



ESPAÑA

(19) ES	(11) 229826	(10) Y
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACION	
	- 7 JUL. 1977	

229826

MODELO DE UTILIDAD



(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	B62B

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
"CARRO EXPENDEDOR PERFECCIONADO".

(71) SOLICITANTE (S)
ORBINCO, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Comandante Zorita, 44 MADRID, 20

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE
D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.

AA/am.- 10234.-

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 "CARRO EXPENDEDOR PERFECCIONADO".

La presente invención tiene por objeto un carro expendedor, de los utilizados como puestos ambulantes, el cual ha sido ventajosamente perfeccionado en sus características constructivas y funcionales, lo que le hacen especialmente idóneo para el fin a que se destina, toda vez que debido a la versatilidad de sus elementos integrantes pueden hacerse indistintamente tanto perritos calientes, en cualquiera de sus modalidades, como hamburgasas. Todo esto sumado a la posibilidad de ser combinado con máquinas granizadoras para la producción de refrescos, aseguran al cliente un perfecto y por demás completo servicio.

Para ello nuestro carro preconizado se constituye en esencia a base de un cuerpo o carro propiamente dicho, dotado de ruedas autoorientables para su traslado al lugar deseado, el cual cuerpo comporta interiormente un grupo compresor, relacionado con una cámara estanca a la que mantiene con temperaturas refrigeradas para la conservación de los productos alimenticios a expender, yendo dotado además dicho cuerpo de un compartimento, sometido a unas condiciones de temperatura y humedad precontroladas, en funciones de tostadero de pan.

1 Por otra parte la encimera del carro, tiene
conformado un rehundido en el que va alojado un asador de rodi-
llos a diferentes temperaturas, para el asado y conservación de
las salchichas; habiéndose previsto también la incorporación de
5 una parrilla eléctrica para la degustación de hamburguesas, o -
bien de una parrilla de carbón activado, con la que pueden servir-
se además carnes y pescados a la plancha, dando una mayor versati-
lidad al asador.

10 En uno de los laterales de dicha encimera, -
queda definida una repisa dotada de agujeros para la ubicación de
respectivas siroperas, con bombas dosificadoras, para la dosifi-
cación del tomate o de la mostaza contenida en ellas, yendo, por
otra parte, enclavados en la citada encimera y próximos a sus ex-
tremos sendos mástiles a los que se fija un toldillo, dotado de
15 iluminación a modo de rótulo luminoso.

Entre ambos mástiles queda ubicada y apoyada
sobre la encimera una vitrina que hace las funciones de mostrador.

20 Por último se ha previsto además la incorpo-
ración de una granizadora para la producción de refrescos a base
de hielo machacado y esencias de frutos, lo que redunda en un com-
pleto servicio de cara al cliente.

25 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 ca-

1 racterísticas esenciales.

La figura 1 es una vista frontal del carro preconizado, viéndose en ella los diferentes elementos integrantes del mismo así como su peculiar disposición.

5 La figura 2 comprende a una vista lateral del carro objeto de la invención.

El carro expendedor, en cuestión, esta constituido por un cuerpo (1), o carro propiamente dicho, el cual va montado sobre ruedas (2) autoorientables para poderle trasladar
10 de un lugar a otro, y comporta interiormente un grupo compresor (3) relacionado con una cámara frigorífica, de paredes aisladas, a la cual la mantiene dentro de unas temperaturas de refrigeración adecuadas, para la perfecta conservación de las salchichas y/o hamburguesas.

15 Dicho cuerpo (1) incluye asimismo un compartimento (4), en el cual el pan, que va a ser servido con las hamburguesas y salchichas, es sometido a unas condiciones de temperatura y humedad precontroladas, que hacen efectivo su tostado.

20 Por su parte la encimera (5) del carro (1), tiene conformado un rehundido en funciones de alojamiento donde va dispuesto un asador (6) de rodillos a diferentes temperaturas, para el asado y conservación de las salchichas; habiéndose previsto también, (siempre y cuando las dimensiones de dicho asador (6) así lo permitan), la incorporación de una parrilla eléctrica para
25 la degustación de hamburguesas, o bien de un único elemento que

1 agrupe en sí tanto al asador (6) de rodillos como a la parrilla
eléctrica. No se descarta tampoco la idea de que ese único elemen-
to sea una parrilla de carbón activado, en la que puedan preparar-
se además todo tipo de carnes y pescados a la plancha.

5 En uno de los laterales del cuerpo (1), o ca-
rro propiamente dicho, la referida encimera (5) define un ala (7)
en voladizo en funciones de repisa, la cual tiene constituidas
unos agujeros en los que van ubicadas respectivas siroperas (8)
con bombas reguladoras, que dosifican las cantidades de tomate o
10 mostaza.

15 Por otra parte, próximos a ambos lados latera-
les de la encimera (5), van enclavados enhiestos a ella, respec-
tivos mástiles (9) a cuyos extremos se fija un toldo (10) o teja-
dillo, dotado de medios de iluminación, a modo de rótulo luminoso
propagandístico, quedando ubicado entre ambos mástiles (9) y apo-
yado sobre la encimera (5), una vitrina en funciones de mostra-
dor.

20 Por último se ha previsto la incorporación al
carro (1) de una máquina granizadora para la producción de refres-
cos a base de hielo machacado y alguna esencia o jugo de frutas,
asegurando así al cliente un perfecto y por demás completo servi-
cio.

25 Descrita suficientemente la naturaleza del
presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe
añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible intro

1 ducir cambios de forma, materia y disposición en cuanto tales
alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

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

NOTA

El Modelo de Utilidad que se solicita como -
nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legis-
10 lación, deberá recaer sobre "CARRO EXPENDEDOR PERFECCIONADO", en todo de acuerdo con las siguientes:

REIVINDICACIONES

1.- Carro expendedor perfeccionado, caracteri-
zado porque consta de un cuerpo o carro propiamente dicho que va
15 montado sobre ruedas autoorientables, el cual cuerpo integra interiormente un grupo compresor relacionado con una cámara frigorífica para conservación de los productos alimenticios a expen-
der, y un compartimento sometido a unas condiciones de temperatura y humedad controladas en funciones de tostadero; mientras que
20 la encimera de dicho carro tiene conformado un rehundido en el cual va alojado un asador, yendo definida en uno de los laterales de la referida encimera una repisa provista de agujeros para la ubicación de respectivos recipientes dosificadores de aditivos, toda vez que en ella van enclavados próximos a los laterales del
25 carro respectivos mástiles, a cuyos extremos se fija un toldo do-

tado de medios de iluminación y entre los cuales queda ubicada apoyada en la susodicha encimera una vitrina en funciones de mostrador.

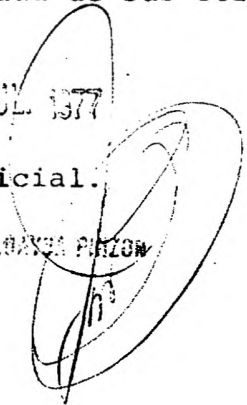
2.- "CARRO EXPENDEDOR PERFECCIONADO".

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola cara, acompañada de sus correspondientes dibujos.

Madrid, 27 JUL 1977

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ LOAYZA PINZON
P. P.



10

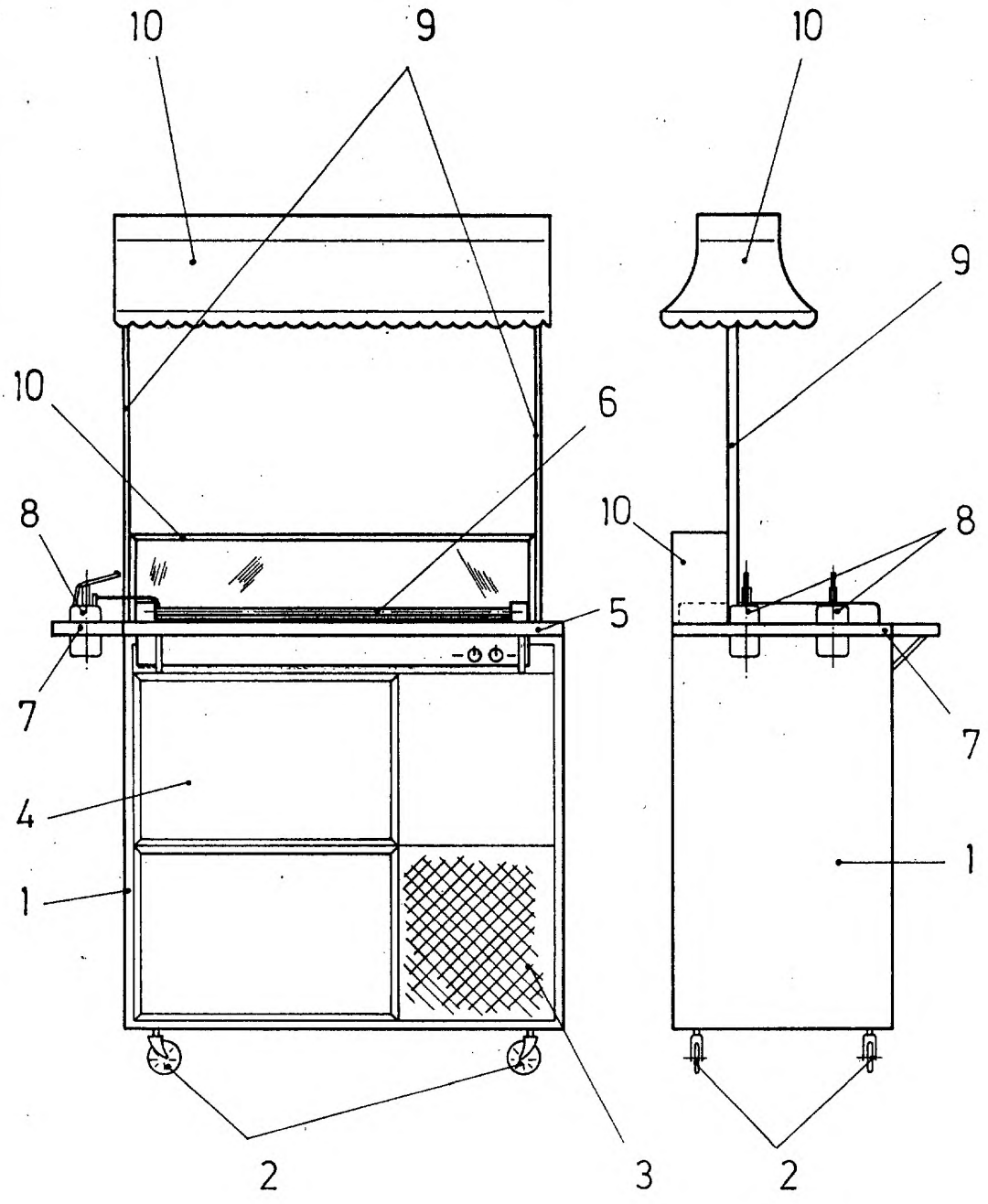
15

20

25

Fig. 1

Fig. 2



Escala variable
Madrid - 7 JUL 1977
El Agente Oficial

