



ESPAÑA

19 ES	21	NUMERO	257528	20 Y
	22	FECHA DE PRESENTACION		

MODELO DE UTILIDAD

11 NOV. 1981

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J 27/12

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

"ESTRUCTURACION PERFECCIONADA PARA EL PREPARADO DE PRODUCTOS CULINARIOS".

71 SOLICITANTE (S)

D. MANUEL SECANE POSADA

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Avda. Gasteiz, 70-6º -VITORIA-

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

D. JUAN DEL VALLE Y SANCHEZ

1325-A/mcs

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 exclusivo en el territorio
nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la vigente Le-
5 gislación que, como el enunciado indica, se trata de, "ESTRUCU-
RACION PERFECCIONADA PARA EL PREPARADO DE PRODUCTOS CULINARIOS".

 La preparación de conservas en pequeña escala
es un método muy utilizado para el aprovechamiento de alimentos
en épocas de abundancia, cuando éste presenta sus mejores caracte-
10 rísticas alimenticias y económicas y que permite, a multitud -
de usuarios, el consumo de dichos alimentos a lo largo del resto
del año, hasta una nueva temporada.

 Excluyendo los sofisticados elementos utiliza-
dos por las fábricas de conservas, el usuario en pequeña escala -
15 unicamente dispone de elementos rudimentarios para la preparación
de dichas conservas, por lo que dicha labor resulta en general -
engorrosa y de gran dificultad, factores que hacen disminuir el
interés por este tipo de preparados culinarios.

 El modelo preconizado es una estructuración -
20 perfeccionada para el preparado de conservas y similares que se
compone, sobre una cocina convencional, por una bandeja paralele-
pipédica de laterales oradados sin tapa superior y con sendas con-
formaciones en crater abiertas que permiten el paso del calor,
encajada en esta bandeja va dispuesta una parrilla reticulada con
25 patas que apoya sobre la anterior, dejando la retícula espacios

1 libres, sobre los crateres en donde desembocan los focos calorí-
ficos. Sobre este conjunto va dispuesta una tapa cerrada y con -
un asidero superior que efectua el adecuado cierre, sirviendo to-
do el conjunto, apoyado sobre la parrilla de una cocina convencio-
5 nal, como un asador de productos alimenticios.

En efecto, si sobre la parrilla apoyada en la
bandeja con crateres se colocan los elementos a asar y sobre el -
conjunto se coloca la tapa, el calor de los focos, atravesando -
crateres y parrilla, calentará el espacio cerrado formado por la
10 abombada tapa superior que hace reberberar el calor, asando a -
los alimentos por igual en toda su superficie sin engorrosas ma-
nipulaciones.

Sobre la parrilla puede colocarse, por otro la-
do, una bandeja paralelepípedica con asas que sirve, en un baño -
15 maría o proceso culinario análogo, para esterilizar los tarros -
de conserva rellenos con los alimentos ya precocinados, cumplién-
dose así la última fase de la preparación de conservas.

Todo el conjunto de cocina y asador puede dis-
ponerse opcionalmente sobre una mesa rectangular cuyas patas en
un lado presentan ruedas en sus extremos, existiendo unos aside-
ros superiores en el lado opuesto que hacen a la mesa transporta-
20 ble. Sobre esta mesa se ubica una campana piramidal abierta en -
su vértice superior a la que parcialmente le falta una cara y en
cuyo interior se coloca la cocina y sus elementos al abrigo de -
25 las condiciones exteriores y con una fácil accesibilidad.

1 Como puede verse por lo descrito hasta ahora el
modelo preconizado se constituye de un modo tal que presenta una
gran versatilidad de utilización, sirviendo, tanto para el prepa
rado de conservas, como para su esterilización, siendo idóneo su
5 empleo como un asador convencional de cualquier alimento, tanto
vegetal, como animal y asimismo como una cocina en sus múltiples
utilizaciones, todo ello con las siguientes ventajas principales.

- Fácil utilización.
- Transportable.
- 10 - Instalación en cualquier lugar, incluso: ~~si~~ ai-
re libre.
- Versatilidad de utilización.
- Sencillez de montaje y limpieza.
- Gran duración.

15 Por todo lo cual, este modelo se distingue res-
pecto de lo hasta ahora conocido, teniendo de por sí una vida -
propia y diferenciada.

 Para comprender mejor la naturaleza del invento
en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de -
20 su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible -
por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las ca-
racterísticas esenciales.

 La figura 1 representa una vista en perspectiva
y en fase de montaje de la estructuración preconizada.

 La figura 2 representa en perspectiva la me -

1 sa de transporte y campana complementarias de la estructuración
preconizada.

En ellas se anotan las siguientes particulari
dades:

5 1.- Cocina.



2.- Parrilla.



3.- Focos caloríficos.



4.- Bandeja.



5.- Orificios laterales.



10 6.- Cráteres.



7.- Parrilla.



8.- Vaciados.



9.- Tapa.

10.- Bandeja.

15 11.- Mesa.

12.- Ruedas.

13.- Campana.

20 El modelo objeto de esta invención es una es-
tructuración perfeccionada para el preparado de diversos produc-
tos culinarios según la cual, sobre una cocina (1), del tipo con-
vencional provista, tan solo como ejemplo no limitativo, de sen-
dos focos caloríficos (3) y concretamente sobre su parrilla (2),
apoya una bandeja (4) paralelepipedica que en su fondo presenta
unas conformaciones en crater (6), coincidiendo con la posición
25 bajo ellos de los focos caloríficos (3), crateres (6) cuya cara

1 superior abierta permite el paso del calor a través de la bande-
ja (4).

5 Esta bandeja (4), cuyos laterales en toda la pe-
riferia presentan unos orificios (5) de aireación, presenta sobre
ella apoyada una parrilla (7) con patas de separación, parrilla
(7) que se conforma por una retícula de alambre, continua y re-
gular, excepto sobre los cráteres (6), en donde existen unos va-
ciados (8), con objeto de permitir el libre paso del calor, sin
que éste afecte a la rigidez de la retícula ni a su material com-
10 ponente.

Superiormente, tal y como se ve en la figura 1,
el conjunto se cierra por una abombada tapa (9) con un asidero
superior que deja sobre la parrilla (7) un suficiente espacio -
para la colocación de productos a asar sin contactar con ellos, -
15 pero conformando una cámara cerrada, en donde el calor proceden-
te de los focos (3) reberbera y asa por igual a los alimentos -
colocados en dicha parrilla (7).

Tanto los gases procedentes de la combustión -
en los focos caloríficos (3), una vez enfriados, como los gases
que se desprenden durante el asado, salen de la cámara por los -
20 orificios laterales (5) de la bandeja (4), sobre la que caen así
mismo los líquidos grasas etc, que se desprenden durante el asa-
do y en donde quedan perfectamente recogidos, sin afectar para
nada al funcionamiento de los focos caloríficos (3).

25 La cocina (1), sobre su parrilla (2), puede con

1 plementarse por la bandeja (10), ver figura 1, en la cual pueden
realizarse con tapa (9) o sin ella otros preparados culinarios -
entre los que destaca la esterilización, según el proceso de coc-
ción denominado genericamente como "baño maria" de tarros de con-
5 servas y similares.

Todo el conjunto descrito que tiene por base
la cocina (1) puede ir colocado sobre una mesa (11), ver figura 2
adecuada a sus medidas; mesa (11) que presenta unas ruedas (12)
en un lado, con unos asideros en su lado opuesto, que la hacen fa-
10 cilmente transportable y adaptable a cualquier lugar.

Asimismo, sobre dicha mesa (11) puede colo-
carse selectivamente una campana (13) de configuración piramidal
con una abertura en su vértice, campana (13) que carece en el la-
do frontal de su parte inferior, permitiendo así el acceso a su
15 interior en donde se sitúa el conjunto anteriormente descrito y
al cual protege de las condiciones externas, canalizando por otro
lado la evacuación de los gases y similares producidos en un fun-
cionamiento normal.

Descrita suficientemente la naturaleza del
20 presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe
añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible in-
troducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto tales
alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

El solicitante al amparo de los Convenios -
25 Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el dere-

1 cho de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

N O T A

5 El Modelo de Utilidad que se solicita como fue-
vo en España por veinte años, de acuerdo con la vigente Legisla-
ción sobre Propiedad Industrial deberá recaer sobre, "ESTRUCTU-
RACION PERFECCIONADA PARA EL PREPARADO DE PRODUCTOS CULINARIOS".

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

10 1.- Estructuración perfeccionada para el prepa-
rado de productos culinarios, caracterizada por constituirse, so-
bre la parrilla de una cocina con sus correspondientes focos caló-
ríficos, en una bandeja rectangular de laterales orificados, con -
sendas conformaciones en crater sobre su fondo y abiertas en su
15 cara superior, bandeja sobre la que apoya una parrilla con patas,
cuya continua retícula de alambre se interrumpe sobre los crate-
res, y sobre la que se coloca una abombada tapa que forma una ce-
rrada cámara de asado o bien alternativamente una bandeja parale-
lepipédica con asas laterales, para la realización de procesos -
20 culinarios de cocción o preparaciones análogas.

25 2.- Estructuración perfeccionada para el prepa-
rado de productos culinarios, en todo de acuerdo con la prime-
ra reivindicación, caracterizada porque la cocina con sus comple-
mentos puede situarse sobre una mesa transportable y en el inte-
rior de una campana piramidal abierta por su vértice y parcial-

1 mente por su frontis, lo que permite el acceso a su interior, pa-
ra la manipulación de dicha cocina que queda así perfectamente -
protegida.

3.- "ESTRUCTURACION PERFECCIONADA PARA EL PRE-
5 PARADO DE PRODUCTOS CULINARIOS".

Según queda sustancialmente descrito en la
presente memoria descriptiva que consta de nueve hojas mecanogra-
fiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibu-
jos.

10 Madrid, 9 ABR. 1981

El Agente Oficial.

15 
JUAN DEL VALLE SANCHEZ

20

25

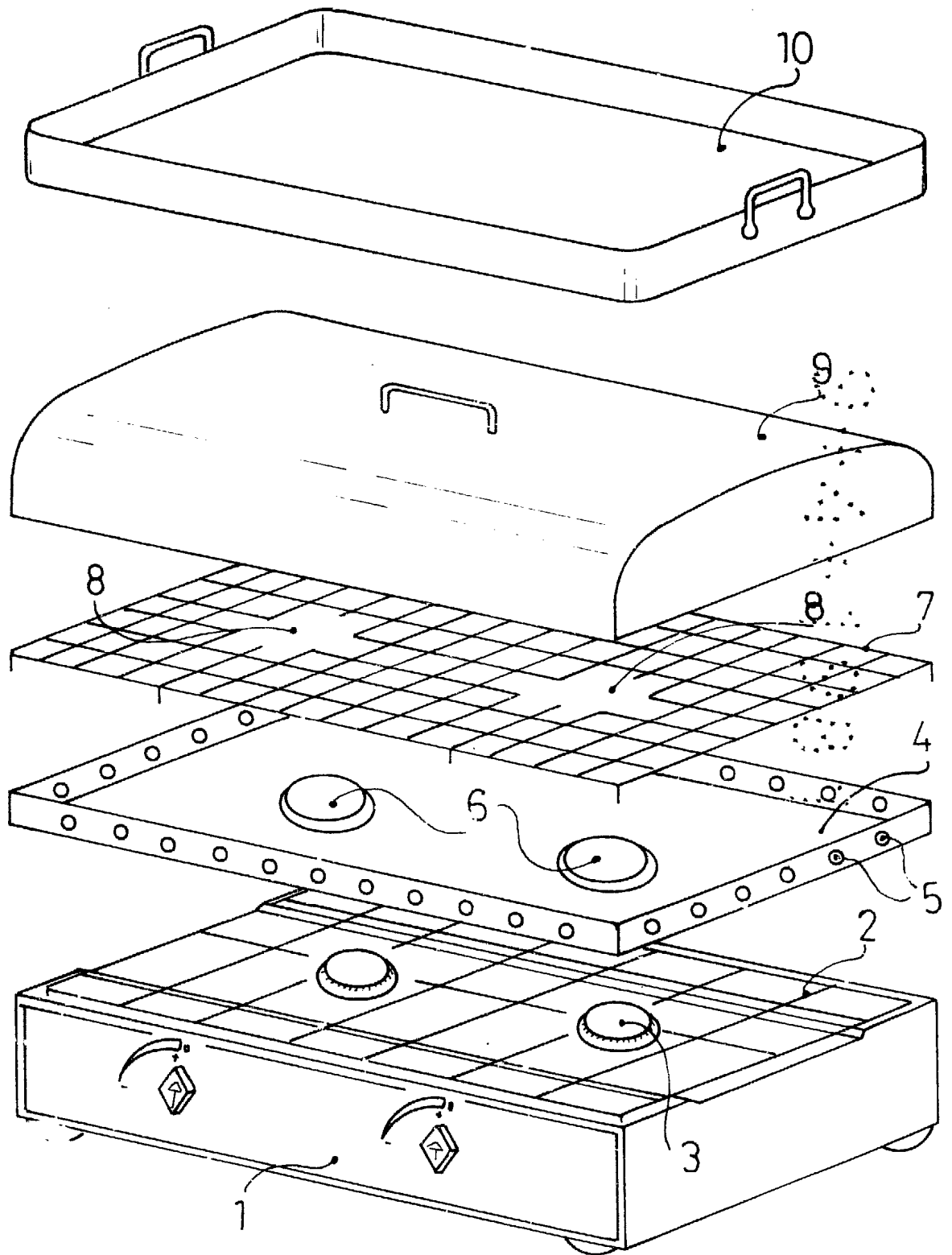
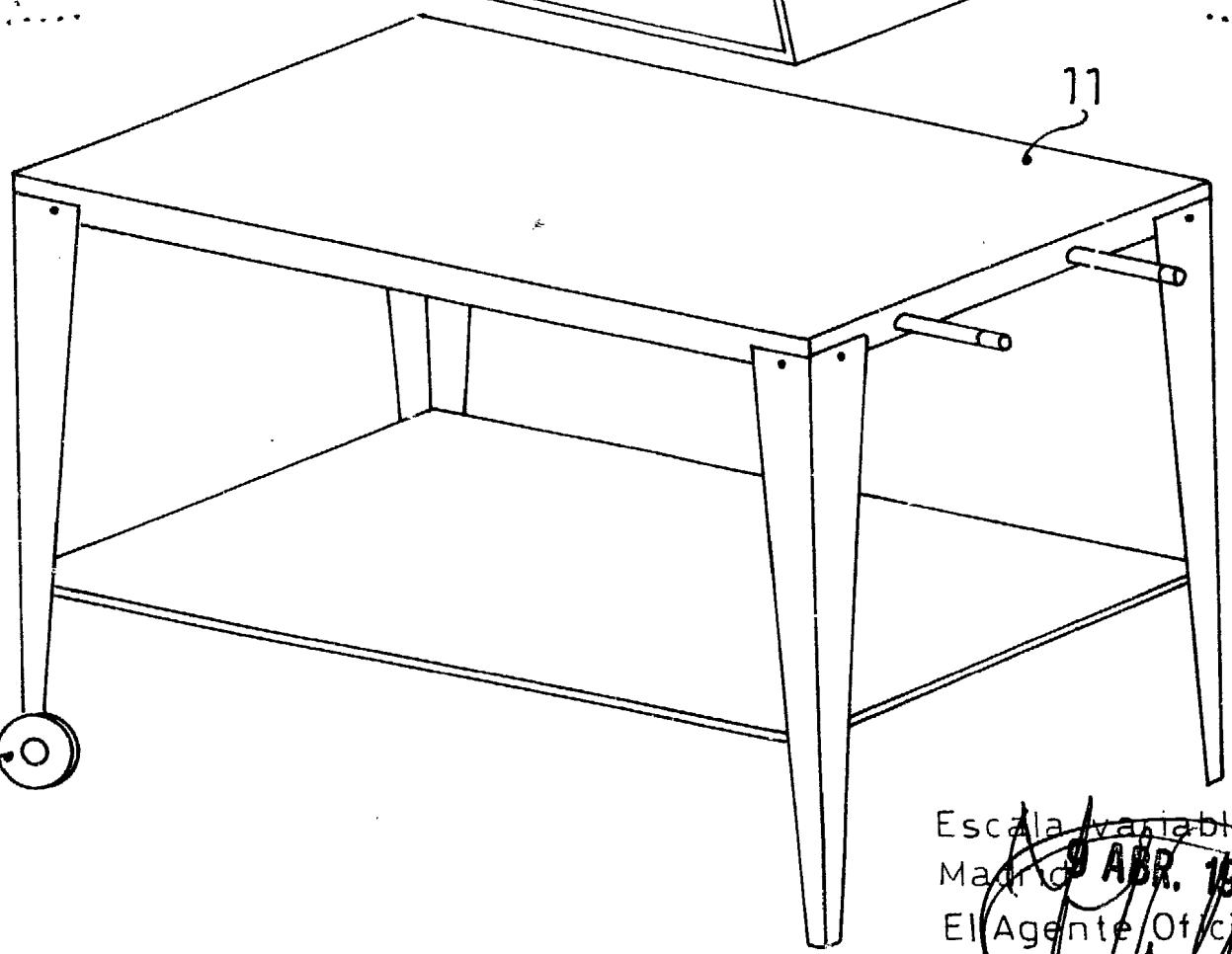
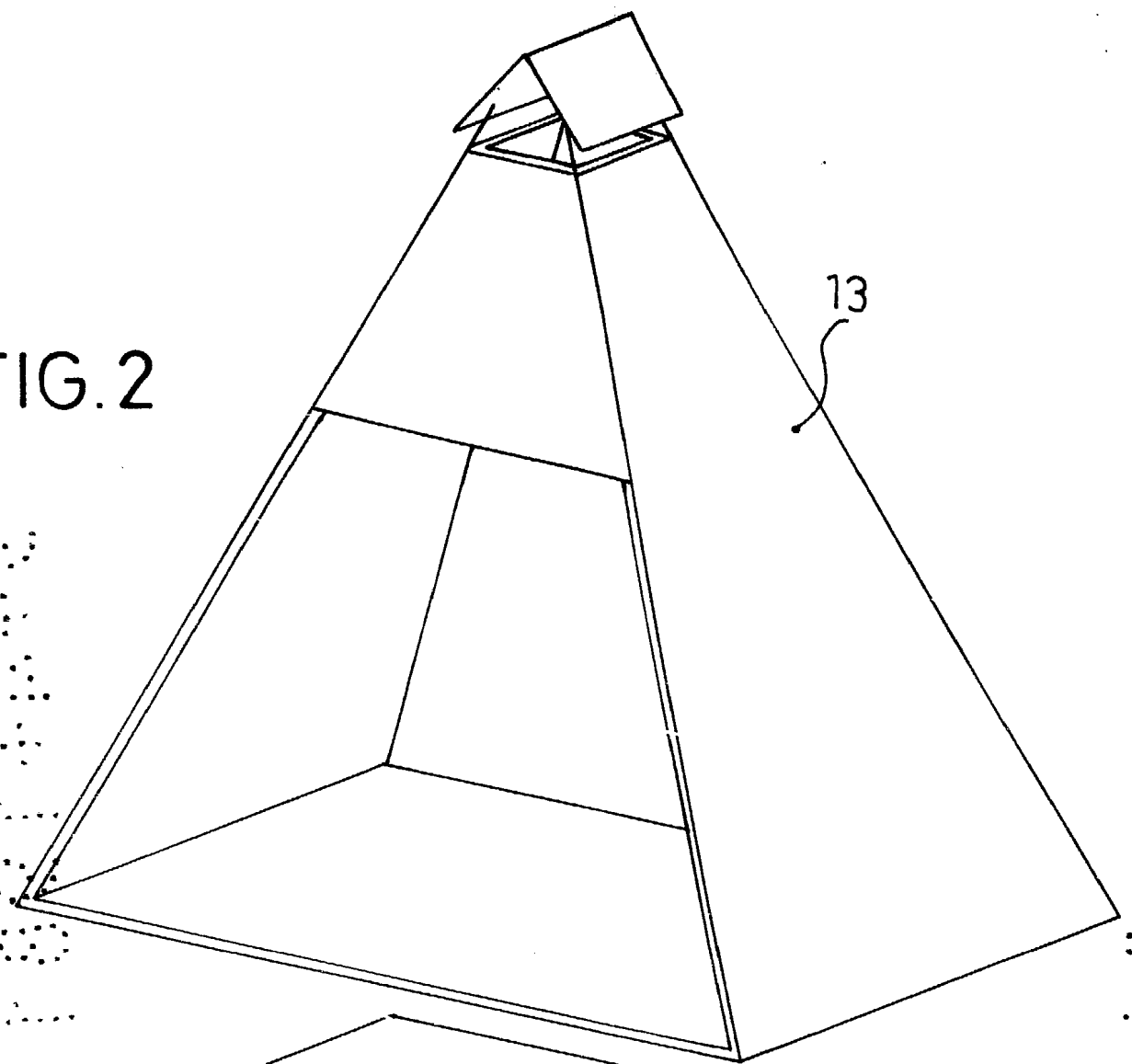


FIG. 1

FIG. 2



Escala variable
Madrid 9 ABR. 1981
El Agente Oficial
JOHN DEL VALLE SANCHEZ