

1 33808



14

1 33896

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional a favor de:

Don José Alberto GARCIA CUENCA

de nacionalidad española y con residencia en Barcelona, calle Vizcaya nº 329, por:

"TOSTADOR DE PAN"

=====



MEMORIA DESCRIPTIVA

5 Este Modelo de Utilidad hace referencia, se-
gun indica su enunciado, es un nuevo tipo de tos-
tador para rebanadas de pan, del tipo que requie-
re ser colocado sobre un quemador de gas, es de-
cir sin llevar acoplados el medio calefactor o
radiador termico, resultando asi especialmente de
aplicación en las cocinas de gas.

10 Son ahora conocidos muchos tipos y clases
de aparatos tostadores de pan, todos ellos dota-
dos de uno o varios calefactores electricos y dos
o mas soportes que retienen cada uno a una reba-
nada de pan, siendo de funcionamiento automatico
algunos de estos tipos de tostadores, pero evi-
15 dentemente son caros tanto por el valor del apa-
rato, como por el elevado consumo de energia elec-
trica y por ello aunque ciertamente producen unas
tostadas en su punto, en especial los automaticos,
su uso esta muy limitado.

20 Estos inconvenientes encuentran adecuada so-
lución en el tostador a que se refiere este Mode-
lo de Utilidad, con el cual se logra tostarlas
rebanadas en mejores condiciones incluso que en
los electricos no automaticos, y ademas, resultan
25 a muy reducido coste, son plegables para que ocu-
pen un espacio minimo, y aprovechan bien el calor
preducido por cualquier quemador de cocina domes-
tica, lo que supone, por una parte, un mejoramien-
to de los aparatos conocidos por ser mas simple
30 y de mas facil manejo, y por otra parte una muy
sensible economia en el coste del aparato, cuya



duración es practicamente ilimitada y producen un consumo de gas muy reducido.

35 Este tostador se caracteriza principalmente en quedar formado por una placa rebordeada de contorno poligonal o circular, en la cual se han practicado una pluralidad de orificios en su zona central, llevando instaladas en la zona periferica, cuatro armaduras de varilla metalica que son
40 articulables sobre sus puntos de acoplamiento en la placa, al objeto de que las mismas puedan ser abatidas sobre la placa, posición inoperante, y asimismo puedan ser levantadas y fijadas en posición inclinada formando a modo de un tronco de piramide cuadrangular, realizandose la placa con
45 medidas mayores que las del quemador de gas al que se ha de sobreponer y las armaduras se dimensionan de tal manera que cada una pueda soportar a una rebanada de pan y asimismo sobre la base menor
50 de la forma troncopiramidal se pueda colocar una quinta rebanada de pan.

Es otra característica del mismo objeto que cada armadura se realiza con forma de -U- ligeramente abierta y cerca de los extremos por los que
55 articulan sobre la placa, se les produce, en cada rama, un escalonamiento orientado hacia el centro de la placa, los cuales sirven de estribo a la rebanada de pan que queda apoyada por su canto sobre dicho escalonamiento y por una de sus caras
60 sobre el resto de la armadura, con lo que al situar las cuatro armaduras en posición operativa, cada una puede soportar bien a la rebanada de pan

133896

-4-

14 NO



65 que queda inclinada con relación a la placa, es decir ofreciendo una de sus cara a la acción del calor que radia la parte central de la placa por cuyos orificios pasan las llamas del quemador de gas.

70 Es otra característica del mismo objeto que las cuatro armaduras se instalan opuestas dos a dos y distanciadas regularmente, produciéndose en el tramo superior de dos armaduras opuestas y cerca de su vértices laterales, unos dobleces en forma de semicírculo, en los cuales se enclavan los tramos superiores de las otras dos armaduras, di-
75 mensionándose y realizándose de tal manera que este enclavamiento es elástico, es decir a presión, al objeto de mantener estabilizadas a las cuatro armaduras en su posición operante, instalándose es-
80 tas sobre la placa de tal manera que al ser abatidas sobre la placa, lo sean primero una sobre otra las que llevan su tramo superior liso y sobre ellas, una sobre otra también, las dos armaduras que tienen los dobleces en su tramo superior.

85 Fácil será comprender que dada la sencillez de las piezas que integran a este tostador, es muy fácil de fabricar y de manejar; su manejo es muy sencillo; resulta a un precio muy económico; y su duración es prácticamente indefinida, lo que evidentemente supone unas muy sensibles ventajas
90 de orden económico y práctico, sobre los aparatos hoy conocidos. No obstante para que se comprendan mejor las características enumeradas, se describen seguidamente las dos figuras de la adjunta hoja de



de dibujos, la primera mostrando una vista en plan
95 ta del tostador plegado, es decir en posición ino-
perante y la segunda mostrando al mismo tostador
desplegado visto en alzado, es decir en posición
operativa.

En estas figuras se ha señalado por (1) a la
100 placa soporte cuya periferica esta dotada de la
pestaña (2), vease la figura segunda, y en la zona
central (3) presenta la pluralidad de orificios
(4) para permitir el paso de las llamas del que-
mador de gas al que se ha de sobreponer dicha
105 placa. En la zona periferica (5) se practican los
orificios (6) y (7) en los que se instala la pri-
mera armadura realizada en varilla metalica, esta
armadura tiene forma de -U- invertida y ligera-
mente abierta, presentando su tramo superior (8)
110 recto y en cada rama lateral (12) se producen
los dobleces (9) y (10) que forman a modo de un
escalon o estribo, terminando por el extremo (11)
que, convenientemente doblado, atraviesan por los
citados orificios (6) y (7) produciendoseles des-
115 pues un ensanchamiento o recalcado para que la ar-
madura pueda oscilar articulando pero sin despren-
darse de la placa. Similarmente se producen los
orificios (13) y (14) para recibir el acoplamien-
to de la segunda armadura de tramo superior (15)
120 liso, que tambien presenta en las ramas laterales
(19) los dobleces (16) y (17) para producir los
dos estribos, terminando con los extremos (18)
curvados y atravesando por los orificios (13)y
(14) los que despues san convenientemente recal-

133896

-6-

14 NOV



125 cados como en la armadura ya descrita. En los ori-
ficios (20) y (21) practicados tambien en la
zona periferica (5) se instala la tercera armadu-
ra cuyo tramo superior (22) tiene practicado cer-
ca de la arista o en la propia arista, las cur-
vas semicirculares (23) y en sus ramas laterales
130 (27) tienen tambien los dobleces (24) (25) para
formar los estribos, y sus extremos (26) curva-
dos penetran por los orificios (20) y (21) y
están despues debidamente recalcados como en las
135 tres armaduras descritas. Por ultimo en los ori-
ficios (27) y (28), tambien practicados en la
zona periferica (5) se instala la cuarta armadu-
ra que es identica a la tercera, es decir tenien-
do en su tramo superior (29) los dobleces (30)
140 y en sus ramas laterales (34) los dobleces (31)
y (32) que forman los estribos y sus extremos
curvados atraviesan por los orificios (27) y
(28) y terminan recalcados como se señala por
(35) en la figura segunda.

145 Realizado asi el aparato, se levantan las
armaduras en orden inverso al de colocación que
se ha descrito, y una vez levantadas la tercera
y cuarta, las primera y segunda quedan con sus
tramos superiores (8) y (15) aplicados elastica-
150 mente bajo el los tramos superiores (29) y (22)
de las armaduras tercera y cuarta, con lo que
solo es necesario forzar un poco a dichas arma-
duras para que queden enclavados sus tramos su-
periores (8) y (15) en las curvas semicirculares
155 (23) y (30) de las armaduras tercera y cuarta,



160 quedando así las cuatro armaduras estabilizadas
 en la posición que se representa en la figura se-
 gunda, en la que se aprecia bien la forma de los
 extribos (31) en los que se apoya la rebanada de
 pan por su canto y una de las caras se apoya so-
 bre las ramas laterales (34). Asimismo como la
 parte superior de las cuatro armaduras forman
 a modo de la base menor de un tronco de pirámide,
 sobre ella se puede colocar una quinta rebanada
 165 de pan, siendo fácilmente tostadas porque las
 cinco ofrecen una de sus caras mayores hacia la
 zona central (3) de la placa por cuyos orificios
 (4) salen las llamas del quemador. Una vez tosta-
 das una de las caras basta invertir la rebanada
 170 para que se tueste la otra cara.

Descritas suficientemente las característi-
 cas fundamentales del objeto a que se refiere es-
 te Modelo de Utilidad se hace constar que en el
 mismo se podrán introducir todas aquellas modifi-
 175 caciones que la experiencia, la práctica y la téc-
 nica pudieran aconsejar, siempre que con ellas
 no se cambie altere o modifique su idea fundamen-
 tal que es la que se resume y concreta en la si-
 guiente:

180

N O T A

Se declaran de novedad y propiedad para todo el territorio nacional las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

185 1ª.-Tostador de pan que se caracteriza en quedar
 formado por una placa rebordeada de contorno po-
 ligonal o circular, en cuya zona central se han



190 practicado una pluralidad de orificios, llevando
tal placa instaladas en la zona periferica, cua-
tro armaduras de varilla metalica que son arti-
culables sobre sus puntos de acoplamiento en la
placa, al objeto de que las mismas puedan ser aba-
tidas sobre la placa, posición inoperante, y asi-
mismo puedan ser levantadas y fijadas en posición
195 inclinada formando a modo de un tronco de pirami-
de cuadrangular, posición operante.

2ª.-Tostador de pan segun la nota anterior que se
caracteriza tambien en que cada armadura se rea-
liza con forma de -U- ligeramente abierta y cerca
de los extremos por los que articulan sobre la
200 placa, se les produce, a cada rama, un escalona-
miento orientado hacia el centro de la placa, los
cuales sirven de estribo a la rebanada de pan
que queda apoyada sobre dicho escalonamiento y
sobre el resto de la armadura.

205 3ª.-Tostador de pan segun las notas anteriores
que se caracteriza tambien en que las cuatro arma-
duras se instalan opuestas dos a dos produciendo-
se en el tramo superior de dos armaduras opuestas
y cerca de sus vertices laterales, unos dobleces
210 en forma de semicirculo bajo los cuales se enda-
van los tramos superiores de las otras dos arma-
duras, dimensionandose y realizandose de tal mane-
ra que este enclavamiento es elastico, es decir
a presión, al objeto de mantener estabilizadas
215 a las cuatro armaduras en su posición operante.

4ª.-"TOSTADOR DE PAN".

Todo ello tal y como ha quedado descrito y



reivindicado en la presente memoria que consta de
nueve hojas foliadas y mecanografiadas por una
220 sola de sus caras y una hoja de dibujos que la
ilustra.

Madrid, 14 de Noviembre 1.967

FASCIAL CIVANTO
P. P.

Firmado Gregorio del Peso



Fig. 1^a

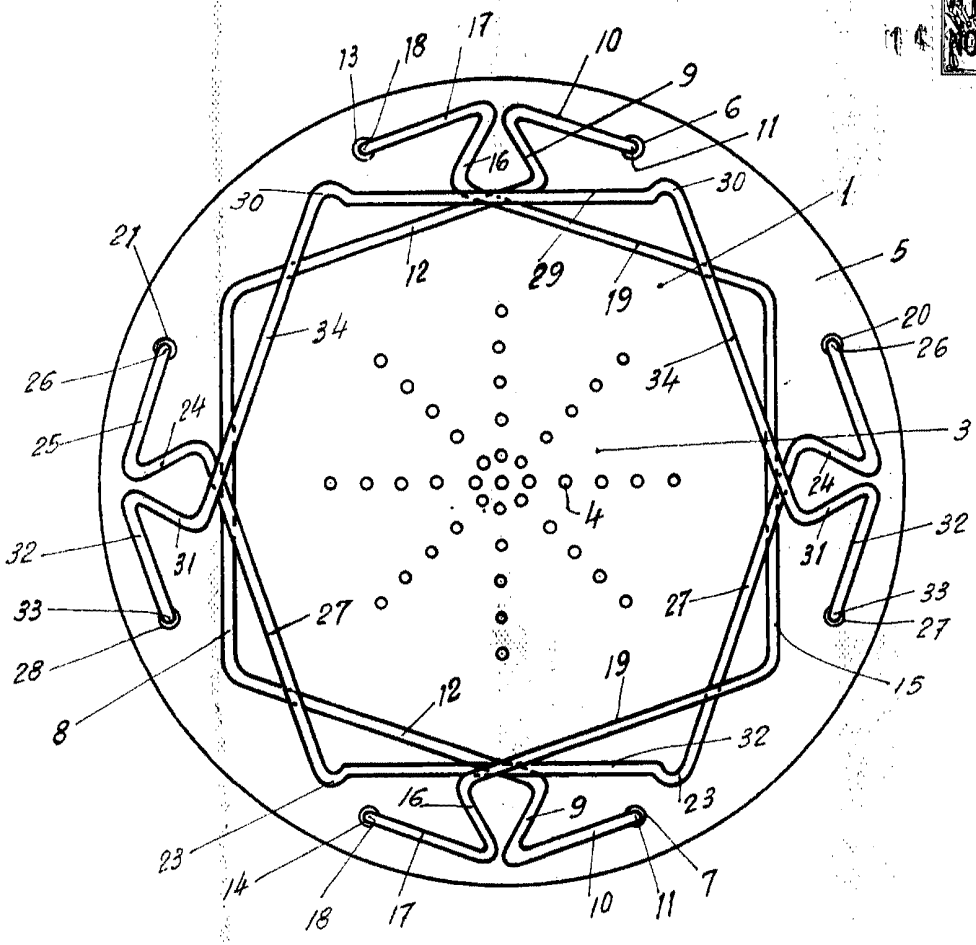
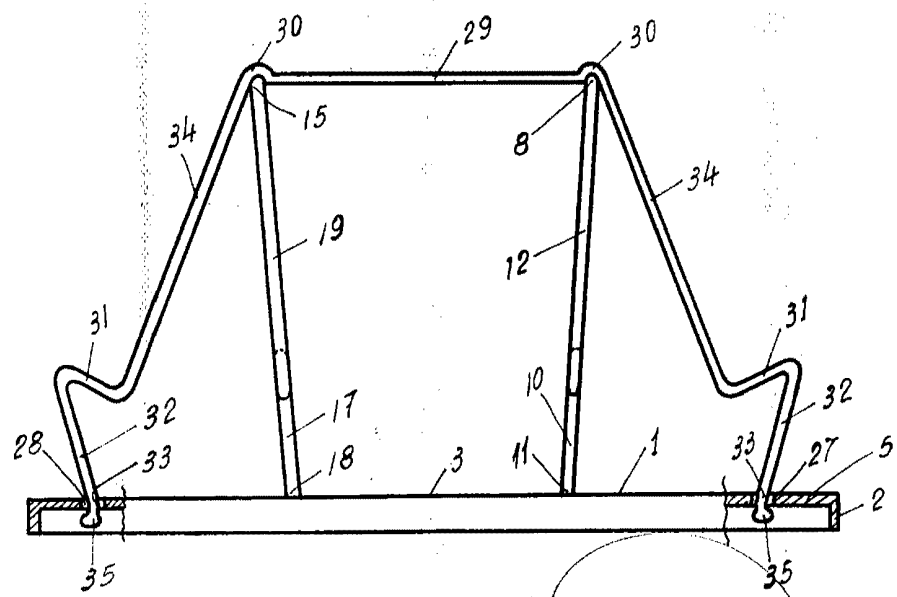


Fig. 2^a



ESCALA VARIANTE

Madrid, 24 de Noviembre de 1907.
PASCUAL CIVANTO
 P. P.