



1 47995

PATENTE

DE

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de Don José ROMERO DENGRA

de nacionalidad española

residente en CORNELLA (Barcelona), calle Riereta, nº 2

por:

"DISPOSITIVO PARA EL SUMINISTRO DE PORCIONES
CARNICAS COMESTIBLES DESTINADAS A SU ASADO
Y/O CONSUMO DIRECTO".

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Modelo de Utilidad se refiere a un dispositivo destinado al suministro de porciones cárnicas comestibles aptas para su asado y/o consumo directo, cuyo dispositivo ofrece varias e importantes ventajas con relación a todas las ejecuciones existentes en el mercado.

5.

Esencialmente, tal dispositivo consta de dos elementos fundamentales, determinado uno por un cuerpo acondicionador de aquellas porciones cárnicas y formado el otro por unas varillas conjugadas con el primero y destinadas al ensartado de las repetidas porciones. El acondicionador lo compone una bandeja de una

10.



especial estructura, en tanto que los elementos soportadores de las porciones están formados por varillas metálicas provistas, en uno de sus extremos, de una punta para el clavado, en tanto que en el opuesto existe un asidero al descubierto o bien rodeado por un material resistente al calor.

5. Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de ejecución de un dispositivo de las características expuestas.

10. En dicho dibujo, las Figs. 1 y 2 muestran, en alzado y en planta, uno de los componentes del dispositivo; las Figs. 3 y 4 son detalles del otro componente; y la Fig. 5 es una vista en perspectiva del conjunto del dispositivo de la demanda.

15. El objeto de esta petición está constituido por dos elementos básicos, determinado uno de ellos por un cuerpo acondicionador de las porciones cárnicas, las cuales están elaboradas y condimentadas en crudo, y formado el otro por una pluralidad de varillas conjugadas con el primero y destinadas al ensartado de las propias porciones.

20. El acondicionador de referencia está compuesto por una bandeja de estructura en forma de puente invertido, dividida en una parte central (1) y en dos laterales (2), las cuales finalizan en unos extremos doblados (3) que obran de asas. El conjunto (1-2) es de sección transversal igualmente en "U" para presentar un refuerzo máximo, pudiendo éste venir completado con cantoneras o similares (4) que aumentan la solidez de dicha bandeja acondicionadora.

25. El segundo componente del dispositivo viene determinado por unas varillas cilíndricas metálicas (5), las cuales poseen una punta (6) y, en la parte opuesta, un asidero (7), forma

30.



do por doblado de la misma varilla, el cual puede quedar al descubierta o bien hallarse revestido por una materia no conductora del calor (8). A lo largo de estas varillas (5) se insertan las porciones cárnicas (9), debidamente separadas o incluso en contacto.

5. Dada la profundidad de la región (1) de la bandeja, todas estas varillas (5) con su carga pueden colocarse apoyadas sobre los bordes de aquella parte central, como muestra la Fig. 5, extendiéndose varios pisos superpuestos de varillas de esta clase hasta alcanzar una determinada altura a lo largo de los laterales (2), suministrándose el conjunto para que el usuario consume directamente las porciones cárnicas (9) (cuando las mismas son comestibles en crudo, tal como el jamón) o bien las someta a la acción del calor para su asado, cuando se trata de carnes que lo exijan.

10. Las varillas (5) y las porciones cárnicas (9), siempre elaboradas y condimentadas en crudo, forman una unidad que permite el asado cómodo de las mismas. Además, estas varillas (5) están debidamente tratadas para no afectar a la carne.

15. Serán independientes del objeto de la invención los materiales, formas y dimensiones de los elementos que integran el dispositivo descrito, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

N O T A

25. REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:

30. 1ª.-Dispositivo para el suministro de porciones cárnicas comestibles destinadas a su asado y/o consumo directo, que se caracteriza esencialmente por estar constituido por dos ele-



- mentos fundamentales, determinado uno de ellos por un cuerpo acondicionador de dichas porciones, elaboradas y condimentadas en crudo, y formado el otro por una pluralidad de varillas conjugadas con el primero y destinadas al ensartado de las propias porciones,
5. estando compuesto el citado acondicionador por una bandeja de estructura en forma general de puente invertido, con extremos superiores preparados para actuar de asas y con eventuales refuerzos en los puntos convenientes, siendo la sección transversal de esta bandeja en "U" para ofrecer, en la parte central, espacio y
10. asiento para las varillas portadoras de aquellas porciones cárnicas, así como proporcionar un tope en los lados del mismo puente, el cual es de capacidad suficiente para permitir la colocación de una gran cantidad de varillas de la referida clase, las cuales atraviesan las aludidas porciones cárnicas.
15. 2º.-Dispositivo para el suministro de porciones cárnicas comestibles destinadas a su asado y/o consumo directo, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que cada uno de los elementos soportadores de las porciones cárnicas elaboradas y condimentadas en crudo está constituido por
20. una varilla cilíndrica metálica, debidamente tratada, que presenta, en una de sus extremidades, una punta cónica que da paso a dichas porciones, mientras que en la otra aparece un asidero, formado por doblado de la propia varilla y por un eventual recubrimiento con una materia resistente al calor, estando ensartadas a
25. lo largo de esta varilla las referidas porciones, más o menos próximas las unas de las otras, formando todo el conjunto de varilla y porciones aludidas una unidad para el asado, y estando siempre las repetidas varillas dispuestas dejando libres sus extremos para permitir un buen asentamiento dentro de la bandeja
30. con la cual se presenta el conjunto al mercado, ya sea para el



previo asado de estas porciones o bien para el consumo directo de las mismas.

3ª.-DISPOSITIVO PARA EL SUMINISTRO DE PORCIONES CARNICAS COMESTIBLES DESTINADAS A SU ASADO Y/O CONSULO DIRECTO.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de cinco páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de una hoja de dibujos aclarativos.

Barcelona, 15 de Abril 1969.

P. A.

ESCRIBO

Fig. 1

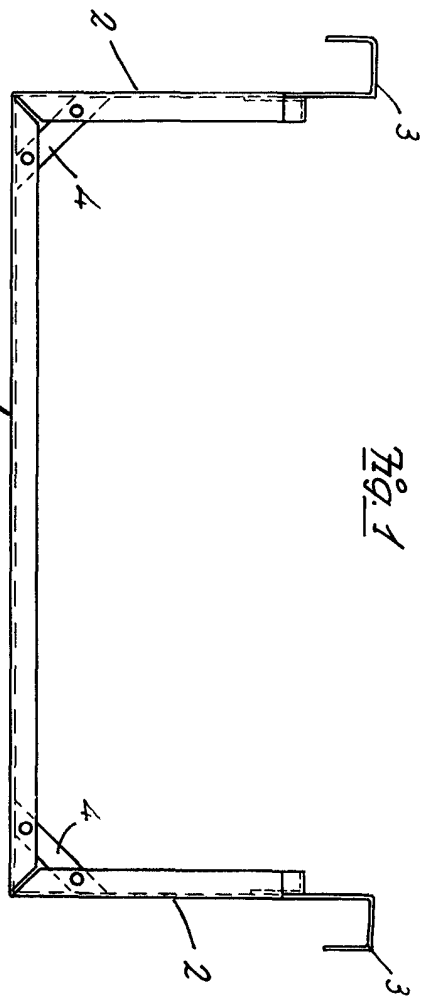


Fig. 2

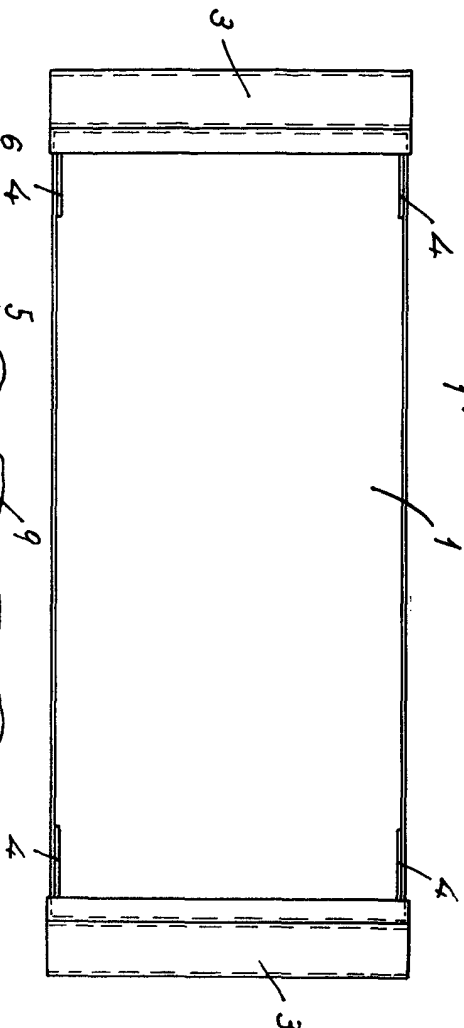


Fig. 3

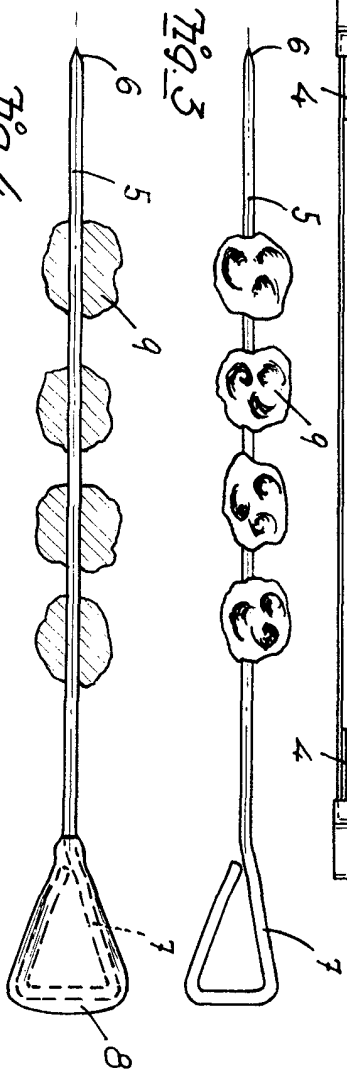


Fig. 4

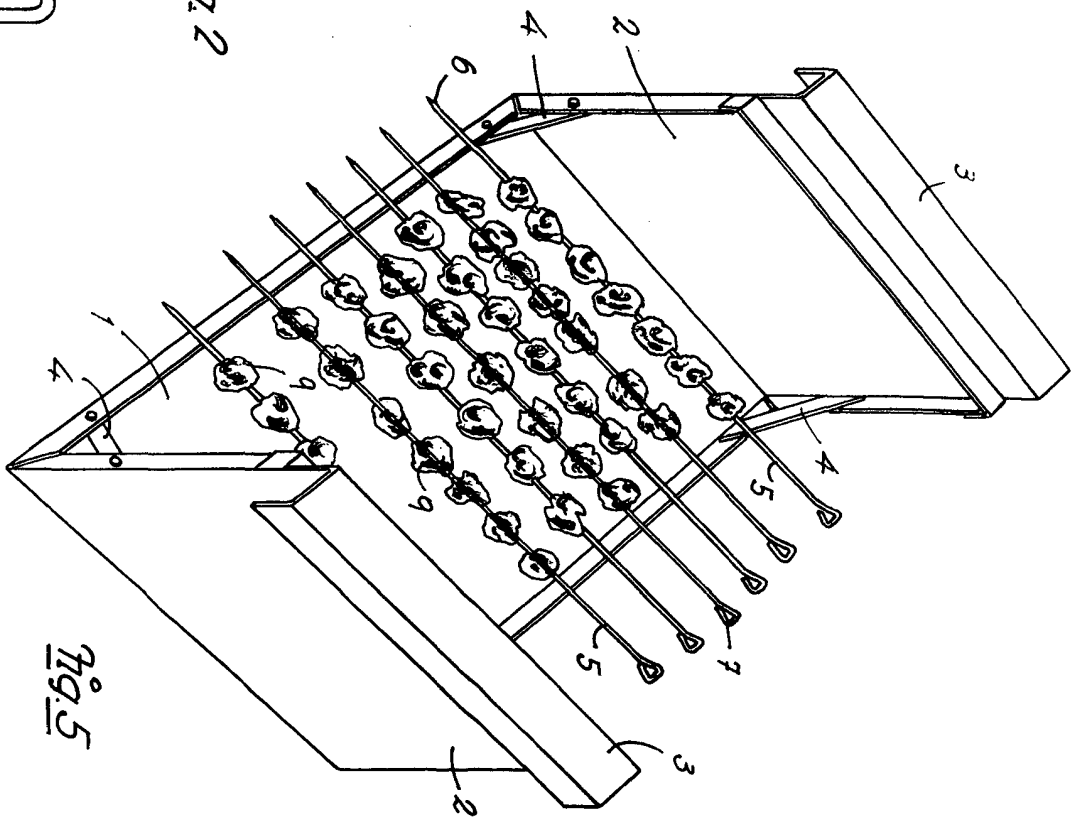
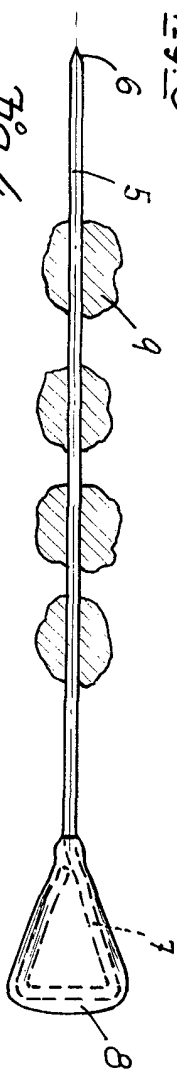


Fig. 5

Barcelona, 15 Abril 1969
P.A.

Escale variable

