

Nº 85081

85081



M O D E L O D E U T I L I D A D

que, por veinte años, se solicita como propio y nuevo, a favor de DOÑA MARIA DOLORES VILLAR TELLERIA, de nacionalidad española y domiciliada en Las Arenas (Vizcaya); y que ha de recaer sobre:

“ CONSERVADORA DE TEMPERATURA PARA LAS COMIDAS ”

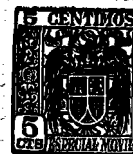
M e m o r i a d e s c r i p t i v a .

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

El presente registro de Modelo de Utilidad, tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva, en todo el Territorio Nacional, Colonias, de una conservadora de temperatura para las cocinas, segun se describe

5. en la presente memoria descriptiva.

85081



La invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita.

El Modelo de Utilidad a que nos referimos, tiene por objeto una conservadora de temperatura de las comidas, la cual se calienta por medio de velones y los cuales además de calentar la bandeja porta-plates, calienta así mismo el aire frío que penetra por unos orificios y ventanas laterales que lleva por su parte inferior el depósito recipiente y sale caliente a través de otras ventanas que lleva la bandeja, calentando las comidas a una temperatura determinada de la llama de los velones e impidiendo que estos se aparguen ya que existe una circulación de aire.

La bandeja lleva unos resaltes los cuales tienen dos fines, uno impedir que los platos ó fuentes no se apoyen en la totalidad de su superficie y otro dar paso al aire previamente calentado por los velones que están encendidos y colocados en el interior del soporte recipiente y conseguir al mismo tiempo que existe una circulación de aire.

Esta conservadora de temperatura, está fabricada en aluminio ó cualquier otro material apropiado con una forma y dibujos geométricos debidamente estudiados, llevando a cada extremo del recipiente dos anillos o asas para poderlo transportar de un lugar a otro.

Esta conservadora, está concebida para sostener y conservar la temperatura de las comidas mientras están sobre la mesa y evitar por lo tanto volverlas a llevar para recalentarlas.



Para mayor comprensión del objeto de este Modelo de Utilidad hacemos referencia al dibujo adjunto.

40. La figura I, es una vista en planta y alzado en sección de la bandeja.

La figura II, representa en planta y alzado en semi-corte el soporte recipiente.

La figura III, nos muestra en sección el aparato montado y en posición de uso.

- 45.
- 1.- Bandeja.
 - 2.- Resaltes de la bandeja.
 - 3.- Ventanas para paso del aire caliente.
 - 4.- Deposito-recipiente.
 50. 5.- Ventanas entrada del aire frio.
 - 6.- Orificios de entrada del aire frio.
 - 7.- Alojamiento ó lugar para colocar los velones.
 - 8.- Camara de aire.
 - 9.- Anillos o asas.
 55. 10.- Velones.
 - 11.- Fuente ó plato con la comida para conservar la temperatura.

FUNCIONAMIENTO.-

60. A continuación describiremos el conjunto y su funcionamiento que es como sigue:

Para poner en funcionamiento la conservadora de temperatura se coloca en el interior del deposito recipiente -4- y en su alojamiento respectivo -7- dos velones -10- los cuales se encienden cubriendo con la bandeja -1- y sobre ésta, y encima de los resaltes -2- se coloca la fuente ó plato -11- con la comida ó guiso que se desea conservar una temperatura adecuada mientras se circunven ó comen los comensales.

El aire frio penetra por las ventanas laterales



70. -5- y por los varios orificios -6- a la cámara de aire
-8- saliendo al exterior previamente calentado por las
ventanas -3- que tiene la bandeja -1- y a través del es-
pacio que existe entre la fuente ó plato -11- y los re-
saltos -2- calentando la comida que contiene la fuente
75. ó plato e impidiendo que los velones se apaguen. Asi
mismo la llama de los velones -10- calienta toda la su-
perficie de la bandeja -1-.

En ambos costados del recipiente ó depósito -4-
van colocados unas asas ó anillos -9- que facilitan el
80. transporte de un lugar a otro.

VENTAJAS:

1ª.- Conserva la comida que contiene la fuente ó
plato y que se coloca é encima de la bandeja, a una tem-
peratura adecuada.

85. 2ª.- Peso liviano de la conservadora y facilidad
para su transporte.

3ª.- Economico ya que no gasta electricidad ni
gas industrial ni gas butano.

90. 4ª.- Sumamente higienica por su facil lavado,
practica y vistosa.

5ª.- Lleva en ambos costados asas ó anillas para
su transporte de un lugar a otro.

El Modelo de Utilidad tiene por consiguiente una
estructura sencilla no obstante la cual funciona con
95. toda eficacia por lo que está llamado a obtener una di-
vulgación en el mercado, motivo por el cual se desea
protegerlo con un privilegio de explotación que evite
faciles imitaciones.

Se hace constar, que el cambio de formas, dimen-
100. siones, material en que se ha construido y disposición
de sus elementos, podran ser variables y por lo tanto



85081

1
cualquier variación introducida en éste sentido siempre que no altere su esencialidad se considerara comprendido en el presente Modelo de Utilidad, cuyos términos en
105. que se ha redactado ésta memoria deberán ser tomados en sentido amplio, no limitativo.

Descrito suficientemente el presente invento se declaran de novedad en España las siguientes:

REIVINDICACIONES.

110. PRIMERO.- Por conservadora de temperatura para las comidas, caracterizada esencialmente porque se compone de dos piezas esenciales, depósito-recipiente y bandeja-tapa.

115. SEGUNDO.- Por conservadora de temperatura para las comidas, según la reivindicación anterior, caracterizada porque la bandeja lleva ventanas para paso del aire caliente y sobre su cara exterior ó encimera unos resaltes, para apoyo de las fuentes ó platos y conseguir al mismo tiempo que exista un espacio libre para paso del
120. aire caliente entre la encimera de la bandeja y la parte inferior de la fuente ó plato.

125. TERCERO.- Por conservadora de temperatura para las comidas, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada esencialmente porque el depósito-recipiente es rectangular terminando ambos extremos en medio punto ó otra forma geométrica cualquiera y su parte inferior y en todo su contorno forma un escalón una de mayor tamaño que la otra y en la cara que forma el escalón lleva en ambos lados unos orificios equidistantes y dos ventanas,
130. éstas colocadas una opuesta y la otra, para entrada del aire frío a la cámara de aire y en su fondo esta previsto de dos rectangulares para alojamiento e indicación



del lugar que deben ocupar los velones. 85081

135. CUARTO.- Por conservadora de temperatura para las comidas, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada esencialmente porque una vez encendido los velones y colocada la bandeja-tapa y sobre ésta la fuente ó plato con la comida ésta conserva su temperatura debido al aire que sale caliente ó calentado previamente y por

140. la llama de los propios velones.

QUINTO.- Por " CONSERVADORA DE TEMPERATURA PARA LAS COMIDAS ".

Tal y como se describe en la presente memoria descriptiva, la cual consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y a dos espacios, la cual se la une otra de planos en forma y tamaño reglamentario.

145.

Madrid, a siete de Enero de mil novecientos sesenta y uno.

148.-

E. RODRIGUEZ DE RIVERA
E.P.



FIG I

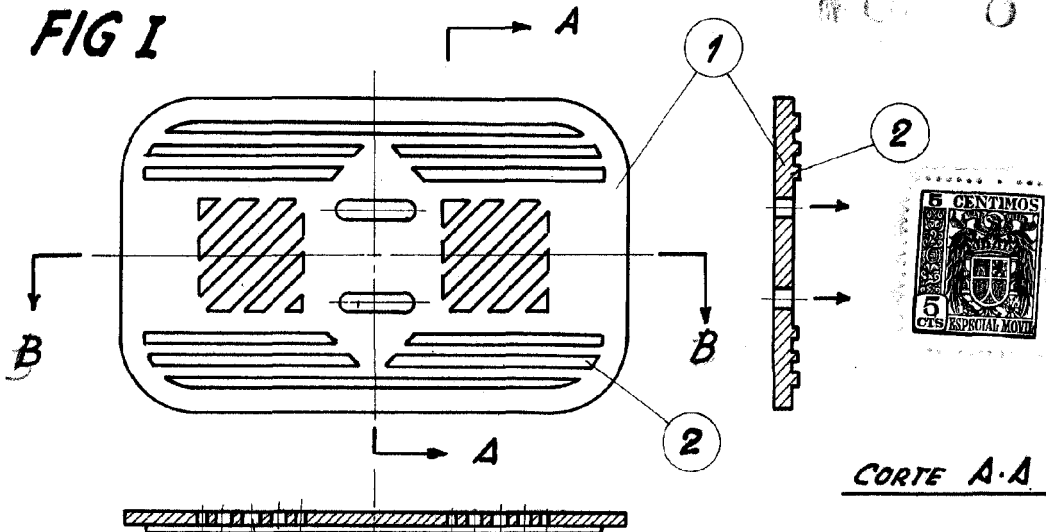


FIG. II

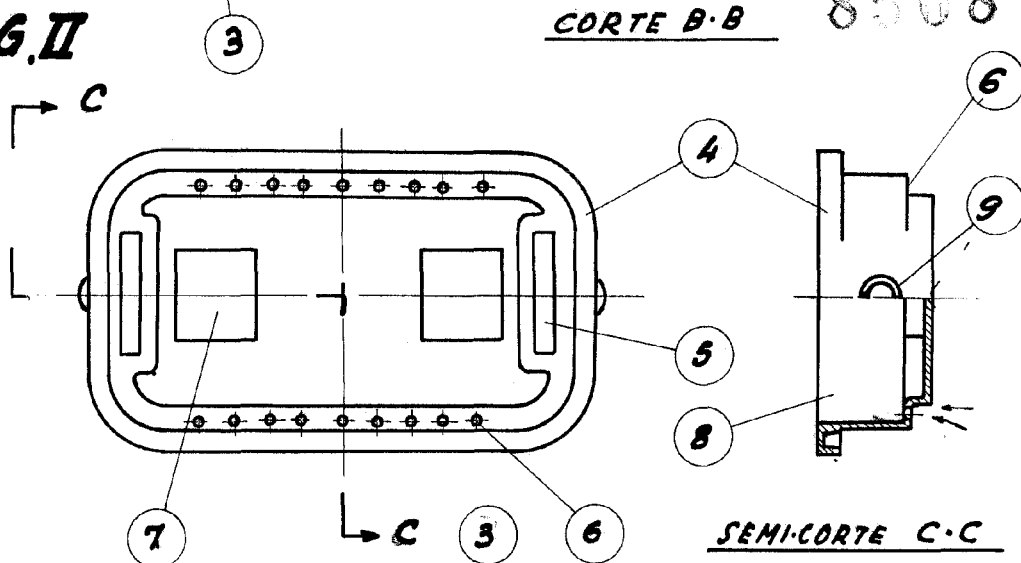
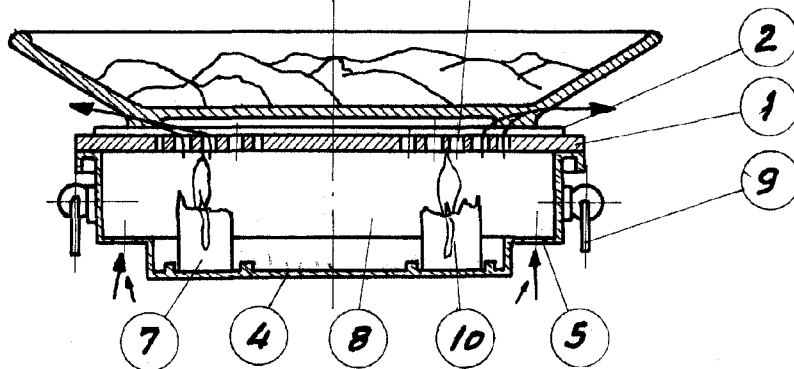


FIG. III



Son Sebastian 22 Diciembre 1960

E. RODRIGUEZ DE RIVERA
R.P.