

AÑO 1.958

Expediente núm. _____



245092

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

245092

PATENTE DE *Invención.*

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** *Invención* por **20** años, en España

a favor de

Dña Elvira ^Garcia Grau., de nacionalidad
española domiciliado en Barcelona.

calle de Capitan Varela núm. 118

por: *

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE RECIPIENTES CULINARIOS Y DISPOSITIVOS
PARA SU REALIZACION.

Nº 10743

Agente Sr. D. Francisco Javier Plaza.

245092



245092

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA PATENTE DE INVENCION, POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA
A FAVOR DE DOÑA ELVIRA GARCIA GRAU, DE NACIONALIDAD ES-
PAÑOLA, RESIDENTE EN BARCELONA, (España) Capitán Varela,
118,

s o b r e:

*PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE RECIPIENTES CULINARIOS
Y DISPOSITIVOS PARA SU REALIZACION*.

245092



Con la presente solicitud se trata de proteger un procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, consiguiéndose una particularidad de montaje, lo que constituye principalmente el objeto de la presente invención.

5.-

En esencia contienen como medios de sustentación la penetración de unos elementos activos y prominentes situados en la cara inferior del recipiente, machihembrándose en la superficie o peana de sustentación del objeto.

10.-

Para mejor comprensión de la descripción que sigue, se adjuntan dibujos a los cuales se hará constante referencia a lo largo de la misma, siempre a título de ejemplo no limitativo.

15.-

La Figura 1ª, es una vista en sección y parcialmente diseñada, con referencia a uno de los recipientes culinarios que se obtienen con el procedimiento objeto de la invención.

La Figura 2ª, es una vista en perspectiva de la totalidad de uno de dichos recipientes culinarios.

20.-

Consiste la presente invención en un procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, caracterizado porque una vez preparada la masa destinada a la fabricación de tales recipientes,

245092



- la cual debe estar integrada por materiales resistentes a la rotura, se vierte en unos moldes preparados al efecto, cuya condición es que en la parte del molde, donde estará la parte sustentadora del recipiente, se practican unas oquedades, con cuya operación al sacar el recipiente del molde, le quedan en su superficie de soporte unos pivotes u apéndices que permiten su sustentación, aunque la superficie fuere cóncava o de otra forma irregular.
- 5.-
- 10.- Asimismo y en un segundo molde se disponen unos apéndices, los cuales tienen por misión que al recibir la masa, y una vez realizadas las operaciones de cocido y secado, se produzcan en la base o peana unas oquedades, las cuales deben corresponder a las del recipiente.
- 15.- Los pivotes que se obtienen son sumergidos en un baño de material resistente o resinoso, con lo que se dá la fuerza a los mismos, a la vez que se les dota de una suavidad para su perfecto machihembrado.
- 20.- El recipiente así obtenido consta de un cuerpo superior (4) que constituye el receptáculo, así como de una peana de sustentación (5), la cual consta de unos orificios cilíndricos (6) en los que se introducen los pivotes o vitagos (7) de igual forma y volumen con que se equipa la

245092



superficie convexa del fondo (8) del recipiente (10) y que cualquiera que sea su número se reparten divergentemente para darle al conjunto la estabilidad necesaria.

5.- La forma característica del recipiente culinario es una huevera cuya base convexa descansa sobre una superficie irregular de una hoja vegetal extendida horizontalmente (9).

10.- Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente de la presente invención, podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle sin que por ello varíe la esencialidad de la misma, la cual se reivindica en la siguiente

NOTA

15.- En resumen; la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

20.- 1ª.-Procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, caracterizado porque una vez preparada la masa destinada a la fabricación de los mismos, la cual debe estar integrada por materiales resistentes a la rotura, se vierte en unos moldes preparados al efecto, cuya condición es que en la parte del molde, donde estará la parte sustentadora del recipiente, se practican unas oquedades, con cuya operación



245092

al sacar el recipiente del molde, le quedan en su superficie de soporte unos pivotes u apéndices que permiten su sustentación, aunque la superficie fuere cóncava o de otra forma irregular.

- 5.- 2^a.-Procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, caracterizado porque en un segundo molde se dispone de unos apéndices, los cuales tienen por misión que al recibir la masa, y una vez realizadas las operaciones de cocido y secado, se produzcan en la base o peana unas equedades, las cuales deben corresponder a las del recipiente, descrito y reivindicado en la parte primera de ésta nota.

- 10.- 3^a.-Procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, caracterizado porque una vez realizadas las operaciones descritas, se sumergen los pivotes o apéndices del recipiente en un baño de material resistente o resinoso, con lo que se le dá fuerza a los mismos, y se les dota de una suavidad para su perfecto engranaje.

- 15.- 4^a.-Procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, caracterizado porque con anterior a la operación descrita en la reivindicación precedente se procede al lijado de los apéndices,



245092

para quitar todas las asperezas que proceden de los escapes de aire, en los hornos de cocido.

5.- 5ª.-Procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, caracterizado porque una vez seca la masa se procede al pintado por los procedimientos usuales, procediéndose al pintado del recipiente de dos colores o de uno, y en éste último caso, los pivotes han de ser pintados con materias resinosas.

10.- 6ª.-Procedimiento de fabricación de recipientes culinarios y dispositivos para su realización, caracterizado porque los dispositivos de sostén pueden ser macizos o bien divididos en partes, para su mejor entronque con las oqueñades practicadas en su peana.

15.- 7ª.-"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE RECIPIENTES CULINARIOS Y DISPOSITIVOS PARA SU REALIZACION".-

Según se describe en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina y dibujos.

Madrid, 5 de noviembre de 1.958

20.-

245092



Fig. 1

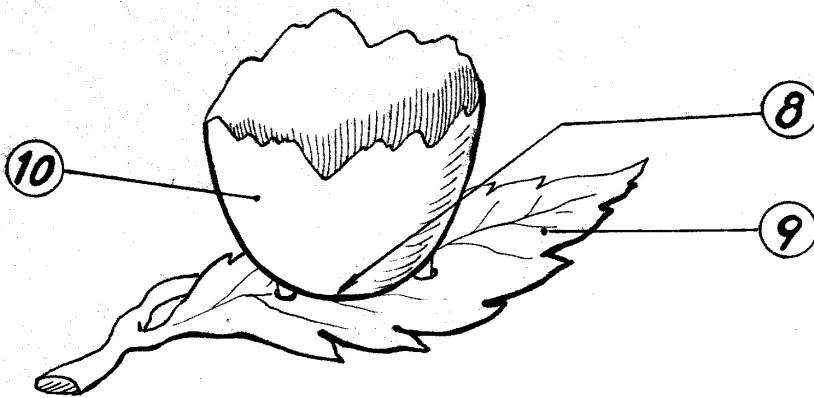
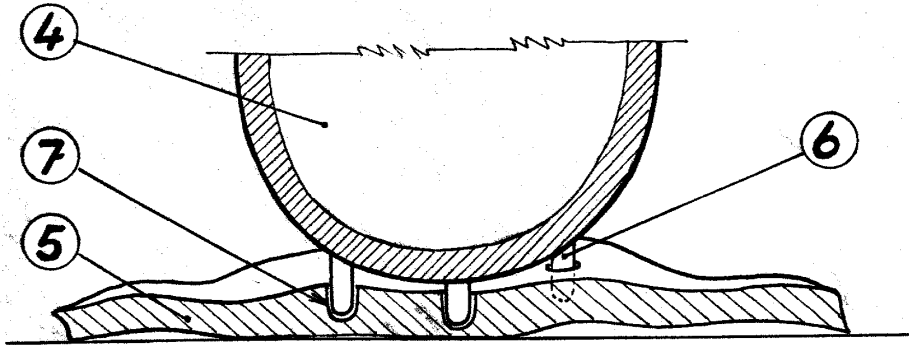


Fig. 2

Escala variable

5 NOV 1954