

40840

40840.



MEMORIA DESCRIPTIVA

para un Modelo de Utilidad que por 20 años se solicita para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por: " DISPOSITIVO MANTENEDOR DE TEMPERATURA PARA COMIDAS " a favor de Don Cándido Doria Vallejo, de nacionalidad española, residente en MADRID, c/ Joaquín García Morato nº 15.

El presente modelo de utilidad tiene por objeto reivindicar la novedad y propiedad en España de un dispositivo para calentar y mantener calientes los platos que componen, por ejemplo, una comida.

5

En el servicio de hoteles, sanatorios y similares en los que se sirven muchas comidas, compuestas por lo menos de tres platos, se origina un elevado número de viajes de los servidores, desde la cocina a cada uno de los apartamentos o habitaciones, los cuales pueden estar alejados entre sí y de la cocina, constituye

10



un importante problema el que los platos lleguen con la temperatura necesaria y que la comida en general no se prolongue mucho más tiempo del necesario.

15

El dispositivo calentador objeto del presente modelo de utilidad resuelve este problema y facilita considerablemente las operaciones de distribución y servicio de los platos que componen cada comida, según se desprende de la descripción que sigue:

20

Dicho dispositivo calentador está constituido por una caja de convenientes dimensiones, hecha de cualquier materia aislante, por ejemplo plástico, corcho o madera y corcho, con un revestido interior de una fina chapa metálica, la cual se cierra por medio de una puerta -de bisagras o de corredera- provista de un cierre sencillo pero seguro. En el interior se ha previsto disponer unos soportes laterales en los que se apoyan y deslizan unas bandejas, por ejemplo de chapa perforada, rejilla o análogo, que dividen el interior en otros tantos espacios o compartimientos.

25

30

En la parte inferior y también separado por chapa perforada, hay un compartimiento más pequeño en el que, con los elementos aislantes necesarios, va instalada una resistencia de valor apropiado para calentamiento de la superficie interior de esta caja, saliendo por uno de los lados el cordón del correspondiente enchufe.

35

Para su mejor comprensión, nos referiremos al dibujo adjunto, en el que:

La figura 1 muestra el dispositivo calentador en perspectiva, y



40

La figura 2 un corte vertical, siendo:

- 1- el material externo.
- 2- el asidero para el transporte.
- 3- la puerta.
- 4- las bandejas.
- 5- la resistencia eléctrica.
- 6- enchufe de conexión a la red.
- 7- materia aislante, y
- 8- revestimiento interno.

45

50

Las dimensiones de cada uno de los departamentos internos y de la caja en general están en relación con el tamaño de los platos y número de éstos, si bien aparte de por ejemplo los correspondientes a tres platos, puede quedar uno de estos compartimientos destinado al cubierto, servilleta, pan, etc.

55

Las bandejas -4- pueden ser fijas o móviles según convenga, o estar provistas de unos pequeños toques, que manteniéndolas fijas, permitan retirarlas para su debida limpieza.

60

Aunque en el dibujo se han representado las paredes de la caja como formadas por tres cuerpos diferentes, por ejemplo chapa interna, corcho intermedio y madera al exterior, es indudable que sin variar la esencialidad de la misma puede hacerse de dos -chapa-corcho-chapa- o simplemente chapa y corcho o solo plástico.

65

La resistencia no debe ser grande ni de mucho valor, ya que en realidad su función no es exactamente la de calentar el conjunto, sino la de mantener una



70

temperatura adecuada que compense la pérdida de calor desde que sale de la cocina hasta que se consume el último plato, aunque, debemos hacer constar que aquella posibilidad de actuar como auténtico calentador no queda en modo alguno descartada.

75

80

Las ventajas que se derivan de la utilización de este dispositivo son innumerables, ya que permite hacer el servicio completo de la comida correspondiente al almuerzo o cena de una sola vez, juntamente con el correspondiente servicio, sin que ello implique ninguna merma en sus propiedades, si en sus condiciones imprescindibles, antes al contrario todos los platos estarán a punto sea cualquiera el tiempo que se tarde en dar comienzo a la comida o en consumir uno de ellos y sin necesidad de servidor especialmente a su cargo, pues el propio comensal en la mayoría de los casos, podrá ir tomando los sucesivos hasta dar fin a la comida.

85

En relación con la higiene también se obtienen ventajas importantes, pues los platos hacen el total recorrido desde la cocina completamente cerrados, permaneniendo así hasta el momento mismo de su consumo.

90

El dispositivo puede llevar aun una placa con el número de la habitación, nombre del usuario, etc., si por las características del establecimiento en que se utilice resulta necesaria esta medida.

95

Todavía puede dotarse al dispositivo de un interruptor automático que desconecte la entrada de corriente cuando se retira al último plato, pero dada la sencillez que se propone en el mismo y con objeto



de que su coste no resulte elevado, esta dotación no se considera imprescindible.

100

Las modificaciones que puedan ser introducidas en el objeto descrito y que por referirse a la forma, dimensiones, proporciones, clase de material empleado y disposición de las distintas partes, no afecte a la esencialidad característica del invento, se considerarán a todos los efectos como incluidas en el presente modelo de utilidad, sean cualquiera las circunstancias que concurran.

105

N O T A

110

Descrito suficientemente el objeto del modelo se declaran de novedad y propiedad las siguientes:

R e i v i n d i c a c i o n e s

115

1ª.- Dispositivo mantenedor de temperatura para comidas, que se caracteriza por estar constituido por un recipiente de convenientes dimensiones, construido en materia aislante apropiada como por ejemplo plástico cercho o cordhe y madera, revestida interiormente de una fina chapa metálica, cuyo interior se divide en varios compartimientos por medio de unos entrepaños o bandejas, preferiblemente móviles para su debida limpieza y hechas de chapa perforada.

120

2ª.- Dispositivo mantenedor de temperatura para comidas, según la reivindicación anterior, que se caracteriza porque en la parte inferior lleva un pequeño compartimiento, también separado del inmediato superior por chapa perforada, rejilla o similar, en el cual se

125



dispone una resistencia eléctrica de conveniente valor para calentar y mantener a buena temperatura los platos colocados en los entrepaños superiores.

130

3a.- Dispositivo mantenedor de temperatura, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por estar también provisto de su correspondiente puerta y medio de cierre, asidero para el transporte, enchufe para conexión a la red y eventualmente, regulador de encendido o interruptor automático.

135

4a.- " DISPOSITIVO MANTENEDOR DE TEMPERATURA PARA COMIDAS. "

Todo conforme se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara y se ilustra en los dibujos que a la misma se acompañan.

140.

Madrid, 8 de marzo de 1954.

40840-3



FIG. 1

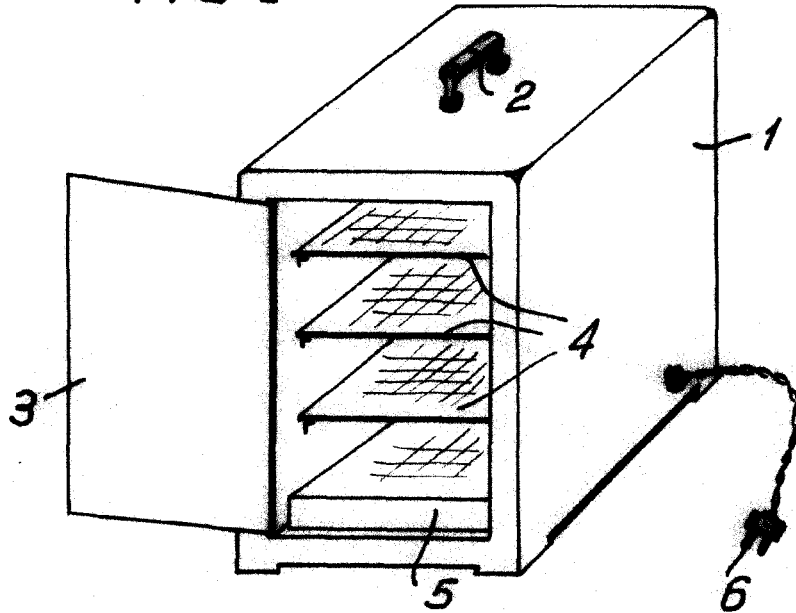
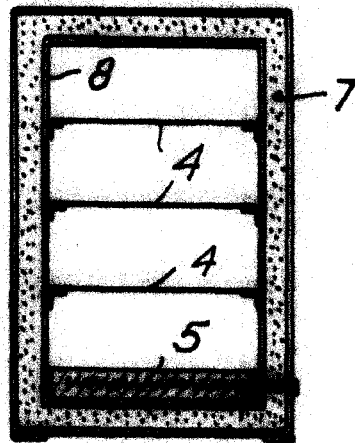


FIG. 2



Madrid, 8 de marzo de 1954.

Escala variable.