



ESPAÑA

19	ES	11	229342	10	Y
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION 17 JUN. 1977		

MODELO DE UTILIDAD



30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD		51 CLASIFICACION INTERNACIONAL Golk
54 TITULO DE LA INVENCIÓN "TERMOMETRO CULINARIO, PERFECCIONADO".		
71 SOLICITANTE (S) D. ANTONIO IREGUI BIDABURU.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Hotel Terminus, Avda. Francia s/n. -SAN SEBASTIAN-		
72 INVENTOR (ES)		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.		

MA/ah/6.462

1 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 Le-
5 gislación, que, como el enunciado indica, se trata de "TERMOMETRO
CULINARIO, PERFECCIONADO".

El objeto de la presente invención hace refe-
rencia a un termómetro culinario que está perfeccionado por unas
características constitutivas y estructurales nuevas, lográndose
10 una ventajosidad tal que lo hace idóneo para el perfecto cumpli-
miento del fin a que se destina.

Como se sabe, en la cocción de ciertas viandas
como cordero, pollo, entre otras, sucedía con frecuencia que las
mismas eran retiradas del horno sin que su parte interior estuvie-
15 ra suficientemente hecha o a punto.

Y era porque los medios convencionales emplea-
dos hasta ahora en la determinación de la temperatura de cocción
no posibilitaban el perfecto conocimiento de la situación real en
que se podría encontrar el corazón de la vianda en cuestión.

20 Y si se lograba que las viandas alcanzasen su
punto satisfactorio ello era a base de una gran experiencia perso-
nal en tales menesteres, cosa no siempre posible de conseguir bien
por falta de tiempo o por otras circunstancias.

25 Y a fin de hacer frente a estas adversas y en-
gorrosas circunstancias se ha propuesto como solución la invención
preconizada por nosotros la cual constituye una solución realmente
idónea de gran sencillez constructiva y estructural, y muy cómoda
para ser manejada por la persona usuaria.

30 En esencia, nuestro termómetro culinario está
constituido por una barrita o caña por uno de cuyos extremos va -

1 acoplada a un cuadro provisto de una escala de temperatura e incor-
pora en su contorno una grapilla a modo de un indicador posiciona-
ble selectivamente.

5 Por otro lado, la extremidad contrapuesta o -
tramo puntero de penetración de la caña o barrita se constituye en
la zona sensible a la temperatura del termómetro.

10 Todo ello así constituido para que se pueda -
situarse el indicador posicionable al nivel de la temperatura de
asado necesaria y pueda colocarse o enclavarse en la vianda en -
cuestión de modo que pueda ser detectado claramente por el usuario
desde fuera del horno el final de la cocción.

15 Para comprender mejor la naturaleza del inven-
to, en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de
su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible, -
por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las carac-
terísticas esenciales.

La figura 1 es una vista en alzado de nuestro
termómetro culinario.

La figura 2 es una vista en planta.

20 La figura 3 es un detalle ampliado del montaje
de la grapilla indicadora en el contorno del cuadro portador de la
escala de temperatura.

25 Nuestro termómetro culinario, objeto de la pre-
sente invención, está constituido por la barrita o caña (1) la -
cual aloja en su interior un fluido dilatante.

Dicha barrita o caña (1) va acoplada, por uno
de sus extremos, al cuadro (2) provisto de la escala graduada (3)
de temperatura.

30 El mencionado cuadro (2) lleva incorporado o
montado en voladizo en su contorno una grapilla (4) a modo de un

1 indicador posicionable selectivamente merced al adecuado guiado -
determinado por el abrazamiento o anclaje a presión de la extremi-
dad de sus ramas (8 y 9) entre la propia periferia (5) del cuadro
(2) y una acanaladura (6) de este mismo, respectivamente, quedando
5 una de las ramas, la (9), dispuesta en voladizo sobre la escala -
graduada (3) del susodicho cuadro (2).

Por otro lado, la extremidad contrapuesta o -
tramo puntero (7) de penetración de la barrita o caña (1) se cons-
tituye en la zona sensible a la temperatura del termómetro culina-
rio.

10 Todo ello así dispuesto para que se pueda si-
tuarse la grapilla indicadora (4) al nivel de la temperatura de -
asado necesaria de la vianda en cuestión a fin de que una vez co-
locado o enclavado el termómetro en el cuerpo de la vianda pueda
15 introducirse en el horno, y una vez alcanzada la temperatura de -
asado por la aguja (10) del cuadro (2) pueda ser claramente detec-
tado el final de la cocción por el usuario merced a la conjunta -
disposición yuxtaponible entre la aguja (10) y la grapilla indica-
dora (4).

20 Descrita suficientemente la naturaleza del pre-
sente invento, así como su realización industrial, sólo cabe aña-
dir que en su conjunto y partes constitutivas, es posible, intro-
ducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto tales al-
teraciones no supongan variación sustancial del mismo.

25 El solicitante, al amparo de los Convenios In-
ternacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de
extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible,
reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

N O T A

30 El Modelo de Utilidad que se solicita como nue

1 vo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legisla-
ción, deberá recaer sobre "TERMOMETRO CULINARIO, PERFECCIONADO",-
en todo de acuerdo con las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

5 1.- Termómetro culinario, perfeccionado, caracte-
rizado porque está constituido por una barrita o caña, la cual
aloja un fluido dilatante, que por uno de sus extremos va acoplada
a un cuadro provisto de una escala de temperatura el cual incorpo-
ra en su contorno una grapilla montada en voladizo a modo de un in-
10 dicador posicionable selectivamente merced al adecuado guiado de-
terminado por el abrazamiento o anclaje a presión de sus ramas en-
tre la propia periferia del cuadro y una acanaladura perimétrica
de éste, en tanto que la extremidad contrapuesta o tramo puntero
de penetración de la caña o barrita en la vianda en cuestión se -
15 constituye en la zona sensible a la temperatura del termómetro, de
modo que pueda situarse la grapilla indicadora al nivel de la tem-
peratura de asado necesaria a fin de que colocado o enclavado el
termómetro en el cuerpo de la vianda a asar y una vez alcanzada di-
20 cha temperatura por la aguja del cuadro pueda ser claramente detec-
tado el final de la cocción por parte del usuario por la conjunta
disposición yuxtaponible entre la aguja y la grapilla indicadora.

2.- "TERMOMETRO CULINARIO, PERFECCIONADO".

25 Según queda sustancialmente descrito en la pre-
sente memoria descriptiva que consta de seis hojas mecanografiadas
por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

Madrid, 17 JUN. 1977

El Agente Oficial.

~~El Agente Oficial.~~

P. P.

A large, circular, handwritten scribble or signature in black ink, overlapping the text 'El Agente Oficial.' and the line below it.

1

5

10

15

20

25

30

622
6

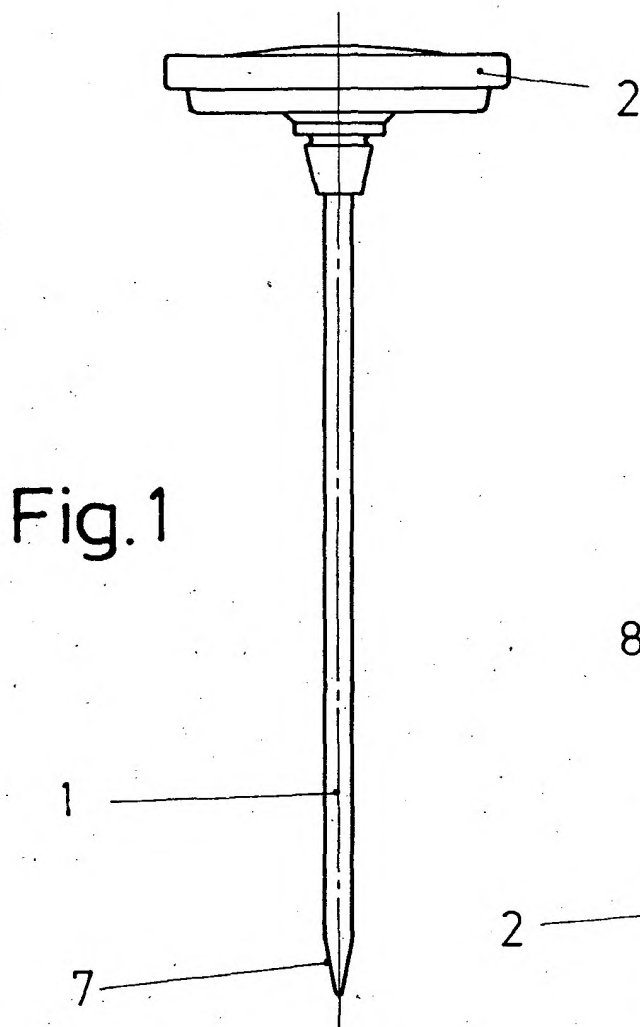


Fig. 1

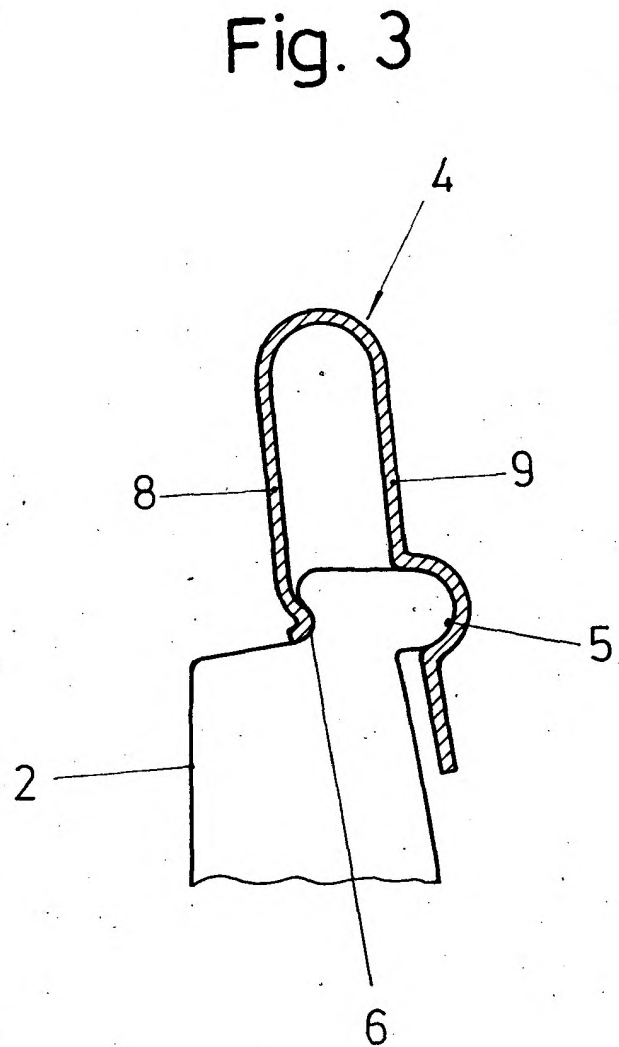


Fig. 3

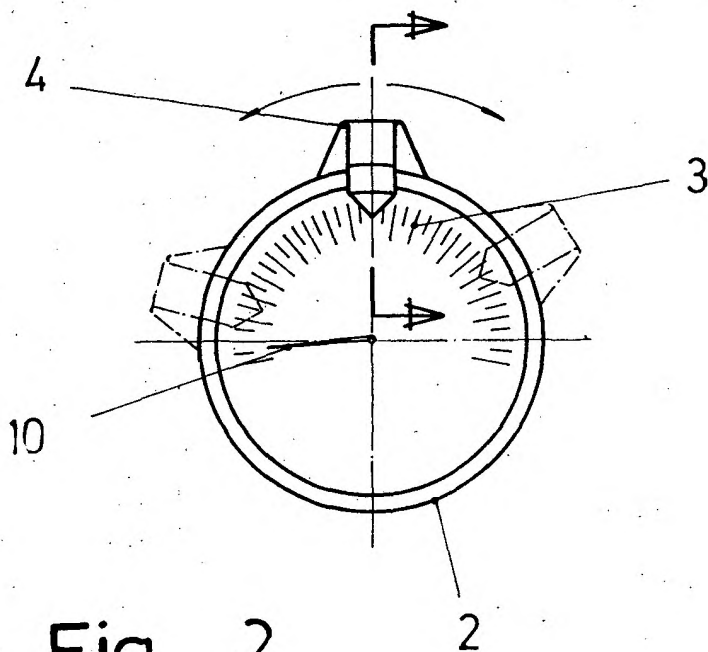


Fig. 2

Escala variable

Madrid 17 JUN. 1977

El Agente Oficial

MIGUEL FERNANDEZ-IOAYCA PINZON
P. P.

