

10-12-73

184032



F 25 D

M O D E L O  
D E  
U T I L I D A D

por "UN DESCONGELADOR PERFECCIONADO PARA ALIMENTOS", a favor de Don NARCISO CASANOVAS SABATES, de nacionalidad española, con domicilio en LA GARRIGA (Barcelona), Ronda Navarra, 20.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un descongelador perfeccionado para alimentos.

5. Es sabido que una de las mejores formas de conservación de los alimentos es la refrigeración, más concretamente cuando ésta se lleva hasta temperaturas de congelación. En efecto, los alimentos congelados se conservan largo tiempo, ya que aún cuando las bacterias no se destruyan con la congelación, permanecen durmientes en este estado.

10. Si bien este sistema de conservación de alimentos resulta idóneo, existe el inconveniente de que el proceso de descongelación se hace sumamente laborioso y lento.

Para evitar estos inconvenientes se ha ideado el mode-



lo objeto de la presente memoria descriptiva, el cual en líneas generales se caracteriza por comprender una cámara de paredes aislantes, preferentemente de configuración prismática, y practicable por una de sus caras.

5. La cámara presenta en su parte superior y en posición exterior a la misma una carcasa que forma cuerpo con la referida cámara, sin solución de continuidad, y en cuya carcasa se aloja un electro ventilador de eje vertical, cuyos álabes quedan enfrentados a una embocadura que presenta la base superior de la cámara.

10. La carcasa de protección del electro ventilador presenta rejillas de entrada de aire, y las paredes de la cámara también presentan en su zona inferior rejillas de salida de aire, a fin de que la corriente generada por el ventilador y que es proyectada hacia abajo, afectando a los alimentos, tenga salida por aquellas.

En la base inferior de la cámara se prevé una cubeta extraíble de recogida del agua de deshielo.

20. El ventilador está equipado con un regulador que se ajusta de acuerdo con las características de los alimentos a tratar para efectuar una descongelación controlada.

25. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

La figura 1, representa una sección en alzado de la cámara de descongelación.

30. La figura 2, es una vista exterior en perspectiva del descongelador, según el modelo.



1972

Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización un descongelador para alimentos constituido por una cámara prismática -1-, cuyas paredes presentan material aislante -2-.

5. La referida cámara -1-, está dotada de una abertura -3-, en su base superior, a la cual quedan enfrentados los álabes -4- de un electro-ventilador -5-, de eje vertical.

10. Este electro-ventilador -5-, queda exterior a la cámara 1 y protegido por una carcasa -6- provista de rejillas de ventilación -7-, y entrada de aire.

En la parte inferior de las paredes de la cámara -1-, existen unas rejillas -8- de salida de aire.

En el fondo de la cámara se prevé una cubeta -9-, de recogida del agua de deshielo.

15. La cámara comprende una puerta -10-, para su acceso y un panel de mandos -11-, en donde se encuentra el pulsador -12- de mando del electro-ventilador y el botón -13-, del dispositivo regulador del mismo.

20. En el interior de la cámara existen rejillas -14- para soporte de los alimentos a tratar.

25. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

= . =

## N O T A

30. Descrito el objeto y utilidad de la presente inven-



ción, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

5. 1ª.- Un descongelador perfeccionado para alimentos, caracterizado esencialmente por el hecho de comprender una cámara prismática de paredes aislantes, dotada en su base superior de una abertura central a la cual queda enfrentado el rodete de un electro-ventilador de eje vertical con dispositivo regulador, situado dicha ventilador exterior a la cámara y protegido por una carcasa acoplada a aquella, cuyo ventilador genera una corriente de aire que atraviesa la cámara de arriba a abajo, produciendo la descongelación controlada de los alimentos dispuestos en rejillas de soporte sustentadas en las paredes interiores de la cámara, existiendo en la base inferior de ésta una cubeta de recogida del agua de deshielo.

10. 2ª.- Un descongelador, según la anterior reivindicación, caracterizado porque la carcasa del electro-ventilador y las zonas inferiores de las paredes de la cámara, presentan rejillas de entrada y salida de aire, respectivamente.

15. 3ª.- Un descongelador perfeccionado para alimentos. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

20. Madrid, a 23 SET. 1972

p. a.

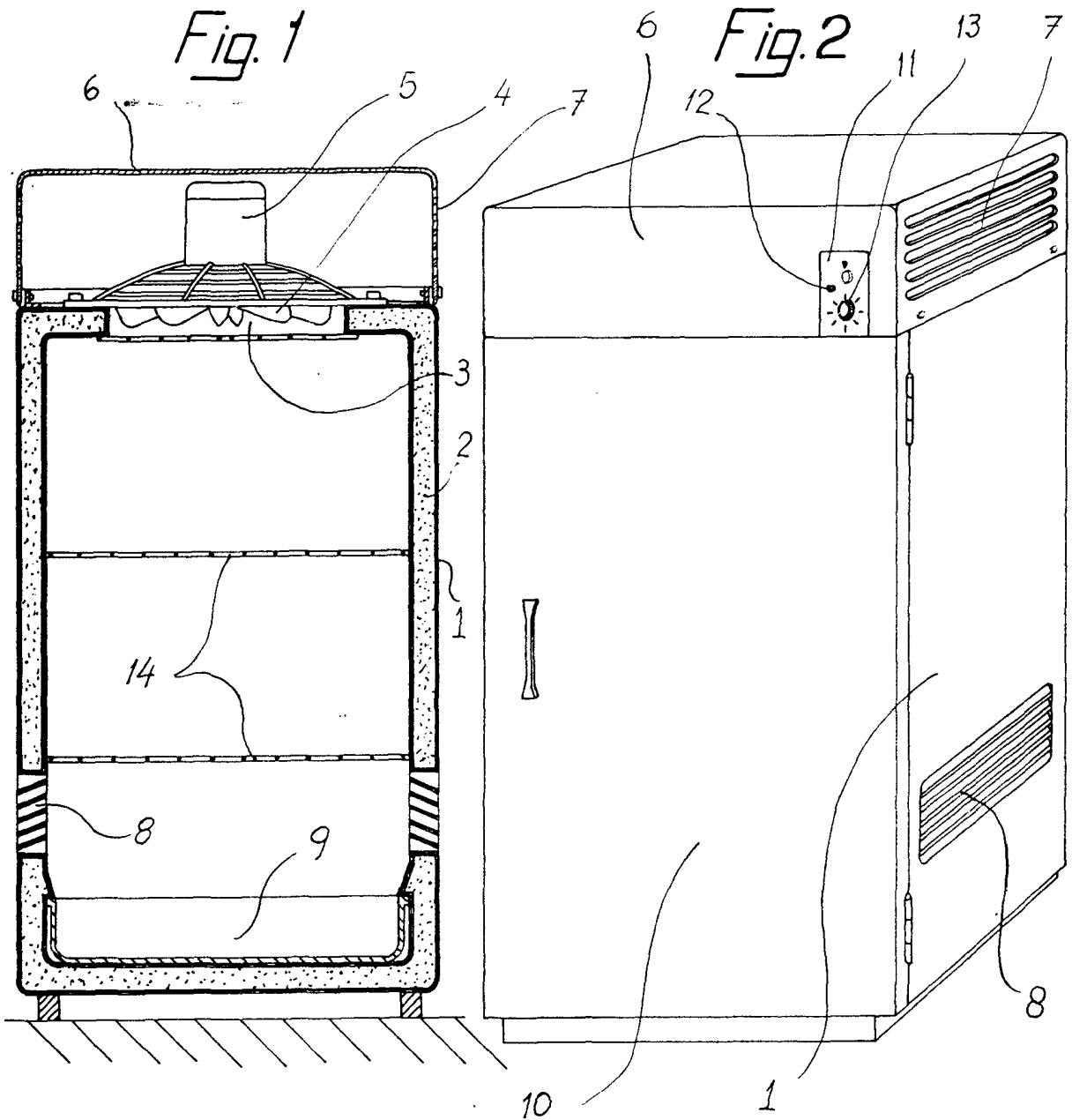
M.ª LUISA ISERN CUYAS  
P. P.

194032



Fig. 1

Fig. 2



Madrid, a 23 SET. 1972  
p.a.  
M.ª LUISA ISERN CUYAS  
p.p.