



MEMORIA DESCRIPTIVA

En las tan generalizadas industrias dedicadas a --
proveer al público de bebidas y alimentos, conocidas con el
nombre de bares, cafeterías y restaurantes, se sirven como --
atendiendo una necesidad del público, muy sentida en estos --
5 últimos tiempos, las llamadas "tapas", que tienen infinita --
variedad en su confección o preparación, al punto de que su
gama podría considerarse que es inagotable.

Una variedad de dichas tapas, es la llamada "tapas
de cocina", que a diferencia de otras que proceden de latas,
10 o están previamente preparadas en forma de fiambres, precisan
de cierta manipulación y preparado culinario para quedar a --
punto de ser consumidas.

De estas tapas de cocina, en los establecimientos
que se precian de dar buen servicio, hay una constante prepa
15 ración, con el fin de que puedan ser servidas al ritmo en --
que son solicitadas por el público. Este ritmo de preparación
y consumo, es el ideal de los establecimientos dedicados a --
esta clase de servicios, dado que se puede dar el alimento --
solicitado por el público, precedido de una inmediata prepa
20 ración.

Cuando no existe esta concordancia perfecta entre
la preparación y el consumo, es notorio que tales tapas de --
cocina pierden sabor y apetencia de ser consumidas, y gra---
dualmente se llega al extremo de que el público las rechace
25 al preferir las que están recién hechas.

Es notorio igualmente, que tales productos alimen-
ticios no son susceptibles de ser recalentados sin una nota-
ble pérdida de su calidad, que en ningún caso puede ser disi



mulada, por hábil que se la mano del cocinero.

30 Para evitar tal serie de inconvenientes, se ha pro
cedido a emplear diferentes medios, consistentes unos en man
tener los alimentos así preparados, bajo la acción de un ca-
lor constante, que se produce indirectamente por el vapor de
agua, el cual a su vez es calentado por medio de gas, una re
35 sistencia eléctrica, o cualquier otro combustible al uso.

 Esto implica necesariamente una limitación, dado -
que en un establecimiento dedicado a prover al público de --
gran variedad de dichas tapas de cocina o frituras, se preci
sarian de gran cantidad de reci'ientes con sus correspondien
40 tes elementos de producción de calor, exigiéndose por tanto
innumerables bocas de fuego, o gran cantidad de recipientes,
los que a su vez, precisarían de gran espacio.

 Todo ello significa la existencia de una necesidad
que para ser resuelta ha llevado a construir un tipo de reci
45 piente, dotado de una cubeta en la cual, se aloja un líquido
agua por excelencia, la cual es calentada permanentemente --
por medio de una resistencia, lográndose con ello, en un solo
aparato, la solución de los que se lograría con un número --
crecido de bocas de fuego.

50 Pero si es cierto que tal manera de estar dispues
to el aparato, ahorra gran número de hornillos, resulta igual
mente cierto que el líquido que se emplee, como acabamos de
decir, agua preferentemente, está en constante evaporación;
y la experiencia demuestra que pese a todas las precauciones
55 que puedan tomarse, se llega a su desecación total, con per-
juicio de su funcionamiento y su pronta y definitiva ruina.
Y ello es así, porque si el establecimiento de mucho servicio
la desatención intensa prestada al servicio que el público -



60 exige. Y si la demanda es poca, el olvido es más notorio, pues
no puede someterse a vigilancia con un ritmo periódico, una -
función accesoria del aparato.

Todas estas observaciones, han llevado al solicitante de este Modelo de Utilidad, a crear un nuevo dispositivo, con características especiales, que sin ninguno de los apuntados inconvenientes, resuelve dichas necesidades, teniendo a la vez notorias ventajas, que le hacen acreedor a los beneficios de protección y explotación exclusivos que conceden los correspondientes artículos del vigente Estatuto de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, publicado por Real Orden de 26 de Diciembre de 1947.

70 Para la más clara intelección del aparato cuya protección se solicita, se acompaña a esta Memoria, formando parte de la misma, una hoja doble de dibujos, en la cual, en cuatro figuras señaladas de la A) a la D), se muestran diversos aspectos del mismo, y sus elementos estructurales y funcionales.

Consiste sustancialmente en una bandeja rectangular preferentemente (1), con sus bordes vueltos hacia fuera, que sirvan de asiento a las bandejas que ha de colocar o contener. En la figura A), que muestra una vista en sección, se puede apreciar que las paredes que forman su envolvente, son dobles con el fin de evitar en lo posible la pérdida de calor por irradiación. Dichas paredes (5), tienen entre sí una cámara de aire, que impedirá en todo momento que el medio ambiente exterior afecte a la temperatura que haya de tener permanentemente al aparato.

85 Sobre el fondo de la bandeja, hay una lámina de aislamiento (2), encima de la cual, y sin necesidad de que descan-



90

se sobre la misma, hay una resistencia (3) sujeta a trechos por sus correspondientes aisladores (4). Sobre dicha resistencia (3), hay una lámina de mica (6) destinada a aislar aquella, permitiendo a la vez el paso del calor, que por razón de su menor densidad, pasará a través de aquella.

95

La resistencia tiene su conexión a la red, por medio de una base al uso, situada convencionalmente en uno de los extremos de la caja. Puede verse su situación (7) en la vista que por su parte superior se ofrece en la figura B).

100

Dado que el calor que ha de tener la bandeja, aun dentro de su permanencia, ha de estar en función de la temperatura del medio ambiente, dicha bandeja está dotada de un termóstato (6ⁿ) regulable convencionalmente por medio de un mando (12) a través de una varilla (13).

105

Con el fin de conocer en cualquier momento si el aparato está encendido y en funcionamiento, sin necesidad de recurrir a pruebas de temperatura, la bandeja tiene en uno de sus laterales, una pequeña luz verde (8). De igual modo, tiene en el propio frontis de uno de sus laterales, una luz roja (9), que indicará estando encendida o apagada, por su conexión con la resistencia (3), si al llegar a la temperatura indicada ha actuado correctamente el termóstato. Periódicamente, al recuperar o perder temperatura con la conexión o desconexión que produzca dicho termóstato la luz roja se encenderá o apagará.

110

115

La bandeja que estamos describiendo, tiene en su parte inferior, a trechos convencionalmente señalados por su longitud, unas patas (10) o puntos de apoyo, y en la parte opuesta a la frontal, unos soportes (11), -véase figura C)-, en forma de horquilla prolongada, que sirven para encajar en



120 ellos un medio fanal o campana que como medida higiénica está exigida por las Autoridades sanitarias en todos los establecimientos en que se ofrecen al público comestibles sobre el mostrador.

125 La figura C) ofrece una vista en sección lateral de la bandeja; y la figura D), una vista frontal, en la que están situadas la entrada de corriente (7), la luz verde (8), el termóstato (6') y la luz roja (9).

130 Dicho se está que la disposición expresada para la irradiación del calor, y la regulación de la intensidad de éste mediante el repetido termóstato, permitirán que los alimentos que en sus correspondientes recipientes se sitúen sobre la bandeja, permanezcan a una temperatura constante, sin ninguna clase de cuidados, no el temor de riesgo alguno.

135 La bandeja finalmente, podrá adoptar la longitud convencional para cada uso específico, ya que esta circunstancia, no altera la sustancia y características del invento cuya protección se solicita.

140 Describas la estructura y funcionamiento de este Modelo de Utilidad, así como las ventajas que ofrece, solo nos resta concretar en la siguiente

NOTA

las

Reivindicaciones

145 1ª. Bandeja termo eléctrica, caracterizada por estar constituida por un cuerpo preferentemente rectangular, hueco, cuyas paredes envolventes son dobles con una cámara de aire aislante. Su fondo tiene una capa de amianto, sobre la que se sitúa una resistencia sujeta a trechos por sus co-



150 rrespondientes aisladores, con su correspondiente entrada de corriente de la red, por medio de una placa al uso, resistencia que extendida debidamente, tiene sobre sí una lámina de mica que evite la acción directa del calor, el cual es regulado por medio de un mando a través de una varilla, acciona un termóstato que actuará manteniendo una temperatura permanente convencionalmente determinada.

155 Su cara frontal, tiene una luz verde indicadora de que el aparato está conectado a la red, y una luz roja, que actuará en función de la acción del termóstato.

160 La bandeja, tiene dos o más soportes situados en uno de sus bordes superiores, en forma de horquilla prolongada, destinados a sujetar el obligatorio medio fanal o campana.

2ª. BANDEJA TERMO ELECTRICA.

165 Tal y como aparece representado, descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de siete hojas de texto, mecanografiadas por una sola cara y una hoja doble de dibujos.

Madrid, a de Marzo de mil novecientos sesenta y tres.

98251

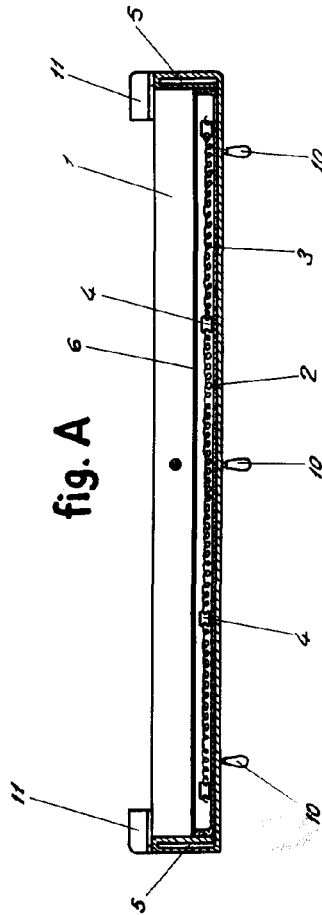


fig. A

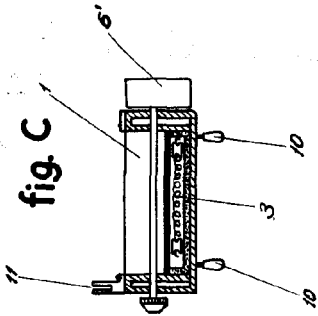


fig. C

ESCALA VARIABLE

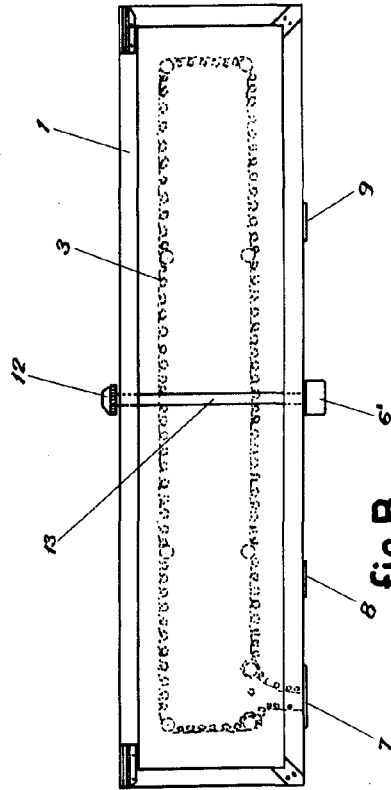


fig. B

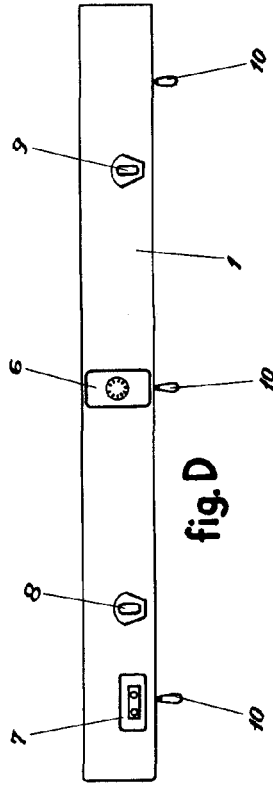


fig. D

MADRID MARZO 1963