

153665



SECCION TECNICA	
CLASIFICACION I. P. C.	
CLASE	A 47
SUBCLASE	J

MODELO DE UTILIDAD

por veinte años

a favor de

De Rosa Ana MARTIN HERNANDEZ

de nacionalidad española

residente en Barcelona- Calle Calabria núm 16

P O R

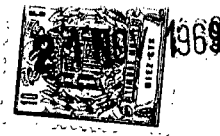
" ESTUFA CON DOBLE PARRILLA PARA USOS CULINARIOS CAMPESTRES "

MEMORIA DESCRIPTIVA

Consiste el objeto del presente Modelo de Utilidad en una estufa con doble parrilla para usos culinarios campestres.

Actualmente existen infinidad de aparatos, cocinas y otros recipientes para asar y cocinar en campings y usos campestres, todos

5 ellos son de modo rudimentario pero el que se preconiza en éste Modelo de Utilidad reúne unas condiciones completamente novedosas, en combustible, a usar, formas, parrillas dobles desmontables, pié de la estufa y paredes laterales, todo ello como se dice anteriormente reúne unas condiciones completamente nuevas y de forma muy



10 estimable para usarse en toda clase de comidas campestres.

Consiste el Modelo Utilidad en tres piezas, a saber:

Pié de la estufa propiamente dicho, en una bandeja de forma cuadrangular irregular la cual lleva sus cuatro bordes doblados hacia arriba, a modo de pié o sujección en el suelo ó en el campo,
15 la mentada bandeja lleva cuatro embutidos del mismo suelo de la bandeja a fin de servir de patas de soporte.

Forma el conjunto de la estufa cuatro chapas cuyos bordes se encuentran doblados al interior, todas ellas unidas por bisagra entre si. Dichas cuatro chapas unidas entre si tienen por fin
20 depositar el conjunto de las mismas encima del pié de la estufa ó bandeja, estas chapas tienen unas características esencialmente típica en cuánto a utilidad puesto que las mismas por sus bisagras se pueden doblar en cuatro dobleces a fin de que al desmontar la estufa y depositarla en un sítio determinado queden completamente
25 cerradas y dispuestas para guardarse.

La tercera pieza ó parrilla es un conjunto de dos parrillas unidas entre si por dos arandelas y cuyos bordes laterales se encuentran ligeramente doblados hacia abajo a fin de que al colocar cualquier pieza de alimentación para asar, se encuentre la misma
30 aprisionada entre las dos parrillas, es decir, que al ser aprisionadas las piezas a asar es completamente imposible que ésta pueda caerse, aunque dicha parrilla doble sea vuelta infinidad de veces para asar por una cara u otra. La referida parrilla en su versión doble lleva unos asideros que salen del conjunto de cada parrilla
35 a fin de servir de asa a las parrillas, éstas asas son abatibles hacia dentro al objeto de que al ser guardadas por no usarse formen el menor espacio posible.

La referida estufa con su doble parrilla tiene una cualidad esencial imperativa, novedosa y curiosa, por eso merece el privilegio de amparo según la vigente Ley de Propiedad Industrial,
40



el combustible a emplear en la misma para toda clase de asados y usos culinarios se puede usar, papel pero papel en blanco y negro, no usar papel de color puesto que si se usara papel de color los asados y comidas que se hagan en la misma resultarian con sabor. Entonces tenemos que cojiendo unas hojas de papel, enrrollándolas separadamente y prendiéndolas fuego, en 6 minutos logramos el asado de un filete, y en un plazo de 4 minutos se logra asar las chuletas, tambien podrá usarse cualquier combustible adecuado para estos usos.

La segunda pieza que se habló anteriormente ó el conjunto de las cuatro chapas que forma la estufa las cuales quedan superpuestas encima del pié ó bandeja irregular en sus partes bajas y debido a la irregularidad de la bandeja aparecen unos huecos a modo de tiro, a fin de que la llama producida por la combustión de papel, jamás se pueda apagar ó quedar mortecina la llama, produciendo con todo ello un rescoldo con el combustible y debido al conjunto de las cuatro chapas suficientemente para producir el asado.

En la Fig -A- representa chapas abatibles del conjunto de la estufa, en la que en -1- figura una de las caras de las chapas y en -2- representa la bisagra con apertura de 90°, a fin de doblar las mencionadas chapas para un ulterior uso.

En la Fig -B- aparece el pié ó bandeja de la estufa en la que en -4- figuran los cuatro embutidos a fin de procurar a dicho pié ó bandeja el sostén necesario, y en -3- fondo de dicho pié ó bandeja.

En la Fig -C- aparece en -1- la cara de una de las chapas en -2- bisagra a fin de doblar las mencionadas para un ulterior uso en -3- pié ó bandeja de la estufa en -5- la parrilla doble con asideros abatibles bajo el número -6- y por último

En la Fig -D- representa las chapas completamente abatibles dobladas por sus bisagras a fin de producir un ulterior uso, y en número -1- la cara de las chapas y en -2- bisagras con



ángulo de 90º, a fin de conseguir las dobleces de las mismas.

75 Descrito suficientemente el objeto del presente Modelo de Utilidad, solamente cabe hacerse constar que no invalidará su novedad el cambio de forma ni los materiales a emplear en su fabricación.

REIVINDICACIONES

Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho exclusivo
80 de fabricación en España y sus Dominios del objeto del presente Modelo de Utilidad, caracterizado en las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Estufa con doble parrilla para usos culinarios campestres, caracterizada esencialmente por consistir en un pié ó bandeja de
85 forma irregular con sus lados doblados hacia arriba y para sustentación de la misma al suelo lleva cuatro embutidos en la chapa con el objeto de que represente las patas de la misma.

2ª.- Estufa con doble parrilla para uso culinario campestre según reivindicación anterior, caracterizada esencialmente por
90 constituir el conjunto de la misma de cuatro chapas abatibles todas ellas a modo de cuerpo de la estufa llevando la misma una serie de bisagras unidas entre si que al ser abatidas las referidas chapas forman un libro para que ocupen el menor espacio posible.

95 3ª.- Estufa con doble parrilla para uso culinario campestre según reivindicaciones anteriores, caracterizada esencialmente porque las referidas chapas en su parte baja llevan unas muescas a fin de producir un tiro al objeto de no extinguirse la llama producida por el combustible.

100 4ª.- Estufa con doble parrilla para uso culinario campestre, según reivindicaciones anteriores caracterizada esencialmente, por llevar dos parrillas dobles unidas entre si por una arandela



con sus partes laterales dobladas hacia adentro al objeto de que al cerrarse dichas parrillas formen una cámara la cual dentro de la misma depositar el alimento a asar y que debido a sus características de dobles y sujeción no se pueda caer el alimento, estas parrillas dobles llevan adosadas en uno de sus lados unos abiseros abatibles hacia adentro a fin de ocupar el menor espacio posible.

110 5º.- Por "ESTUFA DE DOBLE PARRILLA PARA USOS CULINARIOS CAMPESTRES".

Consta ésta memoria de cinco hojas mecanografiadas por una sola cara, numeradas, foliadas y acompañadas de un plano explicativo a título de ejemplo no limitativo.

Madrid 21 Noviembre d e 1.969

P.A.

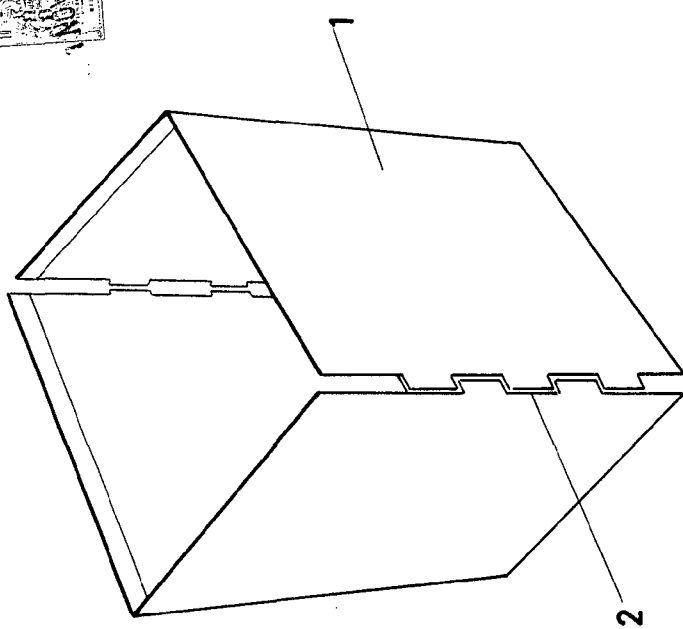


FIG.A

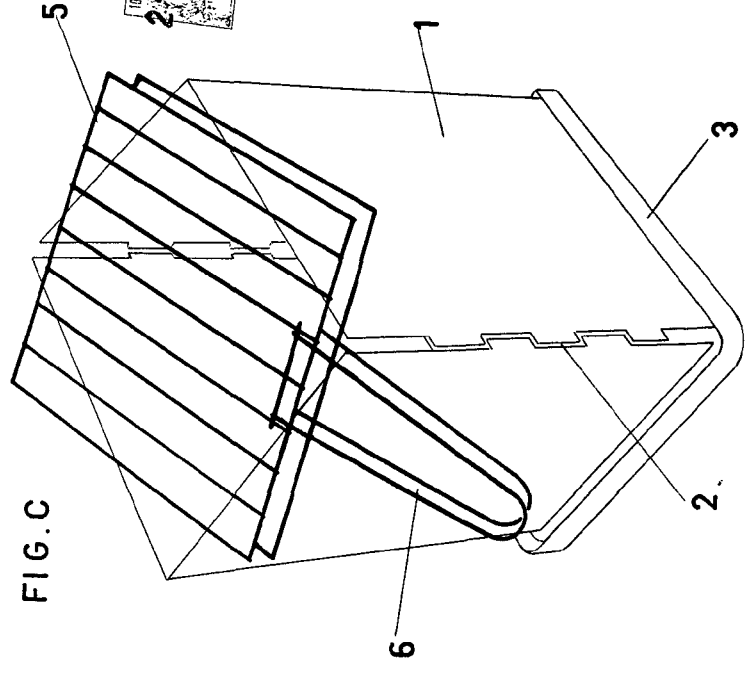


FIG.C

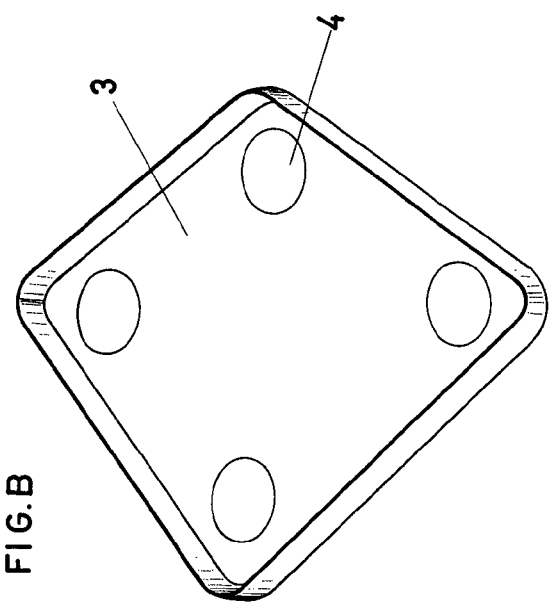


FIG.B

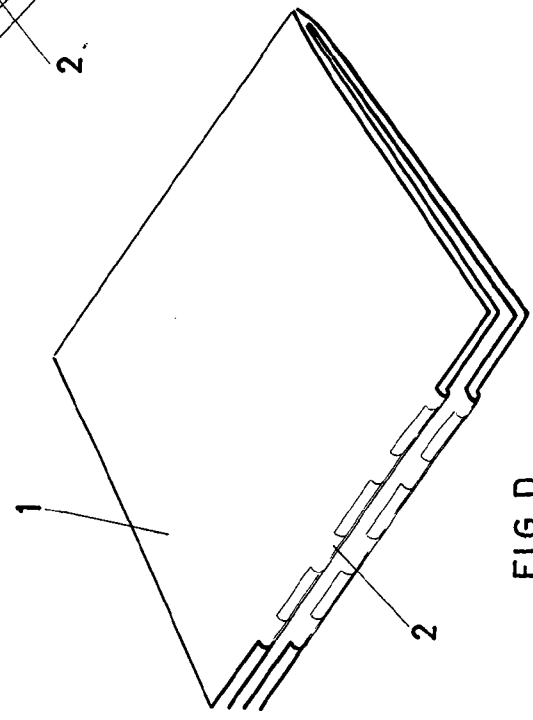


FIG.D

ESCALA VARIABLE
MADRID,