



19 ES	11	NUMERO	222188	10 Y
	21			
	22	FECHA DE PRESENTACION	JUL. 1976	

MODELO DE UTILIDAD
222188

30 PRIORIDADES:	31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
CADUCADO			

47 FECHA DE PUBLICACION	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	F 24 C

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
CONJUNTO PARA COCINAR Y MANTENER A UNA TEMPERATURA DETERMINADA RACIONES DE APERITIVOS Y SIMILARES.

71 SOLICITANTE (S)
D. SALVADOR PEREZ DELGADO

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Juan de Valdés, 10 - EL RANCHO (MALAGA)

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. JAIME GOMEZ-ACEBO Y MODET

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un conjunto para cocinar y mantener a una temperatura determinada reciones de aperitivos.

5 El objeto de la invención presenta como principal ventaja con respecto a los de su tipo, su simplicidad y dentro de esta característica presenta un buen funcionamiento ya que una vez cocinado el aperitivo puede mantenerse a una temperatura determinada para una mejor degustación.

10 De acuerdo con la invención, el conjunto comprende: una placa térmica, y un soporte. El soporte es un cuerpo paralelepípedo, preferentemente de base cuadrada, dotado de una serie de aberturas en las que se pueden acoplar de manera desmontable una serie de receptáculos contenedores del producto a cocinar que presentan la pared interior teflonada para que en caso dado se pueda prescindir de grasa o aceite para cocinar el producto.

15 Sobre el cuerpo del soporte se dispone una tapa que presenta en la cara enfrentada a la superior del cuerpo, una serie de porciones rehundidas y abovedadas dispuestas en prolongación a los receptáculos de forma que en dichas porciones rehundidas se produce una concentración de calor por reflexión, cooperando para que se cocine mejor el producto.

20 La placa térmica está constituida por un cuerpo que presenta interiormente una serie de resistencias eléctricas coplanares y regularmente distribuidas.

25 El cuerpo de la placa presenta en su cara superior una serie de imanes permanentes así como una serie de protuberancias para autocentrar el soporte que presenta una serie de rehundidos que cooperan con las protuberancias en el autocentrado del conjunto. Los imanes de la placa cooperan, asimismo, con otros tantos imanes que emergen de la base inferior del soporte, de modo que estos con

juntos de imanes fijan el soporte a la placa.

Por otra parte, la placa térmica, presenta unos pies de goma tipo ventosa para conseguir una buena ubicación del conjunto a la superficie donde descansa el conjunto.

5 Una vez cocinado el producto, y hasta su consumición es necesario que se encuentre éste a una temperatura determinada, para tal fin, se le dota a la placa térmica de un termostato que regula la temperatura.

10 Para un mayor entendimiento de la invención y con el objeto de comprender con facilidad su funcionamiento, a continuación se describe un ejemplo práctico de realización, siendo meramente enunciativo y no limitativo de la invención, todo ello con referencia a los diseños adjuntos, en los que:

La figura 1 muestra una vista lateral del conjunto.

15 La figura 2 muestra una vista en planta de la placa.

La figura 3 muestra un detalle convencional del soporte, en el que se aprecia con detalle las porciones rehundidas que cooperan en el buen centrado de la placa y el soporte.

20 Con referencia a las figuras, la figura 1 muestra el conjunto 1 comprende, un soporte 2 y la placa térmica 3. El soporte 2 está constituido por un cuerpo 4 dotado de una serie de aberturas 5 en las que se acoplan los receptáculos 6 contenedores del producto a cocinar. Sobre el cuerpo 4 está dispuesta una tapa 7 que presenta una serie de porciones abovedadas 8 enfrentadas a los receptáculos del cuerpo, en cuyas porciones 8 se produce una concentración térmica que coopera para un buen cocinado del producto.

25 La placa térmica 3, con conexión 8', presenta un cuerpo 9 en el que van dispuestas una serie de resistencias 10 así como un termostato 11 que regula la temperatura de la placa, la cual presenta en su cara superior 12 unas protuberancias 13 y unos imanes per

30

manentes 14 que cooperan respectivamente en el autocentrado y fijación del soporte que asimismo presenta enfrentados, a los elementos anteriores de la placa, imanes 14 y porciones rehundidas 15.

El termostato 11, cuando entra en funcionamiento, actúa sobre un conmutador de plot 16 el cual a su vez hace que actúen progresivamente las resistencias 10.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

5 1.- Conjunto para cocinar y mantener a una temperatura determinada raciones de aperitivos y similares, caracterizado dicho conjunto porque comprende, un soporte y una placa térmica, estando dotado el soporte de unas aberturas en las que se acoplan de manera desmontable, unos receptáculos contenedores del producto a cocinar, así como de unas porciones rehundidas y de imanes permanentes que cooperan, respectivamente, con unas protuberancias e imanes enfrentados a los de la placa, con el fin de autocentrar y fijar el conjunto; presentando, asimismo, la placa térmica una serie de resistencias que entran en funcionamiento, selectivamente al accionar mediante un termostato un conmutador de plot; y porque el soporte presenta en su parte superior una tapa dotada de unas porciones rehundidas abovedadas enfrentadas a los receptáculos acoplados en el soporte.

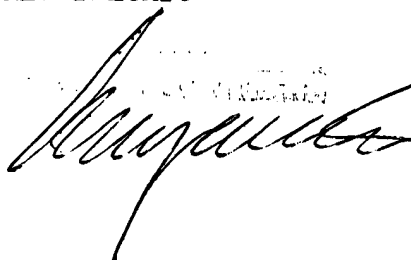
10 2.- Conjunto para cocinar y mantener a una temperatura determinada raciones de aperitivos y similares, todo ello tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en el dibujo adjunto.

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

78 JUL. 1976

MADRID,

D. SALVADOR PEREZ DELGADO



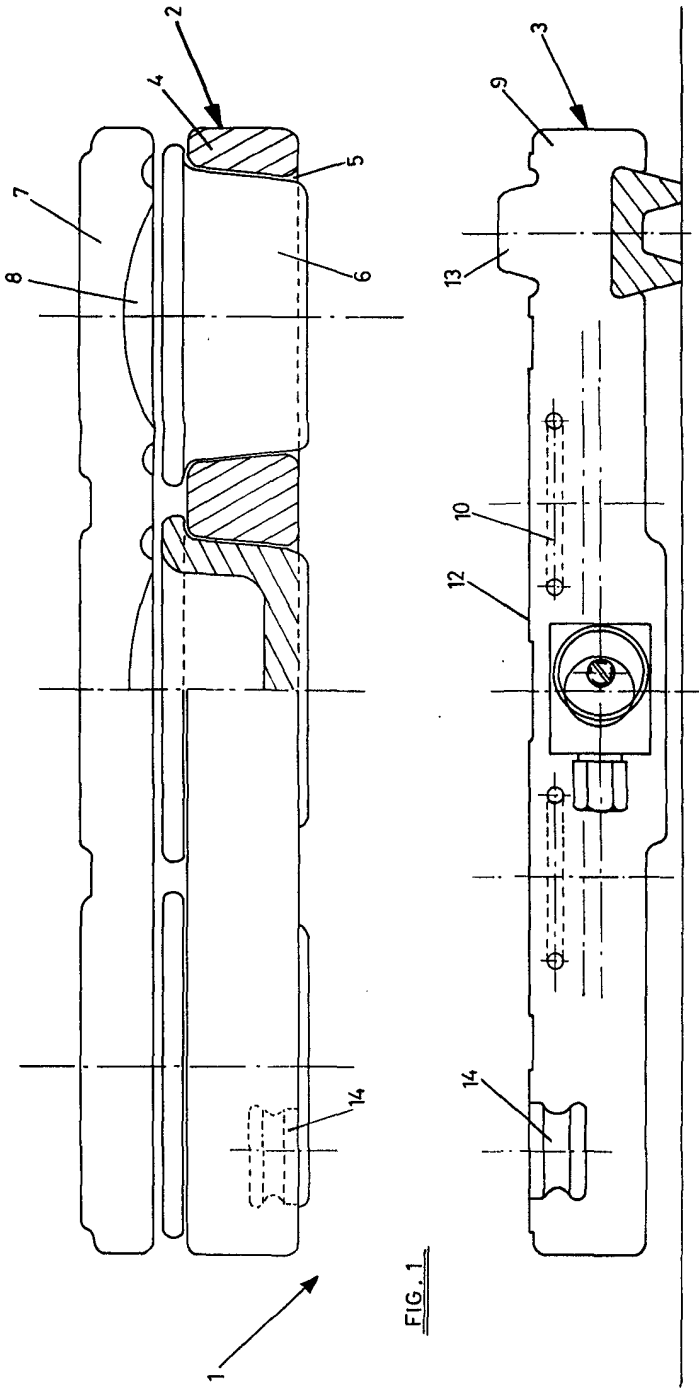


FIG. 1

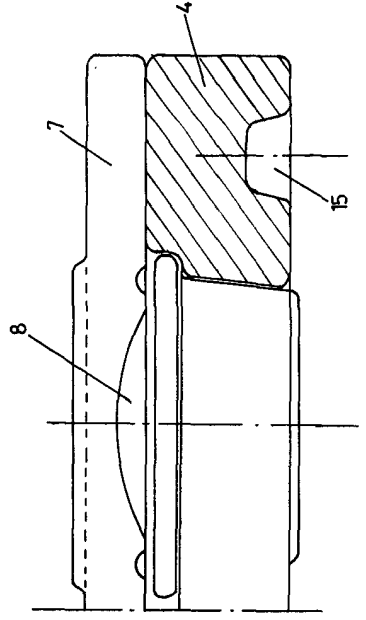


FIG. 3

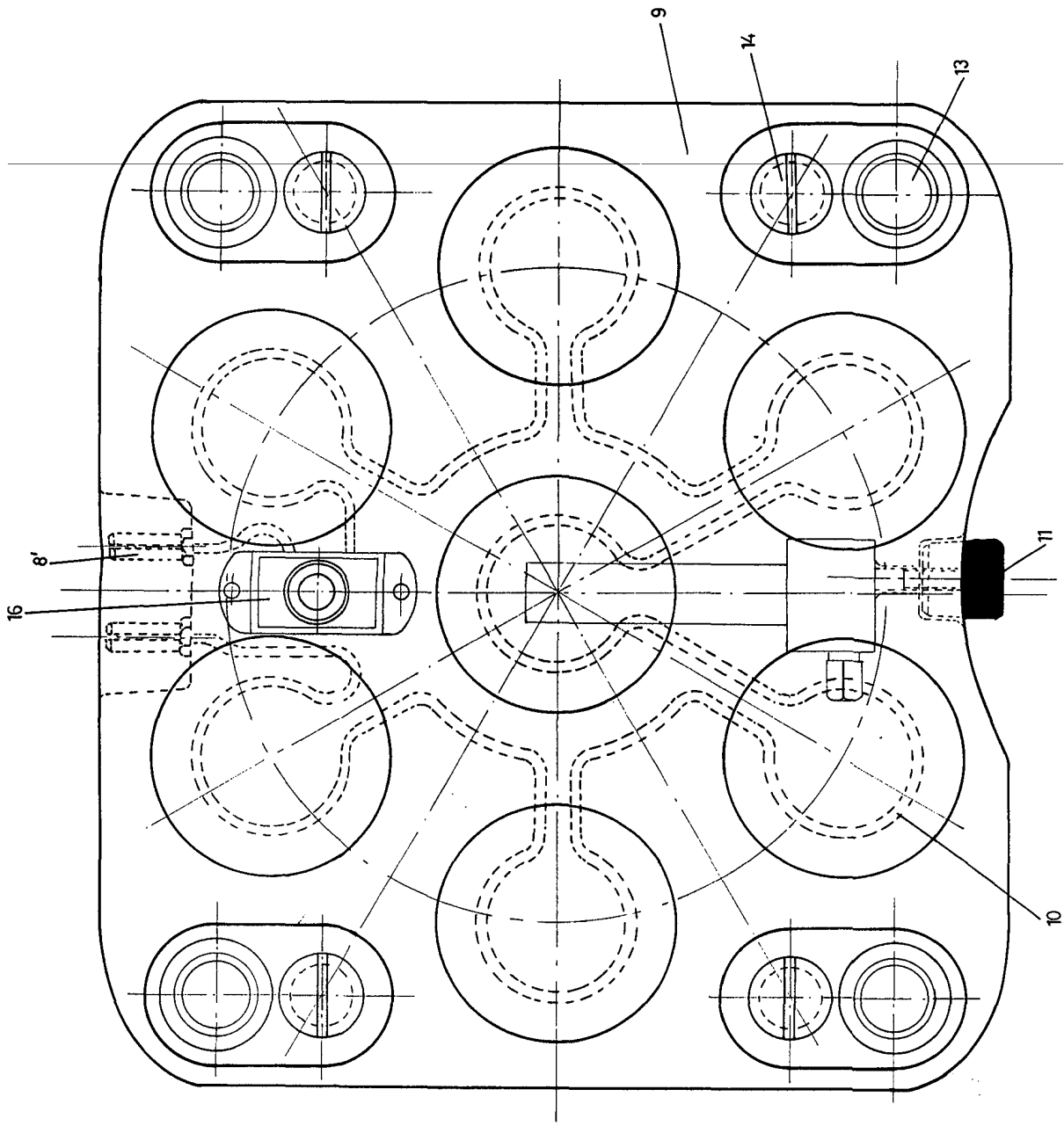


FIG. 2

ESCALA VARIABLE.

6 JUL 1976

J. GOMEZ ACEDO Y CIA.
Ingenieros S. de C. Lda.
[Signature]