



ESPAÑA

10	ES	11	NUMERO	10	Y
		21	252195		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			2 de julio 1.980		

MODELO DE UTILIDAD

1 NOV. 1980

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A 67 J 27/05

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"Recipiente culinario".

71	SOLICITANTE (S)
	INDUSTRIAS METALURGICAS MONCUNILL, S.A.

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Avda. Generalísimo, 5 - VALLS.- (Tarragona)

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. Joaquin Bolibar Pera.-

M O D E L O D E U T I L I D A D

M e m o r i a d e s c r i p t i v a

El presente modelo de utilidad tiene por objeto un recipiente culinario, especialmente destinado a ser utilizado como freidora, que ha sido ideado y realizado de manera que resulta altamente ventajoso con relación a los recipientes de este tipo conocidos y existentes en la actualidad en el mercado.

En los recipientes culinarios del tipo de las freidoras, el aceite contenido en los mismos, durante su utilización, se encuentra a la temperatura de la vasija en contacto con el fuego, siendo dicha temperatura bastante elevada, por ejemplo del orden de 400 a 500^o C, por lo cual al cabo de varias utilizations del aceite resulta requemado y en consecuencia se vuelve insano e incluso contaminante de los alimentos dispuestos dentro del mismo. Por lo tanto, el aceite se requema con un número limitado de veces empleando los recipientes convencionales, lo cual indica que con tales recipientes la vida útil del aceite es relativamente corta.

Tales inconvenientes quedan totalmente eliminados con el recipiente objeto del presente registro, cuya disposición hace que exista una diferencia de temperatura entre el interior -donde está el aceite- y el exterior -donde se aplica el fuego- del recipiente, de tal manera que el aceite puede utilizarse

varias veces sin quemarse, con lo que se alarga su vida útil.

5 El recipiente culinario objeto del presente registro se caracteriza porque comprende dos vasijas de material convencional apropiado y de configuración similar dispuestas una en el interior de la otra con el fondo y las paredes laterales enfrentados y separados que están unidas por sus bordes formando el rebordeado de la embocadura, y una capa de material aislante de baja conductividad térmica interpuesta entre las vasijas ocupando el espacio de separación entre ellas que está destinada a mantener una diferencia de temperatura, durante la utilización del recipiente, entre la vasija interior y la exterior.

10 La capa de material aislante es de mayor grosor entre los fondos de las vasijas y disminuye entre las paredes laterales desde el fondo hacia el rebordeado, ocupando al menos una parte de la altura del recipiente.

20 Para facilitar una explicación más detallada y la comprensión de lo expuesto en esta memoria descriptiva, se acompaña una hoja de dibujos, en los que se ha representado un caso práctico de realización de un recipiente culinario de las características indicadas, que se cita sólo a título de ejemplo no limitativo del alcance del presente modelo de utilidad.

En dichos dibujos:

La figura 1 es una vista en alzado semi-

seccionado del recipiente.

La figura 2 es un detalle en sección a mayor escala del fondo y las paredes del recipiente, considerado por la zona indicada con la flecha II en la figura 1.

La figura 3 muestra, asimismo a mayor escala, un detalle en sección del rebordado de la embocadura del recipiente, según la flecha III de la figura 1.

De conformidad con los dibujos, el recipiente culinario que se describe consta de dos vasijas -1- y -2- metálicas, de preferencia de acero inoxidable, de configuración similar y de acuerdo con la forma del recipiente que están dispuestas una -2- en el interior de la otra -1-, las cuales están separadas entre sí en la zona correspondiente al fondo del recipiente y en la zona correspondiente a las paredes laterales, en cuya última zona disminuye la separación y tienden a aproximarse desde el fondo hacia la embocadura del recipiente donde las dos paredes están unidas entre sí por medio de un rebordado -2a- de la pared interior -2- (Fig. 3) sobre el borde de la pared exterior -1-. Entre las paredes de las dos vasijas está interpuesta una capa -3- constituida por un material aislante de baja conductividad térmica tal como, por ejemplo, una fibra cerámica refractaria similar a papel, que ocupa el espacio entre las mismas. El hecho de que la separación en-

tre las paredes del fondo de ambas vasijas -1- y -2- y por tanto la capa -3- de material aislante, sea ma yor y que disminuya en las paredes laterales desde dicho fondo hasta el citado rebordado de la embocadura -2a-, viene motivado por el hecho de que el fue go están en contacto directo con el fondo y la acción del mismo sobre las paredes laterales disminuye desde el fondo hasta el rebordado.

La función de la capa -3- de material aislante, que también puede ser de amianto es la de man tener una diferencia de temperatura entre la vasija exterior -1- en contacto directo con el fuego, y la interior, que en el caso de una freidora, contiene el aceite para la cocción de alimentos.

En el empleo del recipiente, suponiendo que el foco calorífico al que está enfrentado el fondo del recipiente actúe a una temperatura de 500 a 600°C aproximadamente, que se considera normal, la temperatura del aceite dispuesto dentro del recipiente en la operación de freir no sobrepasa los 200 a 250°C aproximadamente, llegando a ser este valor estable por el hecho de que el material aislante de que está constituida la capa -3- impide que la citada temperatura del foco calorífico se transmita al aceite en su totalidad, con lo cual la temperatura del aceite aumenta hasta llegar a dicho valor de 200°C. En virtud de esto, el aceite no se requema durante la operación de freir, con lo cual la vida útil del

mismo se alarga considerablemente permitiendo su utilización varias veces sin que pierda sus convenientes características y de manera que los alimentos son condimentados en las requeridas condiciones.

5 El presente registro prevé que la capa de material aislante -3-, y por tanto, la separación entre las paredes laterales de las vasijas -1- y -2- abarque toda la altura del recipiente tal como se ilustra en las figuras, o bien solo ocupe una parte de dicha altura desde el fondo, en cuyo último caso, 10 las paredes laterales de las dos vasijas a partir de una cierta altura pueden estar juntas y formar el rebordeado -2a- tal como el ilustrado, o bien la vasija interior -2- podría estar soldada por su borde superior en el interior de la vasija exterior -1- y ésta 15 forma el rebordeado.

Por lo demás, es interesante hacer constar que, aunque se ha descrito el recipiente aplicado para freir alimentos, el mismo es utilizable también para otras operaciones culinarias, tales como las de 20 hervir líquidos o guisar en los casos en que no interesa una elevación excesiva de la temperatura. Además aunque dicho recipiente está especialmente ideado para actuar o constituir una freidora, también se prevé que se puede constituir cualquier otro útil 25 culinario conveniente.

Descrita la naturaleza del presente modelo de utilidad, debe señalarse expresamente que el mismo

puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran sólo en detalle de la indicada únicamente a título de ejemplo, a las cuales al cauzará asimismo la protección que se desea obtener.

5 Por tanto, podrá fabricarse el recipiente culinario en cuestión en cualquier configuración y tamaño y con los materiales y medios más convenientes por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las siguientes reivindicaciones.

10

N O T A

Se reivindica como objeto del presente Mo delo de Utilidad:

15 1.- Recipiente culinario, caracterizado por que comprende dos vasijas de material convencional apropiado y de configuración similar dispuestas una en el interior de la otra con el fondo y las paredes laterales enfrentados y separadas, que están unidas por sus bordes formando el rebordeado de la embecadu ra, y una capa de material aislante de baja conducti vidad térmica interpuesta entre las vasijas ocupando el espacio de separación entre ellas que está desti nada a mantener una diferencia de temperatura, duran te la utilización del recipiente, entre la vasija in terior y la exterior.

20

25

2.- Recipiente culinario, según la reivin dicación anterior, caracterizado porque la capa de

material aislante es de mayor grosor entre los fondos de las vasijas y disminuye entre las paredes laterales desde el fondo hacia el rebordeado, ocupando al menos una parte de la altura del recipiente.

5

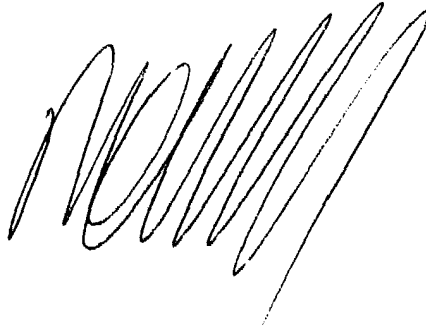
3.- Recipiente culinario.

Esta memoria consta de ocho páginas escritas por una sola cara.

BARCELONA,

-2 JUL 1980

P. A.



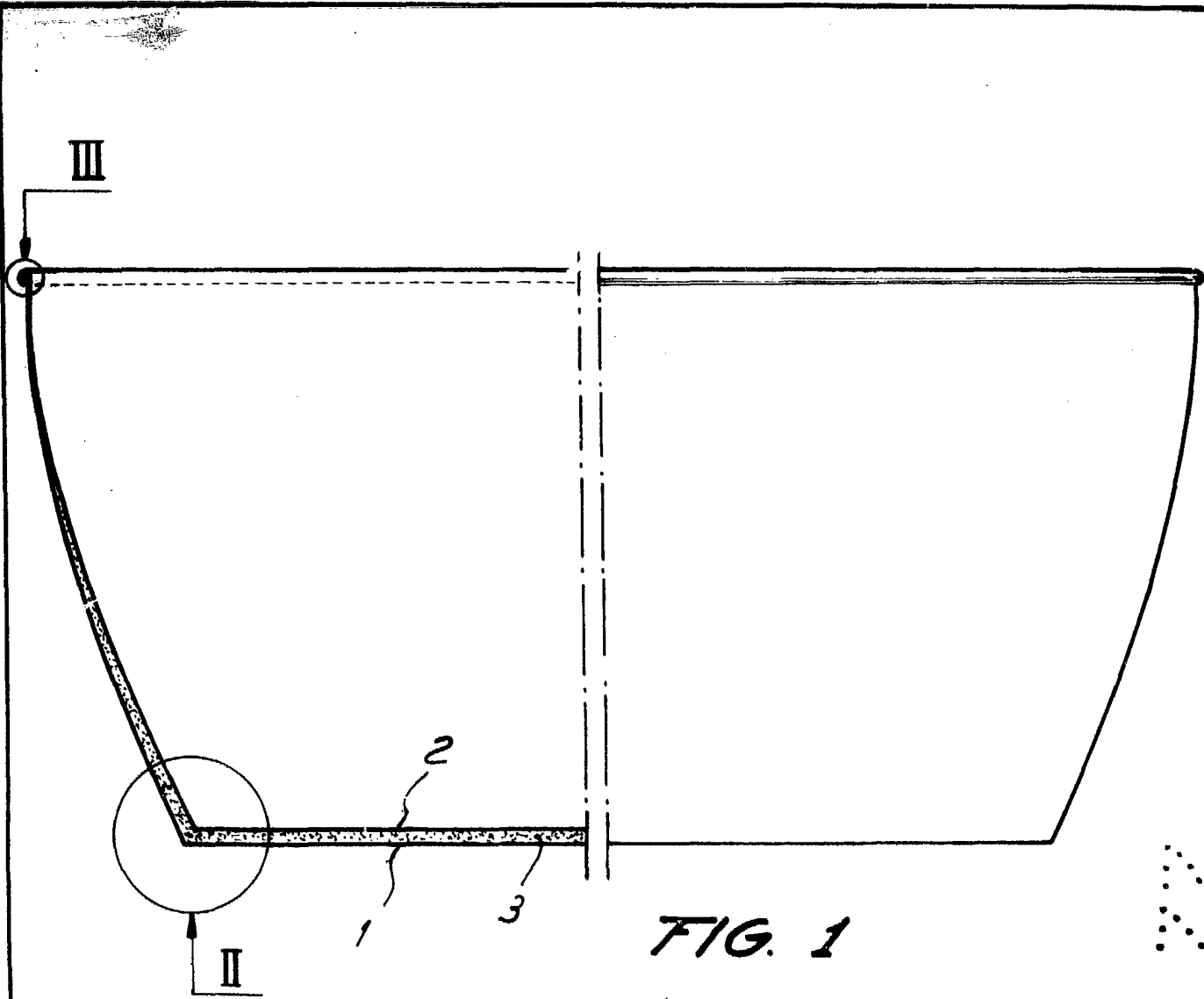


FIG. 1

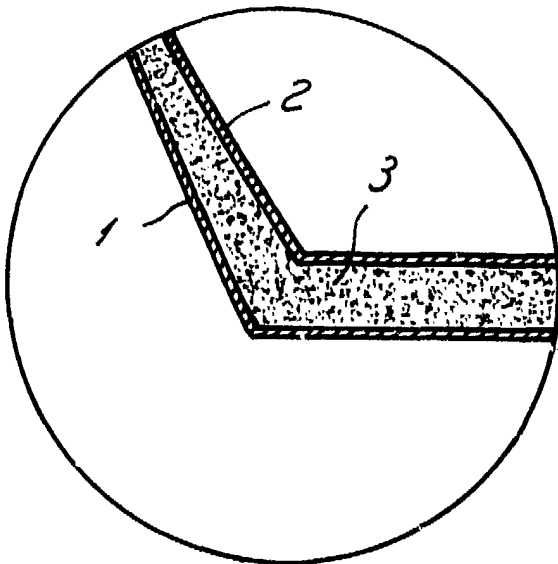


FIG. 2

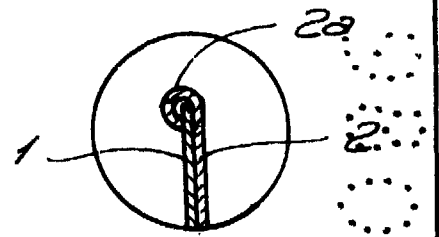


FIG. 3

REG. AUTORIZACION