

131650

131650

"Un nuevo sistema de horno electrico para la preparaci3n de empanadas" sandwich" y similares"

Sr. D. Charles Pizzotti.

Sr. D. Charles I I Z Z O T T I, ciudadano inglés, residente en Barcelona (España) calle Bailón nº 38, solicita patente de introducción por 10 años para España y sus Colonias por "Un nuevo sistema de horno eléctrico para la preparación de empanadas "sandwich" y similares" (Clase 56 Grupo 6.)

Las necesidades de la vida moderna han obligado a los comerciantes que se dedican a la preparación de alimentos condimentados a conseguir una mayor rapidez en la confección de empanadas "sandwich" y similares, al propio tiempo que se logra una mejor presentación al efectuar la condimentación a presencia del cliente que así puede observar la pulcritud y esmero seguidos en la elaboración del alimento que se le sirve.

En la instalación de bares al aire libre como en campos de sports, playas, etcétera es muy conveniente disponer de medios para la preparación rápida de empanadas "sandwich" y similares, para poder prepararlos a la vista del cliente y servirlos calientes.

Teniendo en cuenta las múltiples aplicaciones que puede haber en un pequeño horno eléctrico para la preparación rápida de alimentos, se ha ideado este nuevo sistema de preparación de empanadas, "sandwich" y similares a base de un pequeño horno calentado por resistencias eléctricas.

En los dibujos adjuntos que forman parte integrante de esta memoria se presenta en Figura 1 una vista en planta del horno eléctrico objeto de esta patente.

Figura 2 una vista lateral del horno cerrado.

Figura 3 una vista lateral del horno abierto.



10

15

20

Figura 4 un detalle del dispositivo de accionamiento de la plancha de calefacción superior.

25 El nuevo sistema de horno eléctrico se basa en un horno compuesto de las siguientes partes que se numeran con relación a los dibujos como sigue:

30 El armazón o base -1- del horno está montado sobre cuatro pies -2- que lo separan de la mesa o mostrador sobre el cual se coloca el horno. El armazón -1- soporta la plancha inferior de calefacción -3- formada por una caja metálica plana en cuyo interior se han dispuesto convenientemente aisladas las resistencias eléctricas. La plancha superior de calefacción -4-, está igualmente constituida por una caja metálica plana suspendida por su 35 centro mediante un eje -10- que permite hacer subir y bajar dicha plancha de calefacción -4- accionándola por la palanca -16-.

40 La tapa -5- está dotada de un reborte -6- que se ajusta sobre la plancha de calefacción -3-. La tapa -5- está provista de un sistema de bisagra oscilante formado por las palancas 7-7' soportadas por las piezas -8-8'- fijadas sobre el armazón -1-. En el extremo libre de las palancas-7-7'- atacan los bucles de anti- 45 guardas -9-9' que están fijados sobre el armazón -1-.

Para el cierre de la tapa -5- se ha provisto en los bordes -11-11'- del asa -10- unos salientes -12-12'- que se superponen al borde de la plancha de calefacción -3- cerrándose así la tapa -5-

El accionamiento de la plancha de calefacción superior se efectúa mediante un dispositivo de palanca -15- que actúa sobre el eje de un tornillo sin fin -18-.

Este dispositivo está montado sobre un soporte tubular -13- 50 fijado en el centro de la tapa -5-. El soporte tubular -13- tiene una entalladura vertical -14- para el paso del tubo flexible -17- portador del conductor de la corriente a las resistencias de la plancha de calefacción superior -4-. Sobre la superficie cilíndrica del soporte -13- se ha practicado una guía -15- de trayectoria 55 espiral, por el interior de la cual se desliza la palanca -16- que acciona directamente el esparrago del tornillo sin fin -18-, haciendo subir o bajar a voluntad la plancha de calefacción superior -4-.

60 La corriente llega por el conductor -19- directamente al conmutador -20- que conecta las resistencias de la plancha inferior -3- y de la superior -4-.

65 En la plancha de calefacción -3- se ha provisto un pequeño manguito -21- que pone en comunicación el interior del horno con la atmósfera a fin de permitir la salida de los vapores producidos por la cocción de los alimentos.



Este nuevo sistema de horno eléctrico tiene un particularidad y ventaja, sobre los hasta ahora conocidos, que consiste en el dispositivo de graduación de la distancia entre las dos planchas de calefacción, el cual permite aprisionar perfectamente las empanadas o "sandwich" a cocer sin salasterios, puesto que debido a dicho dispositivo de tornillo sin fin la plancha de calefacción superior -4- en cuanto tropieza con el alimento colocado sobre la plancha inferior -3-, interrumpe su descenso aún cuando se siga actuando sobre la manecilla -16-. De esta manera se consigue una cocción perfecta tanto por la parte inferior como por la superior.

Otra de las ventajas de este nuevo sistema de horno eléctrico consiste en el sistema de bisagra basculante de que está dotada la tapa -5-.

Con un ligero impulso que se dé al asa -10- al abrir la tapa -5- da a lugar la acción de los muelles -19-19'- acabará de abrirse quedando amortiguado el golpe que pudieran dar los extremos de las manecillas 7-7' contra el arcazón -1-.

Las piezas que constituyen el horno eléctrico se fabricarán del metal apropiado a la función que deben cumplir y su dimensión y forma podrán variar a voluntad sin apartarse de los tipos del invento.

Para cumplir con el requisito de la ley vigente según artículo 70 de la misma se manifiesta que el objeto de la patente referida se usa en Francia por la Casa Omnium Central des Pours électriques, con gran éxito durante varios años.

Y como este sistema está comprendido en el artículo 12 de la Ley de Propiedad Industrial podrá ser objeto de una patente de introducción por 10 años para España y sus Colonias.

N O T A

La patente de introducción cuyo privilegio se solicita para España y sus Colonias deberá recaer en "Un nuevo sistema de horno eléctrico para la preparación de empanadas" sandwich" y similares" (Grupo 6 Clase 56). siendo lo que se declara como no practicado ni establecido, del mismo modo en territorio en aquel lo siguiente:

1º Un nuevo sistema de horno eléctrico para la preparación de empanadas "sandwich" y similares" caracterizado por el hecho de que los alimentos a cocer se colocan sobre una plancha metálica horizontal calentada eléctricamente, quedando aprisionados entre esta plancha superior provista igualmente de calefacción eléctrica,



70

75

80

85

90

95

100

105

suspendida en la cara interior de la tapa de cierre del horno mediante un eje de tornillo sin fin.

110 2º Un nuevo sistema de horno electrico para la preparaci3n de empanadas "sandwich" y similares" caracterizado por el hecho de que la posici3n de la plancha de calefacci3n superior puede graduarse a voluntad mediante el accionamiento de una palanca provista al efecto en un soporte colocado sobre la parte exterior de la tapa del horno.

115 3º Un nuevo sistema de horno electrico para la preparaci3n de empanadas "sandwich" y similares" caracterizado por el hecho de que debido al dispositivo de tornillo sin fin el descenso de la plancha de calefacci3n superior se interrumpe cuando dicha plancha tropieza con los alimentos colocados sobre la plancha inferior, a3n cuando se siga actuando sobre la palanca mencionada en la reivindicaci3n anterior.

120 4º Un nuevo sistema de horno electrico para la preparaci3n de empanadas "sandwich" y similares" caracterizado por el hecho de que la tapa de cierre del horno esta soportada por un sistema de bisagra basculante provista de muelles de amortiguaci3n que abren dicha tapa autom3ticamente despu3s de soltado el cierre dispuesto sobre el asa de la tapa.



125 5º Un nuevo sistema de horno electrico para la preparaci3n de empanadas "sandwich" y similares" tal como se ha descrito y demostrado en los dibujos adjuntos.

Consta de 4 hojas mecanografiadas en una sola cara.

Barcelona 9 Agosto 1933

J. M. MENTER RIDAURA
P.P.

[Handwritten signature]

Fig. 1

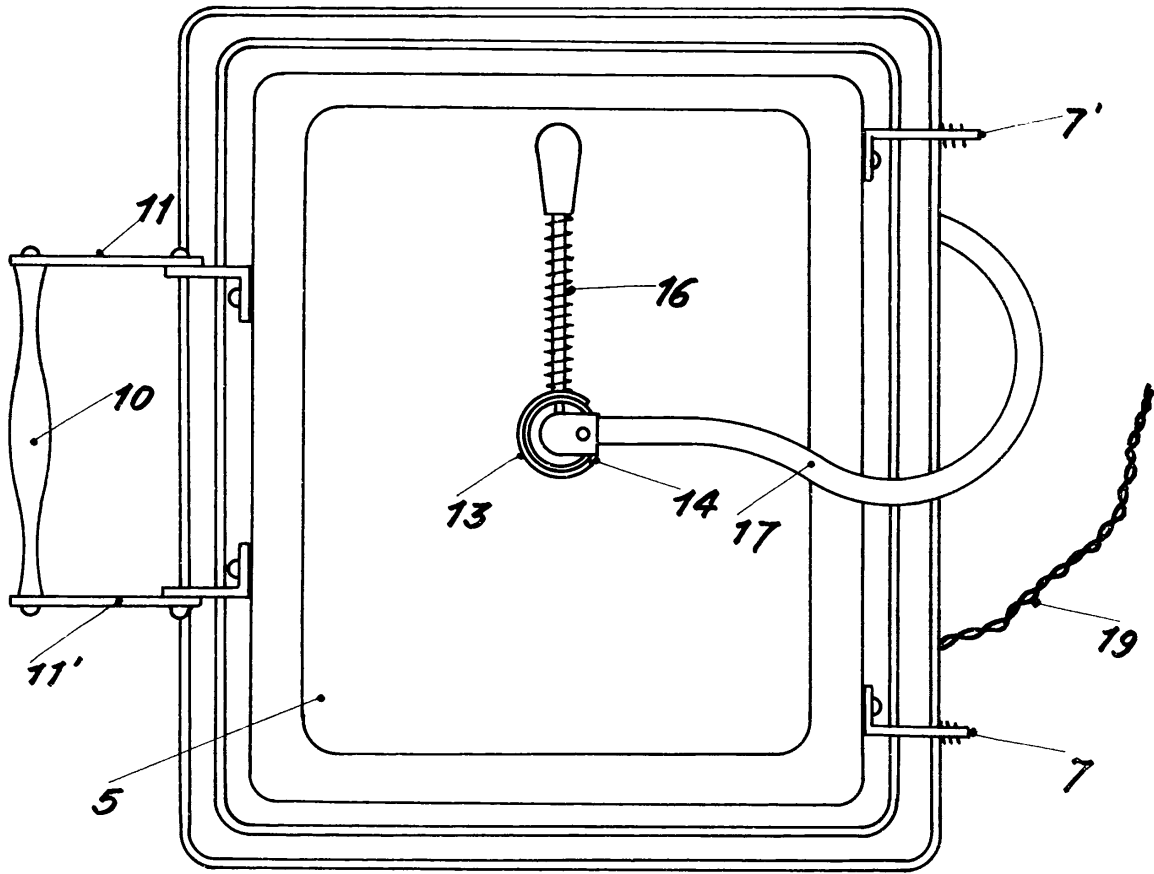
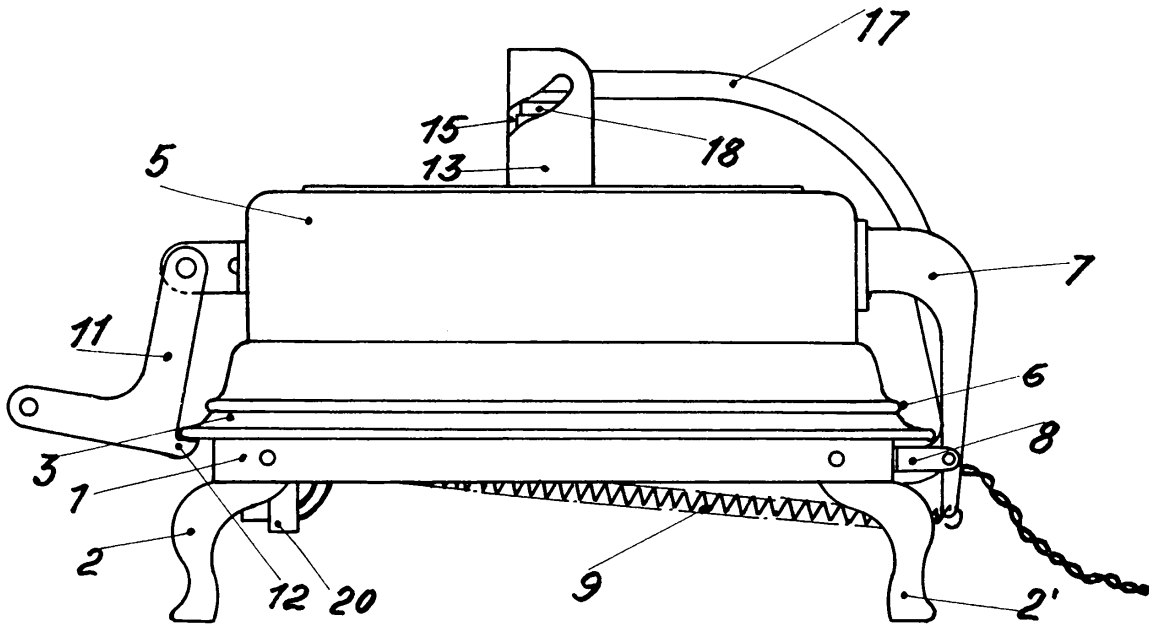


Fig. 2



7/8/33
 A. HUNTER & SONS
 LONDON

Escala Variable.

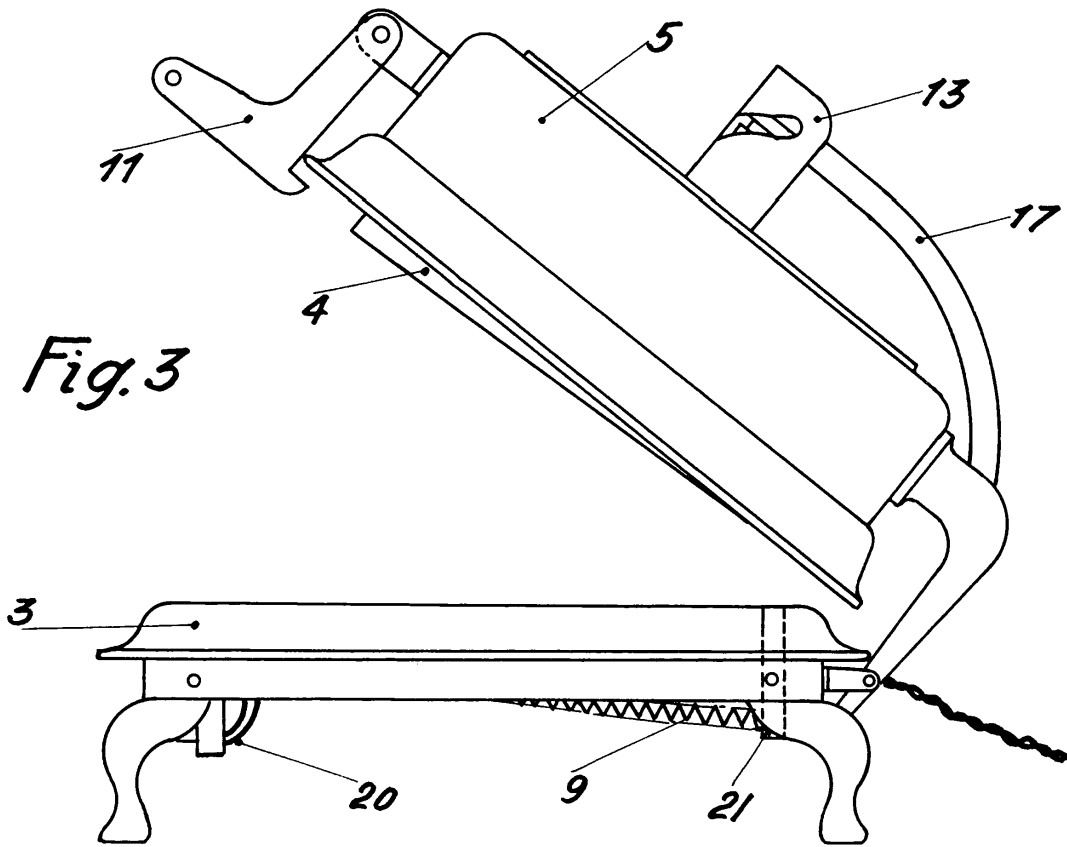


Fig. 3

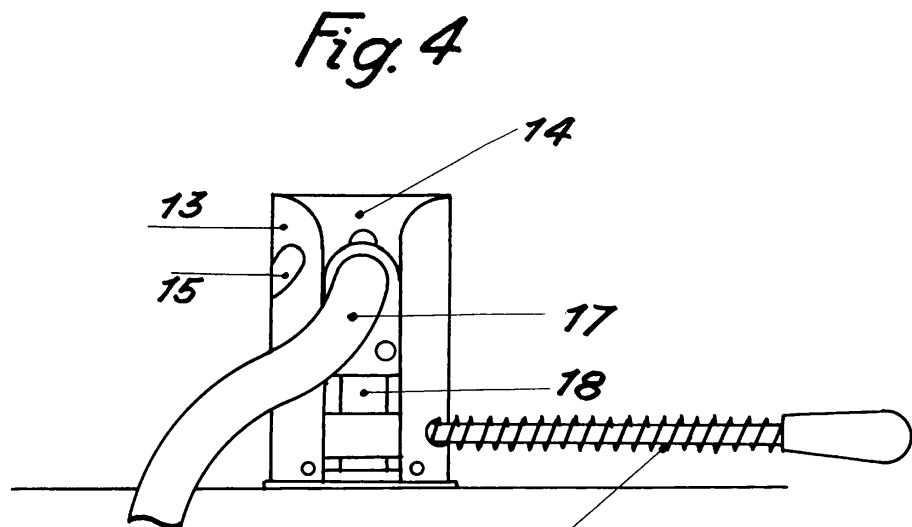


Fig. 4

16 p 7/8/32
 G. S. PETER RIDGUE
 P.P.

Escala variable

