



ESPAÑA

10 ES

11

NUMERO

246.950

21

22

FECHA DE PRESENTACION

21-11-79,

10 Y

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
------------------------------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL F 23 11 5/00
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN DISPOSITIVO AMORTIGUADOR-MANTENEDOR-DOSIFICADOR DEL CALOR O CALORIAS

71 SOLICITANTE (ES) D. SANTIAGO HERNANDEZ OSA, D. RAFAEL TORREBLANCA CERVANTES, D. MARÍA NO ALVARES MARTIN y D. SALVADOR MERIDA PLADENAS.
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Avda. Generalísimo, nº 7 - Despacho Letrado Sr. León Parreño - Málaga
--

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO.

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un dispositivo amortiguador-mantenedor-dosificador del calor o calorías, especialmente destinado a fines culinarios.

5 El objeto de la presente invención es conseguir un dispositivo que permita una mejor utilización de los elementos culinarios, al mantener, amortiguar y dosificar el calor procedente de cualquier fuente calorífica, y que debe ser aplicado a un recipiente culinario.

10 El dispositivo de la invención permite, gracias al control de la fuente calorífica, poder cocinar sin adición de determinados ingredientes o productos. Así, por ejemplo, pueden realizarse cocciones de productos alimenticios sin necesidad de tener que agregar agua así como también asar sin necesidad de grasas.

15 El dispositivo de la invención permite controlar al máximo las calorías procedentes de cualquier fuente calorífica utilizada.

20 De la misma forma el dispositivo de la invención controla el mínimo de las calorías procedentes de la misma fuente calorífica.

Una vez controlados los máximos y mínimos de calorías, el dispositivo de la invención sirve para mantener el nivel calorífico.

25 El conseguir estos controles es lo que permite utilizar a otros niveles de aplicación los utensilios o recipientes de cocina para poder cocer sin agua y asar sin grasa.

Debido a la sencilla constitución del dispositivo de la invención, éste es muy manejable y puede aplicarse fácilmente con distintas fuentes caloríficas.

30 De acuerdo con la invención, el dispositivo está

compuesto por dos placas de naturaleza metálica, las cuales van superpuestas con ligera separación entre ellas.

Estas placas van dotadas por sus caras enfrentadas, una de las placas de pivotes o salientes equidistantes, mientras que la otra dispone de tantos grupos equidistantes de taladros como pivotes presente la primera placa. Los taladros de cada grupo son de distinta profudidad, igual en todos los grupos, y de sección suficiente para recibir a los citados pivotes.

De este modo, al variar el orificio de cada grupo en el cual se introducen los pivotes, se varia la separación entre las placas, consiguiéndose así una perfecta regulación y control de las calorías desde la fuente calorífica hasta el recipiente culinario.

Los pivotes pueden ser solidarios de la placa superior, mientras que los grupos de taladros están practicados en la placa inferior.

Cada grupo de taladros puede estar constituido por tres taladros de profundidad creciente en el mismo sentido e igual magnitud en cada grupo, de modo que al girar una placa respecto a otra en un sentido determinado se consiga que los pivotes vayan pasando a taladros de mayor o menor profundidad, disminuyendo así o aumentando, respectivamente, la separación entre las placas.

El dispositivo puede ir dotado de tres pivotes y de tres grupos de taladros, estando constituido cada grupo por tres taladros. Tanto los pivotes como los grupos de taladros irán separados entre sí 120°.

Para facilitar el manejo del dispositivo, la placa inferior puede ir dotada de asideros radiales.

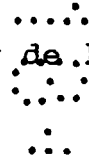
Las placas pueden adoptar cualquier configuración,

por ejemplo ser de contorno circular.

Las dos placas pueden ir dotadas, la superior por su cara superior y la inferior por su cara inferior, de sendos rehundidos circulares próximos a su perifería.

5 Con el fin de que pueda comprenderse mejor la constitución y ventajas del dispositivo de la invención, a continuación se hace una descripción mas detallada del mismo con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales se muestra a título de ejemplo no limitativo una posible forma de ejecución, siendo:

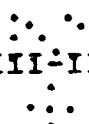
10 La figura 1 una vista en planta superior de la placa superior.



La figura 2 una vista en planta inferior de la misma placa superior.



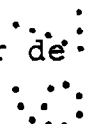
15 La figura 3 una sección según la línea III-III de la figura 2.



La figura 4 una vista en planta superior de la placa inferior.



La figura 5 una vista en planta inferior de la placa inferior.



20 La figura 6 una sección según la línea VI-VI de la figura 4.

Como puede verse en los dibujos, el dispositivo está constituido por dos placas, una superior, referenciada con el número 1 y representada en las figuras 1 a 3, y otra inferior referenciada con el número 2 y representada en las figuras 4 a 6.

25 En el caso representado en los dibujos, las dos placas son de contorno circular, estando dotada la placa superior de asideros laterales 2 y en su cara superior de un rehundido circular 3 próximo a la perifería de la placa. Inferiormente la placa presenta un escalón periférico en el que, en puntos equidistan

tes, se han fijado las piezas 5 portadora cada una de ellas de un saliente o pivote 6.

Por su parte, la placa inferior 2 dispone por su cara inferior de un rehundido circular 7 también próximo a su periferia. A partir de la cara superior, la placa inferior 2 va dotada de tantos grupos de taladros 8 como pivotes presenta la placa superior 1, siendo estos grupos de taladros equidistantes también entre sí. Cada grupo de taladros comprende tres taladros 9 de distinta profundidad. La profundidad de los taladros en cada grupo varía en el mismo sentido y en igual magnitud. Además los taladros 9 son de sección suficiente para recibir a los pivotes 6.

Con esta constitución, al introducir los pivotes 6 en el mismo taladro en los tres grupos, se consigue un perfecto asiento de la placa superior 1 en la placa inferior 2, con una separación determinada entre dichas placas. Variando el taladro elegido se consigue variar esta separación entre las placas.

En una de las posiciones, por ejemplo cuando los pivotes 6 se introducen en los taladros 9 de mayor profundidad, las dos placas pueden quedar en contacto entre sí, mientras que al introducir dichos pivotes en los otros dos taladros las placas quedarán separadas con distinta magnitud.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- Dispositivo amortiguador-mantenedor-dosifica
dor del calor o calorías, especialmente para fines culinarios, ca
racterizado porque comprende al menos dos placas de naturaleza
5 metálica superpuestas, cuyas placas van dotadas por sus caras en
frentadas, una de ellas, de pivotes o salientes equidistante, y
la otra, de tantos grupos equidistantes de taladros como pivotes
presenta la primera placa, siendo los taladros de cada grupo de
distinta profundidad, igual en todos los grupos, y de sección su
10 ficiente para recibir a los citados pivotes, de modo que al ya-
riar el orificio de cada grupo en el cual se introducen los pivo
tes, se varía la separación entre dichas placas.

2.- Dispositivo según la reivindicación 1, carac
terizado porque los pivotes son solidarios de la placa superior,
15 mientras que los grupos de taladros van practicados en la placa
inferior.

3.- Dispositivo según las reivindicaciones 1 y 2,
caracterizado porque cada grupo de taladros comprende tres tala-
dros de profundidad creciente en el mismo sentido y en igual mag
20 nitud en cada grupo.

4.- Dispositivo según las reivindicaciones 1 y 2,
caracterizado porque comprende tres pivotes y tres grupos de ta
ladros, estando constituido cada grupo por tres taladros.

5.- Dispositivo según las reivindicaciones ante-
25 riores, caracterizado porque al menos la placa superior dispone
de asideros.

6.- Dispositivo según la reivindicación 1, carac
terizado porque las placas superior e inferior disponen, respec
tivamente, por su cara superior e inferior de un rehundido circu
30 lar próximo a la perifería de dichas placas.

7.- Dispositivo según las reivindicaciones 1 y 6, caracterizado porque las dos placas con de contorno circular.

8.- Dispositivo amortiguador-mantenedor-dosifica-
dor del calor o calorías, tal y como queda sustancialmente des-
crito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

5

Esta Memoria consta de 6 hojas escritas a máqui-
na por una sola cara.

Madrid, 10 DIC. 1970

D. SANTIAGO HERNANDEZ OSA, D. RAFAEL
TORREBLANCA CERVANTES, D. MARIANO AL-
VAREZ MARTIN y D. SALVADOR MERIDA, PLA-
DENAS.

A. M. GOMEZ ACEBO Y POMEI
c. e. Firmados J. Suarez Diaz

A large, stylized handwritten signature in black ink is written over the typed name 'A. M. GOMEZ ACEBO Y POMEI'. To the right of the signature, there is a vertical column of approximately 15 small, evenly spaced dots.

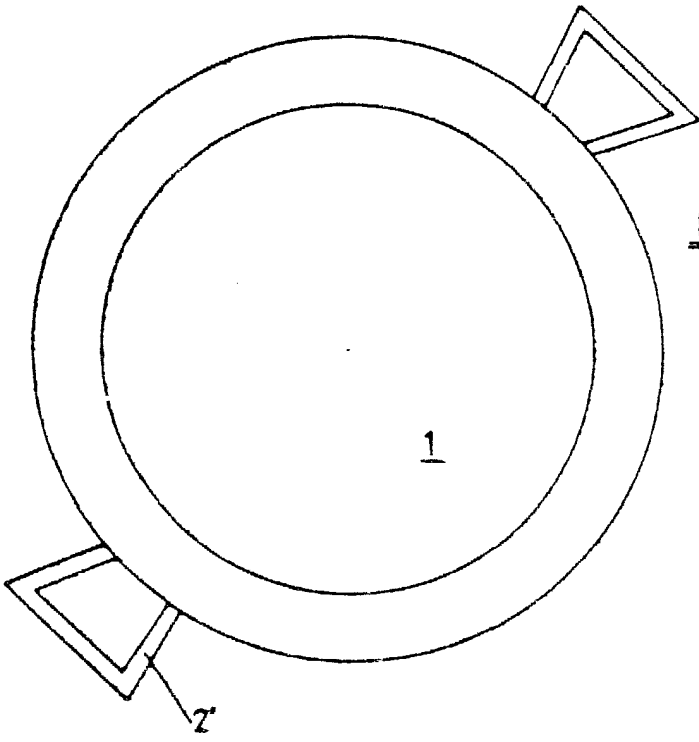


FIG. 1

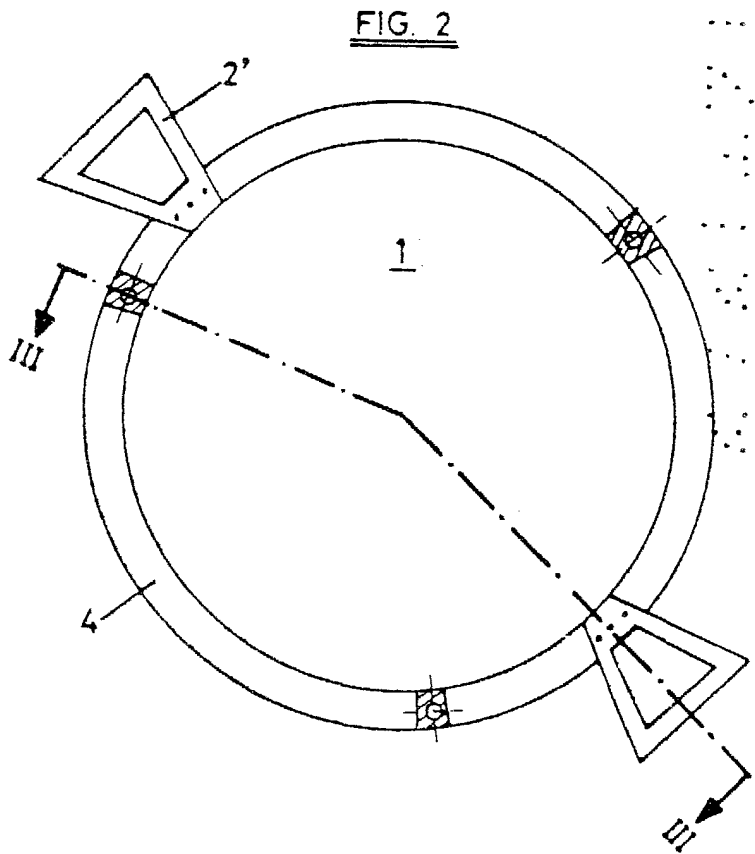


FIG. 2

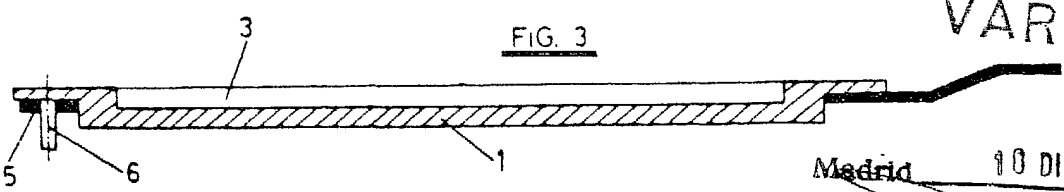


FIG. 3

ESCALA VARIABLE

ESCALA VARIABLE.

Madrid 10 DIC. 1979

J. M. GOMEZ AGERO Y POMPILLO
c. c. Fernando J. Suarez Diaz

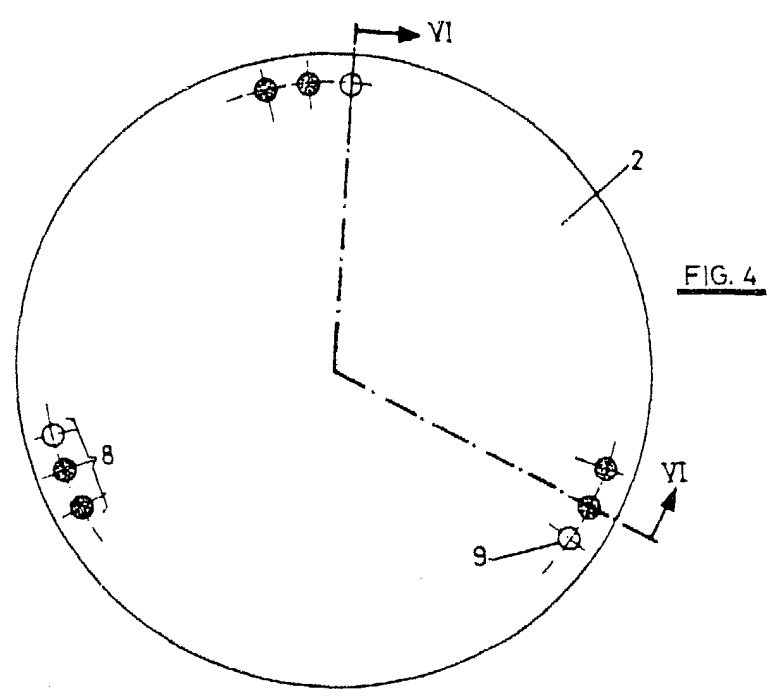


FIG. 5

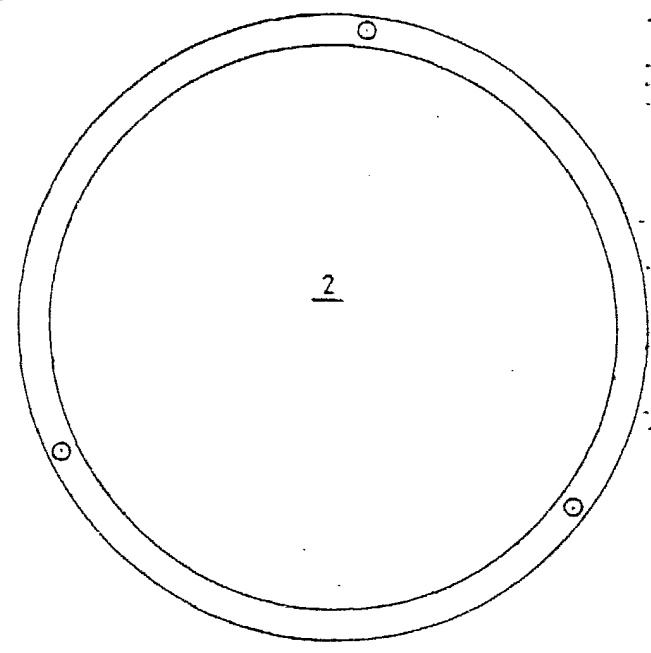
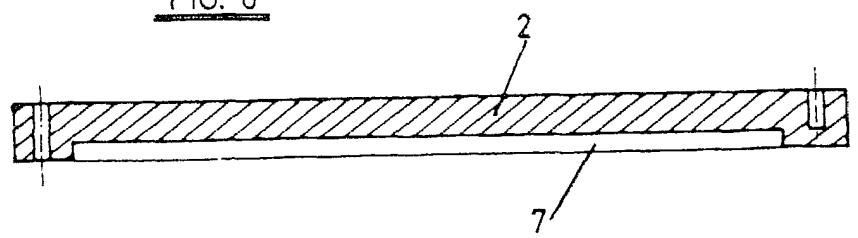


FIG. 6



ESCALA
VARIABLE

Madrid 10 DIC 1970

J. M. GOMEZ ACEBO Y PUMBU
e. o. Firmador J. Suarez Dias