

•64498



MEMORIA DESCRIPTIVA
de un
MODELO DE UTILIDAD
por:

UN APARATO PARA LA PREPARACION DE BOCADILLOS CALIENTES

Cuyo registro se solicita por VEINTE AÑOS, para España y sus Posesiones a nombre y favor de D. Adrian Sierra Arija, de nacionalidad española, residente en Madrid, calle de San Vicente, 16.-

5 En la agitada vida moderna, cada vez va tomando más incremento la costumbre de improvisar refrigerios sobre la marcha, ya que, aparte de la difundida costumbre de siempre de merendar, son muchas las gentes que, por imperativos de trabajo, se ven precisadas a sustituir las comidas o almuerzos normales por uno o varios bocadillos tomados al paso en cualquier establecimiento.

10 Esta costumbre, y necesidad en gran parte de los casos, es causa de que se tienda a concebir máquinas o aparatos que preparen los "sandwiches" o bocadillos, además de con suma rapidez, en perfectas condiciones de comodidad y de higiene, ofreciéndoles incluso con el calor suficiente para hacerles más gratos al paladar, como sucede con los bocadillos de salchichas vulgarmente denominados "perros calientes".
15

• 64498²²



20

El presente modelo de utilidad está referido a un aparato o preparador de bocadillos calientes que, en virtud de su ingeniosa concepción y especiales características, permite confeccionar bocadillos de este tipo o estilo con la mayor prontitud y en las más exigentes condiciones, por lo que su empleo, de gran practicidad, resulta indicadísimo en bares, cafeterías, restaurantes rápidos y establecimientos análogos.

25

Esencialmente, el aparato preparador de bocadillos que nos ocupa comprende un depósito para la contención de los productos sometidos a calentamiento, cuyo depósito descansa sobre una placa con foco calorífico eléctrico que, a su vez, está apoyada en un chasis dotado en su interior de todas las conexiones precisas para el suministro y distribución de energía, habiéndose dispuesto una carcasa en cuya superficie superior van establecidos unos calentadores-cortadores de pan provistos de cuchillas y de resistencias interiores y una serie de pilotos y conmutadores en exacta correspondencia con el número de calentadores-cortadores dispuestos.

30

35

40

45

El depósito contenedor de los alimentos a calentar, preferentemente salchichas, está constituido por un cuerpo cilíndrico y transparente, abierto en sus bases, provisto de una tapa en su parte superior y que por la inferior se introduce en un recipiente dotado de una entalladura que sirve de límite a esta introducción o asentamiento y lleno de agua hasta dicha entalladura, habiéndose establecido en el interior del depósito transparente, y en la zona ya cercana al recipiente que le aloja, una rejilla para sustentar las salchichas o productos que ha de contener y descansando el conjunto depósi-

64498 22



to-recipiente sobre una placa eléctrica con su correspondiente toma de corriente que se apoya en el chasis de conexiones.

50

Los dispositivos calentadores-cortadores de pan consisten en unos cuerpos prismáticos, a manera de pivotes o pequeñas columnas, que están provistos de sus correspondientes tomas de corriente y que llevan en su interior unos barros o cilindros dotados de resistencias, en su parte inferior unos tapones roscados que sujetan a estos cilindros en sus alojamientos y en la superior unas cuchillas constituidas por dos planos o filos cruzados y dispuestos en pirámide.

55

60

La carcasa está constituida por un cajeadado que sirve de cubierta al chasis de conexiones, a la placa con foco calorífico y al recipiente de agua que en ella descansa y de la que, por consiguiente, emergen solamente el depósito y los calentadores-cortadores de pan, el primero a través de un taladro practicado en dicha carcasa y los segundos dispuestos en número variable, sólidamente fijados y a tresbolillo sobre su superficie superior, en la que asimismo van establecidos una luz piloto y un conmutador por cada calentador para permitir la funcionalidad conjunta o independiente de todos o cada uno de los repetidos calentadores.

65

70

Para mejor comprensión de cuanto expuesto queda, y únicamente a título de ejemplo, el adjunto gráfico ilustra una forma de realización práctica.

75

La fig. 1ª es una vista exterior del depósito de alimentos, constituido como se ve por el cuerpo cilíndrico y transparente (1) con la tapa (2), la rejilla (3) e introducido en el recipiente (4) contenedor de agua que descansa sobre la placa eléctrica (5).

La fig. 2ª es un detalle de uno de los elemen-



64498²

80 tos o dispositivos calentadores y cortadores de pan. Se
observa el cuerpo (6) provisto en su parte inferior del
tapón roscado (7) para mantener alojado en su interior
al cilindro de resistencia (8), de la toma de corriente
(9) y del remate terminado en las cuchillas (10) cruza-
85 das a manera de pirámide.

Aunque estos elementos aparecen en los dibujos
conformados en prisma cuadrado, pueden igualmente adop-
tar forma cilíndrica e incluso cónica, sin alterar por
ello la esencialidad del modelo ni mucho menos su funcio-
90 nalidad.

La fig. 3ª representa un alzado o vista en con-
junto del aparato. Vemos el depósito (1) con su tapa (2)
descansando sobre la placa eléctrica (5), los calentado-
res (6) con sus cuchillas cortadoras (10), la carcasa (11)
95 y el chasis de conexiones (12).

Por último, la fig. 4ª nos muestra al mismo apa-
rato en planta, permitiendo apreciar el depósito (1) con
su tapa (2), la disposición en tresbolillo de los calen-
tadores (6) con sus elementos cortadores (10) y los pilo-
100 tos (13) con sus conmutadores (14) establecidos asimismo
en la superficie de la carcasa (11).

De lo dicho, complementado con la observación
de los dibujos, fácilmente se desprende la funcionalidad
del aparato:

105 Conectado y en marcha, y por medio del foco
calorífico contenido en la placa eléctrica (5), el agua
del recipiente (4) adquiere calor sin llegar a hervir y,
manteniéndose a una temperatura constante, produce vapor
que, pasando a través de la rejilla (3), mantiene bien
110 calientes los productos introducidos en el depósito y sos-
tenidos por dicha rejilla (3).



•64498

115 Mientras las salchichas o el producto de que se trate se mantienen de esta forma, se conecta uno o varios de los calentadores (6) y se introducen en ellos a presión las piezas de pan que se deseen preparar, las cuales son previa y adecuadamente troceadas por las cuchillas (10). Cuando pan y producto han alcanzado la temperatura deseada, no hay sino que extraerlos de sus respectivos emplazamientos para preparar el bocadillo en la
120 debida forma.

Lo dicho es fiel reflejo de la invención, debiendo considerarse en sentido amplio, nunca en forma limitativa, reservándose el peticionario cuantos derechos le confiere la vigente Ley de Propiedad Industrial y siendo
125 indiferentes las condiciones en que el modelo se construya en cuanto a tamaños, colores, formas, proporciones y materiales empleados, siempre y cuando no se alteren ni modifiquen las características sustanciales que le definen, tipifican y reivindicán.

130 REIVINDICACIONES

Se reivindicán a nombre y favor de D. Adrian Sierra Arija, de nacionalidad española, los términos siguientes:

135 1º.- Un aparato para la preparación de bocadillos calientes, caracterizado por comprender un depósito para la contención de los productos sometidos a calentamiento, cuyo depósito descansa sobre una placa con foco calorífico eléctrico que, a su vez, está apoyada en un chasis que contiene las conexiones para suministro
140 y distribución de energía, habiéndose dispuesto una carcasa en cuya superficie superior van sólidamente esta-

• 64498 22



145

blecidos unos calentadores-cortadores de pan provistos de cuchillas y resistencias interiores y una serie de pilotos y conmutadores en correspondencia con el número de calentadores-cortadores dispuestos.

150

2º.- Un aparato, según la reivindicado en el punto primero, caracterizado porque el depósito contenedor de los alimentos a calentar está constituido por un cuerpo cilíndrico, transparente y abierto por sus bases, provisto de una tapa en su parte superior y que por la inferior se introduce en un recipiente dotado de una entalladura que limita esta introducción o asentamiento y que está lleno de agua hasta dicha entalladura, habiéndose establecido en el interior del depósito, y en la zona ya cercana al recipiente que le aloja, una rejilla para sustentación de los productos que ha de contener y descansando el conjunto depósito-recipiente sobre una placa eléctrica con su correspondiente toma de corriente que apoya en el chasis de conexiones.

155

160

3º.- Un aparato, según lo reivindicado en el punto primero, caracterizado porque los dispositivos calentadores-cortadores de pan consisten en unos cuerpos prismáticos, a manera de pivotes o pequeñas columnas, que están provistos de sus correspondientes tomas de corriente y llevan en su interior unos barroos o cilindros dotados de resistencias, en su parte inferior unos tapones roscados que sujetan a estos cilindros en sus alojamientos y en la superior unas cuchillas constituidas por dos planos o filos cruzados y dispuestos en pirámide.

165

170

4º.- Un aparato, según lo reivindicado en el punto primero, caracterizado porque la carcasa se constituye por un cajeadado que sirve de cubierta al chasis de conexiones, a la placa con foco calorífico y al recipien-



• 64498

175

te de agua que en ella descansa y de cuya carcasa, por consiguiente, emergen solamente el depósito y los calentadores-cortadores de pan, el primero a través de un taladro practicado en dicha carcasa y los segundos sólidamente fijos, en número variable y dispuestos a tresbolillo sobre su superficie superior, en la que asimismo van establecidos una luz piloto y un conmutador por cada calentador que se disponga.

180

5º.- UN APARATO PARA LA PREPARACION DE BOCADILLOS CALIENTES.

185

Todo conforme queda descrito en la Presente Memoria, que consta de SIETE HOJAS mecanografiadas por una sola cara, foliadas y dibujos anexos.

Madrid, 22 de febrero de 1958.

Carlo Juncos

22



FIG. 1

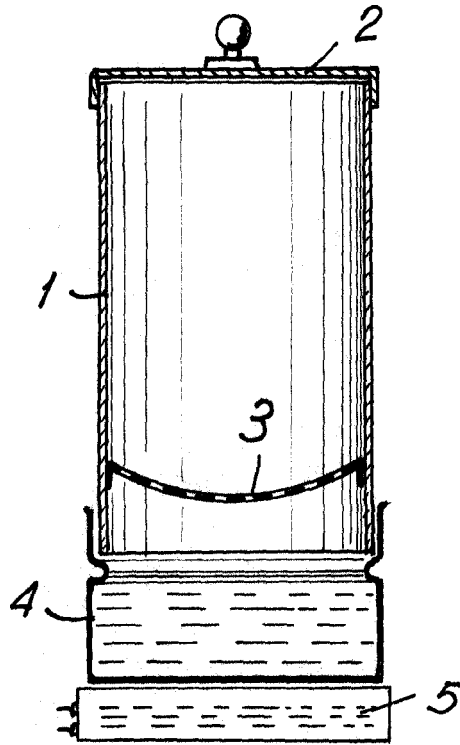


FIG. 2

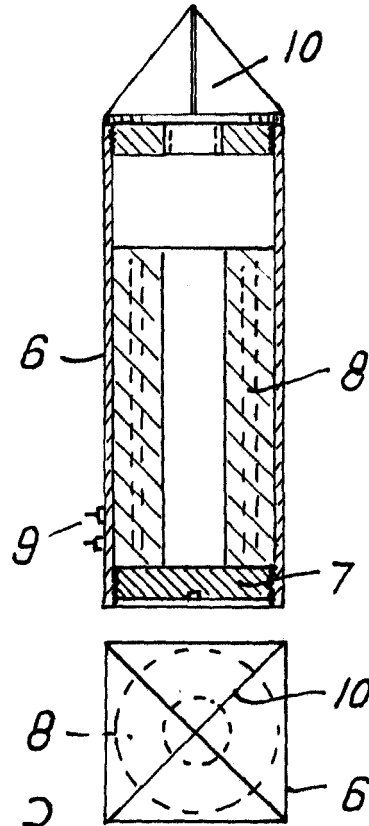


FIG. 3

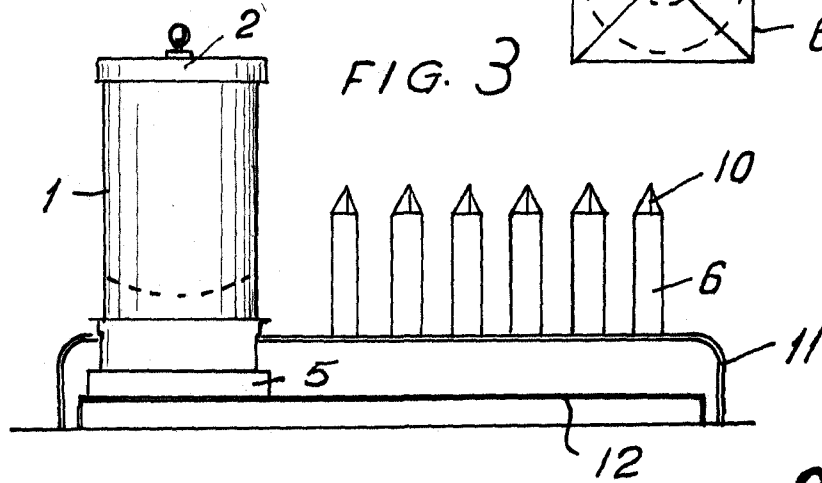
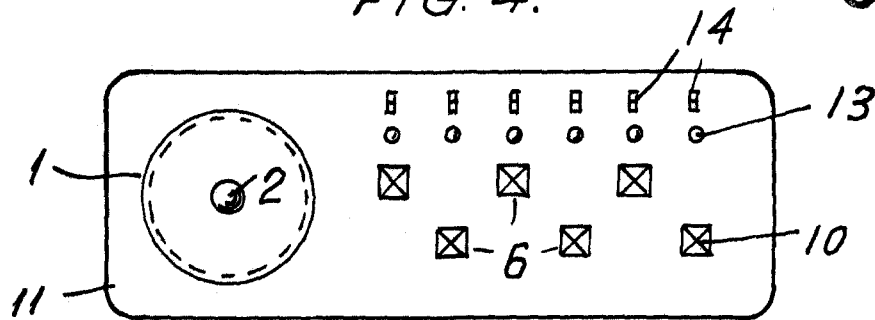


FIG. 4.



•64498

Madrid. 22 FEB. 1958

Carlo J. Sierra Arija

Escala variable.