

191856



MODELO DE UTILIDAD

=====

VPA 72/9038 kb.SPA.

Memoria Descriptiva

sobre:

Aparato para hacer fondue

.....

Solicitante: SIEMENS-ELECTROGERATE GMBH., de Berlin y München, entidad alemana, residente en Pranner Strasse 8, 8 MUnchen 2, República Federal Alemana.

.....

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un aparato para hacer fondue, eléctricamente calentado, con una base que aloja una resistencia eléctrica de calentamiento.

5. En los aparatos conocidos de éste tipo se une

191856



- 2 -

5. un recipiente de grasa fijamente con la base. Sin embargo, esto dificulta la limpieza del recipiente. Además, en condiciones desfavorables entregrasa entre el recipiente y la base y pasa al interior de la misma, lo que, en el transcurso del tiempo, conduce a molestias debidas al olor. Finalmente, con un aparato de éste tipo sólo se podrá preparar, por regla general, un tipo de fondue (fondue de carne). Frente a los aparatos calentados por gas o líquido, en los aparatos eléctricos para hacer fondue se echa frecuentemente de menos el efecto de luz producido por la llama.

10. La invención se basa en el cometido de crear un aparato del tipo descrito al principio, que sería fácil de limpiar y adecuado para preparar varios tipos de fondue (fondue de carne, fondue de queso y fondue de chocolate). Además se desea crear en un aparato de éste tipo la posibilidad de simular un efecto de luz.

15. Según la invención se soluciona este problema, porque la base se construye en forma de copa y su lado angular se cierra herméticamente mediante una placa de calentamiento sobre la que se pueden poner, a elección, recipientes metálicos o hechos de cerámica.

20. La estabilidad de los recipientes aumenta bastante cuando la placa de calentamiento posee, según un desarrollo ulterior de la invención, un reborde que sobresale hacia arriba la superficie de asiento de estos recipientes.

25. Gracias a la construcción de la base en forma de copa se dá al aparato una superficie de asiento relativamente grande. Además, así se puede coger el aparato sin asas fácilmente y enrollar, en caso deseado, el cable de conexión en la zona del cuello.

30.



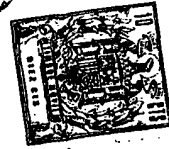
En una forma de ejecución preferente se ensancha el pie de la base en forma de bandeja, de modo que éste sobresale lateralmente de la base. De éste modo se obtiene una bandeja recogedora para la grasa o el queso que gotea del tenedor.

5. En muchos casos también puede ser conveniente que la placa de calentamiento sea de cerámica de vidrio o de vidrio prensado.

10. Un efecto de luz correspondiente a una llama se puede conseguir, según otra forma de ejecución de la invención, constuyendo la pared de la base como mínimo en parte permeable a la luz y disponiendo en la parte hueca de la base una fuente de luz eléctrica. Para el paso de la luz, la base puede tener aberturas de paso de luz. Por otra parte, también es posible que la pared de la base esté como mínimo en parte hecha de un material transparente a la luz o que deje pasar la luz. El efecto de luz de una llama se consigue muy bien adjudicando a la fuente de luz un interruptor intermitente.

15. El dibujo representa, en corte, un ejemplo de ejecución de un aparato para hacer fondue, construido según la invención.

20. La base 1, construida en forma de copa, se cierra en la parte de arriba herméticamente mediante una placa de calentamiento 2 a la que se adjudica una resistencia eléctrica de calentamiento 3, y que posee un reborde 5 que sobresale hacia arriba su superficie de asiento 4. Sobre la superficie de asiento 4 se puede poner en recipiente metálico 6, construido como recipiente para grasa, para preparar fondue de carne, o a elección se puede poner también un recipiente de cerámica para hacer fondue de queso. A la resistencia de calentamiento 3 se ha adjudicado un regulador de temperatura 7 que posee un disco se-



leccionador 8 para determinar la temperatura de la placa de calentamiento 2. El pie 11 de la base 1 esta ensanchado de manera que forma una bandeja recogedora que sobresale lateralmente de la base 1.

5. El cable 9 de conexión eléctrica se puede enrollar, si se desea, sobre la parte de cuello 10 de la base 1. Además en esta zona se puede coger el aparato fácilmente y llevarlo a otro sitio sin necesidad de un asa.

10. En la base hueca 1 por arriba herméticamente cerrada mediante la placa de calentamiento 2, se ha impuesto una fuente de luz eléctrica 12. La pared de la base 1 posee o aberturas 13 para el paso de la luz o consiste como mínimo en parte en material permeable a la luz o transparente. Sobre el efecto de luz se puede influir mediante un reflector 14. Además, existe la posibilidad de influir sobre el efecto de luz mediante un interruptor intermitente 15.

15. Cuando el aparato está conectado, se puede producir, mediante la fuente de luz 12, un efecto de luz similar a aquel producido en los aparatos calentados por combustibles líquidos o gaseiformes.

20.

N O T A

25. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental. También se hace constar que el invento corresponde a unas solicitudes de patentes presentadas en Alemania con los números G 72 19 880.2 de 26 de mayo de 1972, y

30.



G 72 19 881.3 de 26 de mayo de 1972,acogiéndose por lo tanto a los beneficios que conceden los Convenios Internacionales en vigor, siendo lo que constituye la esencia del referido invento, y por lo que se solicita MODELO DE UTILIDAD por 20 años en España sobre: APARATO PARA HACER FONDUE, caracterizándose por lo siguiente:

5.

1.- Aparato para hacer fondue, eléctricamente calentado, con una base que aloja una resistencia eléctrica de calentamiento, caracterizado porque la base está construída en forma de copa y está herméticamente cerrada por arriba mediante una placa de calentamiento.

10.

2.- Aparato, según la reivindicación 1, caracterizado porque la placa de calentamiento posee un reborde que sobresale hacia arriba la superficie de asiento de ésta.

15.

3.- Aparato, según la reivindicación 1, caracterizado porque la placa de calentamiento es de cerámica de vidrio o de vidrio prensado.

20.

4.- Aparato, según la reivindicación 1, caracterizado porque el pie de la base se ensancha en forma de bandeja, de modo que está sobresale lateralmente la base.

5.- Aparato según la reivindicación 1, caracterizado porque la pared de la base se construye como mínimo en parte permeable a la luz y porque en la parte hueca de la base se ha dispuesto una fuente de luz eléctrica.

25.

6.- Aparato según las reivindicaciones 1 y 5, caracterizado porque la base posee aberturas para el paso de la luz.

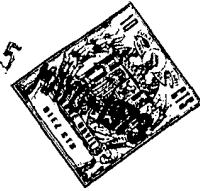
7.- Aparato según las reivindicaciones 1 y 5, caracterizado porque la pared de la base consiste como mínimo en parte en material transparente a la luz o deja pasar la luz.

30.

8.- Aparato, según las reivindicaciones 1 y 5, caracterizado porque a la fuente de luz se adjudica un interruptor

791856

25



- 6 -

intermitente.

9.- Aparato para hacer fondue, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria, y en el dibujo adjunto.

5. Esta Memoria consta de seis hojas, escritas a máquina por una sola cara.

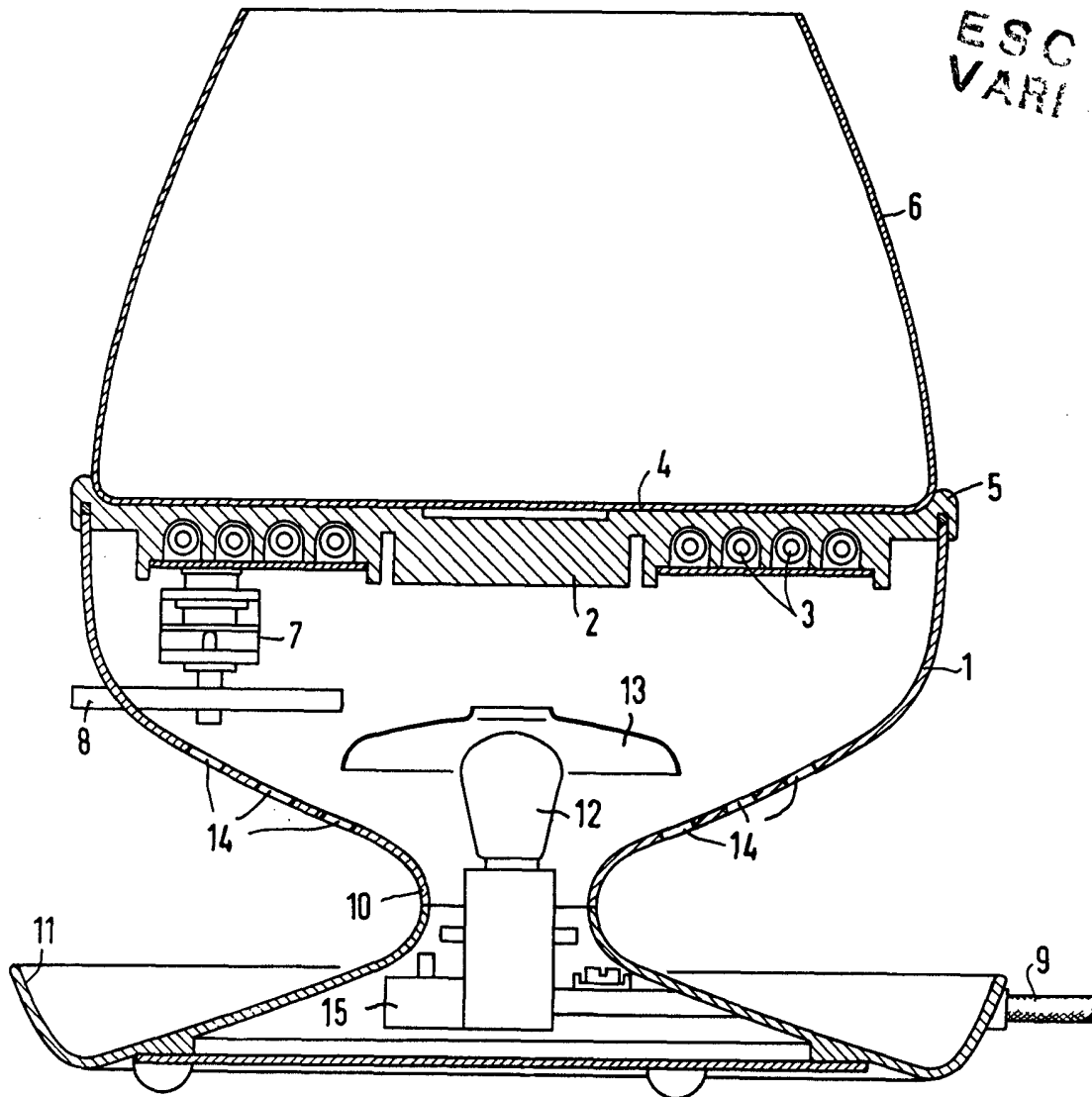
Madrid 5 MAYO 1973

SIEMENS-ELECTROGERATE GMBH,

J. GOMEZ ACEBO Y MOUET
p. p. Firmador: L. Gastá Ferández



ESC
VARI



Madrid 25 MAR 1929

J. GOMEZ ACELLO Y CIA S.A.
p. p. Firmador L. Costa Fernández