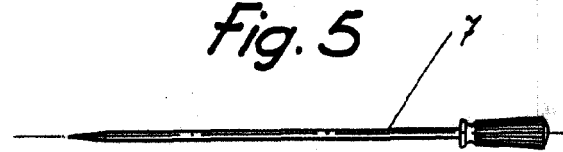
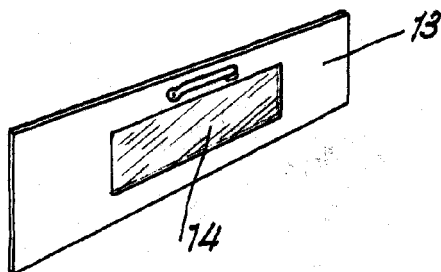


Fig. 4

Fig. 5



Madrid, 27 de Junio de 1953

ANTONIO ESERVA

[Handwritten signature]

Escola variable.