

154492



19.5.16

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Correspondiente al registro de Modelo de Utilidad que, por veinte años, se solicita a favor de Don Nactali GONZALEZ LOPEZ y Don Jorge ALIBAU PAGES, ambos de nacionalidad española, residentes en Barcelona, calle Torre Damians, nº 38,

5.

p o r

"NUEVA PLANCHA PARA LA COCCION DE ALIMENTOS"

=====

El objeto del presente Modelo de Utilidad se refiere a una nueva plancha para la cocción de alimentos.

10.

Sabido es que las planchas que existen en la actualidad para la cocción de alimentos presentan el inconveniente



- de que en las mismas solo se puede cocinar pescado o carne, pues de lo contrario una vez se ha realizado la primera cocción los jugos y grasas de la cocción impregnan la superficie de la plancha y por tanto imposibilitan el que en
5. el lugar en que se ha asado pescado, pueda asarse carne, ya que aun que se pretenda lavar y limpiar bien dicha superficie siempre desprende el olor y sabor del pescado o carne, en especial en el caso del primero.
- Para evitar este inconveniente se ha creado el objeto del presente Modelo de Utilidad, merced al cual la
10. plancha presenta dos caras útiles de trabajo, una de ellas para asar carnes y la otra para asar pescados. De esta manera nunca puede haber regusto a pescado en la carne asada ni el pescado puede presentar efluvios de carne, puesto que
15. tales alimentos tienen su superficie exclusiva para su asado, independiente.
- Para una correcta interpretación se describe, a continuación, un caso de realización práctica, a título de ejemplo, no limitativo, de la nueva plancha, acompañándose
20. de una hoja de dibujos en la que:
- En las figuras 1 y 2, se representan la nueva plancha para asar, por una y otra de sus dos superficies de trabajo.
- En la figura 3, un detalle en sección transversal
25. de la propia plancha.
- En las figuras 4 y 5, es un detalle, a mayor escala, del modo como el asa articula en el borde de la plancha, a fin de que no estorbe cuando se utiliza una u otra superficie.
30. Consiste la invención en que la plancha está constituida por una lámina metálica con reborde (1 y 2) sobre-



saliente por una y otra superficie (3 y 4), con objeto de que la plancha pueda ser usada tanto por delante como por detrás.

5. El asa (5) es articulada en dos posiciones máximas opuestas, a fin de que la misma no pueda dificultar la libre utilización de la plancha bien por su cara superior (3) o por su cara inferior (4).

10. En dos puntos diametralmente opuestos de la llanta (6) de la plancha emergen dos grupos de dos orejetas (7 y 8), dirigidas una hacia la otra, con la debida separación entre sí, existiendo entre la aludida llanta (6) y la orejeta oportuna, un orificio ciego (9) en el que se introduce el extremo acodado (10) del asa en "U" (5), presentando la orejeta (7 ó 8) una protuberancia (11) que al girar el asa sobre sí misma su brazo respectivo choca lateralmente, contra dicho saliente (11) impidiendo que pueda pasar y por tanto quedando inclinada el asa en la dirección deseada que siempre es la de quedar elevada en relación al borde de la plancha, y para cambiar el sentido de la inclinación basta solo
15. ejercer una presión suficiente para vencer la acción antagonista del propio brazo flexible, libre, con lo que entonces el asa flexa y salva la protuberancia (11), quedando automáticamente en la posición opuesta a la que antes tenía y estando nuevamente retenida en dicha posición por la propia protuberancia (11) pero por el lado contrario de la
20. misma al que antes ocupaba.

25. El orificio ciego (10), es de profundidad suficiente para que, además, actúe de sujeción-guía cuando se retira del extremo acodado (10) del asa en el momento de flexar el brazo al pasar el punto crítico de flexión de la protuberancia (11) y así evitar el que el extremo acodado (10)
30.

19. DIC



pueda escapar del orificio.

5. Para facilitar el paso de un lado al otro de la protuberancia (11), la superficie de ésta presenta la debida inclinación y punto romo para facilitar el deslizado de la pata del asa cuando se ejercita la suficiente presión lateral para vencer la acción de muelle de la misma.

10. Para distinguir una y otra cara de la plancha y que no exista error o confusión al freir un alimento de la clase opuesta al que se destina la superficie correspondiente, éstas llevarán las indicaciones precisas para que no exista confusión alguno, tal como el grabado de un pez, por la cara de asar pescado y una chuleta por la opuesta; números; dibujos e inclusive palabras o letras que diferencien una y otra superficie de asado.

15. Se sobreentiende que en el presente caso, serán variables cuantos detalles de construcción y acabado, no alteren, cambien o modifiquen la esencia de la invención.

N O T A

20. Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

25. 1ª.- Nueva plancha para la cocción de alimentos, caracterizada por el hecho de que la plancha está constituida por una lámina metálica con reborde sobresaliente por una y otra superficie, con objeto de que la plancha pueda ser usada tanto por delante como por detrás.

2ª.- Nueva plancha para la cocción de alimentos, según la anterior reivindicación, en la que el asa es articulada en dos posiciones máximas opuestas, a fin de que la



19. DIC.

misma no pueda dificultar la libre utilización de la plancha bien por su cara superior o por su cara inferior.

5. 3ª.- Nueva plancha para la cocción de alimentos, según las anteriores reivindicaciones, en la que en dos puntos diametralmente opuestos de la llanta de la plancha emergen dos grupos de dos orejetas, dirigidas una hacia la otra, con la debida separación entre sí existiendo entre la aludida llanta y la orejeta oportuna un orificio ciego en el que se introduce el extremo acodado del asa en "U",
10. presentando la orejeta una protuberancia que al girar el asa sobre sí misma su brazo respectivo choca lateralmente, contra dicho saliente impidiendo que pueda pasar y por tanto quedando inclinada el asa en la dirección deseada que siempre es la de quedar elevada en relación al borde de la plancha, y para cambiar el sentido de la inclinación basta solo
15. ejercer una presión suficiente para vencer la acción antagonista del propio brazo flexible, libre, con lo que entonces el asa flexa y salva la portuberancia, quedando automáticamente en la posición opuesta en la que antes tenía
20. y estando nuevamente retenida en dicha posición por la propia protuberancia pero por el lado contrario de la misma al que antes ocupaba.

25. 4ª.- Nueva plancha para la cocción de alimentos, según las anteriores reivindicaciones, en la que el orificio ciego, es de profundidad suficiente para que, además, actúe de sujeción-guía cuando se retira el extremo acodado del asa en el momento de flexar el brazo al pasar el punto crítico de flexión de la protuberancia y así evitar el que el extremo acodado pueda escapar del orificio.

30. 5ª.- Nueva plancha para la cocción de alimentos, según las anteriores reivindicaciones, en el que para facili-

19.0.



5. tar el paso de un lado al otro de la protuberancia, la superficie de ésta presenta la debida inclinación y punto romo para facilitar el deslizado de la pata del asa cuando se ejercita la suficiente presión lateral para vencer la acción de muelle de la misma.

10. 6ª.- Nueva plancha para la cocción de alimentos, según las anteriores reivindicaciones, en el que para distinguir una y otra cara de la plancha y que no exista error o confusión al freir un alimento de la clase opuesta al que se destina la superficie correspondiente, éstas llevarán las indicaciones precisas para que no exista confusio- nismo alguno, tal como el grabado de un pez, por la cara de asar pescado y una chuleta por la opuesta; números; dibujos e inclusive palabras o letras que diferencien una y otra superficie de asado.

15. 7ª.- NUEVA PLANCHA PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS.

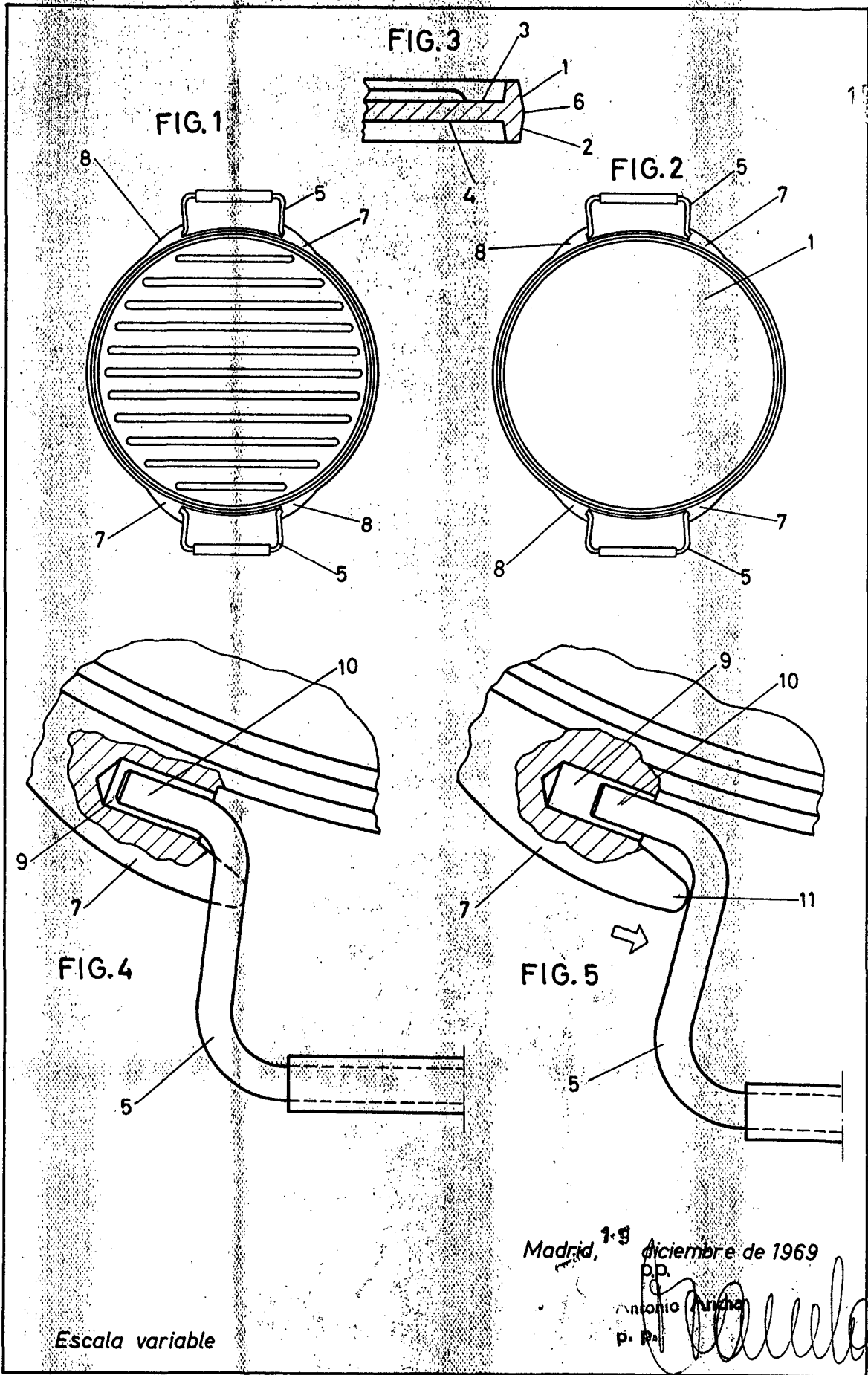
Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 19 de Diciembre de mil novecientos sesenta y nueve.

P.A.,

Antonio Aricha

P. P.



Escala variable

Madrid, 19 diciembre de 1969

Antonio Alibau Pagés
P. R.