

78813 13



13 FEB 1960

### MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de modelo de utilidad, por veinte años, para España y sus Posesiones, por RECIPIENTE PARA FREIDURIA, CON DISPOSITIVOS TERMOELECTRICOS, a favor de don ALFONSO CANO MARTIN, de nacionalidad española, residente en Madrid, calle Oteiza nº 17 (Colonia S. Fermín).

-----

Los condimentos que con el nombre de "tapas" u otros similares (tales como patatas fritas, boquerones fritos, calamares a la romana etc., etc.) se fríen en unos recipientes usuales, en los que se echa aceite, se echa el producto y se fríe a la acción de un fuego de cocina de cualquier tipo.

Esto ofrece un gran número de inconvenientes, porque es un procedimiento muy primitivo para tenerlo en cuenta como industrialización. Así por ejemplo, el aceite se ensucia con la infinidad de partículas que se desprenden de los alimentos, y luego, a su vez, ensucia a éstos, haciéndoles perder presentación; como consecuencia, para evitarlo, se

5

10

13 FEB 1960



78813

debe cambiar el aceite; ahora bien, como los recipientes suelen ser de gran capacidad, la pérdida adquiere un valor digno de tenerse en consideración.

Estos y otros inconvenientes penosos, caros o molestos, tienen los dispositivos convencionales, y para evitarlos, se ha llegado al objeto de la presente invención, que recae sobre un recipiente que se halla dotado de dispositivos termoelectrónicos, un emparrillado o cadazo, y un medio de evacuación.

Para mejor comprensión de esta memoria, se acompaña una hoja de planos que muestra un corte vertical del dispositivo y una vista en media planta cortada por un diámetro como eje de simetría; estos dibujos muestran un ejemplo de realización, pues debe tenerse en cuenta que en la invención cabrán tantas variantes de ejecución como sean posibles dentro del cuadro general de la invención.

Refiriéndonos a los planos adjuntos, tenemos un recipiente cilíndrico (1) de gran diámetro y base superior abierta, que se prolonga en forma suavemente cónica por su parte inferior (2) para terminar en un conducto de evacuación merced a una proyección axial cilindro-tronco-cónica (3) dotada de un registro de apertura y cierre gobernado desde el exterior merced a una llave de mando (4).

Cerca de su base, el recipiente (1) tiene, por su parte interior, unas placas térmicas (5) y (5') radialmente colocadas, alternativamente unas más largas que otras; estas placas térmicas (5-5') van alimentadas por corriente eléctrica, para lo cual cuentan en conjunto con un medio de conexión a la red, pudiendo, inclusive, contar con un termostato convencional, si fuese necesario. En una variante de realización, en lugar de las placas (5) pueden dispo-

13 FEB 1960 3 F



78813

45

nerse unos tubos térmicos, montados por sus extremos, de manera similar a la de las placas citadas, ya que ello no altera la esencia de la invención.

50

Sobre las placas o tubos térmicos (5-5') se dispone una rejilla (6) debidamente apoyada, que tiene por finalidad hacer que sobre ella descansen los alimentos; todo este conjunto queda bañado en el aceite que alcanzará aproximadamente el nivel N-N; los residuos de la condimentación pasarán hacia el fondo troncocónico del recipiente a través de la rejilla (6), y podrán ser evacuados fácilmente mediante el conducto de evacuación (3) cuando la base troncocónica esté muy cargada; mientras tanto, el aceite siempre se mantendrá limpio en la zona de condimentación.

55

60

Finalmente sólo resta consignar que el recipiente, sobre las líneas generales descritas, podrá tener cualquier forma exterior que resulte adecuada a los distintos fines para los que puede ser utilizado, pudiéndose fabricar en toda clase de variantes de realización que no se salgan del espíritu de la invención, y con toda clase de materiales y dimensiones adecuadas sin limitación.

- - - - -

65

NOTA. - Descrito suficientemente lo que antecede, sólo resta consignar que lo que se declara propio y nuevo, así como útil, del solicitante, es lo contenido en las siguientes:

REIVINDICACIONES

70

1 - Recipiente para freiduría, con dispositivos termoelectrónicos, caracterizado por constar de un cuerpo cilíndrico, de gran diámetro, cuya base superior va abierta y cuya base inferior se prolonga en una proyección suavemen-

13 FEB 1960 8 13



75

te cónica, teniendo en su centro un orificio de evacuación que comunica con un conducto de salida dotado de una llave de paso para gobernar su apertura y cierre.

80

2 - Recipiente, según reivindicación 1ª caracterizado porque cerca de su base, va dotado de unos elementos térmicos radialmente dispuestos en serie, conectados en conjunto a la red de tensión eléctrica con intermedio de un interruptor y una clavija de enchufe.

85

3 - Recipiente, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque encima de los citados elementos termoeléctricos, se ha previsto un medio de soporte para un disco de rejilla sobre el que se frien los alimentos, quedando todo el conjunto bañado en el aceite hasta un nivel que llega hasta cerca de la arista superior del recipiente.

90

4 - RECIPIENTE PARA FREIDURIA, CON DISPOSITIVOS TERMOELECTRICOS.

- - - -

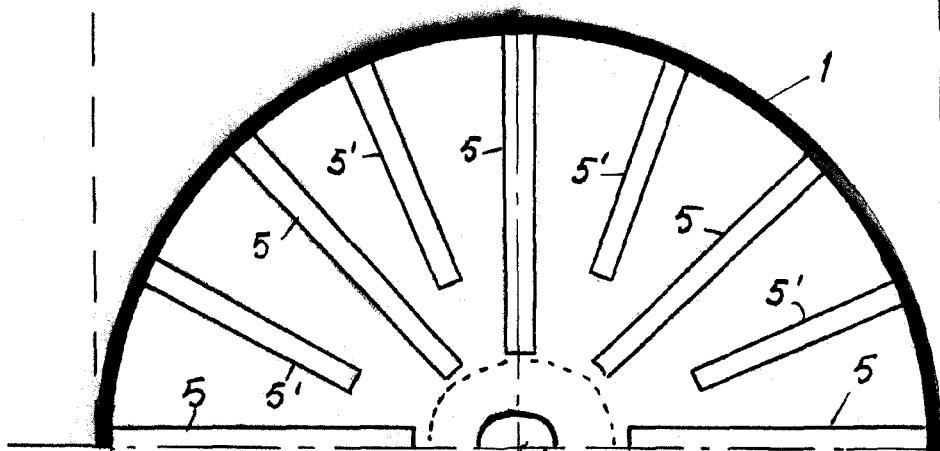
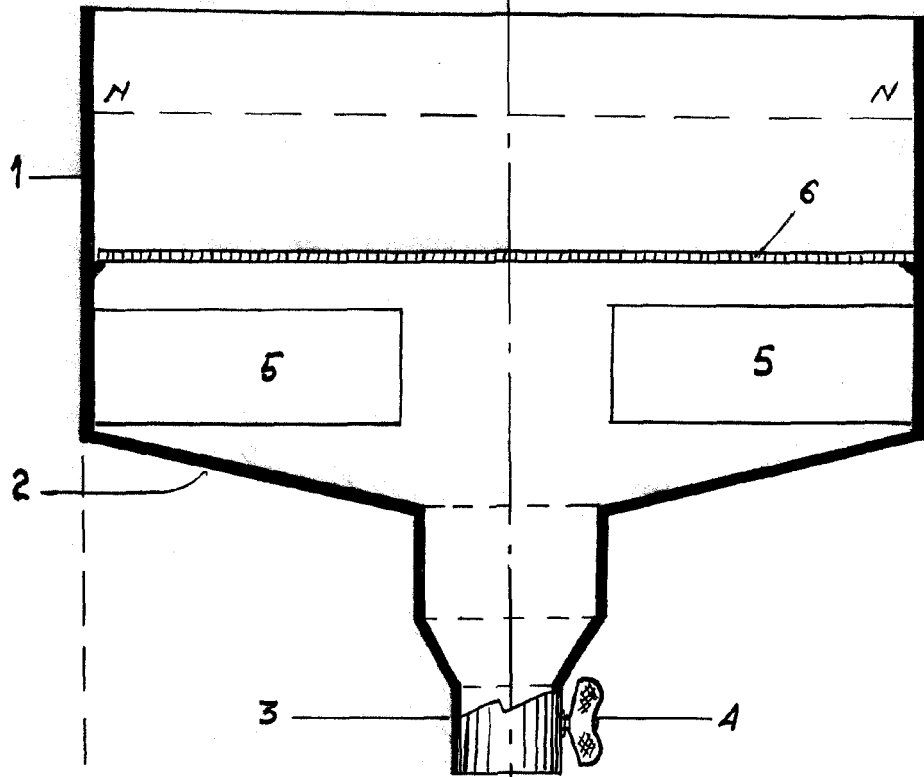
Todo según queda descrito en la presente memoria, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sóla cara, con un total de noventa y cuatro líneas y hoja de planos que se acompaña.

Madrid 13 febrero 1960

p.a. *Maravilla*



78813



ESCALA VARIABLE

MADRID 13 Febrero 1960