

00073



Form with handwritten text: "12: A47J" and a date stamp "28 JUL 1914".

193693

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España, sus territorios y plazas de soberanía, a favor de:

CORBERÓ, S. A.

entidad española, domiciliada en Barcelona, calle Aragón, núm. 194, relativo a:

"DISPOSICION GRATINADORA PARA CALIENTAPLATOS"

=====

193693



MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La presente invención se refiere a una disposición gratinadora para calentaplatos, que comporta un quemador para horno de gas, unificado para asar y gratinar, separada o conjuntamente, y permitiendo a voluntad, en lugar del calentado de platos, realizar el gratinado. - - - - -

10. La referida disposición se caracteriza porque está constituida por un quemador situado entre dos placas de asiento estable del interior del cuerpo de una cocina de gas, la superior en funciones de sobrequemador y la inferior en funciones de soporte para unas tapetas basculantes, en orden al cierre y apertura de unas ventanas situadas en la propia placa y paralelamente al quemador, por una bandeja asadora regulable en altura y situada en la parte alta del mismo cuerpo, y por un cajón situado en el fondo de este cuerpo, conteniendo además una bandeja gratinadora separable, de modo que las operaciones de asado y gratinado pueden realizarse a la vez o por separado, respectivamente, cerrando o abriendo las citadas ventanas, mientras que estando cerradas dichas ventanas es factible emplear el horno gratinador como calentaplatos. - - - - -

15.

20.

Eventualmente, las tapetas basculantes poseen unos medios para accionamiento desde el exterior del cuerpo de la cocina.-

Otros objetos y características de la invención se irán



193693



28 JUL 1936

dando a conocer en detalle a lo largo de la descripción que sigue, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos: - - - - -

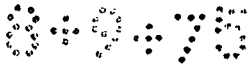
5. Figura única, representa una sección en alzado, vista por la parte anterior, de una cocina de gas dotada de los elementos inherentes a la invención. - - - - -

10. En un cuerpo de cocina de gas 1, se contienen una bandeja asadora 2 situada en la parte superior, una placa de sobrequemador 3 situada debajo de la citada bandeja 2, siguiendo una placa soporte 4 dotada de dos ventanas 5 con tapetas basculantes 6, y de un cajón inferior 7 que aloja una bandeja asadora 8. - - - - -

15. La bandeja asadora 2 consta de fondo plano 9 y pared de baja altura 10, con aletas laterales 11, provistas de orificios 12, que se apoyan en unas guías verticales 13 dotadas de unas muescas 14 que permiten regular la altura de la propia bandeja 2. - - - - -

20. La placa de sobrequemador 3 es virtualmente plana, con rebordes laterales 15, provistos de orificios 16, para apoyo estable en unos resaltes interiores 17 del cuerpo 1; esta placa 3 tiene unos relieves superiores 18 paralelos en sentido anteroposterior. - - - - -

25. La placa soporte 4 es plana y posee unas aletas laterales 19 para apoyo estable en el cuerpo 1; en esta placa 4 hay las ventanas 5, alargadas en el sentido anteroposterior y paralelamente al quemador 20 situado por encima de la pro-



193693



5. pia placa; junto a cada ventana 5 hay la correspondiente tapeta basculante 6 dotada de un asidor 21 y de un reborde 22 que sirve de tope en la posición abierta, todo ello como se representa en la figura para ambas posiciones abierta y cerrada. - - - - -

10. El cajón 7 tiene fondo plano 23 que se sitúa junto al fondo del cuerpo 1, unas paredes 24 relativamente altas y dotadas de reborde lateral saliente 25, con burlete protector 26 que se apoya en unas guías horizontales 27 fijas al citado cuerpo 1. Dentro de dicho cajón 7 se coloca la bandeja gratinadora 8, la cual tiene fondo plano 28 y paredes de baja altura 29 con rebordes laterales salientes 30. - - - - -

15. En la presente cocina es factible realizar a un mismo tiempo el asado y el gratinado, empleando respectivamente las bandejas 2 y 8. Si se mantienen cerradas las tapetas 6, el horno trabaja normalmente para el asado, mientras que estando abiertas dichas tapetas 6 es posible realizar solamente el gratinado. - - - - -

20. Por otra parte, se puede realizar el calentado de platos en el cajón 7, en lugar de gratinar, estando cerradas las tapetas 6. - - - - -

25. Como se observa, las expresadas operaciones de asar, gratinar y calentado de platos pueden ser realizadas por separado, o conjuntamente una de las últimas con la primera, según se desee a voluntad en cada caso. - - - - -

La maniobra de las tapetas 6 puede requerir separar pre-

8:44:75

193693



28 JUL 1936

viamente la placa 3, o bien aplicar en ellas unos elementos para mando desde la parte exterior del cuerpo l. - - - - -

5. Describas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma que es la que se resume y concreta en las reivindicaciones que siguen. - - - - -

N O T A

10. Se declaran de novedad, utilidad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S

15. 1.- Disposición gratinadora, para calentaplatos, caracterizada porque está constituida por un quemador situado entre dos placas de asiento estable del interior del cuerpo de una cocina de gas, la superior en funciones de sobrequemador y la inferior en funciones de soporte para unas tapetas basculantes, en orden al cierre y apertura de unas ventanas situadas a uno y otro lado de dicho quemador, por una bandeja asadora regulable en altura y situada en la parte alta del mismo cuerpo, y por un cajón situado en el fondo de este cuerpo, conteniendo además una bandeja gratinadora separable, 20. de modo que las operaciones de asado y gratinado pueden realizarse simultáneamente o por separado, respectivamente, abriendo o cerrando las ventanas mencionadas, mientras que estando 25.

8-9-73



193693 28 JUL 1973

cerradas dichas ventanas es factible emplear el cajón inferior como calentaplatos en vez de gratinar. - - - - -

5. 2.- Disposición gratinadora para calentaplatos, según la reivindicación anterior, caracterizada porque, eventualmente, las tapetas basculantes poseen unos medios para accionamiento desde el exterior del cuerpo de la cocina. - - - - -

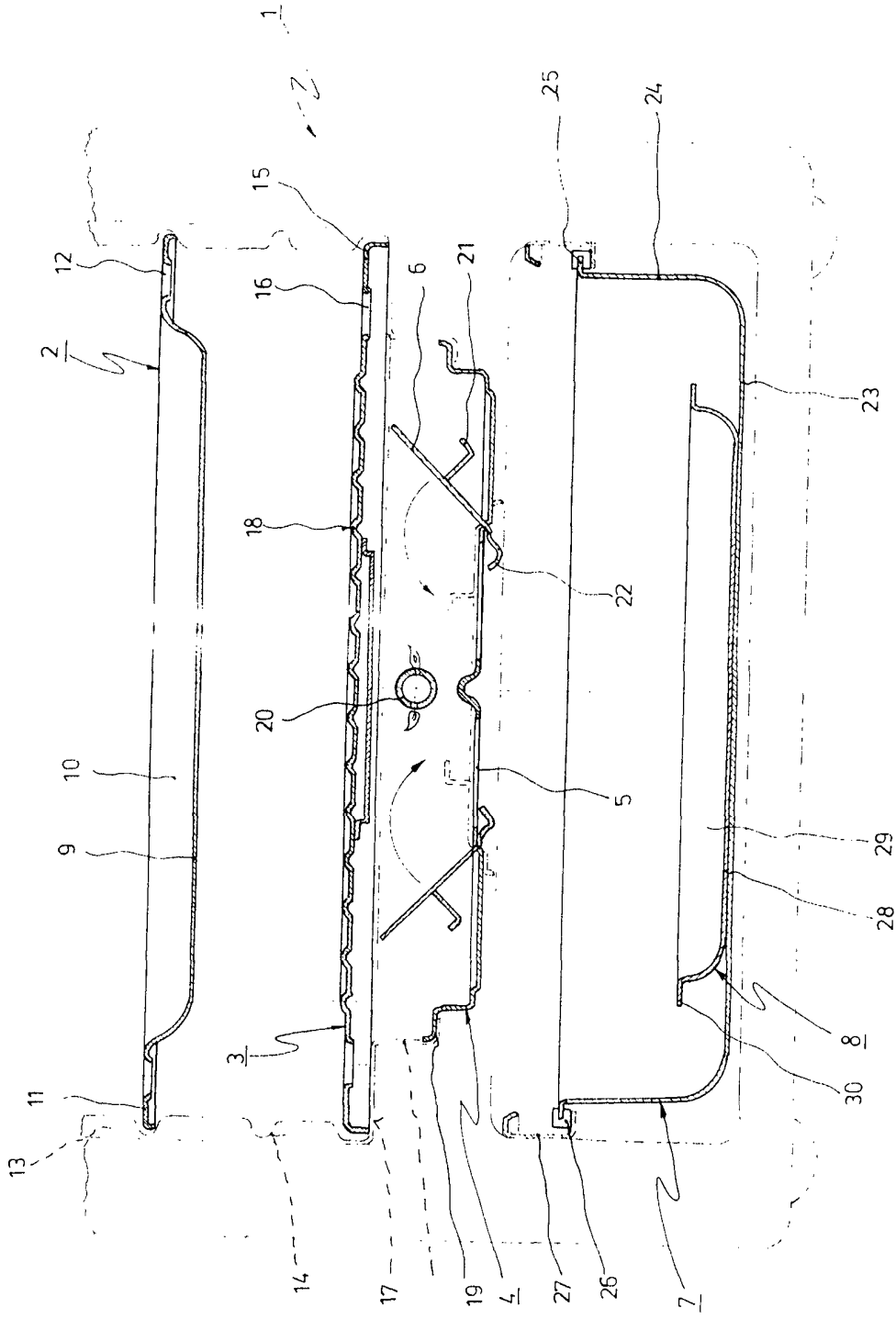
3.- "DISPOSICION GRATINADORA PARA CALIENTAPIATOS". - - -

10. Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una figura que la ilustra.

MADRID, 28 JUL. 1973

P. A. M. CURELL SUÑOL

Man. L. su



MADRID, 28 JULI 1973

P. A. AL CURELL SUÑOL

*Man. b. n.*