

204795



Int. Cl.: F24C

Nº 204.795

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

## MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: SIGLA, S.A.

RESIDENCIA: Doctor Fleming, 29- MADRID

ENUNCIADO: PLANCHA AUTOMATICA PARA EL COCINADO  
SIMULTANEO DE UNIDADES INDEPENDIENTES  
DE ALIMENTOS

Prioridad: Patente n.º del

MC/.



230

1  
5  
10  
15  
20  
25  
30

El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30 de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabilidad de las invenciones de tipo industrial que tienen por objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, aparatos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La amplitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración contenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimientos de tipo científico (Artº. 47).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio legal de que también serán patentables los instrumentos, objetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en definitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo anteriormente conocido.

Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al articulado que recoge los conceptos expresados, debe considerarse, que la invención a que se refiere la presente memoria, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, premiando así los méritos de quien aporta a la industria del país una mejora efectiva y precisamente comprendida entre las enunciadas por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de 18 de Noviembre de 1.935).



1

El invento se refiere a una plancha automática con la cual puede llevarse a cabo simultaneamente el cocinado de una pluralidad de unidades independientes de alimentos de la misma, o incluso de diferente naturaleza.

5

Sabido es que en cafeterías, restaurantes y otras instalaciones de hostelería, donde es necesario cocinar en serie los alimentos que se hacen a la plancha se presenta el inconveniente de precisar personal diestro, si se quieren aprovechar integralmente las posibilidades que, por su tamaño presenta la plancha.

10

En efecto, cualquiera que sea el tipo de alimento que se cocine, el operario encargado de la plancha debe proceder a depositar los ingredientes sobre la misma directamente, sin la intervención de recipiente alguno y formando tantas unidades como número de platos se deseen preparar hasta cubrir la plancha total o parcialmente.

15

20

Como la plancha esta caliente, ocurre que mientras el operario va colocando los ingredientes de las diferentes unidades, las unidades que ha colocado en primer lugar se empiezan ya a cocinar. Por consiguiente, si el número de unidades es elevado y el operario no es diestro, puede ocurrir incluso que antes de que termine de depositar los ingredientes de la última de ellas, se quemé o cocine en demasia la primera. Además siguiendo el sistema tradicional, unas unidades de alimento quedan durante más tiempo expuestas a la acción de la plancha que otras, resultando invariablemente cocinadas en distinta medida entre sí. Finalmente, utilizando el tipo de plancha convencional, cada unidad de alimento ya preparada

25

30



204795

1

debe ser retirada individualmente del calor, precisando del empleo de un util adecuado y de un recipiente donde pueda ser colocada hasta su consumo o servicio a la mesa.

5

Tratando de eliminar todos estos inconvenientes, lo que la invención propone consiste en una plancha en la cual pueden prepararse en frio todas las unidades de alimento al ser cocinadas, para después someterlas simultaneamente a la acción del calor hasta su completo cocinado. Además el tiempo de duración de cocinado cuece programarse de forma comoda y sencilla.

10

De acuerdo con el invento la plancha consta de un cuerpo en donde se coloca los quemadores y los organos de gobierno, y de dos bandejas desmontables que cuando se colocan sobre el cuerpo mencionado provocan automáticamente el encendido de los mecheros determinando su apagado cuando se retiran.

15

De estas bandejas, sin embargo y como luego se vera, solamente una es usada asiduamente para el cocinado, sirviendo la otra solamente para dar un eventual toque final y, especialmente, para retirar y almacenar todas las unidades cocinadas, silmutaneamente.

20

La bandeja usada para el cocinado cuenta con una pluralidad de recintos formados integralmente en ella de manera ordenada y aprovechando toda la superficie util posible, cada uno de los cuales determina el espacio a ocupar los ingredientes de distintas unidades de alimento, que así no pueden mezclarse.

25

La bandeja usada para el eventual toque final de cocinado y la retirada y almacenaje de las unidades preparadas es lisa y cuenta con cuatro pequeñas

30



1 patas que actuan como separadores respecto a la bandeja de cocinado.

5 En el cuerpo contenedor de los quemadores, además de un regulador y desconectador de gas, la válvula principal que se acciona a través de la deposición de las propias bandejas y un termostado regulador de la temperatura de cocinado, se ha previsto también un temporizador, a través del cual puedan determinarse de antemano los tiempos de cocinado de cada tipo de plato específico.

10 Para que se comprenda más claramente las características y la forma de uso de la placa automática que la invención propone se acompaña con la presente memoria un juego de dibujos, en cuyas diferentes figuras aparece reflejado lo que sigue:

15 La figura primera representa una vista en planta superior de la bandeja utilizada para el cocinado.

La figura segunda representa una vista en perspectiva de la misma bandeja.

20 La figura tercera corresponde a una sección de la bandeja de cocinado, tomada según el plano A-B que se ilustra en la figura 1ª.

25 La figura cuarta muestra una vista en planta superior de la bandeja que se utiliza para retirar los alimentos cocinados en la bandeja ilustrada en las figuras 1-3.

La figura quinta representa una vista en perspectiva de la bandeja ilustrada en la figura 4.

30 La figura sexta muestra una vista esquemática de la organización del cuerpo contenedor de los mecheros, sobre el cual las bandejas se colocan.



204795

1 La figura septima representa una vista en perspectiva del mismo cuerpo.

5 En referencia ahora a los dibujos, y más específicamente a la figura 1 y 2, 4 y 5, puede verse que las bandejas que se representan allí, y que se referencian en general con los números 10 y 9, respectivamente, son substancialmente de la misma medida, y dispone de asas (12) y (11), que poseen exactamente la misma configuración.

10 La bandeja (10), que es la que se utiliza para el cocinado, lleva incorporado por su cara superior una serie de anillos soldados o similar (13), a través de los cuales compone una pluralidad de receptaculos, ordenadamente dispuestos, que cubren la mayor superficie util posible de la bandeja.

15 La bandeja mostrada en las figuras 4ª y 5ª y referenciadas con el número 9, es totalmente lisa estando provista solamente de cuatro pivotes o pequeñas patas (14) localizadas en coincidencia con sus respectivas esquinas.

20 Cualquiera de estas dos bandejas pueden disponerse como plancha de cocinado sobre el cuerpo general ilustrado las figuras 6ª y 7ª, que contiene una pluralidad de quemadores (2), una válvula general (6), que resulta accionada por las propias bandejas y los mandos (4) y (5)

25 de un termostato y temporizador, a través de los que se gobierna un regulador y desconectador de gas (3) dispuesto a la entrada (7) del gas al aparato. En los dibujos, con el número 1 se ha referenciado el vulgo del termostato gobernado por (4) y con el número 8 se señala un apisador, que

30 puede ser óptico o acústico, que entra en funcionamiento



1  
5  
10  
15  
20  
25  
30

cuando el temporizador (5) ha cubierto el periodo de tiempo para el que fué programado.

Con esta organización, el cocinado de alimentos se lleva a cabo de la siguiente manera:

En primer lugar sobre cada receptaculo (13) formado en la plancha (10), se colocan individualmente los ingredientes correspondientes al plato que se quiere cocinar, estando la mencionada plancha (10) a temperatura ambiente.

Se programa después el funcionamiento de los quemadores (2), regulando, a través del termostato y del temporizador, la temperatura y el tiempo de cocinado.

Hecho esto, y al colocar la bandeja (10) sobre el cuerpo contenedor de los quemadores, se acciona la válvula general (6) que da lugar a que se enciendan simultaneamente todos los quemadores (2) y a que se ponga en marcha el temporizador (5).

Cuando el temporizador cubre el periodo de tiempo para el que fué programado, actua sobre el desconectador general (3), que corta la entrada de gas por (7) y hace sonar el avisador óptico o acustico (8), señalando que los platos han cubierto ya, por lo menos una primera fase de preparación.

Si los platos, por su naturaleza, precisan un tope final, dado concretamente por la exposición de su cara superior al calor, se coloca la bandeja (9) sobre la bandeja (10), se saca el conjunto de ambos del cuerpo contenedor de los quemadores y se invierte, todo ello de tal manera que pase a ser la mencionada bandeja (9) la que quede situada sobre dicho cuerpo, en orden a cocinar -



1 los alimentos por su otra cara.

5 Se retira entonces la bandeja (10), que puede reemplazarse nuevamente, se vuelve a programar la cocina a través del mando (5), y cubierto el nuevo ciclo, se retira a su vez la bandeja (9), en donde los alimentos preparados quedan depositados hasta su consumo o su servicio a la mesa.

10 Se destaca que la bandeja (9), en función de la existencia en ella de los pivotes o separadores (14), puede ser afilada con otras de su tipo, sin que los alimentos contenidos por cada una de ellas sufran daño de ninguna clase.

15 Si el proceso de preparación solamente exige el cocinado de los alimentos en la bandeja (10) la bandeja (9) se utiliza simplemente para retirar dichos alimentos de la bandeja (10) y almacenarlos, eliminándose la fase de exposición al calor de dicha bandeja (9).

20 No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier persona perita en la materia comprenda perfectamente la idea que se desea registrar, y cuales son las ventajas que de su realización industrial han de derivarse.

25 Entre tales ventajas, cabe citar por su significación e importancia las que siguen:

Primera.- Se pueden reparar todos los platos de una manera standard, ya que se cocinan al mismo tiempo.

Segunda.- No se necesita personal especializado de ningún tipo, ya que solo es necesario obtener establecidos los programas.

30 Tercera.- Se consigue un ahorro importante

204795

23

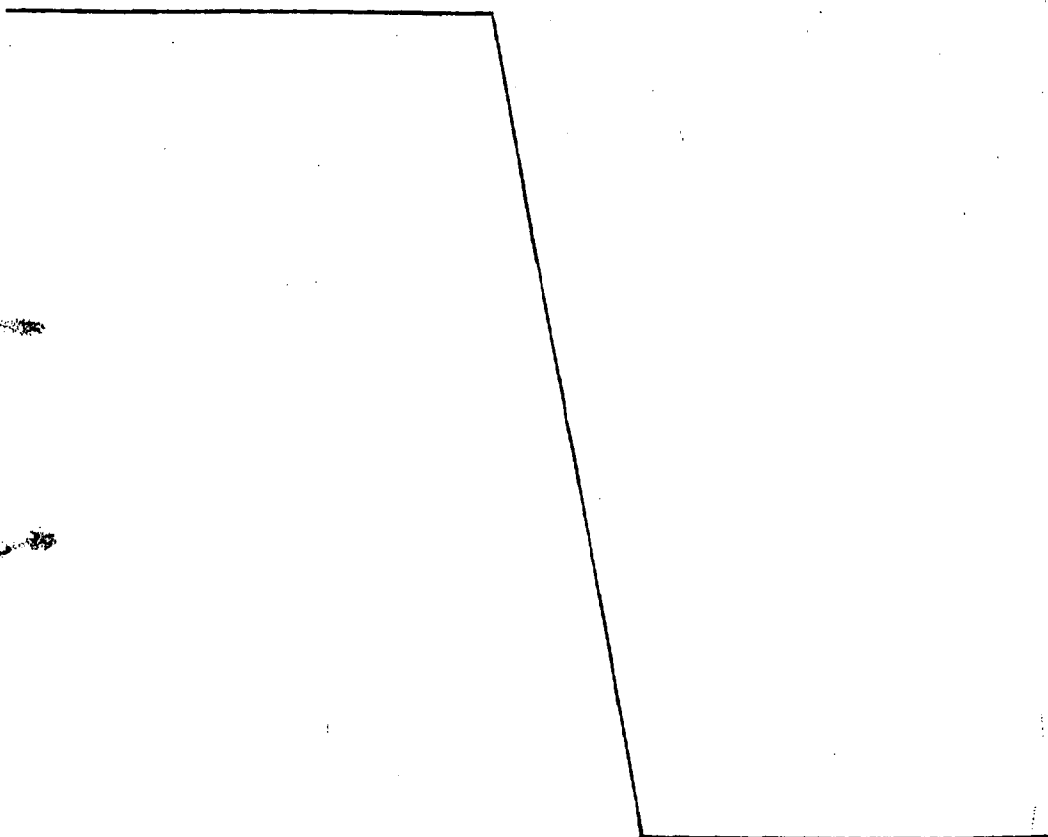


1 de gas, dado que la máquina solamente funciona cuando  
cocina, parandose inmediatamente cuando deja de hacerlo.

5 Cuarta.- Por el punto anterior resulta que  
no se generan calores innecesarios, tendentes a aumentar  
la temperatura ambiente de los recintos en donde se cocina

10 Quinta.- La plancha automática descrita pue-  
de pararse en cualquier momento, con tan solo retirar las  
bandejas de los alimentos, y puede volver a ponerse en mar-  
cha al volver a depositar las bandejas, continuando el  
programa establecido.

15 Por todo ello, y para evitar posibles imi-  
taciones, se presenta esta solicitud, pidiendo la explo-  
tación exclusiva de la idea descrita, de acuerdo con las  
consideraciones y puntos que se desean reivindicar, que se  
concretan en las páginas siguientes:



20

25

30



204795

1

Hecha la descripción a que se refiere la memoria que antecede, es preciso insistir en que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir, que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre en los principios fundamentales de la idea, que son en esencia los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones, proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así el criterio del legislador en el sentido de que patentada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, presentarla como nueva y propia.

5

10

15

Este principio, en cuanto al alcance de la protección del objeto patentado se refiere, se halla confirmado por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

20

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la amplitud que debe darse a la protección solicitada, se redacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el último párrafo del apartado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar:

25

#### NOTA DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

30

204795

23 307 1974



1

5

10

15

20

25

30

1ª.- PLANCHA AUTOMATICA PARA EL COCINADO SIMULTANEO DE UNIDADES INDEPENDIENTES DE ALIMENTOS, que esencialmente se caracteriza por comprender dos tipos de bandejas de cocinado, de las mismas dimensiones y ambas dotadas de iguales asas, cuyas bandejas incorporan, una pluralidad de receptáculos abiertos integrales, y las otras cuatro soportes de apilado, previstos por las esquinas y en su cara superior, disponiendo ambas de medios para ser montadas por simple deposición sobre el cuerpo contenedor de los quemadores de gas, que incorpora una válvula general de paso de gas a los mecheros accionable por las propias bandejas, al ser colocadas, un termostato regulable, para controlar la temperatura de cocinado, y un temporizador, capaz de cerrar los mecheros y provocar el accionamiento de una señal, preferiblemente acustica, al finalizar el tiempo de cocinado previsto.

2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita PLANCHA AUTOMATICA PARA EL COCINADO SIMULTANEO DE UNIDADES INDEPENDIENTES DE ALIMENTOS.

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de once páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 19 de Julio de 1.974

BERNARDO UNGRIA

p.p.

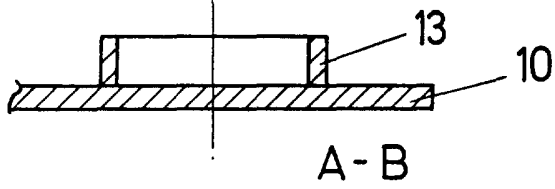


FIG-3

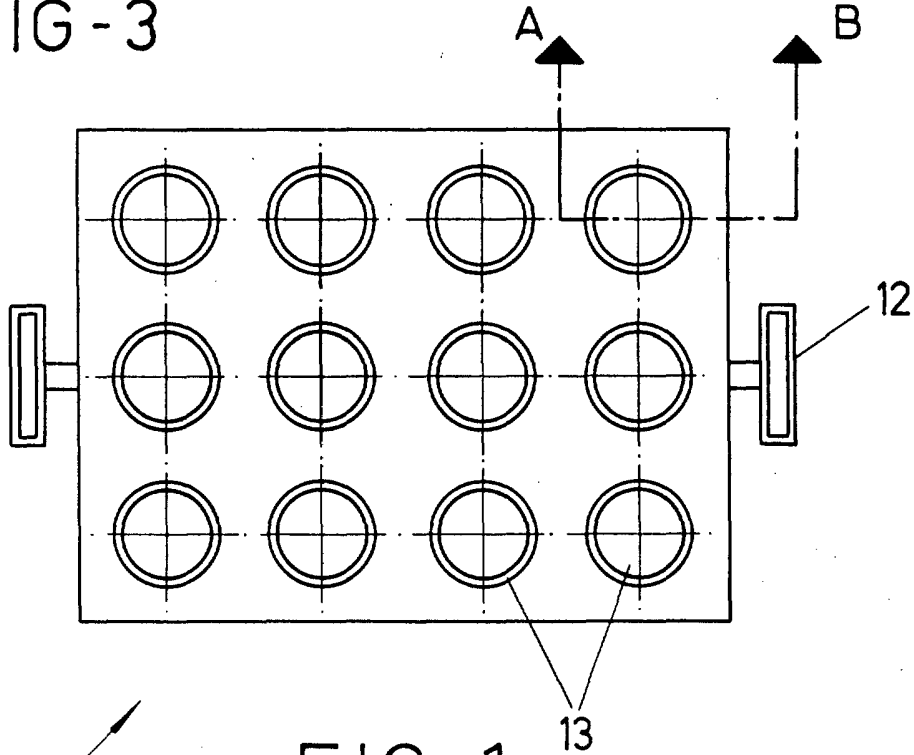


FIG-1

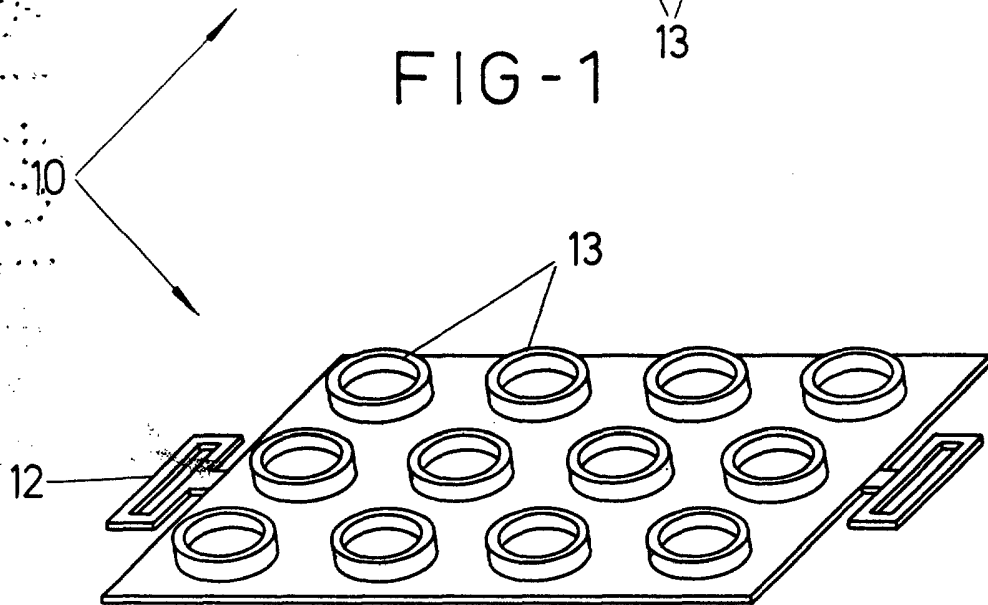


FIG-2

ESCALA VARIABLE  
Madrid, 19 de JULIO de 1974  
BERNARDO UNGRIA  
P. P.

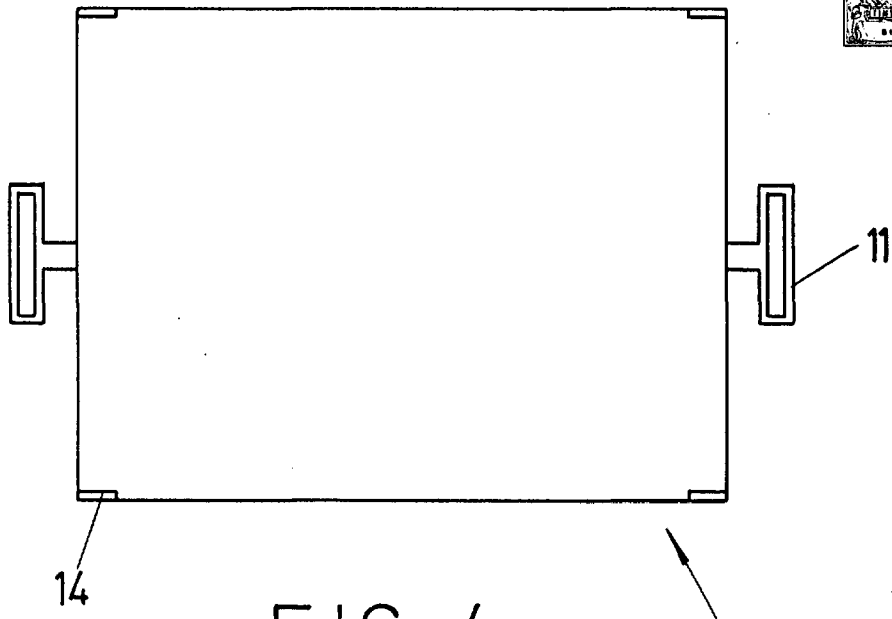


FIG-4

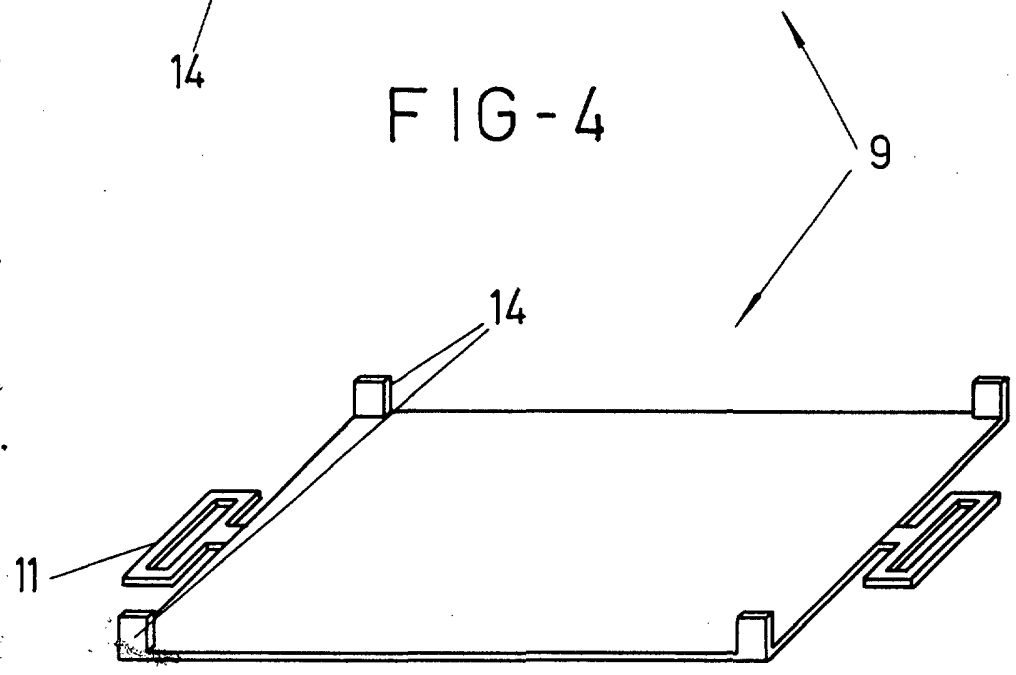


FIG-5

ESCALA VARIABLE  
Madrid, 19 de JULIO de 1974  
BERNARDO UNGRIA  
P. P.

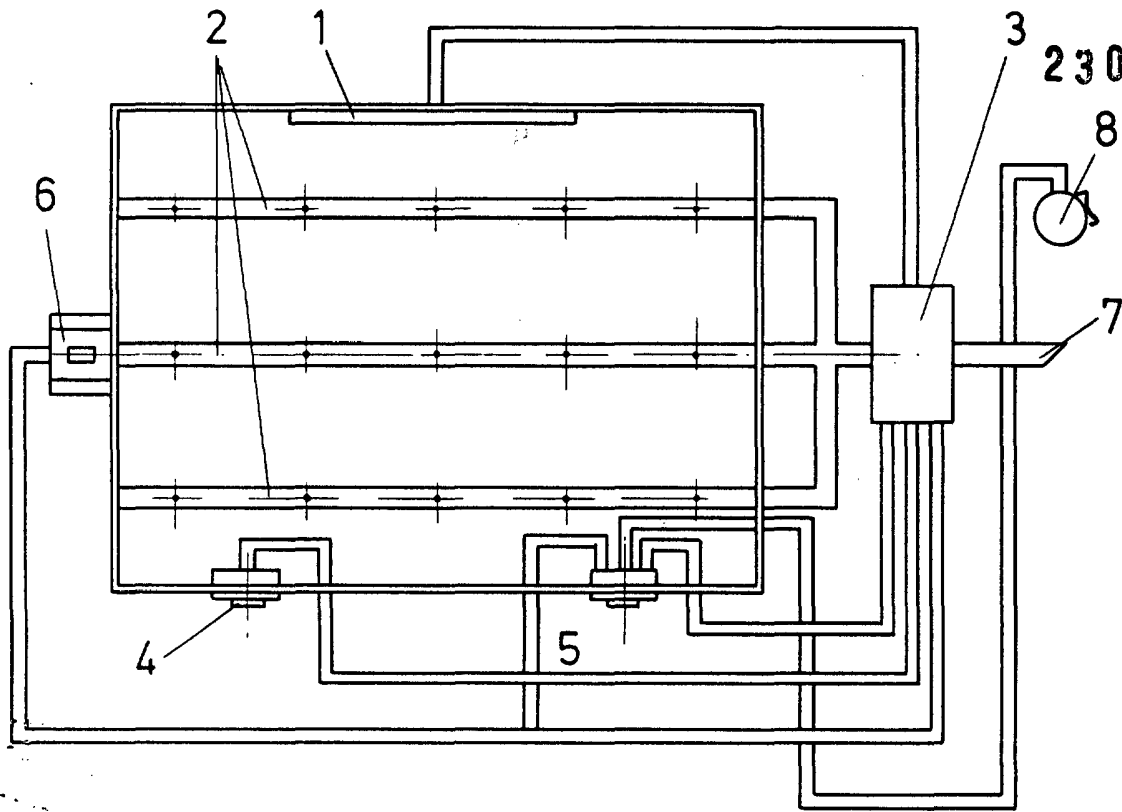


FIG - 6

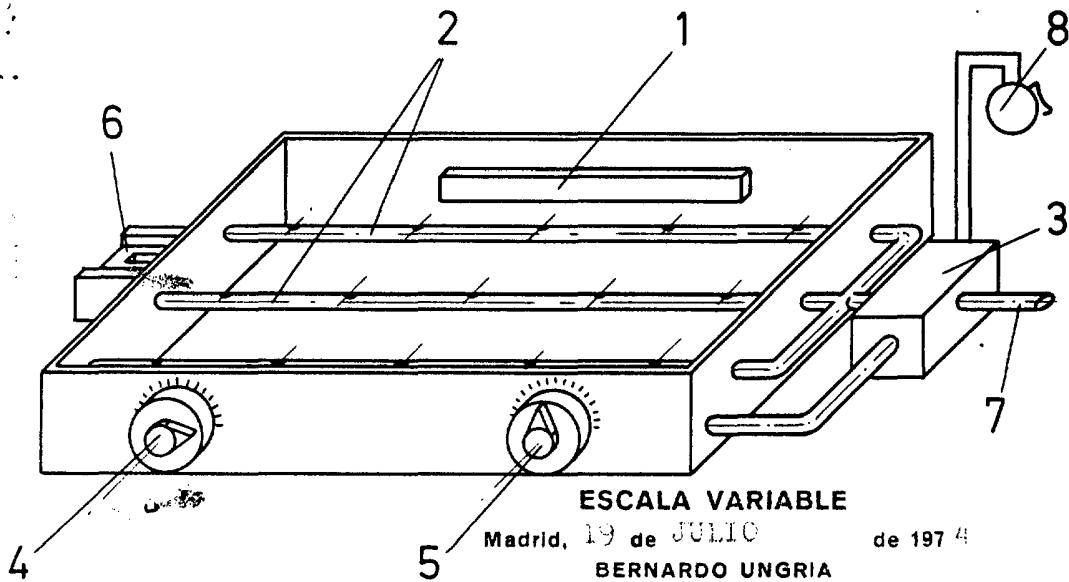


FIG-7

ESCALA VARIABLE

Madrid, 19 de JULIO

de 1974

BERNARDO UNGRIA

P. P.