



ESPAÑA

ES	11	24 5147	Y
	21	24.5147	
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		14 Agosto 1979	

MODELO DE UTILIDAD

20 PRIORIDADES: 21 NUMERO	22 FECHA	23 PAIS
CADUCADO		
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL	
	F27B 3/04	
24 TITULO DE LA INVENCIÓN "SISTEMA MECANICO PARA EL TIPO DE COCINER"		
71 SOLICITANTE (S) D. JESUS GALILEA GRIQ		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE C/ Victoria, 16-10000		
72 INVENTOR (ES)		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE D. JOSE MANUEL TRIGO PEREZ		

1979.

1 La presente Memoria descriptiva tiene como finalidad la declaración del objeto sobre el cual se solicita el Privilegio de explotación industrial y comercial exclusiva en el territorio nacional, de un Modelo de Utilidad, de acuerdo con las normas que sobre el particular contiene el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial. Este Modelo de Utilidad bajo título "DISPOSICIÓN MECÁNICA PARA EQUIPO DE COCCIÓN" tiene a perfeccionar las técnicas conocidas, plasmando en soluciones que aventajan las convencionales, tal y como enumeramos a lo largo de esta Memoria.

5 El objeto de la invención consiste básicamente en un cuerpo mecánico que configura interiormente una serie de cámaras de cocción cuya regulación es totalmente independiente unas de otras, estando también dotado de una serie de canalizaciones que permitan la salida de vapores, etc. al exterior, a través de un colector general.

10 Asimismo la configuración exterior que adopta es de tipo "aplanado", puesto que las bandejas portadoras del producto a tratar son posicionadas formando una línea en el sentido longitudinal de las diversas cámaras independientes de cocción, y no en profundidad como normalmente se conoce, por lo que en nuestro caso, la profundidad del denominado equipo de cocción es determinada en base a la anchura de las bandejas, siendo por tanto mínima.

15 Es de destacar el adelantamiento superior de una tapa cuya configuración interior hacia adentro adopta forma de campana, la cual sobresale en cierta medida por el frente o accede a las cámaras de modo que los vapores que surgen al interior del local

cuando se producen la apertura de cámaras, pueden ser canalizados al exterior.

La hojas de planos adjunta, conforme a lo hasta ahora expuesto, indica lo siguientes

La fig. 1ª es un corte transversal del equipo de cocción en donde se observa la disposición monobloque, así como las cámaras de cocción y las canalizaciones para eliminación de vapores.

La fig. 2ª muestra la tapa superior de configuración interior en forma de campana.

En la fig. 3ª destacan las puertas de acceso a las cámaras de cocción, así como la forma "apalmeada" que adopta exteriormente el equipo.

La fig. 4ª nos indica como se posicionan las tenijas en el interior de cada cámara.

Finalmente la fig. 5ª destaca el afianzamiento de la tapa-campana a la base superior del cuerpo monobloque.

Seguidamente pasamos a efectuar una mayor ampliación en cuanto a los distintos elementos que componen el equipo de cocción, no sin antes indicar para su mejor entendimiento, que la aplicación del presente Modelo de Utilidad va especialmente destinada al campo de la repostería, pastelería, etc., aunque que duda cabe que esta aplicación no es limitativa.

De acuerdo con lo hasta aquí expuesto, vemos como en la referida fig. 1ª el cuerpo monobloque (1) está dotado exteriormente de una carcasa metálica, así como de un revestimiento interior aislante (2) que configura una o varias cámaras de

1
5
10
15
20
25
30

coocida (2) dotadas de puertas de acceso frontal (3).

En dicho cuerpo monolítico (1) destaca un colector general (6) que por su zona (8) comunicará a través de una chimenea al exterior del recinto.

Dicho colector (6) se encuentra también comunicado con cada cámara de cooción, de modo que cada una de ellas dispone de regulación independiente para poder eliminar vapores (sobrecargas) durante el proceso de cooción, y según no indica la posición señalada con (7).

Por tanto, la regulación de temperatura, etc. en cada cámara es también independiente, así como los elementos calefactores convencionales de cada una de ellas.

Observando las figuras 1ª, 2ª, 3ª y 5ª vemos como superiormente se posiciona una tapa (9) afianzada mediante balones, etc. (15). Dicha tapa (9) es hueca interiormente, estando dotada de unas placas (12), de modo que queda configurada en forma de campana.

Conforme a la figura 1ª, la tapa-campana (9) se abre considerablemente por el frente del equipo de cooción en una posición (11), siendo (10) la línea o cara frontal de acceso al mismo.

Dicha tapa-campana se ha previsto al objeto de impedir que los vapores contenidos en cada cámara, cuando se produzca la apertura de puertas, salgan al local, siendo por tanto canalizados mediante (9) dotada de salida (13) comunicada por (14) al extremo superior (8) del colector general.

En cuanto a la denominación "tipo apaisado" aten

1 diendo a las figuras 3ª y 4ª vemos como las bandejas son posicionadas según (4) (4ª), etc. lo que permite la extracción de cualquiera de ellos sin tener que mover las restantes, implicando una gran ventaja respecto a aquellas otras en que su posicionamiento es en "profundidad", es decir, que sería necesario en el caso de tener que mover la última, extraer precisamente las anteriores.

5 Dato importante a tener en cuenta es el alojamiento de la tapa-cámara (9) al cuerpo monobloque (1), que permite en todo momento proceder a su desmontaje. Por tanto, y en el caso de que por requerimiento de la producción, fuera necesaria ampliar la capacidad del equipo de cocción, bastaría con desmontar la tapa-cámara (9) y elevar la obra de fábrica del cuerpo monobloque (1), creando nuevas cámaras y dotándolas de salida al colector (6), para finalmente posicionar la misma tapa-cámara.

15 Todo ello nos da a entender que no obstante de tratarse de un cuerpo monobloque compacto, la capacidad productiva del equipo de cocción no queda forzosamente limitada sin posibilidad de ampliación, sino que por el contrario dicha ampliación no implica un desmontamiento de la instalación, y en el caso de tratarse de una reducción de su capacidad, bastaría con desmontar cualquiera de sus cámaras, ya que como se ha indicado, la regulación y funcionamiento de las mismas son independientes entre sí.

20 Asimismo, el equipo de cocción puede ir dotado de la apropiada cámara de fermentación, cuyo posicionamiento normal es, y en el caso de estar situada en el propio equipo sería inferiormente al cuerpo monobloque, es decir que la base del mismo

sería dicha cámara de ferratación.

Todo este conjunto pueda quedar fijo al suelo - del local, o por el contrario dotarlo de ruedas, etc., para su desplazamiento a conveniencia del usuario.

Pudimos a tenor de lo expuesto, destacar las siguientes ventajas derivadas de la utilización del presente Modelo de Utilidad:

-Se trata de un grupo compacto-monobloque y por tanto de una unidad base sólida y duradera.

-Es factible de poder ampliarse su capacidad, sin modificar la estructura monobloque de obra.

-Dispone de tipo-compensación decentable para eliminación de vapores en el momento de apertura de puertas.

-Su disposición es de tipo apaisado, lo que facilita la extracción de bandejas en cualquier momento.

El funcionamiento de cada cámara, así como la eliminación de vapores (sobrecargas, etc), es independiente de las demás.

Conviene resaltar, una vez descritas la naturaleza y ventajas de este invento, el carácter no limitativo del mismo, por cuanto los cambios en la forma, materia o dimensiones de sus partes constitutivas, no alterarán en modo alguno su esencialidad, en tanto no supongan una sustancial variación en el conjunto.

Asimismo, el solicitante adhiriéndose a las Convenciones Internacionales sobre Propiedad Industrial, hace constar su derecho a la extensión de esta solicitud a los países extranjeros, reivindicando la prioridad de la misma.

1
5
10
15
20
25
30

REIVINDICACIONES

1

1ª.-DISPOSICION MECANICA PARA EQUIPOS DE COC

CION que estando constituido por un cuerpo monobloque, es el que
 se alojan cámaras de cocción independientes, esencialmente se ca-
 5 racteriza porque el fondo de las cámaras presentan salidas comuni-
 cadas con un colector vertical interior que culmina en una salida
 al exterior, a la que asimismo accede la salida de una tapa supe-
 rior que cierra el cuerpo monobloque, tapa que por otro lado se-
 10 breale en cierta medida del frente del monobloque donde se dispo-
 nen las puertas de las cámaras, siendo bases en su interior, con
 dos paredes verticales internas, cada una de las cuales discurre
 desde la comunicación de la tapa con la salida general, hasta el
 15 vértice lateral anterior de la referida tapa, siendo estas pare-
 des de altura considerablemente igual a la tapa.

5

10

15

2ª.-DISPOSICION MECANICA PARA EQUIPOS DE COC

CION según la anterior reivindicación, caracterizada porque las
 cámaras se disponen en sentido apaisado, en las que las bandejas
 20 ocupan dichas cámaras desde la parte delantera hasta el fondo de
 las mismas situándose las bandejas adyacentes una en relación
 con otra, ocupando la anchura de las cámaras.

20

3ª.-DISPOSICION MECANICA PARA EQUIPOS DE COC

CION según la 1ª reivindicación, caracterizada porque la campana
 queda retranqueada con respecto al frente posterior del monoblo-
 que, y se fija a la parte superior de dicho monobloque a través -
 de simples balanzas.

25

4ª.-DISPOSICION MECANICA PARA EQUIPOS DE COC

CION.

30

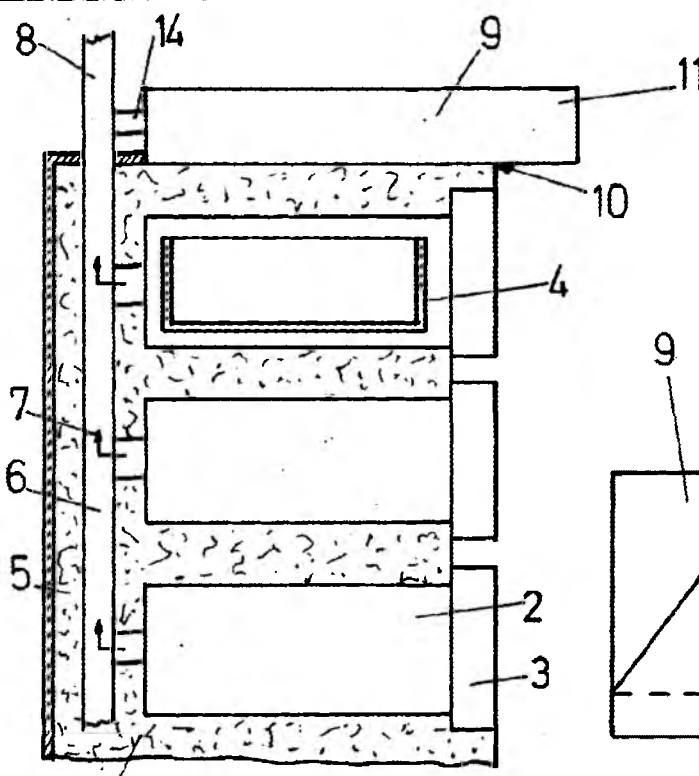


FIG 1

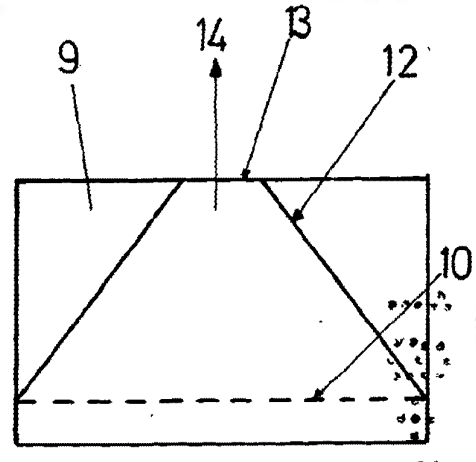


FIG 2

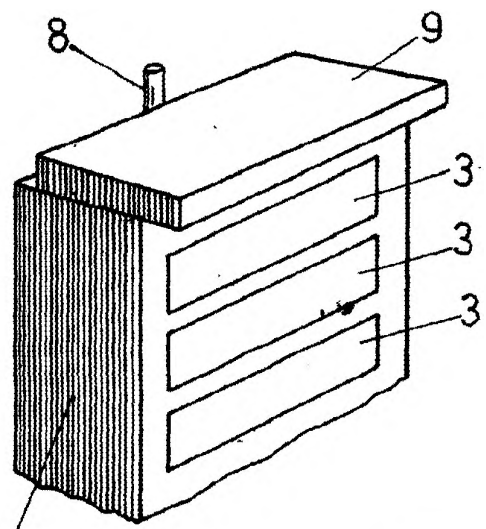


FIG: 3

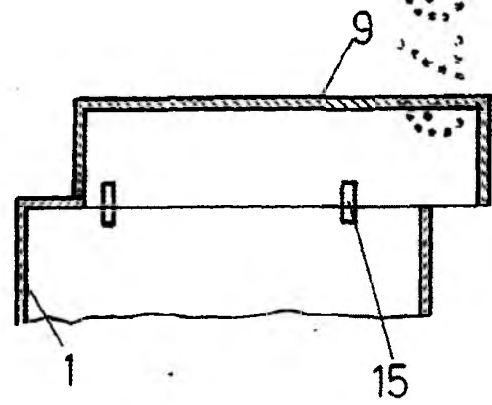


FIG: 5

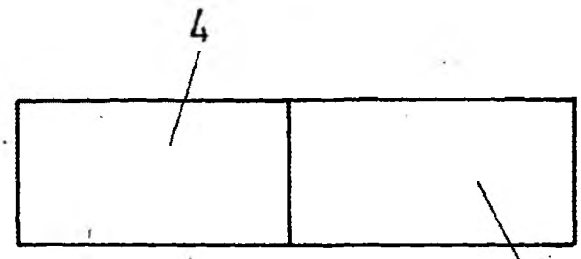


FIG: 4

18 SEL 1979

