

19 ES	11 NUMERO 250.901	10 Y
	21	
	22 FECHA DE PRESENTACION 22-5-1.980	



MICROFILMADO  
MICROFICHAS

MODELO DE UTILIDAD

10 NOV. 1980

ESPAÑA

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J 36/06
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

"DISPOSICION PERFECCIONADA EN BATERIAS DE COCINA"

71 SOLICITANTE (S)

LA INDUSTRIA Y LAVIADA, S. A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Los Campones-Tremañes GIJON (Oviedo).-

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

LA INDUSTRIA Y LAVIADA, S. A.

74 REPRESENTANTE

JUAN DE RAFAEL MINGUELL

1.288-dz

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, exclu-  
sivo en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad,  
5 de acuerdo con la vigente Legislación, que, como el e-  
nunciado indica se trata de "DISPOSICION PERFECCIONADA...  
EN BATERIAS DE COCINA".

10 La invención se refiere a una disposición de  
baterías de cocina que ha sido perfeccionada en sus ca-  
racterísticas de organización, diseño y montaje de for-  
ma que presenta ventajas importantes respecto a las ante-  
riores.

15 En el caso preconizado, la batería se compone  
de un mínimo número de elementos ó piezas como son cazue-  
las-cazo, ollas y tapas para las anteriores con la par-  
ticularidad de que de acuerdo con la forma y estructura,  
las tapas de la batería se constituyen en sartenes al -  
invertir las posiciones de ellas.

20 De acuerdo con la invención, todos los elemen-  
tos presentan una configuración aproximadamente cuadran-  
gular con sus lados arqueados, presentando cada tapa en  
su parte superior y exteriormente unos anillos difusores  
y lateralmente al menos un cuerpo alargado a modo de a-  
se de tal modo que además de que las tapas se utilicen -  
25 como tal sobre la embocadura de las demás piezas de la -  
batería, permiten mediante su posicionamiento invertido  
su utilización como sartén, pudiéndose en este caso ap-  
yar directamente las otras piezas en posición invertida  
para la utilización en ella del conjunto como otro apa-  
rato de cocción ó de servicio de mesa.

30 Según una particularidad de la invención, la

.../...

1  
tapa presenta en su parte superior por su cara interior, bien una superficie moleteada ó con resaltes que al invertirse su posición posibilita la utilización de la misma como sartén simple ó sartén-grill, respectivamente.

5  
De acuerdo con una característica particularmente ventajosa de la invención, cada tapa presenta en su superficie lateral por su parte interior, una pequeña parte rebajada ó vaciado que sin eliminar el cierre de tapa al apoyar en la embocadura de las otras piezas se constituye en falso pico que facilita la retirada del aceite ó similar en la utilización de la tapa en posición invertida como sartén.

10  
Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto representamos (a título de ejemplo meramente ilustrativo y no limitativo) una forma preferente de realización industrial, a la que nos remitimos en nuestra descripción sobre dicho plano:

15  
- la figura 1 muestra una vista en alzado parcialmente seccionada de una cazuela-cazo que forma parte de la batería,

20  
- la figura 2 corresponde a una tapa que se constituye además en sartén,

- la figura 3 corresponde a una tapa-sartén-grill

25  
- la figura 4 es una vista en planta de una tapa en la que se observa de forma parcial las diferentes formas según sea tapa-sartén ó tapa-sartén-grill,

- la figura 5 muestra en sección la constitución del falso pico.

30  
La estructura de batería conforme la invención prevé que el número de unidades de éstas sea mínimo. En este caso se compone de una cazuela-cazo (1), tapas (2) y una olla (no representada que son parecidas a las -

1 cazuelas-cazo (1) pero de mayor altura.

5 Cada una de las piezas presenta en planta - configuración aproximadamente cuadrangular con sus lados (3) arqueados disponiendo lateralmente de un cuerpo (4) alargado a modo de asa y en el otro lateral diametralmente opuesto otra asa (5) pero ésta es más pequeña.

10 Las cazuelas-cazo (1) y ollas presentan en su embocadura un escalón (6) hacia el exterior donde encajan las tapas (2) correspondientes, teniendo cada una de estas tapas (2) una zona (7) resaltada próxima a la embocadura.

15 Exteriormente cada tapa (2) presenta unos anillos (8) difusoras de tal modo que además de que las piezas (2) se utilicen como tapas, por su posicionamiento invertido, permita su utilización como sartén, de manera que así el número de piezas a emplear en la batería es mínimo. La forma del asa (4) posibilita además esta utilización de la tapa como sartén.

20 Por otro lado, el posicionamiento invertido de la tapa (2) permite el apoyo también invertido de la cazuela-cazo (1) de forma que el conjunto pueda ser utilizado como un aparato de cocción (para pollos, etc.) ó incluso como servicio de mesa.

25 Al tener las piezas forma cuadrangular, las asas (4) de la tapa (2) y de la cazuela-cazo (1) coinciden en su posición, por lo que para facilitar el agarre del asa (4) superior se prevee un rebajo.

30 Asimismo se preveen unos vaciados en el asa (4) para refrigeración.

Según una particularidad de la invención, ca-

.../...

1 da tapa (2) presenta en su parte superior por su cara in-  
terior, una superficie (9) moleteada. Asimismo, las ca-  
zuelas-cazo (1) y ellas también presentan por su cara in-  
5 terior en el fondo una superficie moleteada que impiden se  
pegue el condimento.

En el caso de tapa-sartén-grill, en la cara interior -ver figura 3- se han previsto una serie de sa-  
10 saltos(10) que permiten al invertirse la tapa, su utili-  
zación como sartén-grill.

En cualquiera de los casos y de acuerdo con una particularidad de la invención, se ha previsto en el  
15 faldón ó cara lateral de la tapa (2) por su parte interior  
una pequeña parte (11) rebajada a modo de vaciado que sin  
eliminar el cierre de tapa al apoyar en la embocadura de  
las otras piezas se constituye en falso pico que facilita  
la retirada del aceite en la utilización de la tapa (2)  
como sartén.

Se han previsto diferentes piezas en diferen-  
tes diámetros.

20 Descrita la naturaleza del presente invento, -  
así como su realización industrial, sólo cabe añadir que  
en su conjunto y partes constitutivas es posible intro-  
ducir cambios de forma, materia y disposición, sin sa-  
lirse del cuadro del invento, en cuanto tales alteracio-  
nes 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 la presente demanda a los países ex-  
tranjeros si fuera posible, reivindicando la misma pri-  
30 ridad de la presente solicitud.

.../...

N O T A

El Modelo de Utilidad que se solicita por -  
veinte años para España, de acuerdo con la vigente Le-  
gislación sobre Propiedad Industrial, deberá recaer so-  
bre "DISPOSICION PERFECCIONADA EN BATERIAS DE COCINA";  
en todo de acuerdo con las siguientes:

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

1ª.- "DISPOSICION PERFECCIONADA EN BATERIAS  
DE COCINA", esencialmente caracterizada porque se compo-  
ne de un mínimo número de piezas como cazuelas-cazo, a-  
llas y tapas para ellas, preferentemente con una confi-  
guración aproximadamente cuadrangular con sus lados er-  
queados, presentando cada tapa en su parte superior y -  
exteriormente unos anillos difusores y lateralmente al  
menos un cuerpo alargado a modo de asa de tal modo que a  
demás de que las tapas se utilicen como tal sobre la -  
embocadura de las demás piezas de la batería, permiten  
mediante su posicionamiento invertido su utilización -  
como sartén, pudiéndose en este caso apoyar directamen-  
te las otras piezas en posición invertida para la utili-  
zación en ella del conjunto como otro aparato de cocción  
ó de servicio de mesa.

2ª.- "DISPOSICION PERFECCIONADA EN BATERIAS  
DE COCINA", en todo de acuerdo con la primera reivindi-  
cación, caracterizada porque la tapa presenta en su par-  
te superior por su cara interior, bien una superficie -  
moleteada ó con resaltos que al invertirse su posición  
posibilita la utilización de la misma como sartén simple  
ó de sartén-grill, respectivamente.

3ª.- "DISPOSICION PERFECCIONADA EN BATERIAS  
DE COCINA", en todo de acuerdo con las anteriores reivin-

.../...

1           dicaciones, caracterizada porque cada tapa presente en  
su superficie lateral por su parte interior, una peque-  
ña parte rebajada ó vaciado que sin eliminar el cierre  
de tapa al apoyar en la embocadura de las otras piezas  
5           se constituye en falso pico que facilita la retirada  
del aceite o similar en la utilización de la tapa en  
posición invertida como sartén.

4º.- "DISPOSICION PERFECCIONADA EN BATERIAS  
DE COCINA".

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

15           M A D R I D,  
EL AGENTE OFICIAL.-

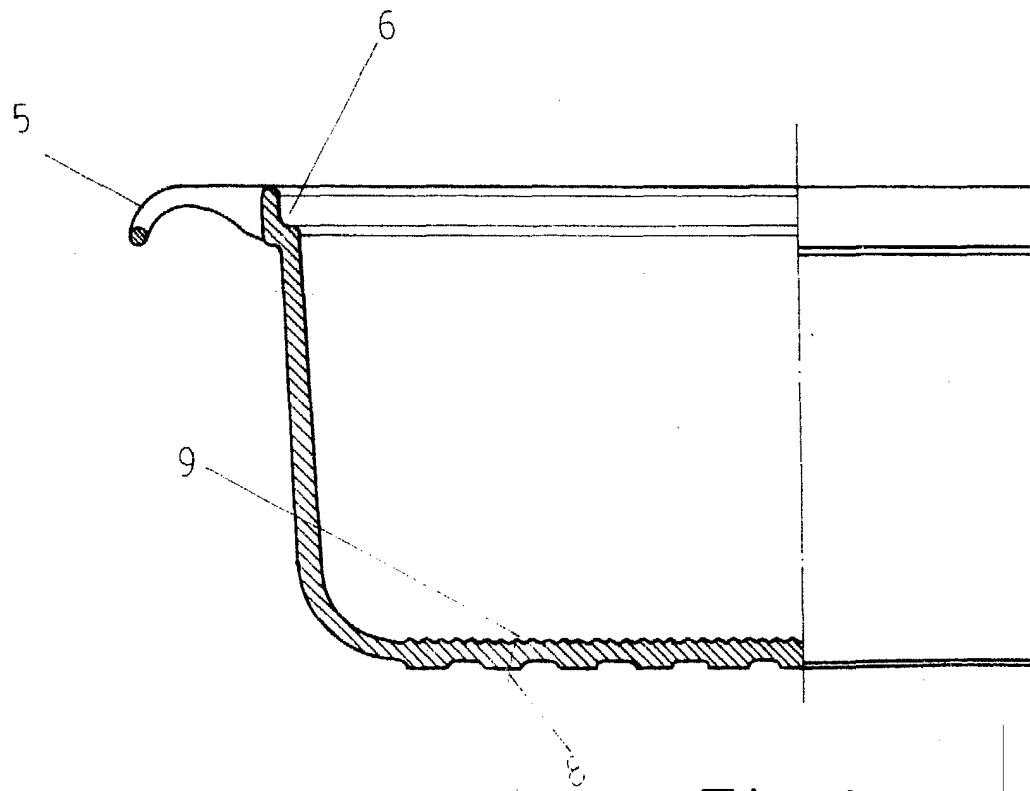
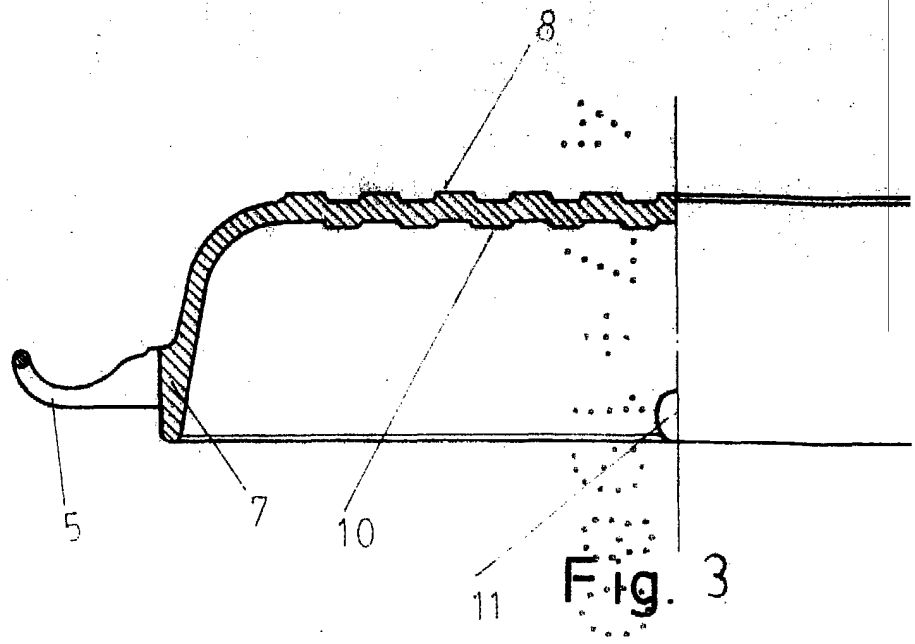
JUAN DE RAFAEL  
P. P.

*José*  
Jacinto Osma

20

25

30



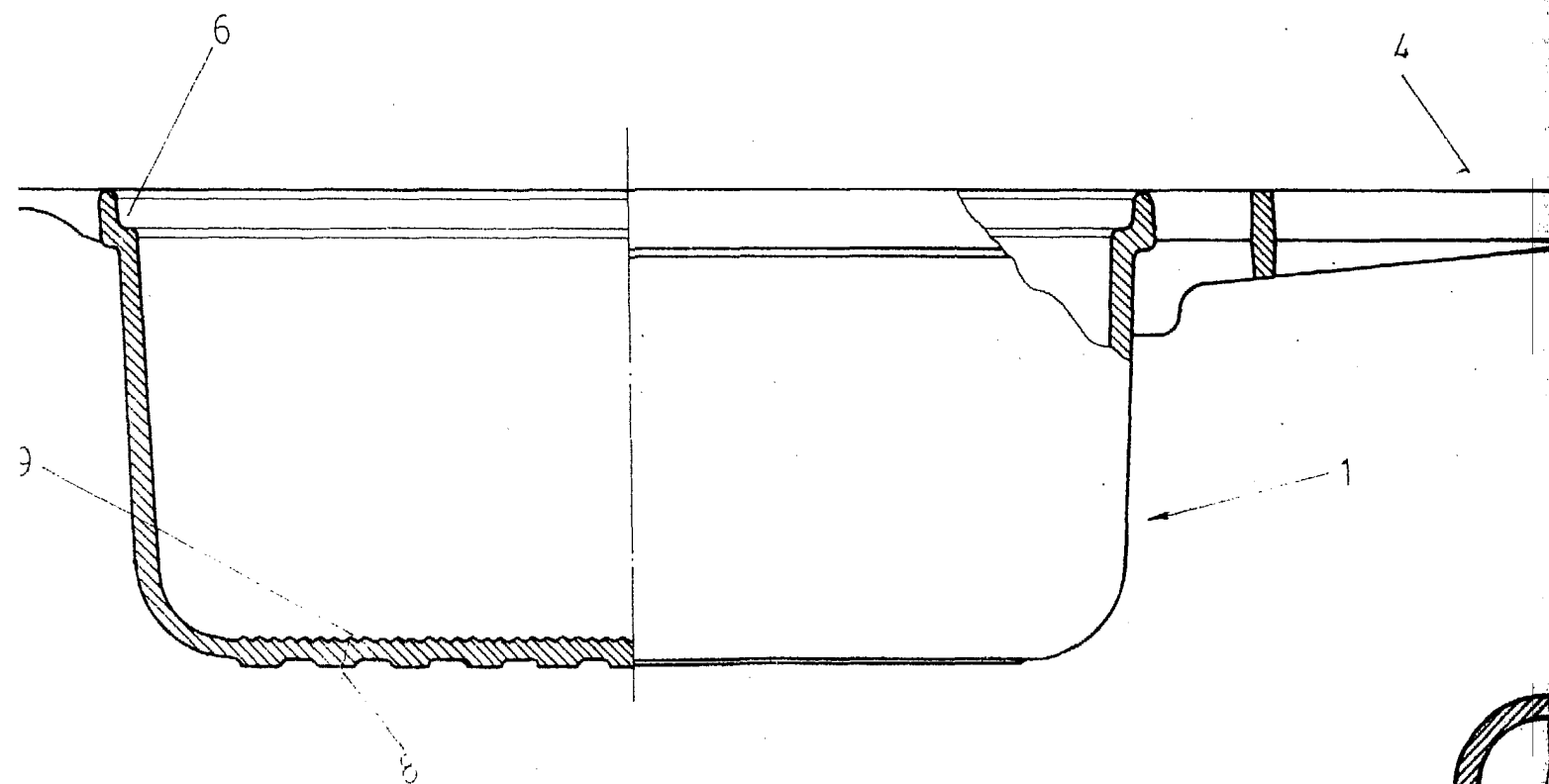
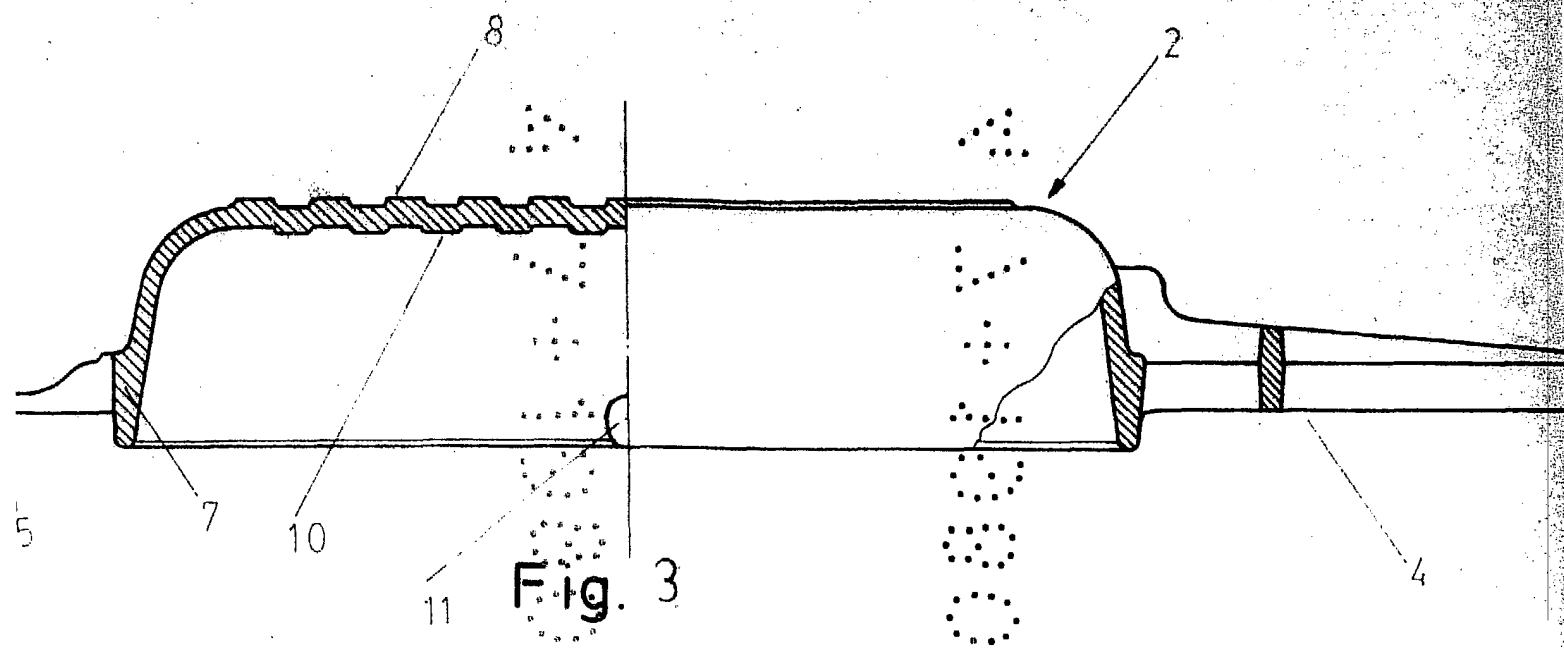


Fig. 1

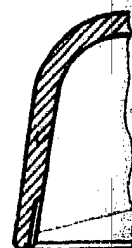


Fig. 5

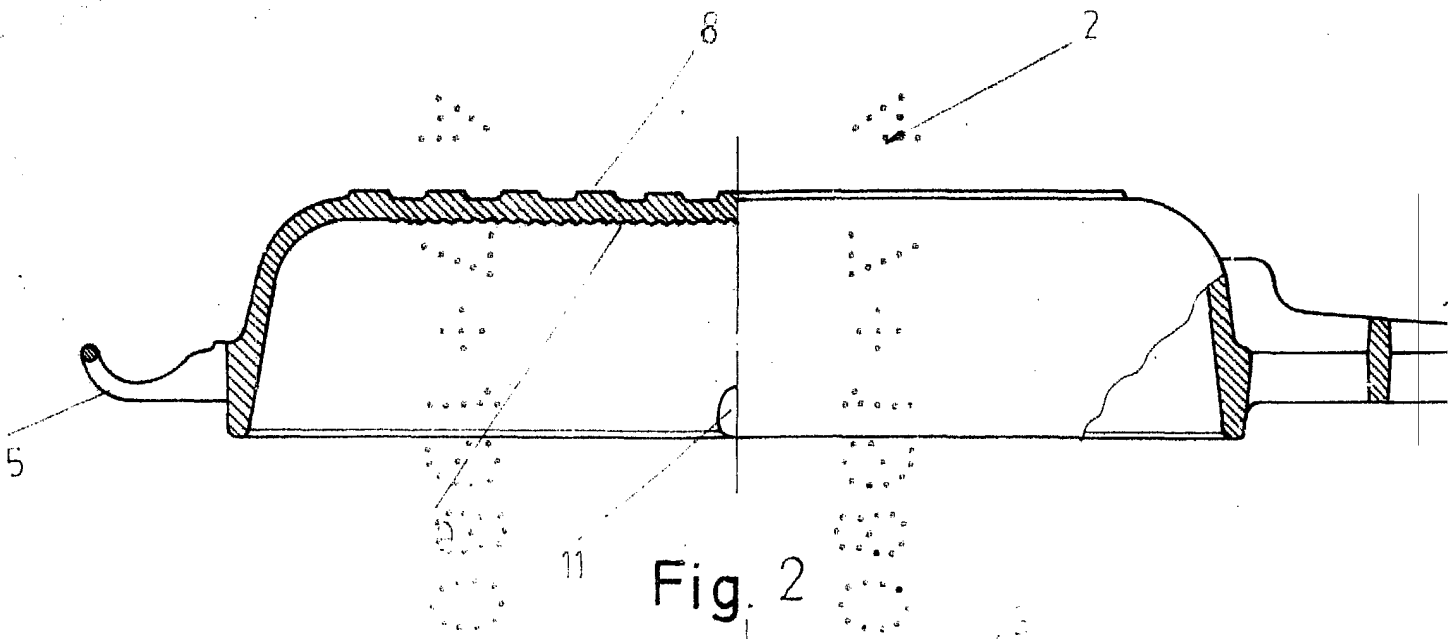


Fig. 2

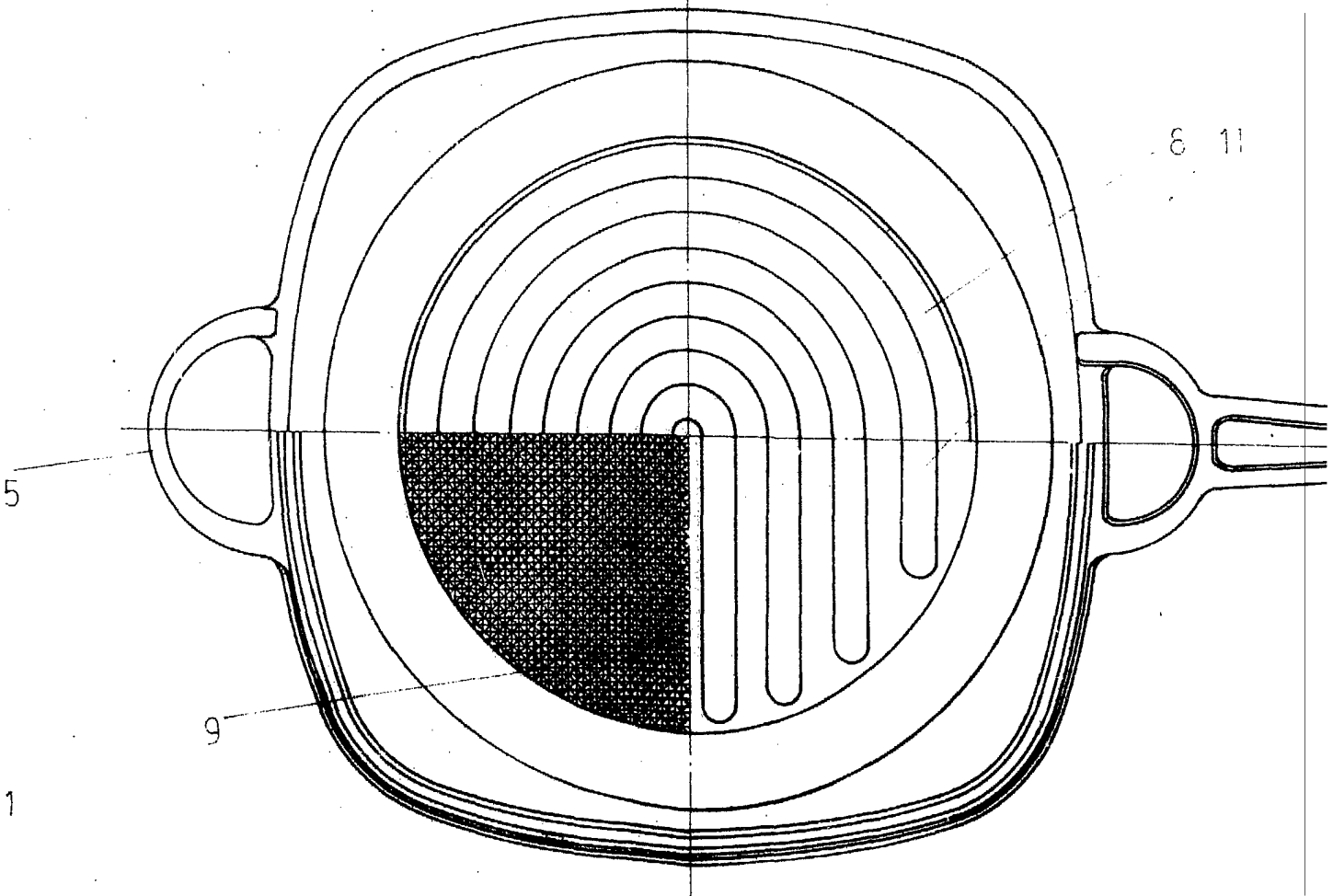


Fig. 4

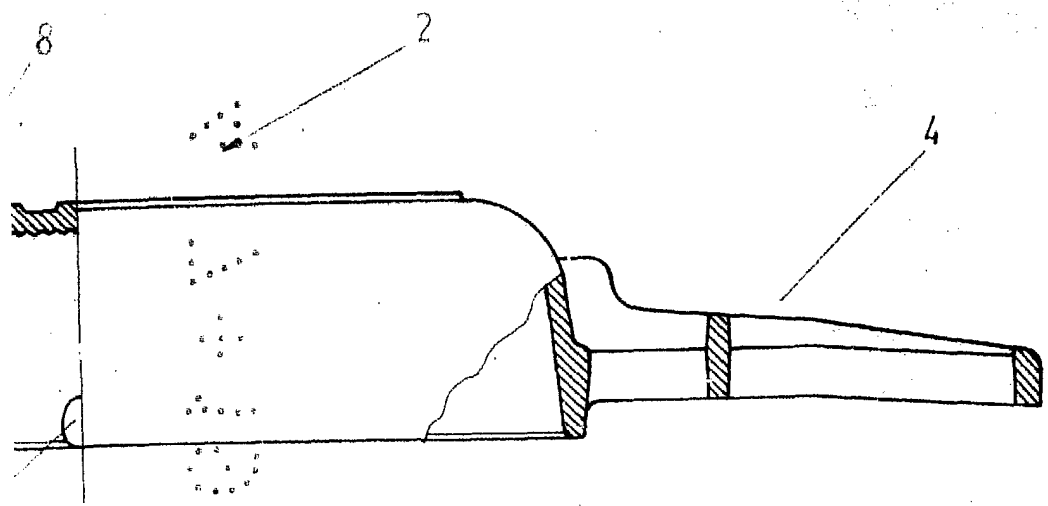


Fig. 2

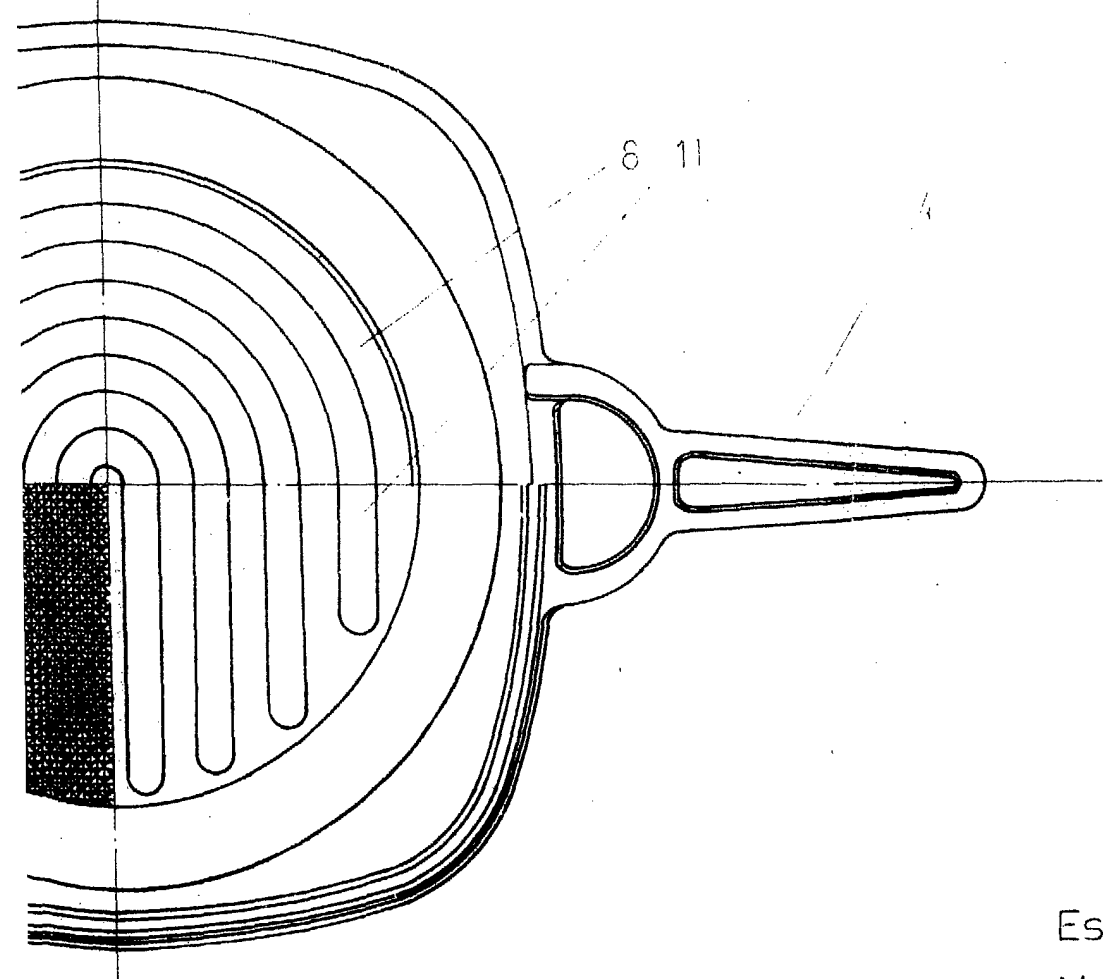


Fig. 4

Escala variable  
Madrid

El Agente Oficial  
**JUAN DE RAFAEL**  
P. P.  
*[Signature]*  
**Jacinto Osma**