

116458



M O D E L O

d e

U T I L I D A D

a favor de don Salvador Bernabeu Marín, de nacionalidad es
pañola, residente en Valencia, Av. Barón de Cárcer, nº 48

p o r

DISPOSITIVO TÉRMICO PARA LÍQUIDOS

=



MEMORIA DESCRIPTIVA

5 El aprovechamiento del frio o del calor para usos internos humanos, ha dado lugar al desarrollo de ciertas fases de la industria, que han centrado su actividad principalmente en la producción del frio -ausencia de calor-, por diversos medios, y con entidades industriales de capacidad diversa según sea el campo de su aplicación mas o menos inmediata.

10 Se han llegado a construir máquinas productoras de hielo, de reducido tamaño, para que su utilización esté al alcance de todas las economías, lo que se traduce en la realidad en que gran número de usuarios disfrutan en sus hogares de una cámara fría.

15 No obstante ello, la observación pone de manifiesto que en los establecimientos públicos especialmente, los servicios de bebidas frías, no tienen un medio de conservación durante largo espacio de tiempo, dado que la pérdida de frio por influencia del medio ambiente, se traduce en que si la consumición no se hace en escasos minutos, el líquido a ingerir ha perdido la principal razón de su atractivo.

20 Piénsese en lo que representa tener servida una jarra de cerveza, fría, que se viene a consumir en el espacio de diez minutos, con una temperatura ambiente de treinta grados centígrados. El resultado es facil de suponer.

25 Igual situación se producirá con un vaso de horcheta o de leche fría, pues si no se ingiere rápidamente, la pérdida del frio del líquido, resta sabor e interés a la consumición.

30 El sentido completamente opuesto, al resultado que se produce es una pérdida de calor, por el principio de compensación de temperaturas, llegando a enfriarse aquellos lí-



quidos que se consumen en caliente, si la ingestión, como -
decimos, no se realiza seguidamente.

35 No nos debe pasar desapercibida, la operación que
se viene realizando con el coñac -brandy-, para elevar su -
temperatura y aumentar su riqueza en sabor. El calentamien-
to del recipiente para que ésta transmita su calor al líqui-
do, y el cuidado con el que aquel es tapado, dejan de ser -
operaciones útiles en cuanto la ingestión se haga de manera
lenta y parsimomiosa, como parece que corresponde a esta --
40 clase de bebida.

Se hacia necesario hallar un medio de conserva---
ción de la temperatura con la que ha de consumirse cada líe-
quido, mediante un dispositivo que sea de aplicación, tanto
a las bebidad frias como a las calientes, y sin que, como -
45 viene ocurriendo con la intervención del hielo, afecte a la
densidad y a la calidad del producto.

El solicitante de este Modelo de Utilidad, ha rea-
lizado ensayos y experiencias con cuerpos de vidrio, cristal
y plástico, y llegado a comprobar que la conservación del -
50 frio y del calor, respectivamente, en los recipientes dota-
dos de dispositivo que veremos a continuación, se logra por
tiempo muy superior al que se precisa para una parsimoniosa
consumición, ya que la temperatura almacenada superior o in-
ferior al medio ambiente, irradia hacia el líquido conteni-
do, a través de las paredes del recipiente envolvente.
55

Por ello, y como se verá por la descripción que -
va a seguir, el presente Modelo de Utilidad se hace acree--
dor a los beneficios de protección y explotación exclusivos
que conceden los correspondientes artículos del vigente Es-
60 tatuto de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, -
publicado por Real Orden de 30 de Abril de 1930, y modifica



do por Decreto de 26 de Diciembre de 1947.

65 Con el fin de hacer mas clara e inteligible la ex-
plicación que va a seguir, se acompaña a esta memoria for-
mando parte de la misma, una hoja de dibujos, en la que en
diferentes figuras se representa el dispositivo que nos ---
ocupa, y algunos ejemplos de su utilización práctica.

70 En la figura A), se representa el tipo de un reci-
piente visto en sección vertical, cuyas paredes (1) dejan -
en su fondo un hueco en el que se aloja un líquido (2) apto
para la recepción y conservación del frío o del calor, re-
servándose una pequeña cámara de aire (3) destinada a permi-
tir la dilatación del líquido cuando este alcance sensibles
alta o baja temperaturas.

75 El expresado dispositivo, puede integrar el cuer-
po de un vaso, según puede verse en la figura B), y el de -
una jarra, del modo que aparece representado en la figura -
C), el de una clásica copa de brandy, y cuales quiera otra
clase de recipientes, cuya destino sea el de ser medio para
80 la ingestión de líquidos calientes, fríos y hasta graniza-
dos.

Las ventajas que reporta, quedan ya explicada, por
lo cual está llamado a tener gran uso y divulgación.

85 Expresadas las características y ventajas que ---
ofrece este Modelo de Utilidad, solo nos resta concretar en
la siguiente

N O T A

las

R e i v i n d i c a c i o n e s

90 1ª. Dispositivo térmico para líquidos, caracteri-
zado por estar constituido por un sobrefondo estando situa-
do en la base de un recipiente, el cual sobrefondo aloja un



95

líquido cualquiera susceptible de recibir y conservar temperatura superior o inferior a la del medio ambiente, teniendo además una pequeña cámara de aire destinada a permitir la dilatación del líquido cuando éste alcance sensibles alta o baja temperaturas, que a través de las paredes del propio recipiente comunica al líquido contenido en éste que ha de ser ingerido, haciéndolo durante largo periodo de tiempo.

100

2ª. DISPOSITIVO TÉRMICO PARA LÍQUIDOS.

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

105

Madrid, a de Octubre de mil novecientos sesenta y cinco.

116458

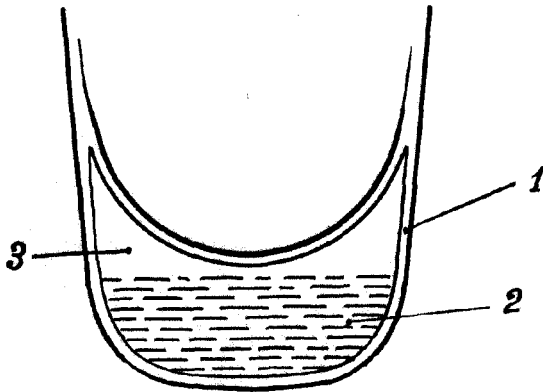


fig. A.

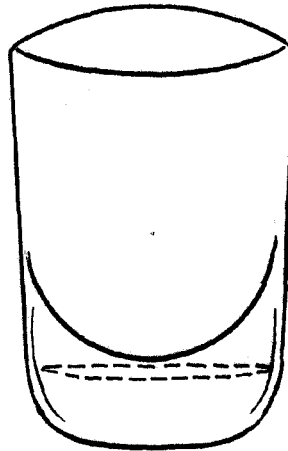


fig. B.

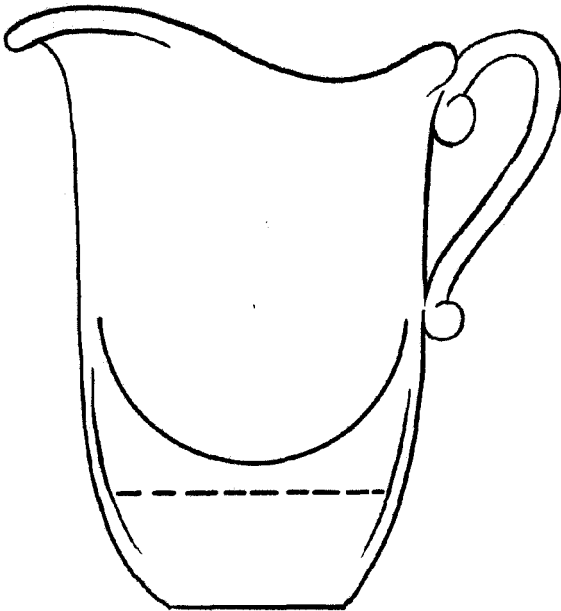


fig. C.

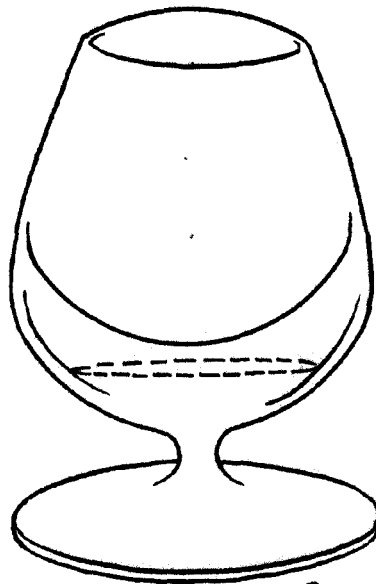


fig. D.

Escala variable

Madrid a Octubre 1965

Salvador Bernabeu Marín