



•53863

- 2 -

15

Los hornillos eléctricos no sirven para cocinar paellas por su poca superficie, ya que queman el centro y queda cruda la periferia. Además el calor del hornillo eléctrico tiene grandes pérdidas debido a la disposición de sus elementos, y para obtener el calor necesario para una paella valenciana obligaría a unas dimensiones y un consumo prohibitivos para los hogares.

20

El sistema que propugnamos, llena cumplidamente las tres condiciones señaladas anteriormente y hay que añadir que carece de inercia y las pérdidas son mínimas, todo ello conservando una sencillez de menaje que cualquier ama de casa aprenderá en un minuto.

25

Por todo lo expuesto, no cabe duda que nos encontramos ante un objeto de suma utilidad, de cuyo empleo se deriva una mejora en el menaje de cocina y por ende, el mérito suficiente para alcanzar la protección que para su exclusiva fabricación, venta y explotación en España, Colonias y Protectorado se solicita por medio del presente Modelo.

30

DESCRIPCION.- Las paellas valencianas electrificadas, motivo del presente Modelo, estan esencialmente compuestas por unas paellas planas de uso corriente para este menester, en las cuales se han aplicado sobre el fondo y por la parte exterior, dos resistencias electricas. Unos esparragos roscados, soldados al fondo de las paellas, y unas tuercas, aprietan las resistencias sobre dichos fondos por medio de placas metálicas. Tres pies por paella y tres machos (bornes) para el conexionado completan el sistema.

35

Con el fin de que la descripción general que antecede, pueda ser mas facilmente comprendida, se acompaña una lámina de dibujos en los que se representa un ejemplar de realización de una de estas paellas, con la salvedad de que no debe verse en dichos dibujos ningún aspecto limitativo, debiendo interpretarse en su mas amplio sentido, dada su condicion meramente auxiliar aclaratoria.

40



Los mencionados dibujos representan en su fig. 1 un corte vertical de la paella con la resistencia, los pies, y los bornes con su conexionado, en la fig. 2 una plantilla de las tirillas de mica. En la fig. 3 se ve una ampliacion del circulo - X - de la fig. 2 pero con las resistencias incluidas, y lo mismo ocurre con la fig. 4 que es la ampliacion del circulo - Y -. En la fig. 5 se detalla el conexionado de los bornes y en la fig. 6 se representa el esquema teórico de las dos resistencias.

45

Según el ejemplo de realizacion que los mencionados dibujos representan, las diversas partes que lo componen se hallan señaladas en ellos con las siguientes anotaciones; - A - (figs. 1, 2 y 5) es la paella, - B - los pies de la misma, generalmente en núm. de tres, - E - son los esparragos roscados que se sueldan electricamente al fondo de la paella por la parte exterior, - T - tuerca que aprieta la resistencia contra la paella por medio de la placa metálica, - P - (generalmente de hierro). Las letras - O - marcan unas arandelas de mica o amianto de suficiente espesor, sobreponiendo las que hagan falta, en los esparragos - E - para que impidan que las tirillas - M y N - se toquen y queden fijas en su sitio sin riesgo de cortocircuitos, - OH - son los bornes o machos de conexion, - F - la proteccion de los anteriores.

50

55

60

En la fig. 1 - R - marca las resistencias, constituidas por las tirillas - M y N - sobre las cuales se han bobinado las resistencias de cinta como indicaremos posteriormente. El orden de montaje es el siguiente; sobre el fondo de la paella y por su parte exterior se coloca una capa de mica o micanita, las tirillas - M y N - con sus resistencias bobinadas, otra capa de mica o micanita que al igual que la primera, cubre todo el fondo, despues una o dos capas de amianto destinadas a impedir el paso (en lo posible) del calor, y por fin, la placa metálica - P -.

65

70

La letra - S - (fig. 5) marca unas piezas especiales que se



75 sueldan al lateral de la paella, y que con su esparrago - E - y tuerca sostienen una tira de hierro, que lleva los 3 bornes o machos de las conexiones convenientemente aislados de la masa.

75 Las resistencias - R - son de cinta con preferencia al hilo por su mayor adaptabilidad y firmeza, y estan compuestas realmente de dos resistencias - K y L - (figs. 3, 4 y 6) una de mayor wataje que la otra. Los cuatro cabos se reuniran en - O - pasaran de sus tirillas a sus genelas sin romper en la cinta, y al final, las resistencias de mayor wataje se reuniran en - 2 - y las de menor wataje en - 1 - con arreglo al esquema teórico de la fig. 6. Las lineas de trazos representan que las cintas pasan por detrás de las tirillas.

80 Es conveniente que las tirillas - M y N - sean de igual superficie, al objeto de que las partes de resistencia que se bobinen en unas y en otras, sean de igual longitud, y por tanto el módulo de calefaccion por cm^2 sea el mismo, con lo que obtendremos la uniformidad de la condicion tercera del principio de la presente Memoria.

85 Esta condicion obliga a que las resistencias tengan la misma longitud, y por ello es posible encontrar en la practica ciertas dificultades en la eleccion de las cintas adecuadas, pero se puede recurrir a los hilos (con mayor variedad de medidas y facilidad de trefilar) y laminarlos despues, solucion que corrientemente se practica en la industria.

90 El valor en waticos de las dos resistencias de cinta, estarán en proporcion de 1 a 1,62 con lo cual dispondremos de 4 valores perfectamente escalonados con módulo 1,62 siendo su conexionado el que sigue: Muy débil, con las dos resistencias en serie, débil solo la menor, medio solo la mayor y fuerte las dos resistencias - K y L - en paralelo.

95 EMPLEO.- Es sumamente sencillo pues solo es necesario enchufar la paella, seguir el orden de coccion de los alimentos que aconseja la practica, y aumentar el calor o disminuirlo por medio del conexionado



con arreglo al párrafo anterior.

Son variables las circunstancias de tamaños, materiales, formas accesorias y cualquier otro detalle secundario que no sea capaz de alterar y modificar los fundamentos básicos que lo caracterizan, los cuales se exponen en la siguiente,

105

NOTA

Los puntos no conocidos ni practicados en España sobre los que se desea hacer recaer las reivindicaciones del presente Modelo de Utilidad, son:

110

1ª.- Paellas valencianas electrificadas, caracterizadas por estar constituidas por una paella plana, de las destinadas a condimentar este clásico plato regional, en la cual y en su fondo por la parte exterior, se han colocado dos resistencias eléctricas convenientemente aisladas y entrelazadas, firmemente apretadas contra la paella por medio de una placa metálica sujeta por esparragos roscados y sus tuercas, soldados a la base de la paella, con lo que la transmisión del calor se verifica sin pérdidas y casi sin inercia. Tres pies aíslan la paella del suelo y evitan pérdidas de calor.

115

120

2ª.- Paellas valencianas electrificadas, de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizadas por tener las dos resistencias bobinadas sobre dos pares gemelos de tirillas de mica, que tienen la condición de ser, (las cuatro), de la misma superficie, lo que permite bobinar en cada una de ellas la misma cantidad de cinta, y por tanto, conservar la misma densidad de calor en toda la superficie calefactora. En cada tirilla se bobinan dos resistencias, una al lado de la otra y por espiras alternativas, lo que obliga a empezar y terminar al mismo tiempo. El paso de la cinta de resistencia de una tirilla a su gemela, se hace sin romper aquella, y al empezar y terminar, se conectan los cabos de tal manera, que queden 3 polos y 2 resistencias independientes.

125



130

3^a.- Paellas valencianas electrificadas, caracterizadas como consecuencia de las reivindicaciones anteriores, por tener 4 graduaciones de calor normalizadas, es decir, perfectamente escalonadas según el módulo 1,62 módulo único que permite esta combinación. Se obtiene el calor mas bajo, conectando las dos resistencias en serie; el siguiente enchufando solo la resistencia de menor wataje; el que sigue con la resistencia mayor sola, y el calor mas fuerte, conectando las dos resistencias en paralelo.

135

4^a.- "PAELLAS VALENCIANAS ELECTRIFICADAS", de conformidad en un todo en lo esencial a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

140

Esta Memoria consta de SEIS hojas mecanografiadas por una sola cara, a doble espacio en 141 líneas.

Valencia 16 de Abril de 1956.

La Solicitante.

José María Martínez

53863

Escala Variable



53863

Fig. 1

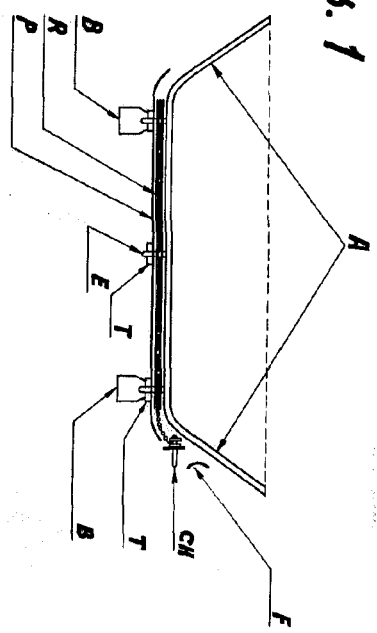


Fig. 5

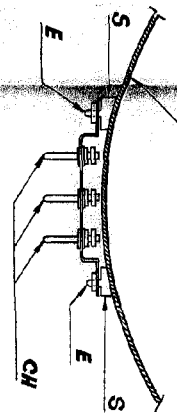


Fig. 3

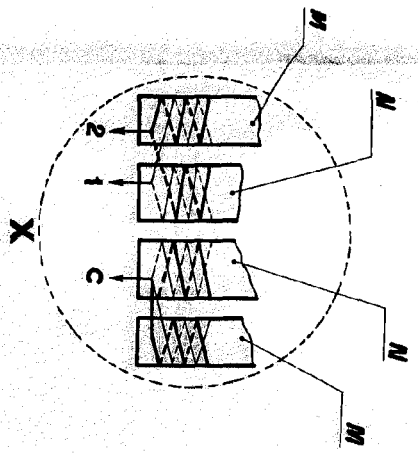


Fig. 6

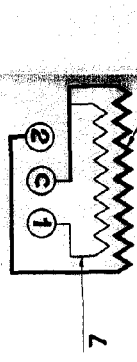


Fig. 2

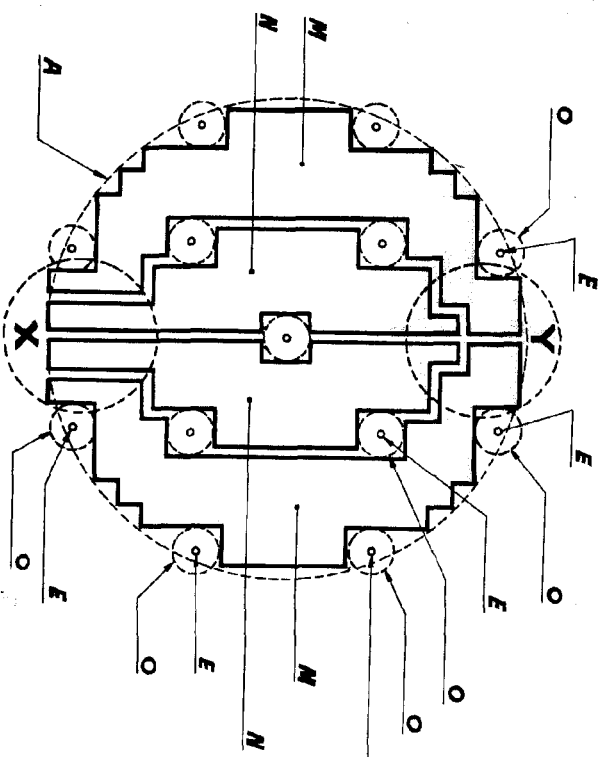
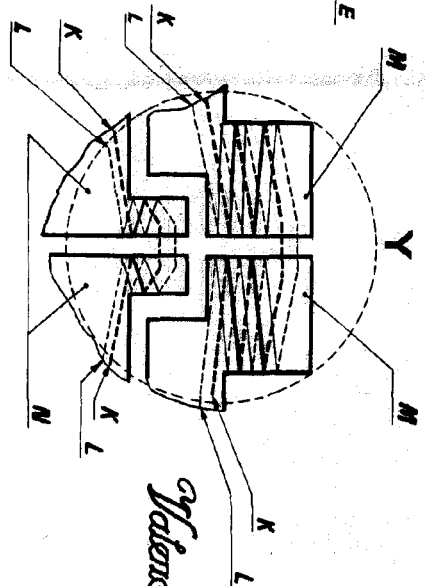


Fig. 4



Valencia, 16 abril de 1956
Josefa Martínez