



114056

MODELO DE UTILIDAD

a favor de

INDUSTRIAS METALURGICAS MONCUNILL, S.A., de nacionalidad española, domiciliado en Avda. Generalísimo, 5 VALLS (Tarragona).

por:

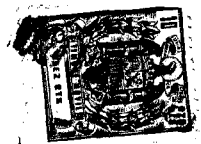
"Recipiente culinario".

=====

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

El acero inoxidable, muy empleado actualmente en la fabricación de recipientes culinarios, tiene el inconveniente de una menor conductividad térmica, por lo que se calienta más rápidamente la parte que está sobre el fuego, mientras que la restante queda más fría, debido a lo cual los alimentos se adhieren a dicha parte más calentada y la cocción es irregular

114056



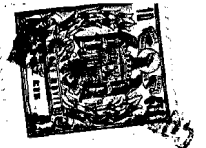
5 Esta desventaja queda eliminada con el recipiente culinario objeto del presente modelo de utilidad, que se particulariza por el hecho de tener el fondo, destinado a tomar contacto directo con el fuego, más grueso que las paredes laterales de manera que a través de dicho fondo tarda más tiempo en transmitirse el calor, repartiéndose así con mayor uniformidad.

10 Seguidamente se describe más detalladamente el recipiente culinario a que se refiere este modelo de utilidad, haciendo referencia a un plano adjunto en el que se representa, tan sólo a título de ejemplo no limitativo, un caso práctico de realización del objeto de este registro.

La figura 1 constituye una vista en perspectiva, convencionalmente seccionada, de una sartén.

15 La figura 2 corresponde a un detalle en sección alzada de dicho recipiente.

20 Esta realización, en el caso representado como ejemplo, consiste en una sartén constituida por una sola pieza de un material laminar de baja conductividad térmica, tal como el acero inoxidable, cuyo fondo 1- es de mayor espesor que su pared -2-, de manera que el de ésta disminuye progresivamente sin solución de continuidad, a partir de su nacimiento en dicho fondo -1-. Debido a ello, al ser aplicada la sartén sobre el fuego, el fondo -1- ofrece más resistencia al paso del calor, con lo que se evita que se caliente, mucho más rápidamente la parte central del fondo que el resto del mismo y la pared lateral -2-, 25 teniendo lugar de esta manera un calentamiento más uniforme, a lo que coadyuva la disminución progresiva del espesor de dicha pared lateral, De esta forma se evita que se ahldieran al fondo -1- los alimentos que se cocinan, logrando que la cocción sea 30 más regular.



Hay que hacer constar que esta estructuración puede ser aplicada a otros recipientes culinarios que no sean la sartén aludida solamente a título de ejemplo, tales como ollas, cazos, potes, etc.

5 Por otra parte, serán independientes del objeto de este registro los detalles y características accesorias empleadas en su puesta en práctica y, en general, cuanto no altere la esencialidad de las siguientes reivindicaciones.

N O T A

10 Se reivindica como objeto de este modelo de utilidad:

1.- Recipiente culinario, del tipo constituido por una sola pieza laminar de un material de baja conductividad térmica, caracterizado porque la parte correspondiente al fondo del recipiente es de mayor espesor que la parte que forma la pared lateral, disminuyendo progresivamente dicho espesor en la zona de transición entre las dos partes citadas, de manera que la mayor resistencia del fondo a la transmisión del calor, hace que éste se reparta con mayor uniformidad.

20 2.- Recipiente culinario.

Esta memoria consta de tres paginas escritas a maquina.

Barcelona, ~~18 MAY. 1965~~

~~E.A.~~

114056



Fig. 1

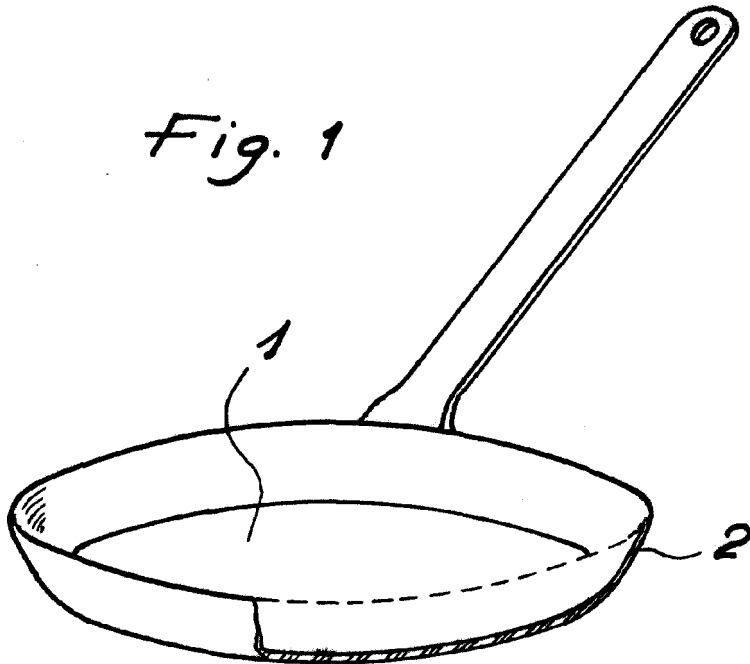
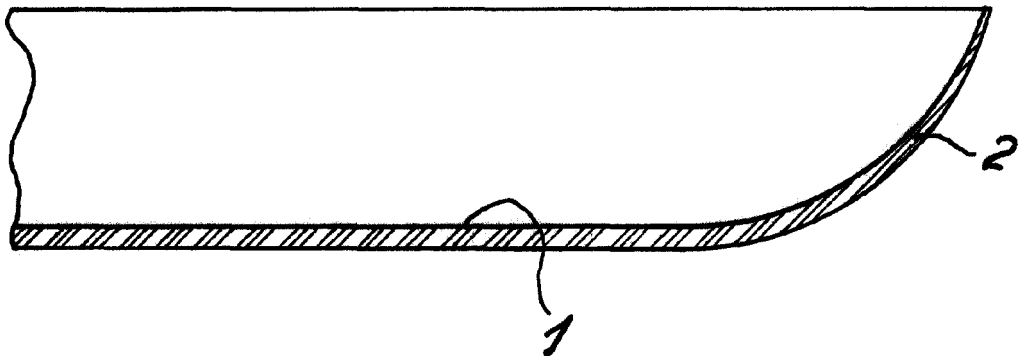


Fig. 2



*[Handwritten signature or scribble]*