

• 60650

- 2 -



suficientes para que les sea otorgado a sus titulares el privilegio de exclusividad que se recaba mediante el presente expediente.

10 La paella valenciana, consiste como todos sabemos, en una paella de poco fondo y gran diámetro, que desde tiempo inmemorial se viene utilizando como parte del menaje de la cocina española, y que ha dado nacimiento a uno de los platos típicos españoles de más fama mundial, 15 esto es el arroz en paella.

 Este conocido plato español, precisa de un cuidado especial, en lo que se refiere al fuego y sabido es que de no guisarse en unas condiciones adecuadas, pierde todas sus características y, con los mismos ingredientes, 20 se echa a perder la paella. Precisamente por ello, no ha dado resultado este plato más que cuando se ha guisado con leña, por la facilidad de ir distribuyendo el fuego, separándolo o agrupándolo en donde más falta hace, y en cambio, su cocinado con gas, carbón, etc, no ha 25 dado nunca los resultados apetecidos. Por consiguiente, de todo ello hemos de sacar forzosamente la conclusión de que la forma de calefacción que se aplica a la paella es la que determina que el arroz se obtenga en su punto de cocción requerido, y que es necesario que esta calefacción pueda controlarse. 30

 Estas condiciones que hemos establecido como necesarias para el cocinado de la paella, han constituido un claro impedimento para que la clásica paella valenciana pasara a figurar como un utensilio más del menaje de



• 60650 - 3 -

35 la moderna cocina, ya que el guisado con leña constituye una forma sucia de cocinar, que anda reñida con las características que imperan en la cocina moderna, por lo cual este popular plato ha quedado proscrito y desterrado, siendo suprimido por no haber habido un utensilio

40 que siendo eficazmente útil para su preparación, fuera lo limpio y adecuado para encajar dentro del menaje moderno.

Considerando todas las razones que dejamos expuestas, los titulares de este registro, han concebido el

45 modelo de paella valenciana eléctrica que presentan para su registro, que ofrece las siguientes cualidades:

- Características de cabida idénticas a las paellas normales.
- Cocción rápida y perfectamente uniforme en toda

50 la superficie de la paella.

- Perfecto control del calor.
- Presentación impecable.
- Fácil equilibrado del utensilio.

Estas cualidades son altamente interesantes,

55 porque a nuestra paella valenciana eléctrica, se la puede disponer en sólo segundos, pues basta conectarla a la red eléctrica general, e inmediatamente su dispositivo calefactor actúa sobre la paella, bien en su totalidad o sólo en parte, según convenga, y merced a los pies estabilizadores controlables que dispone, puede ser rápida-

60 mente equilibrada al objeto de que el caldo del guiso, se reparta por igual.

Finalmente dispone de una cámara interior en



• 60650

- 4 -

65 donde el calor se concentra y ataca por igual a toda la paella asegurando una cocción uniforme que favorece su cocinado en un plazo muy corto, abreviando el tiempo que normalmente se ha empleado siempre en la confección de este plato.

70 Por último, la constitución de este nuevo utensilio de cocina, no impide en absoluto su perfecta limpieza, puesto que el dispositivo eléctrico calefactor, queda debidamente aislado y no supone un obstáculo para que sea limpiado con el esmero debido.

75 Nuestra paella valenciana eléctrica, se halla integrada por una paella de diseñado corriente, es decir, de poco fondo en relación con su diámetro, la cual se halla acoplada sobre el borde superior de un recipiente cilíndrico, el cual dispone de unas asas laterales para su fácil manejo.

80 En el interior del recipiente o carcasa metálica, existe el dispositivo calefactor eléctrico, integrado por una lámina de material refractario, en el que van acopladas unas resistencias eléctricas formando dos circuitos, uno que podemos llamar exterior cuyo calor irradia directamente sobre la zona circular extrema de la
85 paella que está situada encima, y otro circuito que podemos calificar como central, cuyo calor irradia sobre la zona central de la paella. Estos dos circuitos son controlables desde el exterior del recipiente o carcasa
90 metálica, en donde van dispuestos los mandos o conmutadores al efecto.



• 60650

- 5 -

95 Este dispositivo calefactor, se halla inmediatamente debajo de la paella y aplicado virtualmente contra la parte inferior del fondo de aquella, y se halla sostenido por unos soportes que van solidariamente unidos a la pared interna de la carcasa.

100 Ya en la parte externa de la paella valenciana eléctrica, van dispuestos además de los conmutadores eléctricos y de las asas a que nos hemos referido anteriormente, los dos bornes para la conexión del enchufe de la red general, y por último, unos pies estabilizadores en su parte inferior, integrados por un tornillo con una cabeza redondeada que arrosca en la carcasa, y que permiten el fácil equilibrado de la paella en la correcta posición horizontal que debe adoptar.

105 Para mejor comprensión de la descripción general que antecede, se ha creído conveniente acompañar una hoja de dibujos, en la que se ofrece un caso práctico de realización de esta nueva paella valenciana eléctrica, bien entendido que por tener estos dibujos el mero carácter de ejemplo, no podrán en ningún caso constituir una limitación del objeto de este registro, sino que deberán ser considerados en su más amplio sentido.

115 Los referidos dibujos constan de la figura 1ª, que nos muestra una vista en perspectiva del nuevo utensilio, siendo la figura 2ª una sección vertical del mismo, y la figura 3ª una vista en planta superior.

Refiriéndonos a las figuras del plano adjunto,

21 JUN



• 60650

- 6 -

120 hemos señalado con acotaciones las diversas partes de este nuevo utensilio, y así vemos que hemos señalado con -1- a la paella o recipiente destinado a contener el arroz, cuyo reborde -2-, se halla apoyado en el borde superior -3- del recipiente o carcasa cilíndrica -4-.

125 Inmediatamente debajo de la paella y aplicado contra el fondo, vemos al dispositivo calefactor eléctrico -6-, apoyado en unos soportes -5- unidos a la pared interna de la carcasa -5-.

130 Como ya hemos dicho, este dispositivo calefactor -6-, está integrado por una lámina de material refractario con unas resistencias eléctricas acopladas,

135 Ya en la parte exterior, (véase figura 3ª), la carcasa -4- ofrece los bornes -7- para la conexión eléctrica a la red general, y los conmutadores o llaves -8-, con los cuales puede controlarse a voluntad el empleo de todas las resistencias o sólo de una parte, según convenga al mejor empleo del calor para el perfecto cocinado de la paella. Asimismo dispone nuestro utensilio de unas asas -9- para su traslado y manejo, de material aislante para que su asido no suponga riesgo.

140 Por último hemos designado con -10- a los pies estabilizadores que, dispuestos en la parte inferior del utensilio, permiten su perfecto equilibrado aun cuando sea irregular la superficie en que se apoye.

145 Como hemos destacado en el transcurso de esta

21 JUN



• 60650

- 7 -

150

descripción, la cámara que se crea en el interior del recipiente o carcasa -4-, y a la que hemos designado con el número -11-, tiene una gran importancia porque garantiza que el calor llega con intensidad uniforme a toda la superficie de la paella, como se aprecia perfectamente en la figura 2ª de los planos.

155

Suficientemente descrita la naturaleza y características de esta nueva paella valenciana eléctrica, sólo nos resta manifestar que podrá ser fabricada en variedad de materiales, tamaños y formas, y en su objeto se podrán introducir aquellas variaciones de detalle que la práctica aconseje, las cuales se considerarán incluidas en el presente registro, siempre y cuando no supongan alteración de su esencialidad, la cual queda reflejada en la siguiente

160

N O T A
=====

165

Los puntos nuevos y de propia invención que se reivindican en el presente Modelo de Utilidad, son:

170

1ª.-Paella valenciana eléctrica, caracterizada por estar integrada por una paella valenciana que desprovista de asas, se halla acoplada perfectamente sobre el borde superior de un recipiente o carcasa metálica cilíndrica, quedando en su interior una cavidad herméticamente cerrada.



21 J

• 60650

- 8 -

175

2ª.-Paella valenciana eléctrica, caracterizada porque en la cavidad de la precedente reivindicación, hay unos pies o soportes unidos a la pared interna de la carcasa metálica, sobre los cuales está apoyado el dispositivo calefactor eléctrico, integrado por una lámina de material refractario con resistencias eléctricas, y cuyo dispositivo calefactor, se halla inmediatamente debajo de la paella y aplicado como su fondo.

180

185

3ª.-Paella valenciana eléctrica, caracterizada porque en la cara exterior de la pared de la carcasa o recipiente de la primera reivindicación, lleva dispuestos los bornes de conexión a la red general, los conmutadores para la conexión total o parcial de las resistencias del dispositivo calefactor, y las asas para el manejo del utensilio, llevando en la parte inferior del mismo, unos pies estabilizadores regulables para equilibrado de su horizontalidad. Y

190

4ª.- "PAELLA VALENCIANA ELECTRICA", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta memoria consta de OCHO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 194 líneas.

Valencia, 4 de Junio 1957

Por autorización de los interesados.

E. E. LOPEZ
[Handwritten signature]



6065210

fig. 1

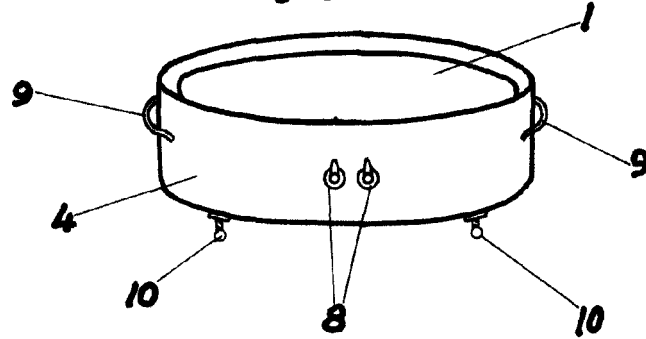


fig. 2

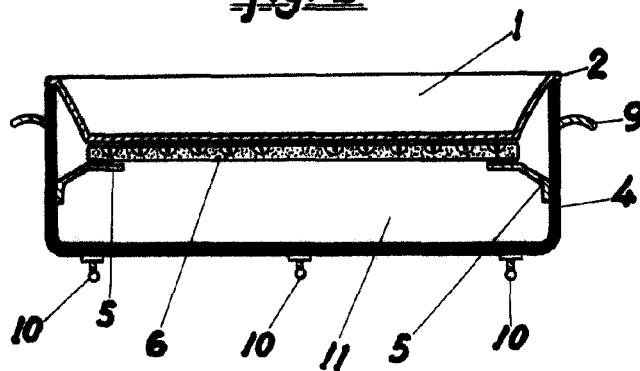
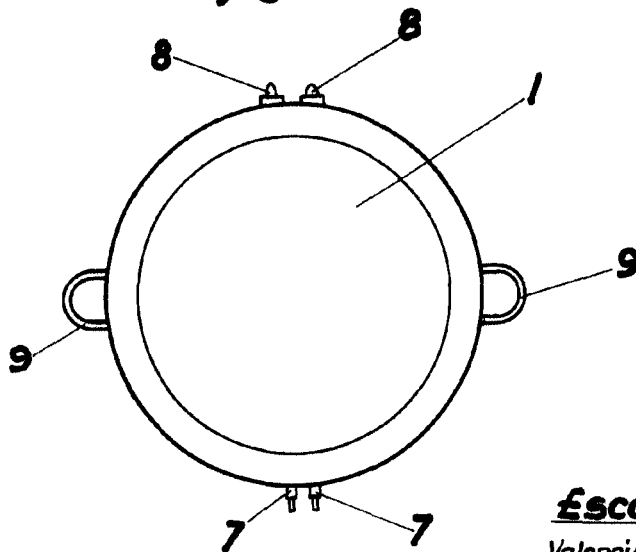


fig. 3.



Escala Variable

Valencia Junio 1957

P.A.