

116264

116264



MEMORIA      DESCRIP TIVA

Correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD cuyo registro se solicita por veinte años.

A favor de

D. Francisco Subietas Clergas, de nacionalidad espa-

ñola.

Residente en BARCELONA.-Llansá, 42

por :

"BANDEJA PARA SERVICIO DE CARNES Y AVES"

-----



La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusiva en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad, conforme a la legislación vigente en materia de Propiedad Industrial que, según expresa el enunciado, trata de una bandeja para servicio de carne y aves.

Las bandejas empleadas en la actualidad presentan su fondo plano lo que obliga a forzar la postura al cortar carnes condimentadas o trinchar aves para evitar su deslizamiento, sin poderlo conseguir en algunas ocasiones.

El objeto motivo del presente registro viene a solventar este inconveniente, presentando la novedad de estar dotada en su centro de unos salientes punzantes para fijar en ellos la carne o aves que hayan de servirse, y facilitar su cortado o trinchado, así mismo tiene una zona rebajada circunvalando el centro para que en la misma se deposite la grasa o jugo que se desprenda de la carne o ave que se esté sirviendo.

Con el fin de facilitar la interpretación mas exacta del objeto sobre que ha de recaer el presente privilegio, en el plano adjunto complementario de la presente exposición, se representa una forma práctica para la realización industrial y únicamente a título de ejemplo y, por consiguiente, sin carácter exhaustivo sino meramente informativo.

En este plano:

La fig. 1ª, es una vista en planta de la bandeja.

La fig. 2ª, una sección longitudinal por I-I

La fig. 3ª, un detalle de fijación de los salientes punzantes.

Como se desprende de la detenida observación del referido



- plano, el objeto que nos ocupa esta constituido por una meseta plana (1) de configuración adecuada, la cual tiene una zona rebajada (2) que la circunda, y limitada exteriormente por el borde (3) de la bandeja, ligeramente más elevado que la meseta (1) la cual tiene distribuidos sobre su superficie una serie de salientes punzantes (4) remachados por la parte posterior, según muestra la fig. 3ª, uno de los extremos de la meseta presenta una zona entrante (5) con el fin de permitir un ensanchamiento (6) de la zona rebajada.
- 35.-
- 40.- La carne o ave a servir se fija en los salientes punzantes (4) con lo que se facilita su cortado o trinchado, y la grasa o jugo que se desprende se deposita en la zona rebajada (2) pudiendo ser servida tomándola con la cuchara en el ensanchamiento (6) de la zona rebajada.
- 45.- La convexidad producida por la zona rebajada (2) y su ensanchamiento (6) en la parte posterior de la bandeja, sirve de base, con la ventaja de que la meseta o fondo donde se deposita la carne o ave no esta en contacto con el lugar donde se coloque, con lo que el calor desprendido por los alimentos no perjudica a dicho lugar, ni transmite el calor.
- 50.-
- 55.- Describa suficientemente la naturaleza del invento y su forma de realización practica, unicamente cabe añadir que en el conjunto y partes independientes constitutivas del todo son susceptibles modificaciones y cambios de materias, forma y disposición en cuanto estas alteraciones no desvirtúen el fundamento esencial del mismo.

116264 - 4 -



REIVINDICACIONES

60.- 1ª).- "BANDEJA PARA SERVICIO DE CARNES Y AVES" que se caracteriza porque su centro está dotado de una serie de salientes punzantes para fijar en ellos la carne o ave a servir, que evita su deslizamiento al ser cortada o trinchada, y porque la circunda una zona rebajada de sección sensiblemente rectangular en la que se deposita la grasa o jugo que se desprende, limitada exteriormente por el borde de la bandeja, ligeramente mas elevado que el centro.

70.- 2ª).- "BANDEJA PARA SERVICIO DE CARNES Y AVES" según la anterior reivindicación, que se caracteriza porque el centro dotado de los salientes punzantes es plano y tiene una configuración adecuada, presentando uno de sus extremos una zona remetida con el fin de dar un mayor ensanchamiento de la zona rebajada para facilitar la extracción del jugo para su servido.

3ª).- "BANDEJA PARA SERVICIO DE CARNES Y AVES".

La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de setenta y cinco líneas, incluidas éstas.

Madrid, 25 de Septiembre de 1.965.-

ANTONIO SORIANO  
E.P.

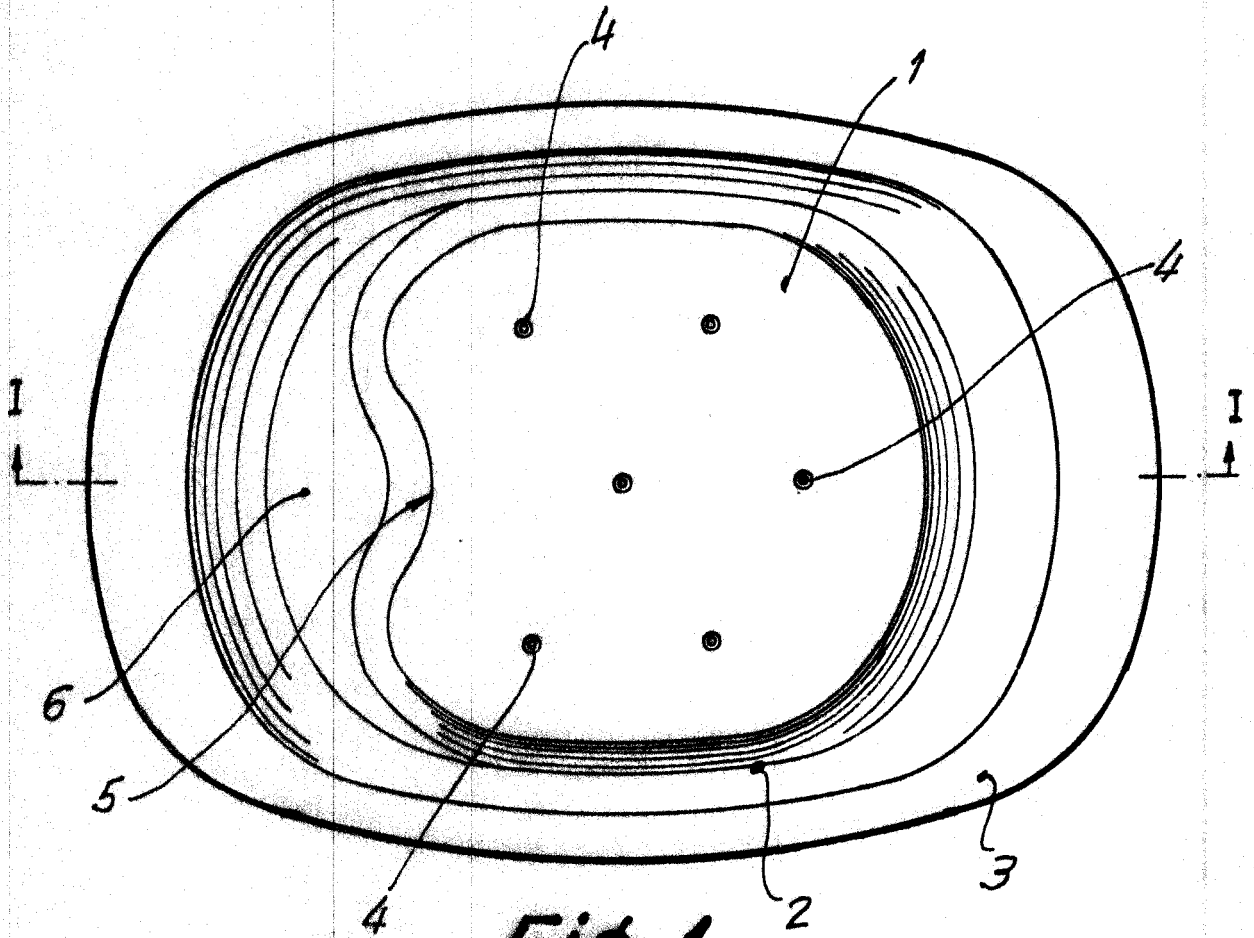


Fig. 1

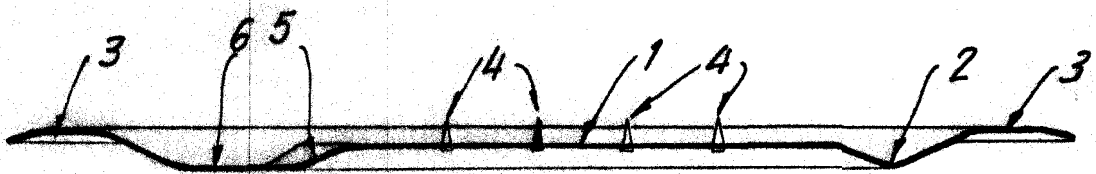


Fig. 2

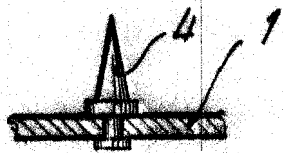


Fig. 3



Madrid, 25 de Septiembre de 1965  
P.A.

ANTONIO ESCRIBA  
P.A.