

475

188346



25 EN

747J

JE.

188346

MODELO DE UTILIDAD

a favor de

DON RAMON VENTOS BALCELLS, de nacionalidad española,
domiciliado en C. San Medin, nº 28 - BARCELONA, ---

por:

"Aparato de cocción".

Descripción.

El presente modelo de utilidad se refiere a un aparato de cocción que ha sido ideado y realizado de manera que resulta muy eficiente en las tareas culinarias, principalmente como aparato que se acopla a una cocina doméstica, si bien puede ser empleado como aparato portátil en excursiones, sin que el aparato en cuestión sea complicado

5



ni en el aspecto constructivo ni en el de manejo.

A tenor de todo ello, el aparato de que se trata presenta como características esenciales que consta de un plato rehundido en forma anular, encima del cual se dispone una parrilla que se apoya sobre el borde y la porción central del plato sobresaliente respecto del rehundido, sobre cuya parrilla se aplica, a su vez, una tapa hueca que forma una cámara en cuyo interior se colocan los alimentos. El plato tiene una perforación central a través de la que entra un tubo que se conecta a un quemador de gas, ya sea de una cocina o de una botella de gas butano. Así, el calor producido por la llama del extremo del tubo caldea la antedicha cámara y se obtiene la cocción de los alimentos dispuestos en la parrilla, cuyos jugos o grasas son recogidos en el rehundido anular del plato.

Para facilitar la explicación más detallada, se acompaña una hoja de dibujos en los que se ha representado un caso práctico de realización que se cita tan solo a título de ejemplo no limitativo del alcance del presente modelo de utilidad.

En dichos dibujos:

La figura 1 es un despiece en perspectiva del aparato de cocción.

La figura 2 representa en sección considerada por un plano vertical el aparato dispuesto sobre una cocina de gas o lugar equivalente y conectado a un quemador.

La figura 3 corresponde a una vista en alzado en la que se muestra el aparato en una variante en la que el plato está provisto de patas y de un dispositivo de conexión a un tubo de alimentación de gas.

70478

188346 25 ENC.



- 3 -

De acuerdo con los dibujos, el aparato de cocción que se describe consta de un plato -1- rehundido en forma anular que comprende una porción central sobresaliente respecto de dicho rehundido y provista de un orificio central -2- y de una serie de pequeñas perforaciones alineadas circularmente -3-, quedando completado dicho plato con un reborde de refuerzo -4-.

Sobre el referido plato se dispone (Fig. 2) una parrilla amovible -5- que se apoya sobre el reborde -4- y tiene unas varillas radiales -6- dotadas en sus extremos de unas patillas dobladas y dirigidas hacia abajo -7- que encajan por fuera del aludido reborde -4-.

Encima de la parrilla -5- se coloca una tapa hueca -8- poseedora de un reborde reforzante y de acabado -9- en cuya tapa encajan unas patillas -10- dobladas y dirigidas hacia arriba a partir de otras varillas radiales -11- de la parrilla. Gracias al encaje de las patillas -10- en la tapa -8- y al encaje de las patillas -7- sobre el reborde -4- del plato, la parrilla queda retenida entre el plato y la tapa sin posibilidad de desplazamiento laterales.

El aparato comporta un tubo -12- que se hace pasar por el orificio -2- de la porción central del plato -1- y a través de la parte central de la parrilla -5-, cuyo tubo -12- se enchufa en la boca de salida de un quemador de gas -13- (Fig. 2) del que se ha retirado el aro receptor de las vasijas, de una cocina -14- u hornillo, por ejemplo de los dispuestos en combinación con una botella de gas butano sobre la boca de la misma.

En una variante de realización (Fig. 3) debajo del



plato -1- se ha previsto un soporte -15-, fijo al plato o suelto, y dotado de patas -16-, cuyo soporte lleva incorporado un quemador de gas -17- al que se conecta un tubo de alimentación de gas -18- y se enchufa el tubo -12-.

5 En las dos realizaciones, el tubo -12- actúa a semejanza de un mechero del tipo Bunsen, en el que la entrada del aire necesario para la combustión se efectúa a través de los orificios -3- y por los espacios formados entre la parrilla -5- y los rebordes -4- y -9- del plato -1- y la
10 tapa -8- respectivamente, por cuyos espacios y orificios se realiza asimismo la ventilación que proporciona la adecuada refrigeración de la cámara formada por la tapa -8- sobre el plato y en la que el calor producido por la llama del extremo del tubo -12- determina la cocción de los ali-
15 mentos que se colocan sobre la parrilla -5-. A través de las varillas de ésta última pasan los jugos y grasas que se recogen en el rehundido anular del plato -1-.

 El aparato queda completado con una varilla -19- provista de un mango -20- e introducible a través de dos
20 orificios de un pequeño puente -21- superior central de la tapa -8- para levantarla sin tocarla con los dedos cuando está caliente después de la cocción de los alimentos. El citado puente -21- sirve como asidero cuando la tapa está fría.

25 El aparato descrito es extraordinariamente práctico para cocer numerosos alimentos en forma rápida y adecuada y substituye con ventaja las vasijas y medios empleados corrientemente hasta el punto de que constituye un avance importante en este terreno.



Por lo demás, el modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieren tan solo en detalle de las indicadas únicamente a título de ejemplo, a las cuales alcanzará asimismo la protección que se recaba. Podrá, por tanto, fabricarse el aparato de cocción descrito en cualquier configuración y tamaño y con los accesorios, materiales y medios más convenientes, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las siguientes reivindicaciones.

10

N O T A
=====

Se reivindica como objeto de este modelo de utilidad:

15 1.- Aparato de cocción, caracterizado esencialmente por el hecho de comprender un plato rehundido en forma anular encima del cual se dispone una parrilla amovible que se apoya sobre un reborde circundante del plato y recibe los alimentos, sobre cuya parrilla se apoya, a su vez, una tapa hueca que forma con el plato una cámara para la cocción en la que penetra un tubo del aparato que, conectable a un quemador de gas, pasa por un orificio axial de
20 una porción central del plato, sobresaliente del rehundido, cuyo tubo actúa a semejanza de un mechero del tipo Bunsen en el que la entrada del aire necesario para la combustión y la circulación de aire para la ventilación de la cámara tiene efecto a través de unas perforaciones de la indicada
25 porción central del plato y por los espacios formados entre la parrilla y los bordes de la tapa y el plato en el rehundido del cual se recogen los jugos y grasas que pasan a través de la rejilla.

2.- Aparato de cocción, según la reivindicación



anterior, caracterizado por el hecho de que la tapa está provista de un asidero superior central constituido por una pletina en U invertida y que es empleable como tal cuando la tapa está fría, cuyo asidero tiene en sus ramas sendos orificios a través de los que es introducible una varilla dotada de un mango para mover la tapa sin tocarla con los dedos cuando está caliente.

3.- Aparato de cocción.

Esta memoria consta de seis hojas escritas por una sola cara.

BARCELONA, 25 ENE. 1979



FIG. 1

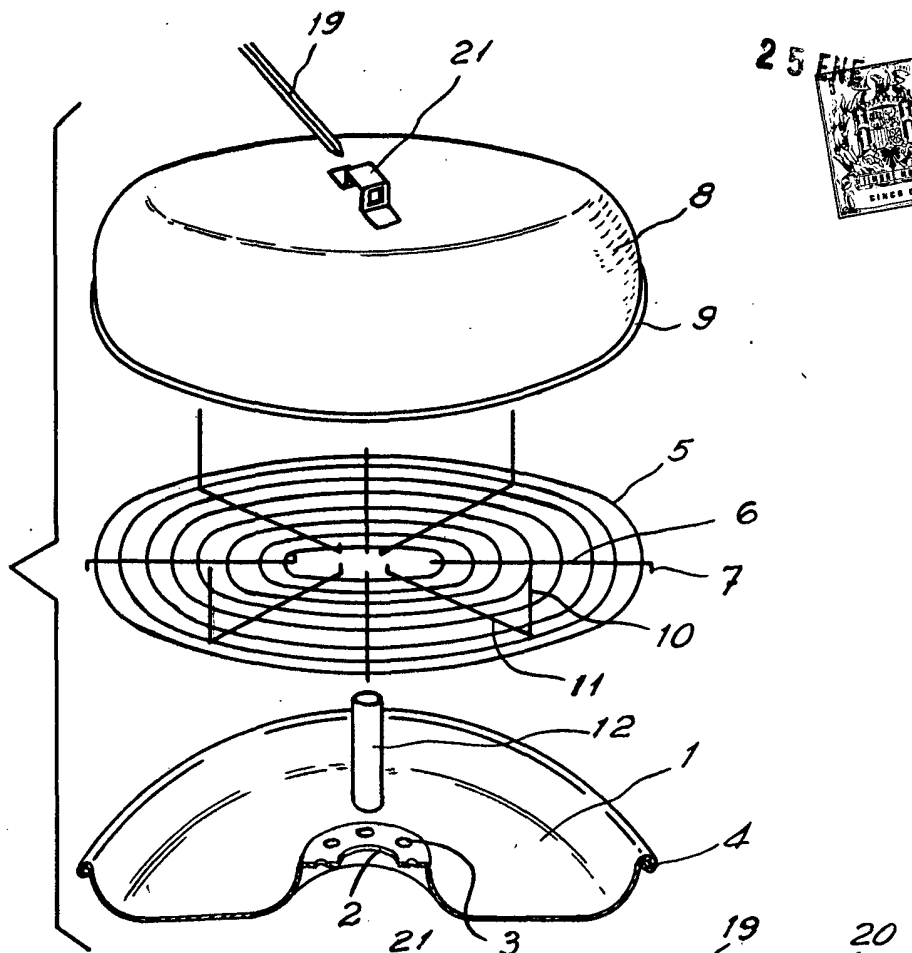


FIG. 2

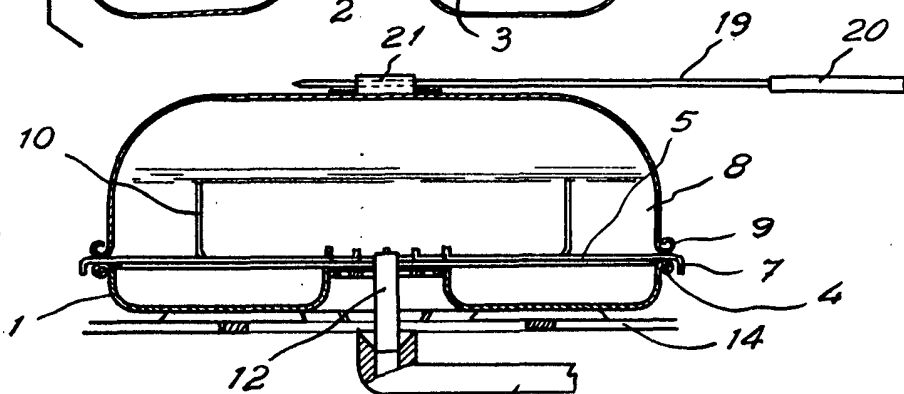
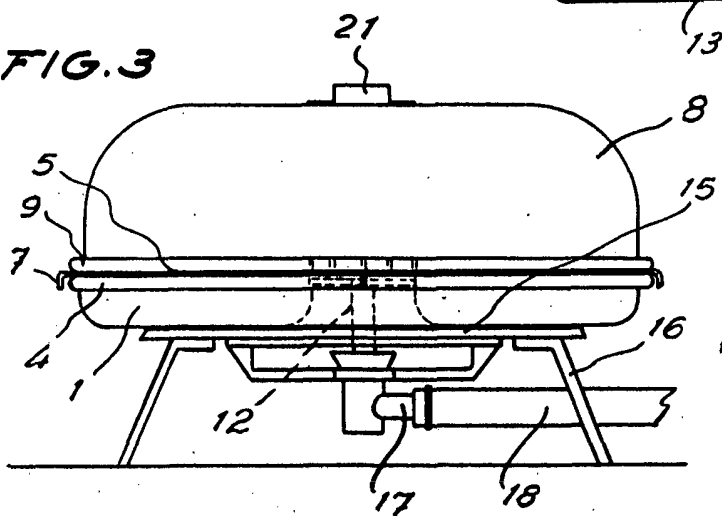


FIG. 3



[Handwritten signature or scribble]