

18 MA



228564

228564

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente al registro de Patente de Introducción que, por diez años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de Don José GIRBAU RUBINAT, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle del Rosal, nº 93. - - - - -

p o r

«UN APARATO PARA ACONDICIONAR Y CALENTAR PRODUCTOS COMESTIBLES».

10. La presente Patente de Introducción se refiere a un aparato para acondicionar y calentar productos comestibles que, aunque conocido y aplicado en el extranjero, no lo es en España, a pesar de su indudable utilidad y rendimiento en la preparación de determinadas combinaciones comestibles.

15. Corroborando la afirmación que antecede, debe considerarse que el aparato cuya explotación y fabricación exclusiva para España y sus posesiones se solicita a favor del recurrente, comprende un recipiente cerrado que queda superpuesto a una cámara inferior del aparato y con la que se co

228564 18



- munica a través de sendos orificios para recibir de ella el vapor de agua o gases convenientes para mantener en perfectas condiciones de humectación y sazón los productos contenidos en el recipiente o campana indicada, a la par que una
5. pluralidad de vástagos verticales que aparecen a uno o a am bos lados de la citada campana, son huecos interiormente y provistos de una resistencia eléctrica adecuada que produce su caldeo, transmitiéndose éste, por su superficie externa, al pan o masa similar que se ensarte en cada uno de los re-
10. feridos vástagos verticales, dando como resultado la acerta da combinación de tales elementos, que pueda aplicarse a la preparación de bocadillos calientes para consumo inmediato, ofrecidos así en las máximas condiciones de higiene y sazón.
- La novedad que concurre en el aparato para acondicio-
15. nar y calentar productos comestibles que motiva la presente Patente de Introducción, se complementa con las ventajas que le otorgan la idónea y compacta disposición de todas las par tes que lo componen, su bondad de funcionamiento y su amplia capacidad utilitaria.
20. Con objeto de que puedan apreciarse debidamente las privativas características que con relación a todos sus similares concurren en el aparato a que se contrae la presente Patente, a continuación pasa a describirse un caso práctico de realización del mismo, a título de simple ejemplo sin ca rácter limitativo, y el cual se representa gráficamente en
25. una hoja de dibujos que se acompaña adjunta.
- En dichos dibujos, la figura 1 muestra una sección con vencional del alzado de un aparato construido de conformidad con la invención, y en la que se indican las cámaras en que queda dividida la base del aparato, el recipiente superpues to en el que se disponen los productos a esterilizar, calen tar o humedecer, y los vástagos que, dispuestos verticalmen
- 30.

228564^{18 MAY}



te y en cantidad variable, figuran aplicados a la parte superior de la plataforma constitutiva de la base del aparato y en cuyo interior quedan alojadas las resistencias eléctricas u otro medio de caldeo conveniente, alimentadas en forma adecuada.

5.

La figura 2 es complementaria de la primera por cuanto se contrae a la representación en planta del mismo asunto expuesto en la figura 1, según una proyección ortogonal normal, y a través de la que pueden apreciarse determinados

10.

detalles tales como los orificios de comunicación de la cámara de la plataforma de base con el recipiente o campana que cubre el círculo o polígono correspondiente, una de las situaciones previstas para los vástagos verticales, y la de los mandos eléctricos y regulación de las resistencias eléctricas de caldeo que figuran en el interior de la plataforma de base del aparato.

15.

Consiste el aparato que motiva la presente descripción en una plataforma de base (1) que es hueca interiormente y dividida en un mínimo de tres compartimentos, de los que en uno de ellos (2), se dispone una batería de resistencias eléctricas (3) u otros elementos suficientes para suministrar un caldeo análogo, tales como mecheros de gas, boquillas de combustibles líquidos y similares, cuyo resultado a obtener es el de que el calor suministrado por tales elementos de caldeo pueda transmitirse en forma eficaz a la cámara (4) que figura encima de la (3), hasta determinar una temperatura de vaporización del líquido (5) contenido en la referida cámara (4), y cuyo vapor escapará por unos pequeños orificios (6) que al efecto aparecen dispuestos en la parte superior de la plataforma de base (1), cubriendo una superficie previamente determinada.

20.

Consiste el aparato que motiva la presente descripción en una plataforma de base (1) que es hueca interiormente y dividida en un mínimo de tres compartimentos, de los que en uno de ellos (2), se dispone una batería de resistencias eléctricas (3) u otros elementos suficientes para suministrar un caldeo análogo, tales como mecheros de gas, boquillas de combustibles líquidos y similares, cuyo resultado a obtener es el de que el calor suministrado por tales elementos de caldeo pueda transmitirse en forma eficaz a la cámara (4) que figura encima de la (3), hasta determinar una temperatura de vaporización del líquido (5) contenido en la referida cámara (4), y cuyo vapor escapará por unos pequeños orificios (6) que al efecto aparecen dispuestos en la parte superior de la plataforma de base (1), cubriendo una superficie previamente determinada.

25.

A uno de los lados de las dos cámaras anteriormente

30.

A uno de los lados de las dos cámaras anteriormente

228564 18 MAY



- señaladas, figura otra cámara (7), en la propia plataforma de base (1), en cuyo interior aparecen los medios de calefacción convenientes para el caldeo de unos vástagos huecos (8) situados en posición vertical y fijos a la misma plataforma (1), indicándose en el presente ejemplo enunciativo, como medio de caldeo de los mismos, sendas resistencias eléctricas (9) que quedan situadas en su interior y son alimentadas, previa la oportuna conexión del conductor correspondiente, a una red adecuada de fluido eléctrico, a través de un interruptor-conmutador (10) y de un reostato (11), aplicado éste a la oportuna regulación de la temperatura de caldeo, facultada por la manipulación adecuada de los medios correspondientes (12) que al efecto figuran situados al exterior de la plataforma y en uno de sus lados, en cantidad conveniente para la debida regulación, no solo de la temperatura de las resistencias (9) de caldeo de los vástagos (8), sino también para la de las resistencias (3) cuyo calor se transmite así regulado al líquido (5) contenido en la cámara superior (4).
5. 20. Además de unos tacos (13) que sobresalen de la parte inferior de la plataforma (1) en cantidad adecuada para asegurar una perfecta sustentación de la misma sobre una superficie apta, completa el presente aparato un recipiente o campana (14) que con ajuste libre es mantenida en posición conveniente merced a un reborde anular (15) solidarizado a la parte superior de la plataforma (1) y en la zona prevista, a la par que el borde inferior de la propia campana (14) queda en contacto con la superficie respectiva de la propia plataforma (1).
10. 25. Dicha campana o recipiente (14) es de estructura laminar y constitutiva de un cuerpo hueco, fabricado con materiales silíceos o resino-plásticos suficientes para obtener una
15. 30.

228564

18 MA



transparencia y rigidez convenientes, y está provista de una cobertera (16) que asegura, cuando así sea de desear, un cierre sensiblemente estanco del citado recipiente (14), en cuyo interior figura un soporte (17) de cualquier forma adecuada, tal como, por ejemplo, el que aparece sustentado por alojamiento de uno de sus extremos en un vaciado (18) constituido en la propia plataforma de base (1) y que posee, además de una argolla superior (19) que facilita su asido y remoción, sendas aspas radiales (20) que quedan situadas a una altura conveniente para que no entren en contacto con la superficie superior de la plataforma (1) los productos comestibles (21) que de ellos penden, colgados previamente en cantidades indeterminadas y ampliamente variables.

Una bordura continua (22) situada en la parte superior de la plataforma (1) limita el ámbito utilitario de ésta e impide que posibles partículas de los alimentos o salsas que de los mismos destilen puedan esparcirse fuera del ámbito previsto, facilitándose así las ulteriores limpiezas del aparato.

Descrito orgánicamente el aparato que motiva la presente Patente, su funcionamiento se reduce a realizar la oportuna conexión de sus conductores de alimentación a una red de fluido eléctrico y a manipular convenientemente los mandos (12) para alcanzar temperaturas de caldeo de las resistencias eléctricas (3) y (9) que sean adecuadas para cada finalidad prevista.

Así pues; se consigue que el agua o líquido (5) contenido en la cámara (4) alcance suficiente temperatura para que se produzca su evaporación con intensidad suficiente, cuyo vapor, tras atravesar los correspondientes orificios (6), actúa en la esterilización, humidificación y calentamiento de los productos (21) contenidos en el interior

228564



de la campana cerrada (14) tras lo cual, basta ya simplemente retirar la cobertura (16) y, separando el soporte (17) de su alojamiento (18), retirar de cualquiera de las aspas (20) de que penden, el artículo o artículos (21) a consumir.

5. Simultáneamente o no con el proceso descrito, se ensartan en uno o más de los vástagos verticales (8), porciones de pan o cualquiera de sus variedades (23) en masas de volumen adecuado a cuyo interior penetra fácilmente el vástago referido (8) merced a la punta (24) que, más o menos aguzada
10. posee en su extremo libre y, supuestas conectadas debidamente las resistencias eléctricas (9) u otro medio de caldeo adecuado que figura en su interior, se conseguirá que la referida masa de pan (23) o similar, alcance la temperatura deseada, originada por el calor que le es transmitido por la
15. superficie externa del correspondiente vástago (8) al que figure ensartada.

- Finalmente, cabe señalar que en la realización práctica del aparato descrito puede variar la forma externa de la campana (14) y el soporte interior (18) el cual, adoptará,
20. incluso, la forma de cesta metálica, y la del conjunto del aparato, así como la cantidad de vástagos (8) que en el mismo se dispongan y que, tanto éstos como la campana o campanas (14), se presentarán en cantidad conveniente a las necesidades a cubrir, con el aumento o disminución correspondiente de los órganos internos que precisamente componen el conjunto del aparato y que podrán, por tanto, variarse indistintamente.
- 25.

- Habiéndose descrito ampliamente la naturaleza del invento, así como su realización en la práctica, se hace constar que el mismo es susceptible de variaciones de detalle,
30. sin que por ello se altere su principio fundamental que constituye la esencia de la invención.



Descrito el objeto de la invención, lo que se declara como no divulgado, practicado, ni puesto en ejecución en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

5. 1ª.- Aparato para acondicionar y calentar productos comestibles, que se caracteriza por consistir en una plataforma hueca interiormente que contiene una pluralidad de elementos calefactores de los que uno de ellos aparece situado en la parte inferior de un tabique constitutivo del fondo de una cámara que contiene un líquido evaporable bajo los efectos del calor y a determinada temperatura, cuyo vapor atraviesa múltiples orificios de que está dotada la parte superior de la misma cámara y que la comunican con un recipiente desmontable que aparece situado encima de ella, cerrada su parte superior por una cobertera y en cuyo interior se contienen una cantidad variable de productos alimenticios que de esta forma reciben los efectos esterilizadores, humefactores y calóricos que el vapor citado les transmite, al propio tiempo que los restantes elementos calefactores influyen directamente sobre unos vástagos que aparecen dispuestos verticalmente en la parte superior de la misma plataforma sustentante y producen su caldeo que se transmite a las masas de pan y análogos que a los propios vástagos se ensarten marchando a una punta sensiblemente aguzada en que terminan por su extremo libre los vástagos referidos.

20. 2ª.- Un aparato para acondicionar y calentar productos comestibles, según la anterior reivindicación, en el que se dispone un recipiente o campana que es hueco interiormente y fabricado con materiales transparentes, el cual queda situado sobre la plataforma sustentante, en contacto con ésta por su borde inferior, y retenido por un reborde anular con-

228564

18



tinuo en el que parcialmente se aloja, y está provisto de una cobertera que asegura un cierre sensiblemente estanco al escape del vapor que ocupa el volúmen interno del recipiente indicado, en el que figura, además, un soporte de forma adecuada y alojado en una cavidad prevista en la propia plataforma de sustentación, y con cuyo soporte se faculta el colgado conveniente de los productos alimenticios a esterilizar, humedecer y calentar.

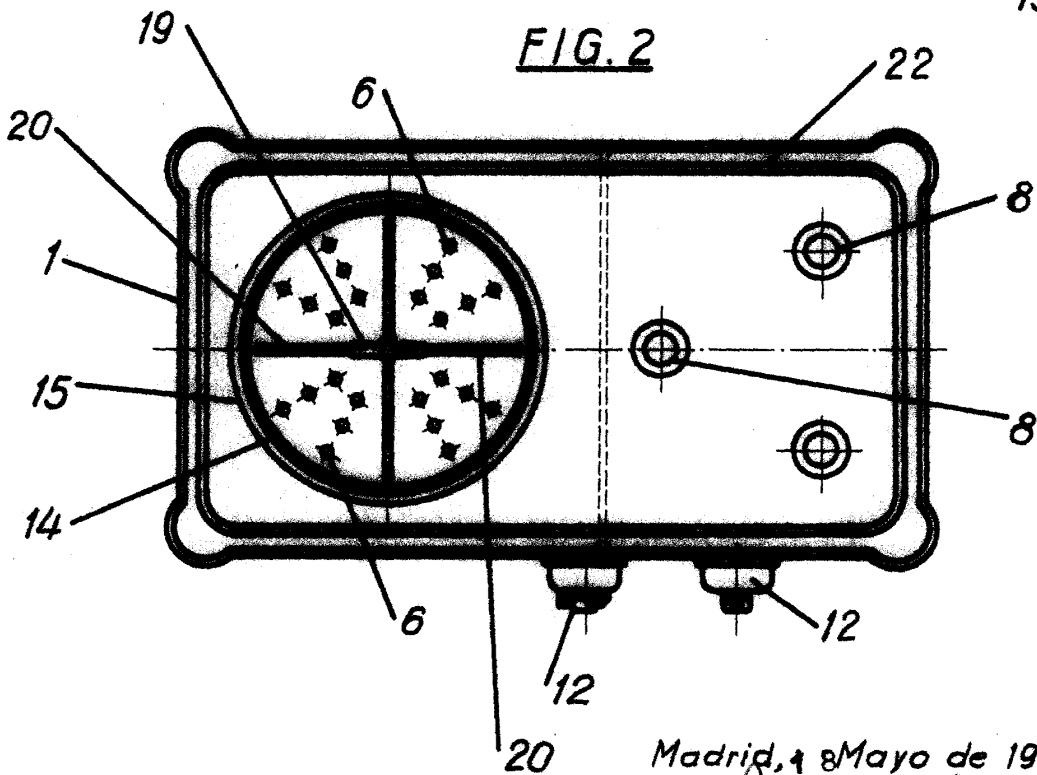
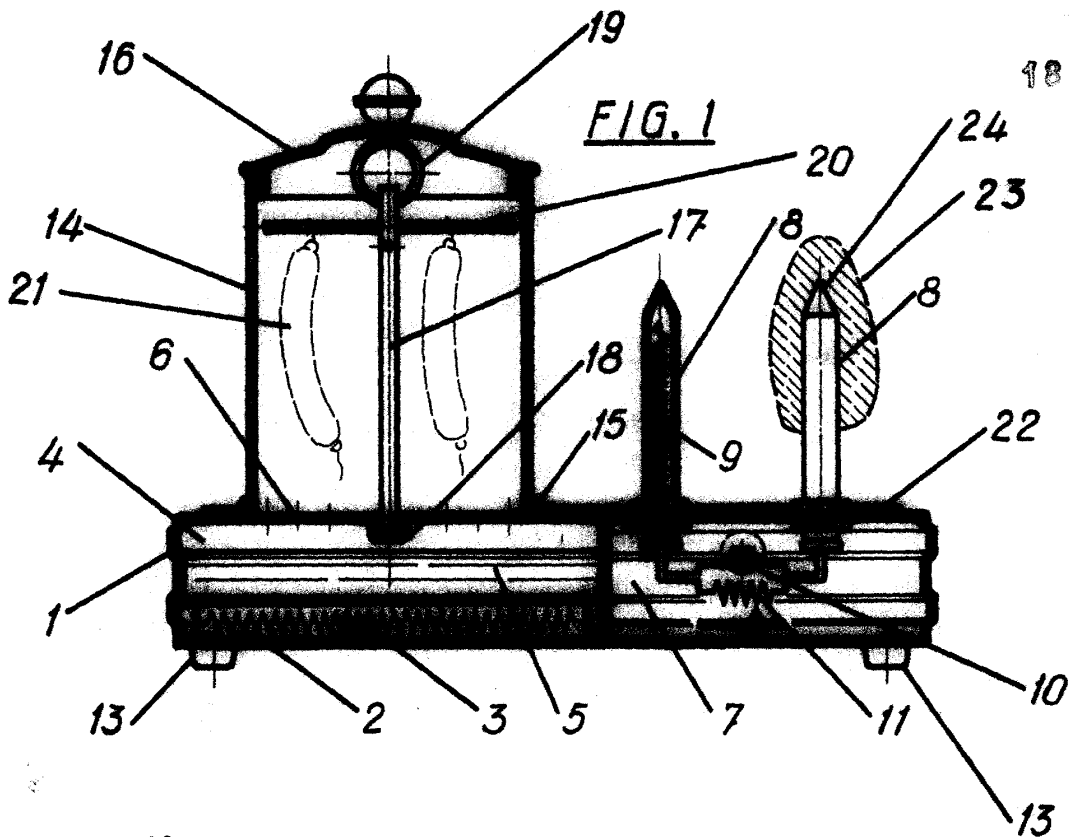
5. 3ª.- Un aparato para acondicionar y calentar productos comestibles, según las reivindicaciones anteriores, en el que se disponen unos vástagos verticales que aparecen solidarizados a la propia plataforma de sustentación, y cuyo interior está ocupado por medios calefactores adecuados que a través de mandos oportunos son accionados desde el exterior de la plataforma, dispuestos a uno de los lados de la misma en cantidad suficiente para permitir alcanzar las temperaturas previstas en cualquiera de los medios calefactores de los vástagos verticales y del líquido a evaporar, así como para regular dichos medios a regímenes de mayor o menor intensidad calórica.

10. 4ª.- UN APARATO PARA ACONDICIONAR Y CALENTAR PRODUCTOS COMESTIBLES.

15. Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva, que consta de ocho hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

20. Madrid, a 18 de Mayo de mil novecientos cincuenta y seis.

P. A.
Antonio Aricha
P. P.



Escala variable.

Madrid, a 8 Mayo de 1956.

p. q.
Antonio Ariza
p. p.