

85878



85.878

MODELO DE UTILIDAD

que por veinte años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de Don Victor SIEIRA STONE, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid (España), Eraso, 52, por: "PARRILLA PERFECCIONADA PARA LA ELABORACION DE CONSERVAS"

Memoria descriptiva

La presente descripción corresponde, como su enunciado indica, a una parrilla perfeccionada para la elaboración de conservas en general, ya que todas han de experimentar un proceso de cocción, generalmente en autoclave, y, previa la extensión sobre cuerpos de sustentación provistos de un gran volumen de huecos superficiales y que en este caso consiste en una parrilla formada por plegado y estampado de láminas de metal ligero, tal que aluminio, por sus condiciones de inatacabilidad, en las que, además de la obtención de

5

10

85878



las perforaciones antedichas, éstas quedan intercaladas con nervaduras realizadas, que mantienen al producto a tratar con un mínimo de su superficie en contacto con la misma parrilla,

15

20

25

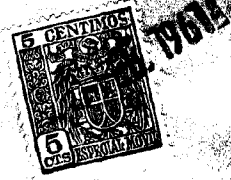
Las parrillas que se utilizan actualmente por la mayoría de los fabricantes, están formadas por alambre tejido, o bien del tipo llamado "ratone-ras", en las que los alambres integrantes de la estructura quedan cosidos mediante otro alambre que los retiene sobre el armazón, recubriéndose el conjunto con un baño de estaño que debe ser absolutamente puro para evitar que las alteraciones químicas del alambre, puedan comunicar determinadas características al producto a tratar, pero que sin embargo, dado el precio prohibitivo que alcanza actualmente el estaño, el baño presenta una gran proporción de plomo, cuyas sales son altamente tóxicas en los productos alimenticios.

30

35

Por otra parte, estas parrillas presentan una serie de inconvenientes como son, primeramente, el elevado costo de adquisición, y, posteriormente, el de mantenimiento, ya que, periódicamente han de ser bañadas nuevamente, además de que en los innumerables huecos que presentan, se deposita la suciedad, que ha de ser limpiada enérgicamente, en

85878



40 cuya operación los alambres se rompen o descomponen, requiriéndose inmediatamente, después de cada rotura, o reparación, un nuevo baño de estaño. Fácilmente se comprende, que el mantenimiento en perfectas condiciones de las parrillas mencionadas, resulta francamente ruinoso.

45 Mediante la parrilla perfeccionada que se preconiza, se llega a un resultado satisfactorio, tanto en sus posibilidades de empleo, por permitir cualquier clase de tratamiento, bien sea del producto directamente o bien del producto en crudo, previamente introducido en los envases en que ha de ser expedido posteriormente al cerrado de este mismo envase, como en el rendimiento y economía  
50 alcanzados en el uso, y cuyas ventajas se indican sucintamente a continuación.

55 a) - Limpieza absoluta, ya que se pueden lavar cada vez que se utilicen con el empleo de agua caliente o fría, incluso con la adición de productos, para que queden perfectamente limpias. Todo lo anterior, sin empleo de cepillos que exigen mano de obra y originan un desgaste en el material.

60 b) - Gran resistencia y, por tanto, duración, ya que solamente con intención podría oca-

85878



sionarse algún deterioro en la parrilla, que aún así, es fácilmente reparable.

65 c) - Gran inalterabilidad, debido al material de construcción, lo que permite el empleo en cualquier circunstancia.

d) - Amplia posibilidad de empleo para cualquier tipo de tratamiento,

70 Como queda indicado, la nueva parrilla se presta para el tratamiento de cualquier clase de conservas, tanto vegetales como animales, cárnicas y de pescado y también para el tratamiento del mismo producto directamente sobre la parrilla, cuidadosamente extendido, o colocado a granel, como asimismo para la sustentación de los envases en que se introduzcan estos  
75 Productos en crudo para sufrir la cocción en su interior.

80 Para la mejor comprensión de cuanto antecede, se acompaña una hoja de planos, en los que se representa, esquemáticamente, la invención, que a continuación y con referencia a los mismos dibujos, se describe detalladamente.

85 La figura primera muestra a la parrilla perfeccionada, en una vista en perspectiva semisuperior.

85878



La figura segunda, ilustra un detalle de su sección en alzado.

90 Según queda representado, se dispone de un fondo cuadrangular (1) que en los laterales se prolonga en la pared perpendicular (2) que se pliega en el borde superior para la formación de la pared exterior (3), la cual inferiormente, sufre otra inflexión a 18° para la formación de otra pared interna (4) paralela a la anterior y cuyo borde sustenta al fondo (1) de la parrilla, en la cual se dispone, paralelamente a las aristas internas de plegadura, un encuadre de perforaciones finas, que se complementa con otras dispuestas según unas líneas (5) paralelas entre sí, entre las cuales se establecen superficies continuas, que en operación de troquelado o estampado, sufren una conformación, de manera tal que quedan con la sección representada en la figura segunda con la marca (6) u otra semejante, con el objeto de que el pescado a tratar quede en contacto con el mínimo de superficies, que en este caso se limita a unas líneas paralelas entre sí, escurriendo los caldos a las partes hundidas, de donde se evacuan a través de las perforaciones (5).

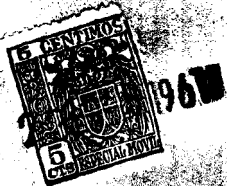
95

100

105

110

85878



115

Las angulaciones de este elemento que queda descrito, se refuerzan con unas escuadras de cantonera (7) que se sueldan a las paredes laterales (3), de manera que se inician a media altura y, posteriormente, por la parte superior, se prolongan en voladizo otra magnitud semejante.

120

Descrita suficientemente la naturaleza y objeto de la presente invención, se hace constar que los materiales, formas y dimensiones, podrán ser variables, así como aquellos otros detalles accesorios o secundarios que no alteren, cambien ni modifiquen la esencialidad propuesta.

125

Los términos en que queda redactada la presente Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar siempre en su aspecto más amplio y nunca en forma limitativa.

#### N O T A

130

El Modelo de Utilidad que se solicita en España por veinte años, según la legislación vigente, deberá recaer precisamente, sobre "PARRILLA PERFECCIONADA PARA LA ELABORACION DE CONSERVAS", de acuerdo con las características esenciales de las siguientes:





85878

160      doble altura que la anterior, hasta una línea que determina el fondo, en donde vuelve a plegarse en angulación semejante a la anterior, de 180°, creando un tabique paralelo al precedente, que se prolonga hasta el mismo fondo, propiamente dicho, de la parrilla.

165      3ª.- "PARRILLA PERFECCIONADA PARA LA ELABORACION DE CONSERVAS" según las reivindicaciones anteriores y caracterizada porque las angulaciones del marco formado por plegado sucesivo de las paredes prolongaciones del fondo, quedan soldadas, y, posteriormente, reforzadas, mediante escuadras en cantonera que se inician a media altura de la pared y se prolongan en voladizo una magnitud  
170      igual por la parte superior.

4ª.- "PARRILLA PERFECCIONADA PARA LA ELABORACION DE CONSERVAS".

Según queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, a la que se acompaña una hoja de planos para su mejor comprensión.

Madrid,

23 FEB 1961  
CARLOS BALLESTERO  
P.P.



Fig.1

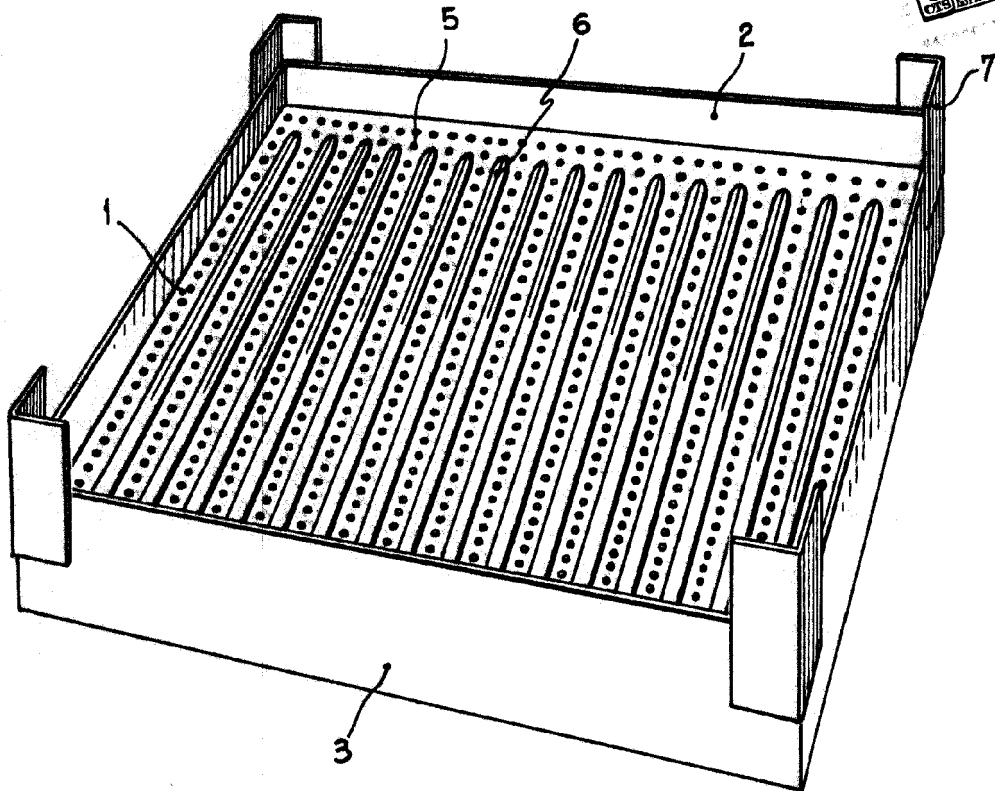
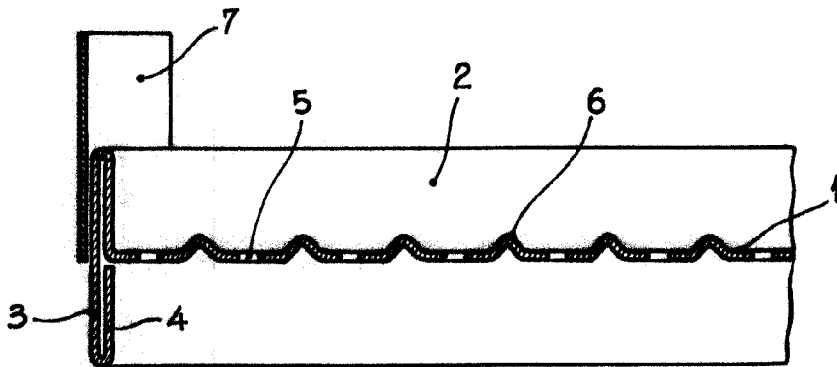


Fig.2



23 FEB 1961

CARLOS BALLESTERO  
P.P.

Escala variable.