



10

que la cocción y tratamiento térmico de los alimentos se efectúa más bien por fuego indirecto. Pues bien, dentro de este principio general, el solicitante ha ideado un sencillo dispositivo que aumenta considerablemente las posibilidades culinarias de esta cacerola, a la vez que elimina ciertos importantes inconvenientes observados en las de tipo corriente.

15

El dispositivo consiste en esencia en una especie de bandeja o batea colgante de fondo continuo, plano y horizontal, o de cualquier otra forma, curva o no, que forma un receptáculo suplementario al disponerse ajustado en la chimenea central de la cacerola, pero con sus paredes perimetrales separadas de las paredes internas de la cacerola, al objeto de no privar al departamento inferior del paso del calor reflejado por la tapa a la vez que para permitir la circulación de gases y calor de un departamento a otro. Esta bandeja o batea es desmontable y utilizable a voluntad en la cacerola, para lo cual posee unas asas.

20

25

Con el empleo de esta bandeja o batea supletoria es posible cocinar dos clases de alimentos: uno situado en la batea y otro en el fondo de la olla.

30

Otra importante ventaja del dispositivo objeto del invento consiste en que en algunas clases de alimentos, tal como por ejemplo los canelones, evita que, como ocurre frecuentemente con las cacerolas corrientes, se quemem por la parte inferior. Con nuestro dispositivo esto no sucede ya que, aunque recibe calor suficiente por la parte inferior, no puede quemarse al tratarse de ca-

35



• 69332 - 3 -

lor indirecto por estar separado del fondo más o menos, según se desee. Sin embargo se tuestan suficientemente - por su parte superior que es lo que requiere este plato. Se desprende pues de lo dicho, que esta bandeja es ideal para aquellos alimentos delicados en los que hay peligro de que el exceso de calor los quemé si se depositan en el fondo de la cacerola.

También resulta de gran utilidad esta bandeja para aquellos alimentos que desprenden jugos, tal como cebollas, patatas y otros, pues en estos casos el jugo o materias que desprenden, quedan retenidas en la bandeja, la cual, por la posibilidad de desmontarse, es más fácilmente limpiable que la cacerola.

Entre otras muchas ventajas que podríamos citar, tenemos la de que, estando la bandeja más o menos separada del fondo, puede colocarse en este bastante agua, para aquellos casos en que se precise una cocción con mucho vapor, permitiendo regular la cantidad de agua.

Con objeto de facilitar la comprensión de las características esenciales de este nuevo dispositivo, que hemos reseñado anteriormente, se acompaña una lámina de dibujos con la representación de un caso de realización práctica, el cual debe interpretarse ampliamente y sin limitación alguna.

En la figura 1 de los mencionados dibujos representamos una vista lateral en alzado de la bandeja o batea, la cual vemos en planta en la figura 2, siendo la figura 3 una sección transversal del dispositivo, mientras que en la figura 4 vemos la sección de una cacerola (des-



provista de tapadera), que lleva montado el dispositivo.

70 Valiendonos pues de los mencionados dibujos, vemos que el dispositivo representado en ellos como ejemplo consta en esencia de un plato o bandeja circular -1-, con sus correspondientes paredes verticales -2- teniendo en el centro un gran orificio -3-, limitado a su vez por las paredes -4- de tal modo que el dispositivo es mas bien un anillo.

75 El referido orificio -3- debe adoptar un diámetro acorde con la chimenea -5- de la cacerola -6-, ya que su finalidad es la de ajustarse a ella, según vemos en la figura 2, para lo cual las paredes -4- tendran la debida inclinación y con el fin de que la bandeja o batea pueda sacarse, tiene las asas -7-.

80 Es de hacer notar que la bandeja o anillo -1- tiene su fondo llano y continuo sin orificio alguno.

85 Descrita la constitución y montaje del dispositivo objeto del invento, solo nos resta hacer constar la posibilidad de que se fabrique en variedad de tamaños y formas, para adaptarse a cualquier tipo de cacerola, pudiendo variar tambien las formas, materiales y cualquier otro detalle constructivo que no altere lo fundamental que se expone en la siguiente

N O T A

=====

90 Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en este Modelo de Utilidad, son:

1º.- Dispositivo complementario para las cacerolas horno, caracterizado por estar compuesto por un plato



95 o batea en forma de anillo, con sus correspondientes pa-
redes laterales de contención y asas para su manejo, sien-
do su fondo continuo sin orificios, y teniendo el gran
100 orificio central limitado por las apropiadas paredes de
modo que puede adaptarse a la chimenea central de las ca-
cerolas-horno, en la cual queda la batea situada en un
plano horizontal y más o menos separada del fondo, con la
particularidad de que el diámetro exterior del plato en
forma de anillo es menor que el diámetro interno de la ca-
cerola, al objeto de que quede entre ambos un espacio su-
105 ficiente. Y

2º.- "DISPOSITIVO COMPLEMENTARIO PARA LAS CACERO
110 LAS-HORNO", de conformidad en un todo en lo esencial y fi-
nes industriales a lo descrito en la precedente Memoria
Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos
planos para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de CINCO hojas escritas o me-
canografiadas por una sola cara a doble espacio en 110
líneas.

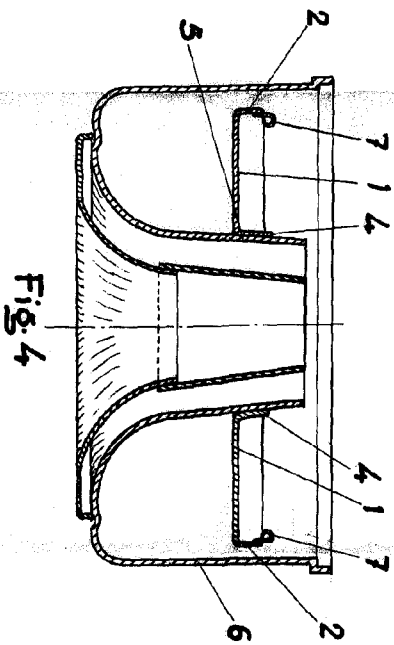
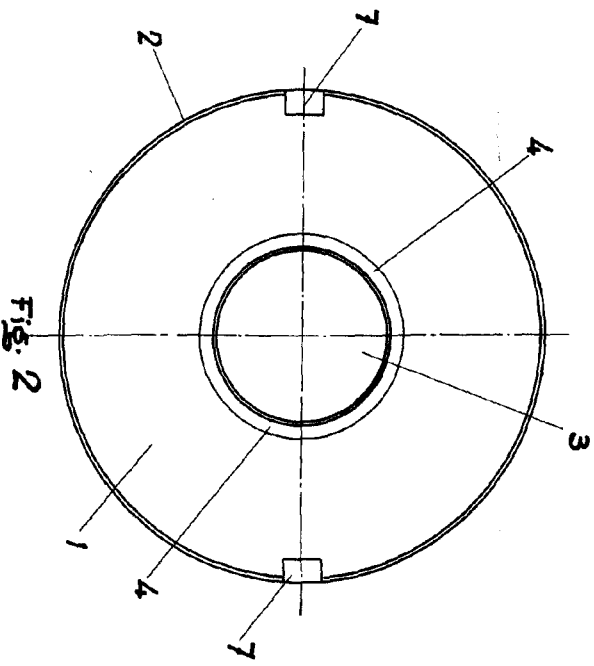
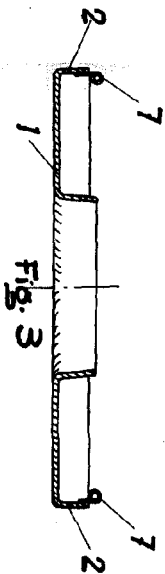
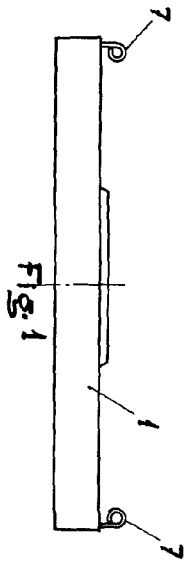
Valencia, 8 de Octubre de 1958

Por autorización del interesado

JOSE LOPEZ
E. F.

69332

69332 27



Escala variable.
Valencia Octubre 1958.

