

R-787-88

152904



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A 47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,
sus territorios y plazas de soberanía, a
favor de:

SUMINISTROS INDUSTRIALES ROCAFORT, S. A.

(SIRSA)

entidad de nacionalidad española, domici-
liada en Cornellá de Llobregat (Barcelona),
Avda. Mártires Sta. Cruzada, núm. 42-44,
relativo a:

"PLANCHA PARA ASADOS"

=====



MEMORIA DESCRIPTIVA

Conforme se indica en el enunciado, la presente invención hace referencia a una plancha para asados. - - - - -

- De acuerdo con la invención, la plancha se caracteriza
5. porque inferiormente está provista de refuerzos nervados, practicados en sentido radial, y de patas para establecer un apoyo estable sobre un mismo plano, en tanto que superiormente presenta una acanaladura que afecta la totalidad del contorno, actuando en función conductora de los jugos procedentes del asado efectuado en la zona central, y presentando dicha acanaladura al menos una depresión colectora de los propios jugos. - - - - -
- 10.

- Una disposición de este orden resulta de una gran sencillez constitutiva, pero también de una enorme eficacia práctica. Por un lado, la existencia de las patas garantizan una correcta posición a una cierta distancia del foco productor del calor, a la vez que aseguran el mantenimiento de tal posición en lugares en que la superficie de apoyo no es perfectamente plana, como puede muy bien ocurrir empleando un fogón de gas. En otro aspecto, ya es sabido que la temperatura a la que se somete este género de planchas, determina fácilmente una deformación de las mismas, a menos que se prevea un espesor muy considerable, lo cual origina complicaciones de otro orden; ello se soluciona en el pre-
- 15.
- 20.



5. sente caso a base de los refuerzos radiales. En fin, la recuperación de los jugos procedentes del asado, se halla perfectamente solucionada, y aunque no falta quien afirma que el asado queda más sabroso con la combustión de estos mismos jugos, lo cierto es que a través de ellos se pierde muchísimas veces la substancia más apreciable. - - - - -

10. Para facilitar la comprensión de todo lo que antecede, se hace referencia seguidamente a la lámina de dibujos que acompaña a esta memoria, la cual, dado su fin explicativo, deberá considerarse como desprovista de todo carácter limitativo respecto al alcance de la protección legal que se recaba. En el dibujo: - - - - -

15. Figura 1 es una vista en alzado superior, de una plancha según las condiciones de la actual invención. -

Figura 2 corresponde a una sección transversal, por ejemplo según el plano II-II de la figura 1. - - - - -

Figura 3 es una vista en alzado inferior. - - - - -

20. Figura 4 es una vista en sección parcial, según los planos IV-IV de las figuras 1 y 3. - - - - -

25. Se advierte que la plancha está integrada por una sola pieza de material adecuado a la función a que se destina, de planta general cuadrada y con los ángulos redondeados. Presenta la zona central 1, que va describiendo un ligerísimo desnivel a partir del centro hacia el contorno, ello por la cara 2 superior, en tanto que inferiormente establece los cuatro nervios 3 que desde el núcleo 4 central, se dirigen radialmente hacia lo que



serían los vértices de los cuatro ángulos. - - - - -

5. Junto al límite de dicha zona central 1, cada nervio 3 determina una expansión a modo de pata 5, de igual configuración y longitud, de manera que sus extremos libres quedan inscritos en un mismo plano. - - - - -

10. La zona central 1 se halla cercada con la franja periférica 6, en la cual y ya junto al mismo borde de la plancha, se encuentra la acanaladura 7 abierta superiormente, rodeando totalmente la zona central 1, sobresaliendo en lo menester de la superficie general inferior. Esta acanaladura 7 forma una depresión 8 coincidiendo con uno de los ángulos. - - - - -

15. El suave descenso de la zona central 1 hacia la acanaladura 7, permite que los jugos del asado vayan deslizándose, pero sólo en la medida en que pueden considerarse sobrantes, pues los que sean necesarios se mantienen fácilmente en la zona central debido a ser muy pequeño el declive. - -

20. Los mismos jugos depositados en la acanaladura 7, van vertiéndose en la depresión 8, de donde pueden ser fácilmente retirados. A este efecto, la acanaladura 7 puede muy bien quedar provista de un desnivel que facilite la función colectora en la depresión 8. - - - - -

25. Sobre los efectos de las patas 5, no es necesario insistir por cuanto se ha comentado ya debidamente, como también en el caso de los nervios 3, todo lo cual confirma lo ya anotado. - - - - -

Resulta fácil constatar que en la plancha descrita título de ejemplo concurren realmente aquellas condiciones



mencionadas, no obstante lo cual hay que añadir que cuanto se ha expuesto no ha de suponer impedimento ni limitación alguna para que la plancha conforme la actual invención, pueda ser realizada con modificación de alguna de las partes descritas y representadas. - - - - -

5.

De un modo general debe hacerse constar que en la propia plancha podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en cuanto a dimensiones y proporciones, materiales empleados en su construcción, configuración y demás circunstancias accesorias, siempre que con ello no se desvirtúe su esencialidad, que es la que se concreta en la reivindicación que sigue. - - - - -

10.

N O T A

15.

Se declaran de novedad, utilidad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

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

20.

1.- Plancha para asados, caracterizada porque inferiormente está provista de refuerzos nervados, practicados en sentido radial, y de patas para establecer un apoyo estable inscrito en un mismo plano, en tanto que superiormente presenta una acanaladura que afecta la totalidad del contorno, actuando en función conductora de los jugos procedentes del asado efectuado en la zona central, y presentando dicha acanaladura al menos una depresión

25.



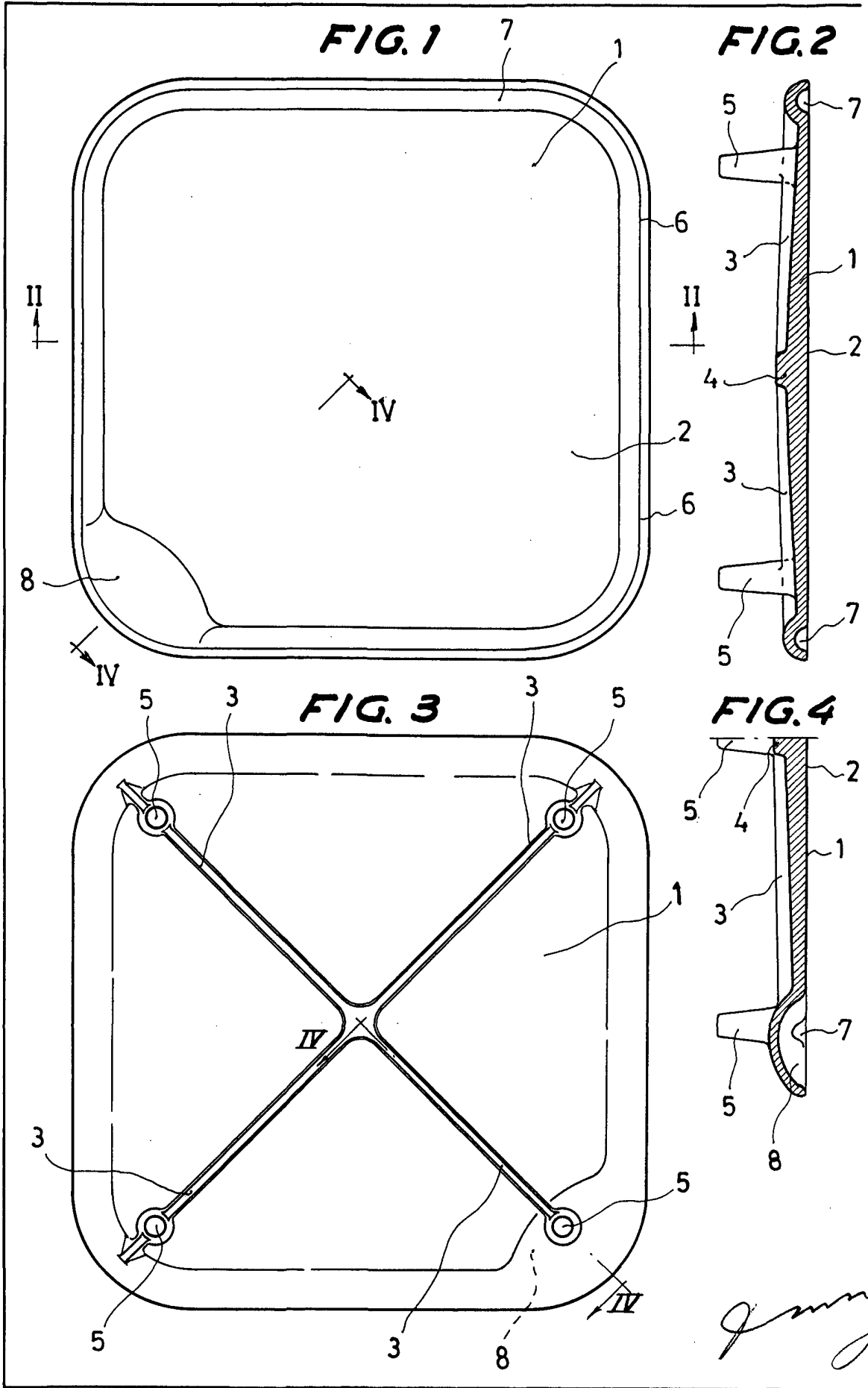
colectora de los propios jugos. - - - - -

2.- "PLANCHA PARA ASADOS". - - - - -

5. Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de dibujos que la ilustra.

MADRID, 25 OCT. 1933

P. A. M. CURELL SUÑOL



g. m. j.