

27-4-78

201705

-5 SET



MOD-1658

F24C

"Hornillo paellero"

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar MODELO DE UTILIDAD EN ESPAÑA por 20 años

a nombre de SALVADOR TEN MONTOLIU

nacionalidad española

residente en Alcalá, 211 (Buzón 45), MADRID

por: "DISPOSITIVO EXTENDEDOR DE LA LLAMA Y DISTRIBUIDOR DEL CALOR, PARA USOS CULINARIOS, EN ESPECIAL PARA PAELLERAS".

(Clase Internacional ~~47~~)

27.8.74



El presente invento se refiere a un dispositivo
extendedor de la llama, y consiguiente distribución ho-
mogénea del calor de la misma, para ser colocado sobre
parrillas o directamente sobre los fuegos de una cocina,
5 o sobre un fuego dispuesto de forma natural.

Se ha observado, especialmente cuando se hace
una paella, que, cuando la llama del fuego sobre el que
va colocada la paellera está muy concentrada, el arroz de
la paella no se cuece por igual, dando lugar a distintas
10 durezas del mismo; este inconveniente es aún mayor cuando
se utilizan grandes paelleras, por ejemplo para doce per-
sonas o más, siendo en estos casos muy difícil una unifor-
midad de cocción para todas las partes de la misma. Por
otro lado, se ha observado igualmente que existe una gran
15 dificultad en mantener las paelleras en posición horizon-
tal, lo que motiva, al estar más caídas de un lado que de
otro, una nueva disparidad de cocción en los granos de arroz
de la misma.

Estos inconvenientes se evitan con el sencillo
20 dispositivo del presente invento que se describirá a con-
tinuación con referencia a los dibujos adjuntos, en los
cuales:

La figura 1 es una vista en perspectiva de la
paellera; y

25 La figura 2 es una vista desde arriba.

201705



El dispositivo consta de una base como soporte
1 propiamente dicha, constituida por una placa circular
ligeramente cóncava hacia arriba que está atravesada por
una serie de orificios pasantes 4 uniformemente distribui-
5 dos en su superficie interior y una serie de muescas 3 dis-
tribuidas en su periferia, teniendo como finalidad dichos
orificios y dichas muescas conseguir una adecuada distri-
bución de la llama y, por lo tanto, del calor en toda la
parte inferior de la paellera, facilitando la forma cóncava
10 va de la placa la nivelación de dicha paellera o utensilio
similar; con ello la llama y el calor se extienden por igual
por toda la base de la paellera, consiguiéndose una cocción
uniforme.

Por otro lado, la forma cóncava de la placa 1,
15 permite una nivelación de la paellera o utensilio similar
bastante aceptable y muy adecuada a las necesidades de una
perfecta cocción.

Este soporte se coloca encima del mechero que
se desee emplear, o encima de la parrilla, y multiplica
20 la extensión de la llama con el mismo gasto de combustible,
al salir ésta por los orificios y muescas existentes en
su superficie y producir una distribución uniforme de la
misma.

Este soporte metálico, tiene unas patas 2 que
25 están constituidas por tiras metálicas unidas al borde pe-



27.8.74

riférico de la placa distribuidora de la llama y terminan en un pequeño pie dirigido hacia fuera.

5

REIVINDICACIONES

=====

10

Los puntos que como característica de novedad se presentan en España, para que sean objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

15

1º.- Dispositivo extendedor de la llama y distribuidor del calor, para usos culinarios, en especial para paelleras, que está constituido como un soporte metálico de tres patas, caracterizado porque tiene, como base de soporte propiamente dicha, una placa circular ligeramente cóncava hacia arriba que está atravesada por una serie de orificios pasantes uniformemente distribuidos en su superficie interior y una serie de muescas distribuidas en su periferia, teniendo como finalidad dichos orificios y dichas muescas conseguir una adecuada distribución de la llama y, por lo tanto, del calor en toda la parte inferior de la paellera, facilitando la forma cóncava de la placa

25



la nivelación de dicha paellera o utensilio similar.

5 2ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque las patas del mismo están constituidas por tiras metálicas unidas al borde periférico de la placa distribuidora de la llama y terminan en un pequeño pie dirigido hacia fuera.

3ª.- Dispositivo extendedor de la llama y distribuidor del calor, para usos culinarios, en especial para paelleras.

10 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

15

Madrid,

-5 SET. 1974

P.A

20

Fernando de Elzaburu
Per. Poder

25



-5 SET.

201705

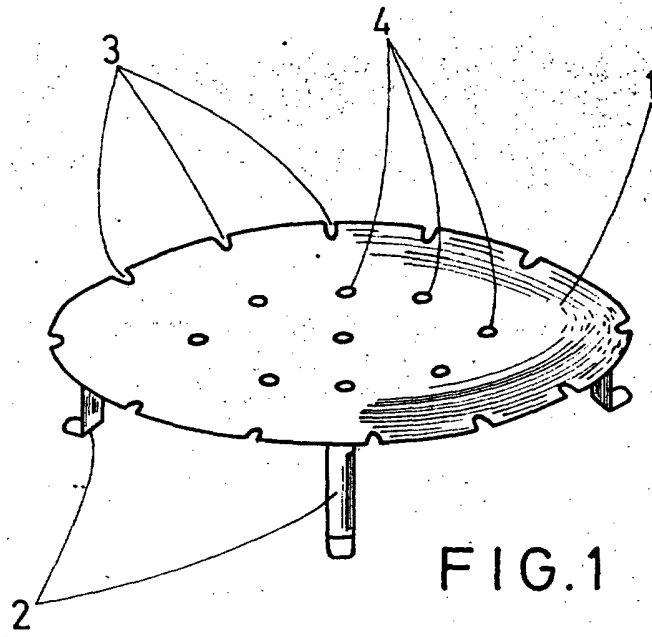


FIG. 1

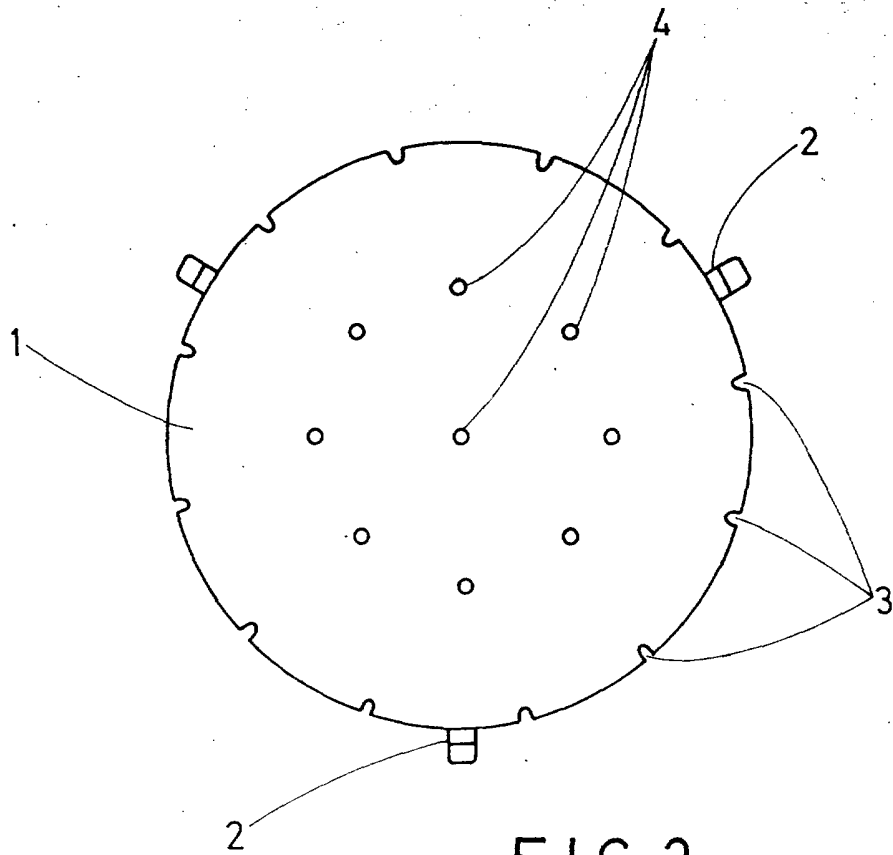


FIG. 2

Fernando de Elizaburu
Per [Signature]