

8201A

91378

8201A



91378

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD que por veinte años se solicita para todo el territorio español, a favor de D. MANUEL ROSELLO SANCHIS, de nacionalidad española, residente en VALENCIA, c/. Joaquín Costa, 55, por: "CALIENTA VIANDAS MULTIPLE".

Viene el invento que se propugna en la presente Memoria descriptiva, a marcar un señalado jalón, superando todo lo conocido en cuanto a conservación a temperatura debida de comidas se refiere.

5. En efecto, con el dispositivo que estamos describiendo se alcanzan ventajas tales como: Mantenimiento exacto de la temperatura de la comida a temperatura adecuada, que suele ser de unos 40°. Hemos dicho exacto lo que no se cumple en ninguno de los medios actuales,
10. para la misma función.

Sírvanos de ejemplo, la principal aplicación, sobre la que se vierten todas las ventajas del dispositivo, es la conservación de las llamadas tapas de coci-

91378



15. na, tales como pescados en salsa, callos de rumiantes, etc.

20. En efecto, no queremos decir que en la actualidad no se sirvan estos manjares mas que frios, no, se sirven calientes, pero requiere la atención de una o mas cocineras con los riesgos inherentes a los fallos de la naturaleza humana, lo que origina pérdidas en el mejor de los casos y otras veces accidentes en mayor envergadura. Además, unas veces están calientes en demasía, con peligro como decimos a quemarse y otras ha de esperar el cliente a que la consumición alcance una temperatura que la haga agradable al paladar.

30. En el caso que nos ocupa, el mantenimiento de la temperatura es autom'atico, sin perjuicio de lo cual, al iniciarse el calentamiento del dispositivo, se puede forzar, perfecta y cómodamente, la cantidad de calor, con objeto de alcanzar, en plazo muy corto la temperatura óptima para el trabajo.

35. Además, los medios convencionales actualmente en uso, ocupan una superficie considerable, por el mal aprovechamiento que la falta de elementos, obliga a hacer.

40. En el caso que nos ocupa, la superficie es aprovechada al máximo y no se comete hipérbole, toda vez que queda ocupada toda la superficie. Mas es imposible.

Este aprovechamiento del espacio, tiene una doble utilidad. De un lado la dimanada de lo que aprovecha- miento de espacio se refiere y que no exige que nos exten- damos en consideraciones sobre la misma, pues en toda

91378



función doméstica o industrial es fundamental, pero además porque se logra mediante la colocación para su uso de múltiples bateas, cada una de las cuales puede contener diferentes viandas, con lo que las posibilidades de aprovechamiento son mayores en todos los aspectos.

45. Ninguno de los dispositivos actuales en el mercado es capaz de guardar el punto de condimentación en tan perfecto grado como el invento que estamos describiendo puesto que en ello se produce fuerte evaporación, con la consiguiente concentración y pérdida del punto de máximo agrado al paladar.

50. Reune, por tanto, características mas que suficientes para aspirar en derecho al privilegio del registro que se solicita, a tenor de lo dispuesto en el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

55. Acompañamos un dibujo en el que se muestra una manera de llevarlo a la práctica, y aunque sobre el mismo realicemos una descripción mas detallada, hacemos constar que carece de caracter limitativo alguno, toda vez que se cita a título de ejemplo.

60. En la Figura 1ª., mostremos la cubeta o baño (1), descubierta en uno de sus lados para poder apreciar la constitución interior.

65. En efecto, ello permite ver la cubeta porta-viandas (2) del lado izquierdo que descansa, mediante sus bordes volados (3) en los de la cubeta o baño.

70. Esta cubeta o baño, contiene un líquido poco o nada volátil y naturalmente incombustible. Por ejemplo, simplemente agua y aún mejor agua salina para reducir su

91378



ya pequeña, evaporación. Igualmente puede ser un aceite o, en general, cualquier líquido que además denreunir las condiciones citadas sea barato.

75. Marcamos con (4) el nivel del líquido, para que se aprecie que no se trata de baño María, sino que la cubeta se halla inmersa, en contacto directo.

80. Este líquido se calienta mediante las resistencias blindadas (5), el blindaje de las cuales es cualquiera de los normales en el comercio. Las usadas en cualquier calentador de inmersión.

En este caso tiene la toma de energía por los bornes (6).

85. La toma de energía viene facultada por el interruptor (7) para el encendido. Una vez en marcha un termostato en el baño líquido corta el paso de la corriente cuando la temperatura es la ideal, que normalmente se toman los 40°C.

La figura 2ª., muestra la misma cubeta, pero vista superior y sin seccionar.

90. Hemos conservado los mismos signos convencionales, para mejor coordinación de ideas.

Es (1) la cubeta, si bien en la posición en que ahora se muestra se aprecian los bordes de la misma.

95. Son (2) las cubetas alargadas porta-viandas, cuyos bordes (3) volados descansan en los de la cubeta o baño, con lo que se sustentan a las cubetas en posición siempre igualmente referida a la cubeta general.

100. La figura 3ª., muestra una cubeta portaviandas, con la forma típica de este tipo de recipientes. Un cuerpo alargado (2), que se prolonga en sus bordes superiores,



volados longitudinalmente, lo que conforma unas viseras voladas (3) que son las que, como ya hemos dicho, sirven de apoyo a las cubetas portaviandas, cuyo interior (8) es tan profundo como se desée.

105. La figura 4ª., permite apreciar el conjunto montado. Sigue siendo (1) la cubeta. No se pueden apreciar las cubetas porta-viandas, que están introducidas en la cubeta general.

110. Son (6) las tomas de energía de las resistencias blindadas, que se interrumpen por (7).

Se sustenta en unas patas (9) y se impide la evaporación, además de por el empleo de los medios ya citados, por medio de la tapa (10), que por otra parte es transparente para apreciar la comida que está contenida en los porta-viandas.

115. La condensación de vapores se impide por siliconado de la superficie y por dotar a la tapa de pequeños salientes que provocan la caída de las gotas.

120. Suficientemente descrito el invento, así como una manera de llevarlo a la práctica, se hace constar de una forma expresa que el mismo es susceptible de modificaciones de detalle siempre que no afecten a su fundamento.

125. En cuanto a los materiales, forma y tamaños, se hará tan amplio uso como la Ley autoriza, quiere decirse que si bien en el ejemplo expuesto se han dado referencia a unos formas, estas pueden ser cambiadas puesto que en ello no se fundamenta ningún principio de los que subordinan las piezas a su función.



91378

N O T A

130. En resumen: el MODELO DE UTILIDAD, recaerá sobre las particularidades de las siguientes:

REIVINDICACIONES.-

135. 1.- Calienta-viandas múltiple, caracterizado por estar constituido por un calderín abierto en su cara superior cuyo contenido es un líquido poco volátil y eventualmente agua salina, el cual calderín lleva instaladas en su interior y en la parte baja unas resistencias blindadas cuyos extremos quedan referidos a las partes del calderín y rematados por bornes para la conexión que a su vez llevan en serie, interruptores de mando individual y todas ellas en conexión con termostato en el interior del líquido del baño.

145. 2.- Calienta-viandas múltiple, caracterizado porque sobre los bordes superiores del calderín según reivindicación anterior, descansan unas cubetas mediante prolongaciones en sus bordes a modo de viseras, las cuales son las que sirven de punto de apoyo de estas cubetas, estando en número y tamaño predeterminados en consonancia con la magnitud del servicio a prestar y estando todas ellas tapadas por carcasa-cubierta en material transparente que permite apreciar el contenido de las cubetas porta-viandas a la vez que impiden las pérdidas por evaporación.

155. 3.- "CALIENTA-VIANDAS MULTIPLE", según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina y se ilustra en los dibujos que se acompañan.

Madrid, 10 Febrero 1962.

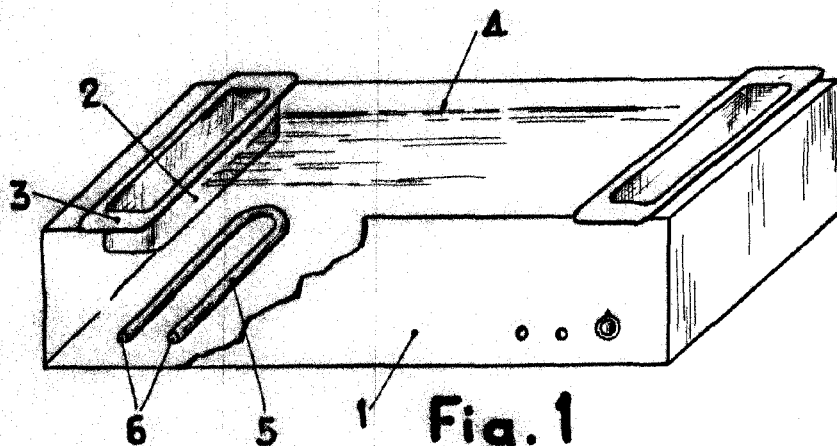


Fig. 1

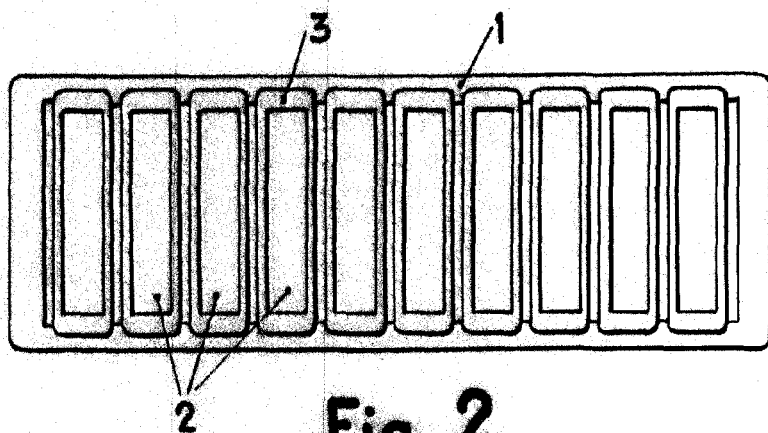


Fig. 2

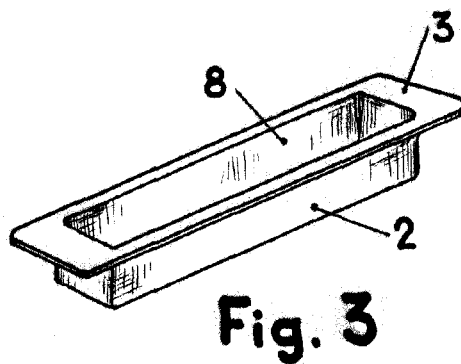


Fig. 3

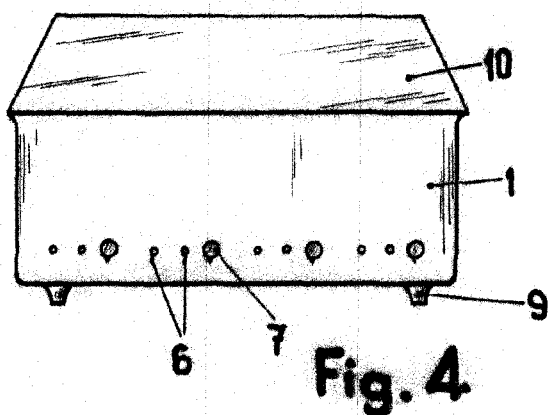


Fig. 4

Madrid, 10 Febrero 1.962

*[Handwritten signature]*

ESCALA VARIABLE