

Int. Cl.: A47J

- I -

195622

MEMORIA DESCRIPTIVA

MODELO DE UTILIDAD

DURACION: 20 AÑOS

OBJETO: DISPOSITIVO PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y CLIMATIZACION
DE ALIMENTOS COCINADOS Y DOSIFICADOS"

7 - - - - -

A favor de : D^a MARIA DEL CARMEN GONZALEZ ALCARAZ
domicilio : AVDA. DE BURGOS 20 - MADRID
Nacionalidad : ESPAÑOLA

- - - - -



La presente invención, tal y como su anunciado indica, se refiere a un dispositivo para el acondicionamiento y/ climatización de alimentos cocinados y dosificados, de acuerdo con la descripción que del mismo se realice, que ha de entenderse en su más amplio sentido y no restrictivamente.

5 Uno de los más importantes problemas hasta la fecha/
planteados en fábricas, hospitales, colegios, restaurantes,
hoteles y, en general, en todos aquellos establecimientos en
que diariamente ha de consumirse un elevado número de comidas,
es el derivado de la carencia de los medios necesarios/
10 para conseguir que las comidas preparadas en establecimientos
especializados lleguen en condiciones idóneas a los puntos
de consumo, es de decir, para impedir que tales comidas,
durante su traslado desde los lugares de producción hasta -
esos puntos de consumo, pierdan el calor que, en la inmensa -
15 mayoría de los casos, constituye uno de sus más primordiales
requisitos.

De la importancia de tal problema habla por sí solo/
el hecho de que, en no pocos casos, haya llegado a recurrirse
al empleo de elementos caloríficos única y exclusivamente de-
dicados a recalentamiento de las comidas inmediatamente antes
20 de proceder a su servicio. La verdad, sin embargo, es que el -
uso de tales elementos no ha llegado nunca a constituir una -
eficaz solución del problema, no tanto por las molestias de-
rivadas de su acarreo, e instalación como porque el recalenta-
miento de alimentos cocinados afecta negativamente, como es -
25 sabido, a la presencia y al sabor de los mismos.



Pues bien, a solucionar ese problemas de una manera absolutamente satisfactoria viene el dispositivo objeto de/ la presente modelo de utilidad, cuya novedad consiste en — que no solo permita el transporte de un número infefinido — de comidad, en las condiciones de temperatura e higiene más/ 5 adecuadas para su consumo sino que además-y en ello reside/ otras de las ventajas más notables de la invención-ofrece/ la posibilidad de prescindir de platos para su servicio, — ya que los mismos recipientes en que fueron transportados, y que antes sirvieron para su elaboración, puede hacer las 10 veces de aquellos.

La descripcion de las distintas partes del disposi- tivo en cuestión se hará a continuación con ayuda de los di- bujos de las adjuntas hojas de planos en los que se repre- senta un modo de realización de la invención presentado a — 20 título de ejemplo y sin caracter limitativo, por los que — sus variantes de cualquier indole, mientras sean meramente/ accidentales y no determinen la obtención de un resultado — industrial nuevo y distinto, deben considerarse incluidas dentro del ámbito de protección dimanente del registro que se soli- 25 cita.

En la figura 1ª se representa una vista en perpescti- va del dispositivo objeto de la invención, cerrado y con su cubeta parcialmente extraida.

En la figura 2ª se representa una vista de una sec- ción vertical frontal del mismo dispositivo representado en/ la figura 1ª:



En la figura 3ª se representa una vista parcial de una sección vertical lateral y en sección longitudinal de la misma parte inferior del dispositivo representada en la figura 2ª, -- ilustrándose en ella, con línea continua, la cubeta ó depósito de agua completamente alojada en el interior del dispositivo y, con línea de puntos, dicha cubeta extraída del dispositivo en/

5

En la figura 4ª se representa una vista en perspecti-- va de una de las bandejas que se alojan en el interior del dis-- positivo provista de su correspondiente cerco o marco aunque -- provista de los recipientes contenedores de los alimentos.

10

Según se aprecia en tales figuras, consta el disposi-- tivo objeto de la invención de una caja (1), de planta rectan-- gular, cuyas paredes están constituidas por distintas capas o, planchas unidas entre sí, termoaislantes unas para mantener el espacio interior de la caja térmicamente aislado del exterior, y de cualquier material duro adecuado las otras, para conferir

15

a la estructura la necesaria resistencia frente a los esfuer-- zos a que ha de verse sometida.

La parte inferior o base de la caja (1) aparece abier-- ta, teniendo a ambos lados una especie de anchas pestañas, -- mientras que la parte superior, está completamente abierta, -- acoplándose esta una tapa (2), del mismo material que el resto de la caja, que en su cara inferior adopta la forma de una bó-- veda de escasa altura. El cierre de la caja por medio de esta --

20

tapa ha de efectuarse en condiciones de absoluta hermeticidad/ para lo cual se ha previsto, además de las correspondientes -- juntas (3) de material elastico, unos adecuados elementos (4) de fijación de dicha tapa a las paredes de la caja, elementos/ que quedarán embutidos en el cuerpo de aquélla, sin sobresalir por la superficie superior de la misma, a fin de no impedir el

25



el apilamiento de un número indeterminado de dispositivos.

Aunque la tapa (2) representada en la figura 2ª/
es completamente separable de la parte superior de la caja (1)
a la que se fija mediante los elementos de sujeción(4),/
dicha tapa podría estar también articulada por uno de sus lados
5 al borde de la abertura superior, por ejemplo mediante -
bisagras, en cuyo caso podría levantarse y abatirse dicha
tapa, sin necesidad de retirarla, para abrir o cerrar la/
caja (1).

Asimismo, la tapa (2) podría disponerse en cual-
10 quiera de las paredes laterales de la caja o incluso en el
fondo de la misma, según cualquiera de las disposiciones -
indicadas de cierre, es decir, mediante sujeción separable
ó mediante bisagras. Evidentemente, el hecho de que se efec-
tué la carga de las bandejas por una u otra cara de la caja
15 paralelepípedica no modifica en nada la esencia del invento.
Sin embargo, y cuando no se efectua la carga por arriba, la
pared superior de la caja seguirá, manteniendo su superfi-
cie interna abovedada, para la finalidad que más adelante -
se verá.

En la realización representada en las figuras 1 a 3,
20 dos de las paredes enfrentadas entre sí, de la caja (1) repre-
sentan, en su parte inferior e inmediatamente por encima de/
su base, sendas zonas simétricas adelgazadas o de menor gro-
sor que el resto de tales paredes, coincidentes con una ranu-
25 ra practicada a todo lo ancho de la pared frontal de la caja.
A través de esta abertura se introduce por deslizamiento en/
el interior de dicha caja, para que repose sobre las pestañas
laterales de su base y como si del cajón de un mueble se tra-
tara, una cubera o recipiente abierto (5) que ocupa todo el/
área de la caja (1) que actúa como depósito de agua.



A la parte inferior de dicha cubeta (5) vá incorporado uno o más quemadores de gas (6) que no impiden el normal deslizamiento de dicha cubeta ni el apoyo estable del dispositivo sobre cualquier superficie por quedar alojadas en una o varias cavidades de que, a tal efecto, está prevista la aludida cubeta (5) en su fondo,. Además, en la conjunción de la pared frontal y la base de dicha cubeta se ha dotado a la misma de una espita (7) para extraer el agua en ella contenida a la hora de limpiarla, arreglarla, etc., y, finalmente, el borde superior de dicha pared frontal de la cubeta aparece doblado hacia afuera en ángulo obtuso y después hacia abajo en ángulo agudo, constituyendo este segundo dobléz una especie de asidero que facilita el manejo de la cubeta, en tanto que el primero ofrece la posibilidad de llenar la cubeta sin tener que extraerla de su alojamiento más que en una mínima parte, lo suficiente para que quede al descubierto / el plano inclinado sobre el que irá vertiéndose el agua para que llegue al fondo.

Segun una realización alternativa (no representada)/ del presente invento, la cubeta (5) puede estar fija a la parte inferior de la caja (1) e incluso estar formada integralmente con la misma, en cuyo caso deberán preverse medios adecuados para el llenado de la misma con agua y para el calentamiento de dicha agua. En esta realización dichos medios de calentamiento pueden estar constituidos, preferentemente por una resistencia eléctrica sumergida en el agua de la cubeta, la cual se puede poner en funcionamiento por medios de conexión conocidos.

Cuando, como sucede en la realización ilustrada, la tapa (2) de la caja (1) está dispuesta superiormente, ello/ permite que la correspondiente abertura superior de dicha /



caja actue como boca de carga del dispositivo, es decir, como via para la introducción en él de un determinado número de bandejas superpuestas, la inferior de las cuales se apoyará sobre uno de los salientes (8) de las paredes laterales de la caja (1), situados inmediatamente encima de la cubeta (5), pudiendo ser extraídas todas esas bandejas de la caja en que se alojan a través de una abertura (1) practicada en cualquiera de las paredes verticales.

Cada una de esas bandejas (9), de dimensiones equivalentes al área interna de la caja (1), está constituida por un emparrillado de varillas metálicas, por una chapa troquelada o por ~~est~~ cualquier otro elemento provisto de unas aberturas o alveolos adecuados para el acoplamiento de una serie de recipientes (10) horneables, destinados a recibir y contener los distintos alimentos, pudiendo ser estos directamente cocinados e, incluso consumido en ellos, ya que tales recipientes tienen g forma y dimensiones que permiten servir de platos.

Ahora bien, dado que, según se ha apuntado, las bandejas (9) alojadas en una misma caja (1) han de reposar las unas sobre las otras, es necesario evitar que el peso de tales bandejas repercuta sobre los recipientes (10) para las comidas y que estos puedan llegar a entrar en contacto. A tal efecto, se ha dotado a cada bandeja de un cerco o marco (9) de sección aproximada en forma de "C" y de altura suficiente para que, al quedar superpuestas las bandejas sean esos marcos los que soportan su peso, mientras que sus respectivos recipientes quedarán suspendidos de sus respectivos alveolos o aberturas.

El conjunto del dispositivo así descrito, está dotado en su base, de unos pequeños tacos o patas (11) y, en



ambos costados, de unos asideros (12) que facilitan su transporte. Además puede ir exteriormente provisto de un termostato que regule la temperatura del interior del — dispositivo.

5 El funcionamiento del dispositivo es el siguiente:

10 En primer lugar, se colocan los recipientes (10) en los respectivos alojamientos o alveolos de las bandejas (9), depositando entonces en tales recipientes los — productos alimenticios que se deseen cocinar directamente en ellos. Las bandejas con los recipientes y estos con — los alimentos se colocan sobre una cocina cuyos fuegos — quedan situados debajo de los recipientes, con lo cual — los productos alimenticios crudos pasan a convertirse en/ alimentos cocinados..

15 Retiradas las bandejas con sus recipientes de los fuegos cuando los alimentos están cocinados se aplica sobre cada recipiente una tapadera (que asegurará la integridad/ y la higiene de la comida hasta que esta sea consumida), — introduciéndose entonces en el interior de cada caja (1) tante 20 tas bandejas como la capacidad de la misma permita y cerrándose a continuación la caja con su correspondiente tapa (2). La bandeja primeramente introducida en el interior de la men cionada caja (1) pasará a reposar sobre los salientes (8), — inmediatamente por encima de la cubeta (5) y a la misma altu 25 ra que la abertura A, a través de la cual podrá ser asida y extraída, al igual que todas las demás bandejas, que irán — cayendo por su propio peso hasta ocupar sucesivamente la po sición que ocupaba la primeramente introducida y extraída. Una vez cargado el dispositivo puede ser trasladado, va— liéndose para ello de sus asideros (12), hasta situarlo en el lugar en que hayan de consumirse los alimentos que con-



tiene. Si no es mucho el tiempo que media entre el momento de acondicionar en el dispositivo las bandejas con las comidas recién hechas y calientes y el momento de consumir estas, el dispositivo conservará el calor suficiente para que tales comidas sean servidas a una temperatura aceptable. Más si el tiempo transcurrido ha sido lo suficientemente largo para que los alimentos se enfrién dentro del dispositivo, se llena la cubeta (5) de agua y se enciende el o los quemadores de gas (6) previamente conectados al correspondiente conducto de una bombona o depósito de dicho combustible, o simplemente se conecta el aparato a la red, en el caso de calentadores de resistencia eléctrica, hasta que ese agua se caliente lo suficiente para que los vapores procedentes de la misma ascendiendo por el interior del dispositivo y, pasando a través de las bandejas (9) que, para no obstaculizar el paso a ese vapor, están convenientemente perforadas, calienten los recipientes 10, y por lo tanto, los alimentos en ellos contenidos, y por fin alcancen la cara inferior de la tapa 2, o del techo, en caso de no estar dispuesta dicha tapa superiormente, cuya peculiar forma de bóveda hace que el agua que se origina por la condensación del vapor resbale por dicha bóveda hacia las paredes internas de la caja (1) hasta volver a la cubeta 5, donde quedará en disposición de iniciar nuevamente el ciclo descrito.

La bóveda del techo o tapa superior puede tener cualquier configuración que favorezca el deslizamiento del agua hacia las paredes laterales, y a tal fin puede ser cónica, piramidal ó de cualquier otra forma apropiada.



Interesa indicar que en la variante de realización de la invención, incluida por tanto dentro del ámbito de la protección que para ella se solicita por medio de la presente solicitud de modelo de utilidad, en el caso que se efectúe el calentamiento del agua contenida en -
5 la cubeta 5, por medios electricos, bastaria incorporar a la cubeta las correspondientes resistencias electricas sumergidas, dotando al dispositivo del correspondiente - indicador de nivel de agua, asi como de los oportunos - circuitos de conexión a la red.

10 Señalada su novedad y descrito suficientemente - el objeto del presente Modelo de Utilidad, sus diferen- tes partes y su funcionamiento, se declara que lo que - constituye su esencialidad y para lo que se pide la co- rrespondiente protección es lo que se concreta en las si guientes

REIVINDICACIONES

15 1ª.- Dispositivo para el acondicionamiento y cli- matización de alimentos cocinados y dosificados, consti- tuido por una caja provista de una abertura de carga con/ una tapa de cierre hermético, y construida con el material o combinación de materiales más idóneos para que, sin mer-
20 ma alguna de su rigidez y resistencia, pueda mantenerse - su espacio interior térmicamente aislado del exterior - caracterizado porque en el interior de dicha caja, en su/ parte inferior está dispuesta una cubeta para recibir - agua y provista de los medios necesarios para su desagüe/ y para su calentamiento, e , inmediatamente por encima
25



mientras que sus respectivos recipientes quedan suspendidos en sus alveolos o alojamiento.

5 4ª.- Dispositivo segun la reivindicación 1ª, —
caracterizado porque la abertura de carga, con su tapa/
correspondiente, se puede disponer en cualquiera de las
caras de la caja porque dicha tapa se puede sujetar de/
manera separable por medio de elementos sujetadores —
apropiados separables o bien de manera permanente por —
uno de sus lados mediante bisagras que la hacen abati—
ble.

10 5ª.- Dispositivo segun la reivindicación 1ª ca-
racterizado porque la cubeta inferior puede ser desliza
ble hacia dentro y hacia fuera o estar fija en su posi-
ción alojada, solidaria de la caja.

15 6ª.- DISPOSITIVO PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y —
CLIMATIZACION DE ALIMENTOS COGINADOS Y DOSIFICADOS.

Todo ello según se describe y reivindica en la/
presente Memoria Descriptiva de que consta de doce ho-
jas debidamente foliadas y mecanografiadas por una sola
de sus caras y a dos espacios y hoja de planos adjunta.

Madrid, 26 Septiembre 1.973



FIG.1

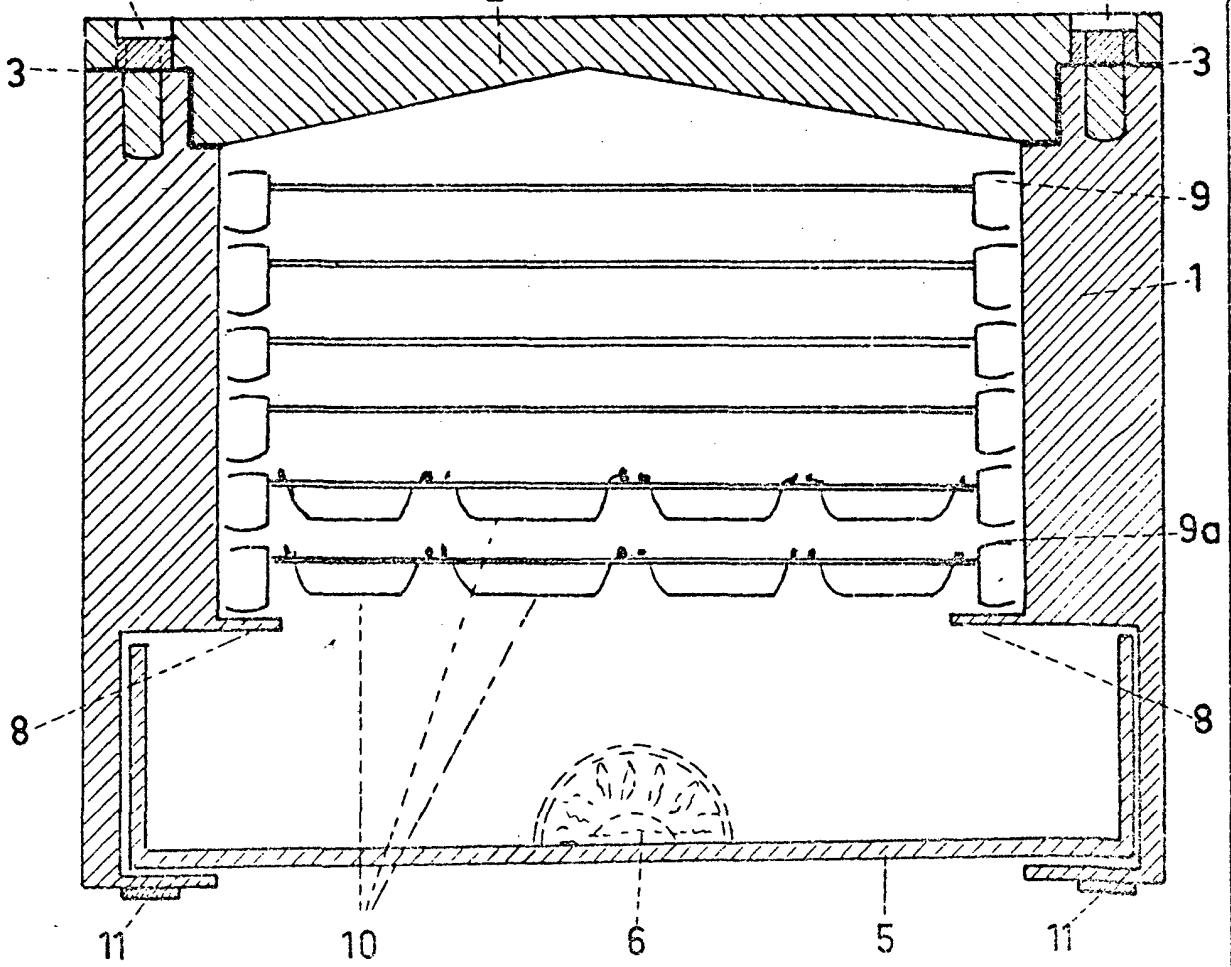
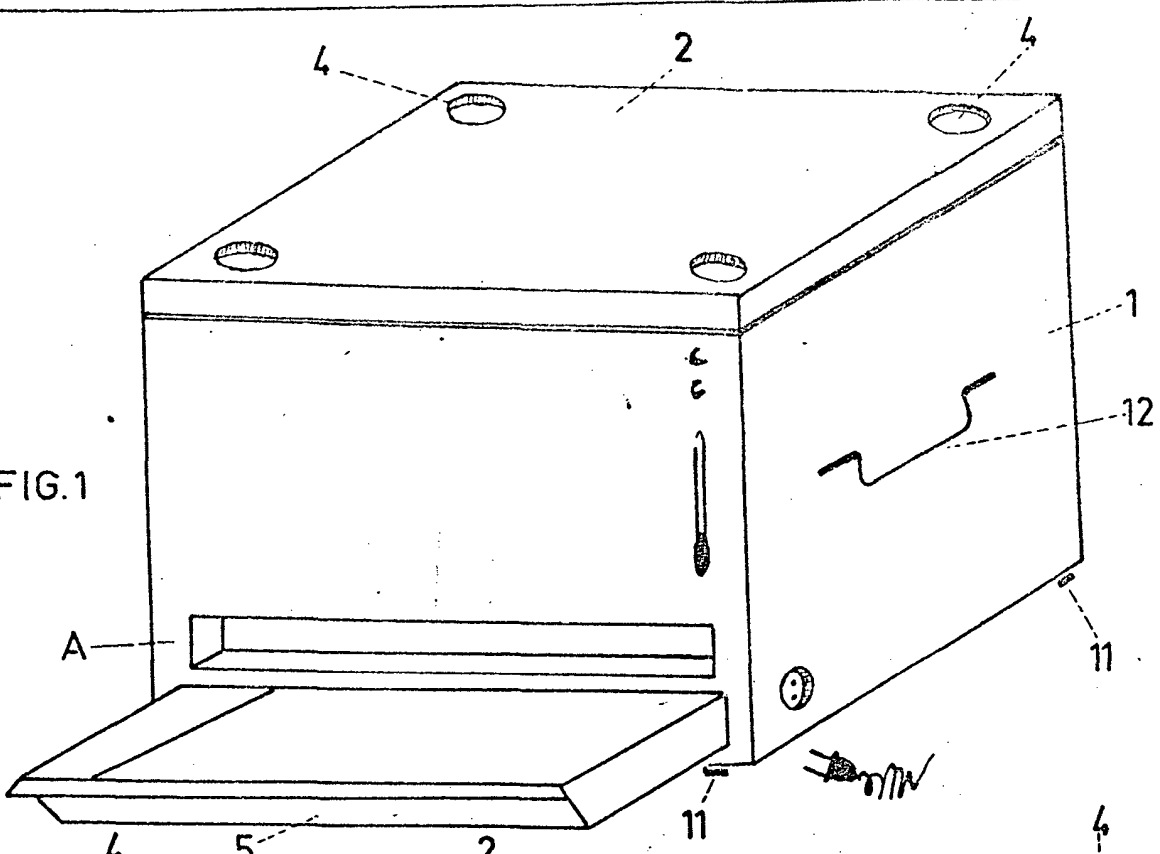


FIG.2

E.VARIABLE.

MADRID, SEPTIEMBRE 1. 973

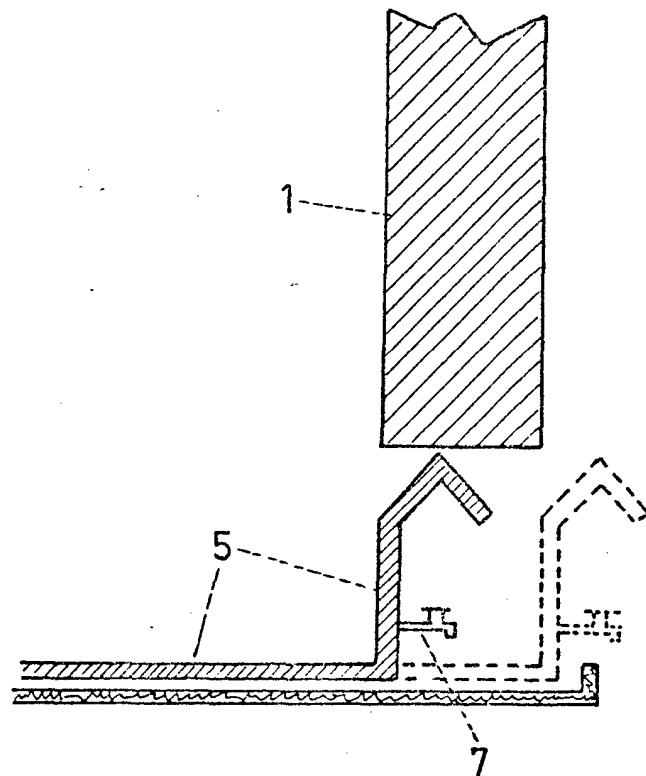


FIG. 3

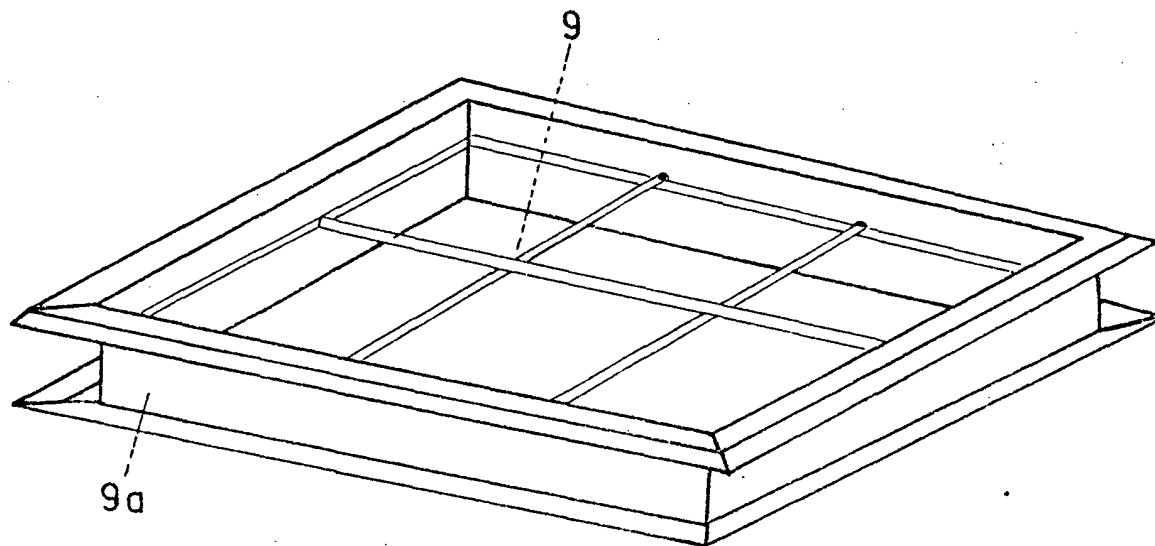


FIG. 4

E.VARIABLE.

MADRID, SEPTIEMBRE 1. 973