

58520

MEMORIA DESCRIPTIVA

para un

MODELO DE UTILIDAD

por veinte años

para todo el territorio español, sus colonias  
y protectorado,

por:

"LAVADORA DE PLATOS".

a favor de:

UNIONES COMERCIALES, S.L. UNICOM.

de nacionalidad española

establecida en:

MADRID, c/ San Juan de la Cruz num.7.

-----



El presente Modelo de Utilidad se refiere a una lavadora de platos.

5. Sabido es que la disenteria amebiana, la fiebre tifoidea las infecciones estreptocólicas y las enfermedades de la piel constituyen un peligro permanente en todos los países del mundo; consecuencia de ello es que las autoridades sanitarias estén en guardia permanente contra las terribles epidemias que pueden desarrollarse fácilmente a causa de dichas enfermedades, lo que ha provocado en multitud de países una serie de disposiciones dictadas para prevenir aquellas.

10. Si se tiene presente que todas estas enfermedades pueden ser fácilmente propagada por infección, a causa de cubiertos lavados en condiciones deficientes, nos explicaremos porque las autoridades sanitarias se esfuerzan por obtener la completa esterilización de platos, vasos y cubiertos en aquellos lugares públicos tales como bares, clubs, restaurantes, hoteles, etc., en que hay personas de todas clases.

15. Como puede somprenderse el medio más sencillo de conseguir el fin apetido es la esterilización de los utensilios lo que pueden realizarse, fácilmente, por inmersión de aquellos en agua muy caliente (mínimum 82°C ) por un periodo de un minuto.

20. Sin embargo, a causa de la imposibilidad física de manejar cubiertos, cuando se requieren una temperatura tan elevada, se ha estudiado y fabricado, con buen éxito, artefactos para lavar platos, vasos y cubiertos, con el fin de que los citados establecimientos públicos, puedan cumplir con las normas sanitarias de higiene, recomendadas tan insistentemente en forma segura a la par que económica.

30. Para comprender mejor la importancia que reviste la

temperatura del agua en un proceso de esterilización, es preferible comparar los datos que se aportan de los que se desprenden de que la temperatura ha de ser, como mínimo de 82° C.:

35.

a 200° F (92° C) la esterilización es instantánea

a 180 ° F (82° C) la esterilización se cumple en tres segundos.

40.

a 160° F (71° C) la esterilización se cumple en quince segundos.

a 145° F (62° C) la esterilización se cumple en treinta minutos.

45.

Los establecimiento que, por regla general, no necesitan un equipo pesado y costoso, con la lavadora objeto del presente invento pueden disponer de un medio sencillo, pero sumamente eficaz y seguro, de muy fácil manejo. Esta seguridad debe considerarse bajo dos puntos de vista, es decir seguridad de operación y seguridad en los resultados.

50.

La seguridad de operación se ha conseguido eliminando o protegiendo debidamente todas las partes en movimiento y, además, dotando el artefacto de los controles necesarios para evitar cualquier clase de contratiempos o accidentes.

55.

La seguridad en los resultados se obtiene mediante los dispositivos que mantiene la temperatura del agua dentro de los límites previstos para obtener una esterilización eficiente.

60.

La lavadora de platos está constituida por tres compartimentos, cuyo marco y respaldo son de acero inoxidable, estando aislados exteriormente con lana de vidrio. El primer compartimento lleva acoplado un grifo con manguera para el rociado de los utensilios, controlandose el paso del agua caliente mediante la válvula de pie; el segundo compartimento tiene un orificio de comunicación con el anterior



65. para el paso de agua y lleva acoplada en su interior una bomba accionada por un motor electrico, originando aquella una circulación enérgica del agua; el tercer compartimento, al igual que los otros dos, está dotado en su base de un desaguadero, asi como de medios para suspensión y acoplamiento de los canastos metálicos con asas, portadores de los utensilios, llevando respectivamente, tubos para control de la altura del agua y termostatos y termómetros de cuadrante para medición de la temperatura del agua que ha de ser, en todo caso, de un mínimo de 82° C., yendo calentada por cualquier medio.

75. Para mayor comprensión del invento, se acompaña un dibujo en el que a titulo ilustrativo pero no limitativo la Fig. I representa con 1 la lavadora, siendo 2, 3 y 4 los correspondientes compartimentos, 5 es el grifo, 6 la manguera acoplada al mismo, 7 la alcachofa pulverizadora, 8 la válvula de pié, 9 el orificio de comunicación, 10 la bomba de agua, 11, 12 y 13 son los desaguaderos, 14, 15 son los medios de suspensión de los canastos 16 que tiene en su parte superior los asideros 17, siendo 18 los tubos de control del volumen de agua, 19 los termostatos y 20 los termómetros.

85. La primera operación a efectuar es el encendido del gas o termocalentador, procediendose en el primer compartimento a un rociado del agua caliente sobre los utensilios, sumergiendose después los utensilios en el agua caliente del segundo compartimento y, acto seguido, se realiza un enjuague de los utensilios en el tercer compartimento, colocandose sobre una repisa en la que, debido al calor absorbido a su paso por el agua caliente, se secan rápidamente.

90. Todas estas operaciones se efectuan sin necesidad de que el operador tenga que introducir sus manos en el agua,



95. caliente, lo quemsoportaría. Ello se consigue al colocar los utensilios en los canastos met'alicos cuyas asas e manijas estando en su parte superior, evitan el contacto del agua. Una operación sucederá a la otra, previo transporte de los canastos respectivos de un compartimento a otro.

100. Lo descrito será susceptible de modificación en todo lo que no afecta a la esencialidad de lo que se protege en la siguiente

N O T A

105. Se reivindicán los puntos siguientes:

110. 1º.- Una lavadora de platos que se caracteriza por estar constituida a base de tres compartimentos, cuyo marco y respaldo son de acero inoxidable, estando aislados exteriormente con lana de vidrio. El primer compartimento lleva acoplado un grifo con manguera para el rociado de los utensilios, controlandose el paso del agua caliente mediante la válvula de pié; el segundo compartimento tiene un orificio de comunicación con el anterior para el paso de agua y lleva acoplada en su interior una bomba accionada por un motor electrico, originando aquella una circulación enérgica del agua; el tercer compartimento, al igual que los otros dos, está dotado en su base de un desagadero, así como de medios para suspensión y acoplamiento de los canastos metálicos con asas, portadores de los utensilios, llevando respectivamente, tubos para control de la altura del agua y termostatos y termómetros de cuadrante para medición de la temperatura del agua que ha de ser, en todo caso, de un mínimo de 82º C., yendo calentada por cualquier medio.

- 9 FEB



125.

2.- "UNA LAVADORA DE PLATOS".

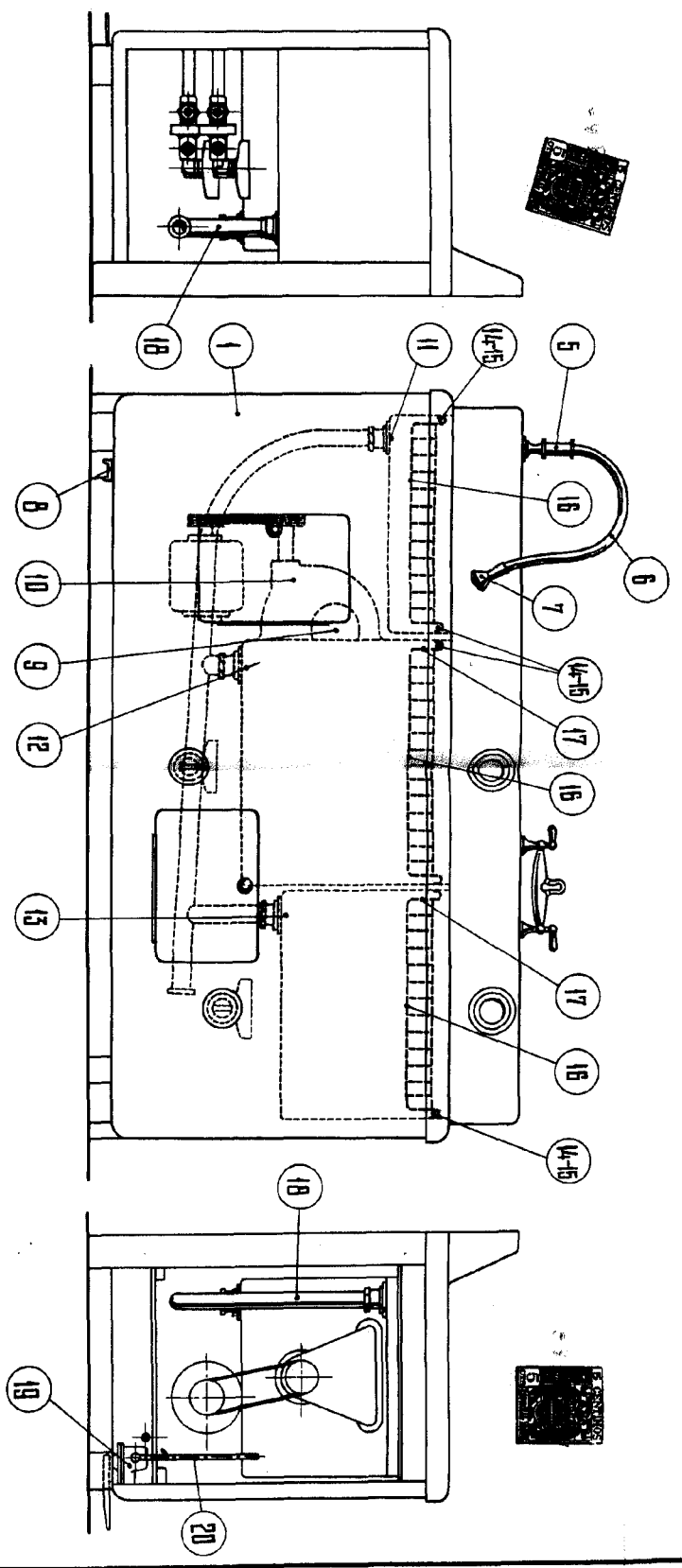
Todo ello segun se describe y reivindica en la presente memoria, ilustrada por un dibujo que a la misma se acompaña.

129.

Madrid, a

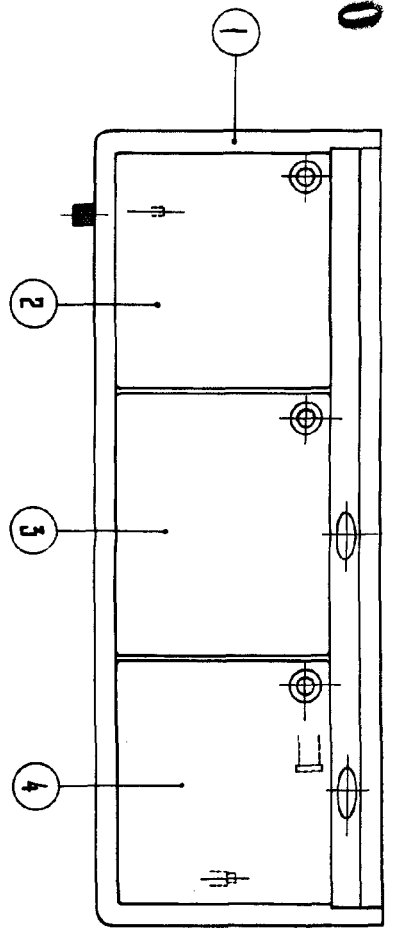
9 FEB 1957

. 58520



• 58520

• 58520



Escala variable.

Industria, 9 Ave. Pinaros, d. l. 057.  
*[Handwritten Signature]*