

204299



Int. Cl.: BOLD

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE  
MODELO DE UTILIDAD  
EN  
ESPAÑA

Por veinte años

a favor de D. GREGORIO URIBE-ECHEBARRIA ENECOTEGUI

De nacionalidad española

Domiciliado en, Carretera Vitoria, s/n - ESCORIAZA (Gulpúzcoa).

Por: "SEPARADOR DE VOLUMENES".

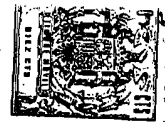


La presente Memoria Descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial, exclusivo en el territorio nacional, de un Modelo de Utilidad, de acuerdo con la vigente legislación que, como el enunciado indica, se trata de "SEPARADOR DE VOLUMENES".

Extraer del interior de los autoclaves, los artículos que han sido esterilizados o tratados en ellos, ocasiona a veces una importante pérdida de tiempo, a causa de que hay que esperar a que la temperatura descienda lo suficiente para poder manipular con dichos artículos, o bien entraña un riesgo de accidente cuando se trate de evitar esta espera. A nivel doméstico sucede lo mismo cuando hay que separar alimentos sólidos, de su caldo o agua de cocción, sucediendo que en muchas ocasiones las amas de casa se exponen a riesgos innecesarios, al proceder a verter el líquido, todavía hirviendo, sobre un tamiz, para separarlo de los alimentos sólidos.

Tanto en un caso como en otro, los inconvenientes mencionados se pueden evitar, si previamente a introducir los artículos o alimentos sólidos, en el autoclave u olla, se colocan en unos recipientes, a modo de cestillos, que disponen de fondos perforados para, en la extracción, poder escurrir el líquido fácilmente. Normalmente estos cestillos deben ir dotados de asas, o algo similar, que permita su fácil extracción del líquido hirviendo.

Otro problema que se suele presentar en los recipientes de cocción, sobre todo en los de tipo doméstico, consiste en que, con castillo o sin él, los alimentos depositados en la zona del fondo, debido a la acción directa del calor, se queman con mucha frecuencia comunicando un sabor desagradable a todo el contenido del recipiente, y en muchas ocasiones echándolo a perder por completo. Al propio tiempo, y en este caso no ya como problema sino como razón de interés culinario, algunos alimentos, para determinadas formas de preparación, precisan de una cocción al vapor, es decir aprovechando la temperatura y humedad del vapor procedente de agua en ebullición, pero sin que éste se mezcle o toque con los alimentos indicados. Para ambos casos,



es decir, para que los alimentos no se quemen, o para permitir su cocción al vapor, se ha previsto una cierta elevación del castillo, respecto al fondo de la olla o recipiente que lo contendrá, de forma que entre los dos fondos, exista siempre una cierta cantidad de líquido, que aisle al castillo de la acción directa del foco calorífico.

Las dos ideas expuestas constituyen, en esencia, la base del presente Modelo de Utilidad, del cual pasamos seguidamente a explicar su realización completa.

Con objeto de poder separar fácilmente, de un recipiente de cocción, la fracción líquida de la sólida, se ha previsto un castillo, en el cual se depositan, antes de introducirlos en el interior de la olla o autoclave, los alimentos o artículos que han de someterse a la cocción. De esta forma, en el recipiente de cocción, se introduce el castillo con los artículos indicados. Dicho castillo consistente a su vez en un recipiente metálico, se adapta en su forma al interior de la vasija u olla que ha de contenerlo y tiene su fondo provisto de numerosas perforaciones, que nos permitirán mantener en contacto, si queremos, las fracciones líquida y sólida, dentro del recipiente de cocción, y separarlas fácilmente con sólo extraer el castillo, quedando la fracción líquida depositada en el recipiente de cocción y la fracción sólida en el castillo.

Un accesorio muy importante a la hora de extraer el castillo del recipiente de cocción, lo constituyen el asa o asas de que debe ir provisto aquél. En nuestro caso, buscando una mayor seguridad y comodidad, hemos estimado más conveniente dotarlo de dos asas, pues de esta forma se consigue una mayor estabilidad del castillo en el movimiento de la extracción. Las dos asas, de las denominadas "de puente", son paralelas y equidistantes respecto a un eje de simetría horizontal, del círculo que constituye la boca del castillo. Pueden girar libremente, cada una de ellas, sobre las dos patillas de sus extremos constituidas en ejes, las cuales quedan alojadas en orificios que para ello van dispuestos en la zona superior de la

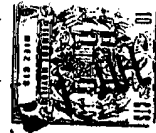


superficie lateral del castillo. En posición de uso, las dos asas, que por su parte forman, individualmente, casi una semicircunferencia, están contenidas en sendos planos verticales y paralelos; en posición de reposo quedan plegadas en un mismo plano horizontal, concéntricamente a la boca del castillo, y apoyadas en unos resaltes interiores, estampados para ello en la superficie lateral de aquí, con objeto de que las citadas asas no puedan inclinarse hacia el fondo, introduciéndose en el contenido del castillo, y haciendo complicada y peligrosa su localización, en el momento en que se hace necesario usarlas. De cara al buen funcionamiento de las asas, juega un papel muy importante el ala o pestaña horizontal, doblada a 90°, respecto a la pared cilíndrica del castillo. Esta pestaña hace las veces de separador, evitando que las asas, por rozar sus extremos contra las paredes del recipiente que contiene al castillo, no funcionen debidamente. Al mismo tiempo, esta pestaña evita la posible adherencia entre las paredes de los recipientes, contenedor y contenido.

Para evitar que los alimentos que están en contacto con el fondo, puedan quemarse por la acción directa del foco calorífico, así como para permitir la cocción al vapor, se ha previsto, como hemos indicado anteriormente, una cierta elevación del fondo del castillo, respecto del fondo de la olla. Dicha elevación se consigue, bien mediante unas simples patas adosadas a la parte inferior del separador, o bien mediante una estampación, por ejemplo semicircular, a lo largo de todo el contorno de su fondo, o mediante pequeñas estampaciones en varios puntos del mismo, que hacen la función de patas.

Finalmente, con el fin de poder introducir en la misma olla dos o más castillos y conseguir que estos se mantengan, formando columna, en equilibrio estable, tanto dentro como fuera de dicha olla, se ha previsto un rehundido a lo largo de todo el contorno lateral inferior, de forma que dicho contorno encaje y se apoye en la boca del que queda por debajo.

En el plano de dibujos que acompaña a esta Memoria, se expresan con



1974

claridad, el conjunto y las diferentes partes o detalles que constituyen el separador de volúmenes.

La figura 1 constituye una vista de perfil del separador.

La figura 2 corresponde a una vista en planta del mismo.

95 La figura 3 es también una vista de perfil del separador, según la dirección A.

Con (1) se representa el cuerpo del castillo.

(2) represente las asas del mismo, que como se aprecia en las figuras 2 y 3, se han representado desplegadas una, y la otra abatida.

100 (3) indica el ala o pestaña de la boca del castillo.

Con (4) se muestra la elevación del fondo del castillo, en este caso, mediante unas patas.

Con (5) se indican los resaltes interiores para apoyo de las asas.

105 Finalmente (6) nos da una idea de las perforaciones de que va provisto el fondo.

Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como la realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir cambios de forma, materia y disposición, en tanto que tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

110 Los solicitantes al amparo de los convenios internacionales sobre Propiedad Industrial, se reservan el derecho de extender, si fuera posible, estas solicitudes a otros países, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

115 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, de acuerdo con la vigente legislación, deberá recaer sobre: "SEPARADOR DE VOLUMENES", en todo de acuerdo con las siguientes

#### REIVINDICACIONES

120 1º SEPARADOR DE VOLUMENES, que se caracteriza por estar formado esencialmente por una vasija, adaptada en su forma exterior, al interior del recipiente que ha de contenerla, teniendo dicha vasija provisto un fondo de numerosas perfo-

204299



raciones.

125

2° SEPARADOR DE VOLUMENES, de acuerdo con la reivindicación anterior, caracterizado porque su fondo está dotado, por el exterior, de patas o relieves que lo aislan del contacto superficial con el fondo del recipiente que haya de contenerlo.

130

3° SEPARADOR DE VOLUMENES, de acuerdo con las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque va provisto de un par de ases de puente abatibles, que en posición de uso están contenidas en sendos planos verticales, paralelos, y equidistantes con respecto a un plano diametral, y en posición de abatidas, ocupan ambas el mismo plano horizontal, formando un círculo concéntrico respecto al círculo máximo del separador contenido en el mismo plano, apoyándose, en dicha posición de abatidas, en unos entrantes que presenta el cuerpo de dicho separador.

135

4° SEPARADOR DE VOLUMENES, según todo lo expresado anteriormente, que se caracteriza porque el borde superior forma hacia el exterior una pestaña o ala, doblada en ángulo recto, respecto a la superficie lateral de la vasija.

140

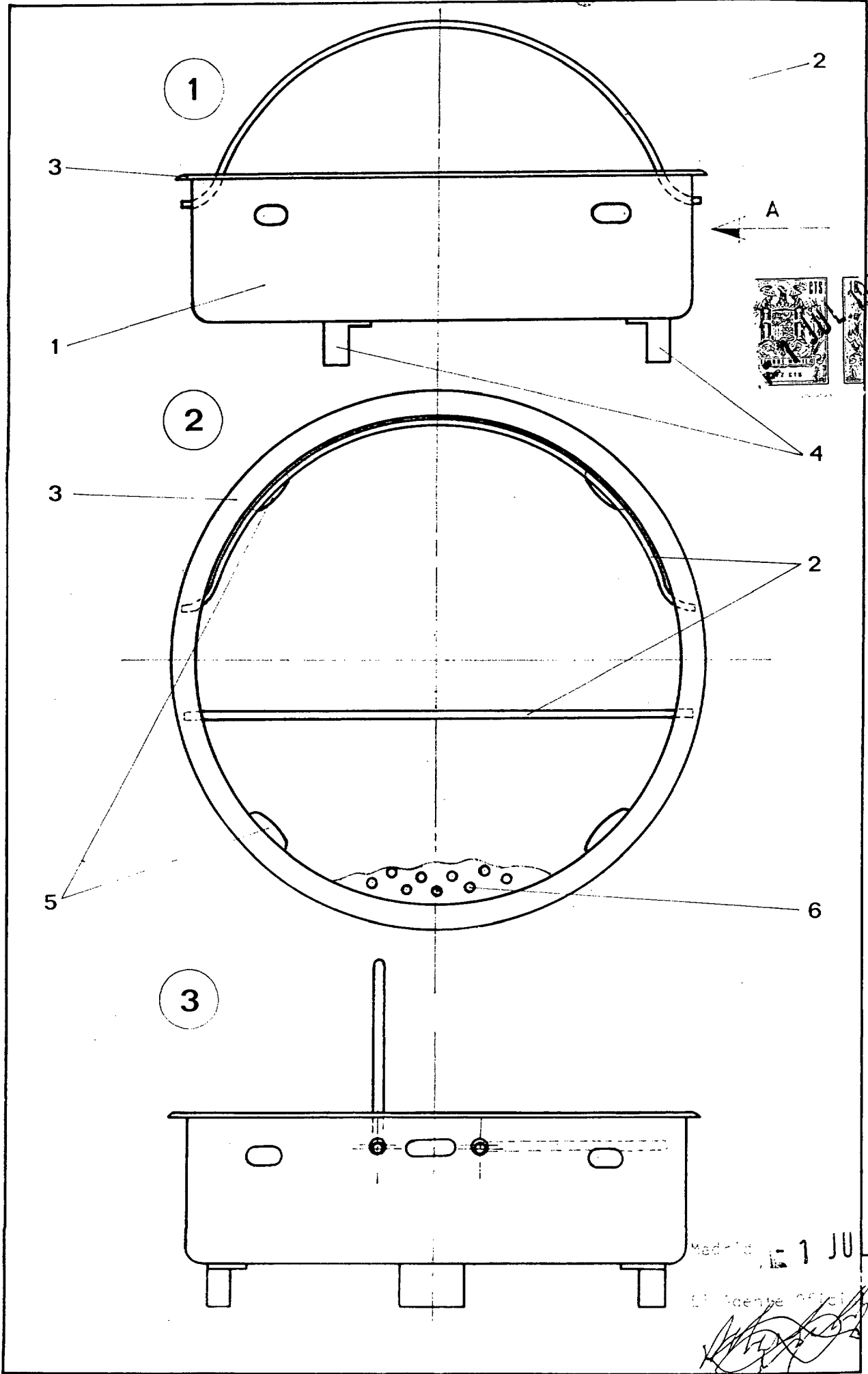
5° SEPARADOR DE VOLUMENES, caracterizado porque opcionalmente puede estar dotado de un rehundido a lo largo de todo su conterno lateral inferior, en la zona en que éste se une con el fondo.

6° SEPARADOR DE VOLUMENES.

Según queda suficientemente descrito en la presente Memoria, que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola cara, acompañada de los correspondientes dibujos.

Madrid = 1 JUL 1974,

El Agente Oficial



Madrid, 1 JUL 1974

El agente oficial