



155368

MEMORIA DESCRIPTIVA.

---

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención  
por veinte años en España

a favor de

DON CARLOS DE SALAMANCA Y HURTADO DE ZALDIVAR.

de nacionalidad española

por

«UNA MARMITA TERMO»

---

- 1.- Con la patente de invención que con la solicitud unida a esta memoria se pide, viene a resolverse un problema que particularmente en las actuales circunstancias es extraordinariamente importante.
- 5.- Trátasee condl de evitar o disminuir el consumo del combustible tan solicitado para atenciones de índole nacional,



155368

y consiguiente de tan obligado consumo en la economía doméstica.

10.- Un problema que en situaciones normales podría ser considerado como baladí, tiene en estos momentos una agudización tal, que su resolución y todo aquello que contribuye a solucionarlo es de extraordinario mérito.

15.- Tratase con este invento cuya patente de invención se solicita el aprovechar las calorías obtenidas con el consumo de combustibles y hacer que esas calorías no se pierdan si no que, antes por el contrario, vengan a conservarse por el tiempo indispensable para la solución del problema de índole doméstica a que viene destinado este invento.

20.- En términos generales puede decirse que la economía en el combustible representa aproximadamente un 90 %.

25.- Bastara para justificar esta afirmación el hecho de que una vez puesto en ebullición por medio de un combustible corriente un aparato de cocina, se conserva esa ebullición por todo el tiempo necesario para obtener la cocción indispensable al alimento que contiene. Así, si para la ebullición o preparación de un cocido hacen falta 30 minutos, en la marmita-termo cuya patente de invención se solicita, puede durar este cocimiento de tres a cuatro horas; en las legumbres secas (guisantes, etc.) si necesitan 25 minutos, en la marmita-termo pueden estar de tres a cuatro horas; 30.- en las legumbres frescas, si necesitan 20 minutos, pueden estar de dos a cuatro horas en la marmita-termo. En las patatas, que necesitan 10 minutos, pueden estar de dos a tres horas. En las frutas que necesitan 15 minutos, pueden 35.- estar de una a dos horas.

El sistema que representa esta patente de invención es por demás sencillo. Una vez conseguida la ebullición en



155368

40.- una marmita corriente, se coloca esta marmita con su contenido dentro de la marmita-termo, y de ella puede luego extraerse, una vez pasado el periodo de tiempo necesario para el cocimiento del contenido de la marmita-termo en la seguridad de que durante todo ese tiempo se ha sostenido la temperatura y abullicion que tenia la propia marmita cuando se extrajo del fuego.

45.- El aparato es de fabricacion sumamente simple y al alcance de los medios de que disponemos en abundancia en España, por ser las primeras materias que en él intervienen todas ellas de produccion nacional y abundante.

50.- Consiste el aparato en dos secciones que pudiéramos llamar partes superpuestas A y B; la de arriba, A, de inferiores dimensiones a la de abajo, B. En su exterior es todo él una capa de arcilla cocida y barnizada para conseguir el aislante maximo de la temperatura externa.

55.- Puede tener varias dimensiones y varias formas. Será suficiente la explicacion de una de las mas corrientes. Adquiera esta una forma cilindrica en su aspecto exterior en el que en su parte superior lleva un asa de madera, C, para poder ser levantada cuando se estime conveniente y facilmente separable de la parte inferior, B, con la que no hay otro acoplamiento sino las propias superficies de union.

60.- En su parte interna, y adosado a toda la superficie exterior tanto de la seccion A como de la seccion B va un conglomerado de corcho, D, ajustado perfectamente sobre toda la superficie externa y dividido en cuatro secciones unidas unas a otras para formar un todo unico y perfectamente compacto, y dejando en su centro una cavidad, E, la suficiente para que en ella pueda colocarse sin tro



155368

70.- pieza alguno la olla o marmita G retiraba del fuego. A fin de que esta colocacion de la olla dentro de la marmita-termo pueda hacerse sin tropiezo alguno, lleva tanto la parte superior como en la inferior unos entrantes, E, en los cuales encajan las asas de la marmita u olla.

75.- Toda esta cavidad interna esta revestida de una pintura adecuada para conseguir un aislamiento perfecto del exterior y obtener asi el sostenimiento de la temperatura de la olla o marmita colocada dentro de la marmita-termo.

80.- Tal es la estructura, en lineas generales del aparato cuya patente de invencion se solicita, que puede revestir diferentes formas, y cuya utilidad queda tambien suficientemente demostrado.

N O T A .

85.- Hechas estas alegaciones y las aclaraciones correspondientes a las figuras 1 y 2 que se acompanan en esta Memoria, solo resta el reivindicar en esta patente de invencion que por veinte años se solicita lo siguiente:

1ª.-UNA MARMITA-TERMO construida en su parte externa de arcilla y barro, barnizada exteriormente.

90.- 2ª.-UNA MARMITA- TERMO dividida en dos secciones superpuestas, de las cuales, la superior, de menores dimensiones, que la inferior, puede separarse simplemente levantandola por medio de un asa.

95.- 3ª.-UNA MARMITA-TERMO que en la parte interna tiene un conglomerado de corcho, dividido en cuatro secciones, perfectamente adosadas unas a otras y formando un todo homogeneo.

4ª.-UNA MARMITA-TERMO que con las caracteristicas que quedan indicadas, deja en su parte interior una cavidad tanto en la parte superior como en la inferior para dar cabi-



155368

100.- da a una olla u otro utensilio domestico retirado del fuego, y que en ella ha de ser colocado.

105.- 5ª.-UNA MARMITA-TERMO de dimensiones y formas varias, con las características que quedan mencionadas, que tiene en su parte interna y en el conglomerado de corcho a que se refiere la reivindicacion anterior num. 3 dos entantes para las asas de la olla o aparato culinario que ha de ser dentro de la misma colocado.

110.- 6ª.-UNA MARMITA-TERMO, que en toda su parte interna, y en la cavidad a que se refieren las reivindicaciones anteriores, va pintada por un aislante que viene a hacer mas perfecta la separacion termica del exterior y consiguientemente conservar la temperatura de la marmita o aparato culinario en ella colocado.

115.- 7ª y ultima, -UNA MARMITA-TERMO que con las características que quedan señaladas en las reivindicaciones anteriores y con las que aparecen detalladas en las figuras y Memoria presente que consta de cinco hojas mecanografiadas por una sola cara y de ciento diez y ocho lineas.

Madrid 18 de diciembre de 1941

LUIS MA DE ZUNZUNEGUI  
POR PODER

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL



Fig. 1ª

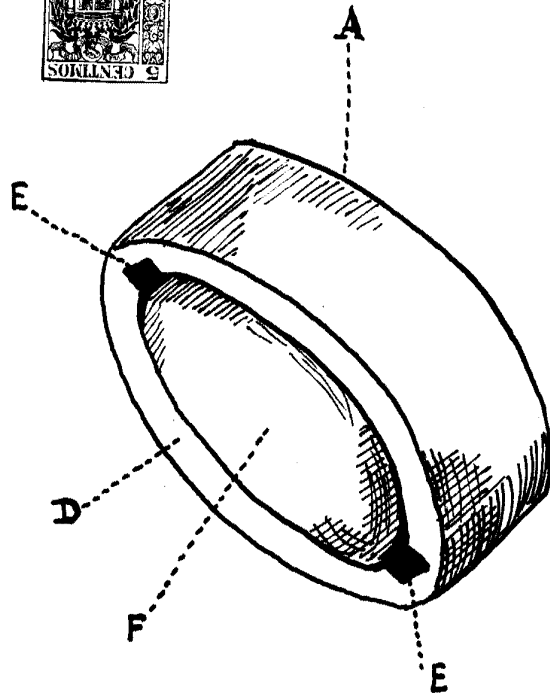
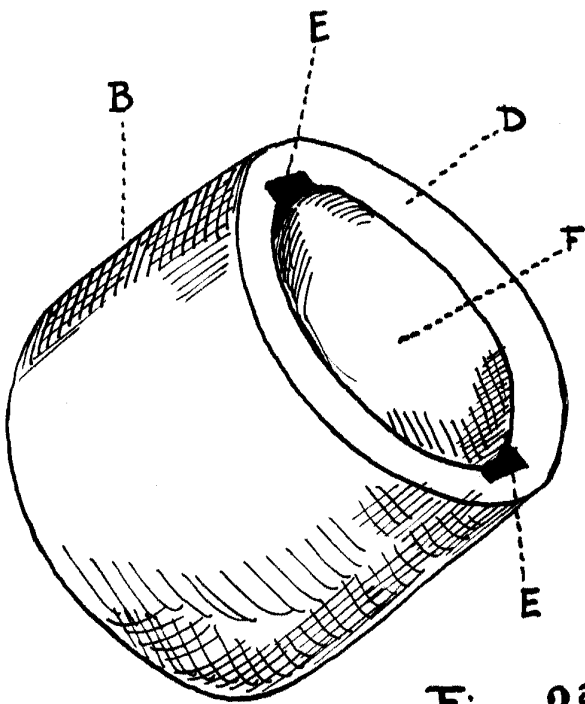
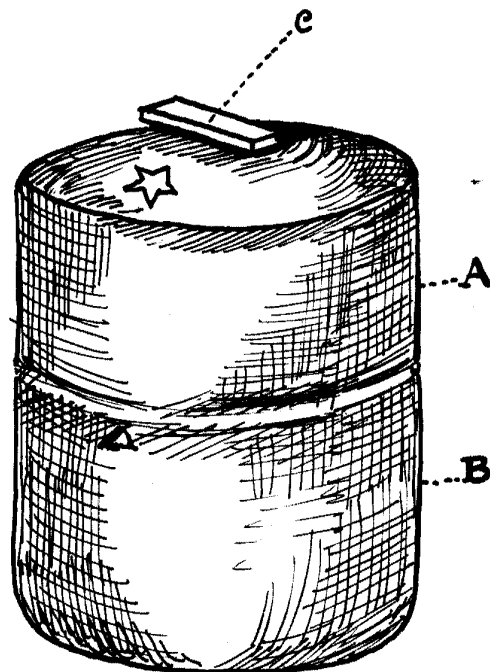
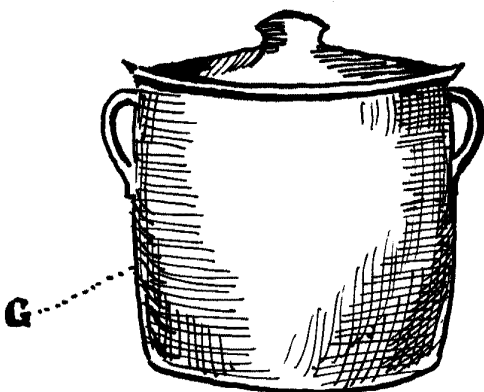


Fig. 2ª



Escala variable

Diciembre 1941

*Fausto Sanchez*