



El presente Modelo de Utilidad se refiere a un aparato desplazable para cocción de alimentos que presenta la --  
ventaja de que se reúnen, en una unidad móvil de reducido vo-  
lumen, los elementos precisos para efectuar la cocción, el  
5 calentamiento, la preparación y el asado a la plancha de los  
elementos a suministrar.

El aparato está constituido por un bastidor paralele-  
pipédico montado sobre ruedas, que lleva en su parte supe--  
rior un mostrador en el que están practicados los cajones -  
10 estancos para cocción de alimentos que precisen ebullición  
o de los que precisen calentamiento. El cajón de calenta- -  
miento lleva una tapa. Asimismo en el mostrador se disponen  
planchas calefactoras para la cocción directa y salientes -  
tubulares para calentamiento del pan.

15 En la cara vertical del bastidor en la que se sitúa  
el encargado de realizar las operaciones de cocción y en un  
compartimento adecuado, se sitúa la bombona del gas combus-  
tible que, mediante la red adecuada, se envía a los quemado-  
res situados debajo de los cajones de cocción, del cajón de  
20 calentamiento, y debajo de la plancha de cocción. En este -  
mismo lado del bastidor se disponen los mandos que permiten  
actuar independientemente en los diversos quemadores.

Encima del mostrador que lleva los cajones de coc--  
ción o calentamiento y la plancha, se disponen unos grifos  
25 con mando que funcionan por simple presión y que sirven pa-  
ra el suministro de varias salsas para acompañar a los ali-  
mentos, cuya cocción o calefacción se ha efectuado en el --

aparato.

30 En un compartimento con abertura interior o exterior y adecuadamente independizado de las zonas calientes, se disponen unos alveolos para disposición de botellas.

35 En la hoja gráfica adjunta y a título de ejemplo se representa un caso de realización práctica del aparato desplazable para cocción de alimentos objeto del presente modelo de utilidad.

40 La figura 1 representa la vista en perspectiva del aparato por el lado interior o sea por donde se sitúa el expendedor de alimentos, especialmente bocadillos. La figura 2 representa la vista en perspectiva por el lado del que realiza la adquisición de los alimentos.

45 Siguiendo los dibujos se advierte el bastidor paralelepipedico que presenta los laterales -1- y el fondo delantero -2- vertical cerrados. Asimismo se ve el fondo horizontal -3- de la caja que es el que está soportado por las ruedas de traslación -4-. En el interior de la cavidad del bastidor y en el lateral derecho inferior, se advierte el compartimiento limitado por la división vertical -5- y la horizontal -6-. Entre el tablero -5- y uno de los laterales -1- se establece el panel -7- que lleva los tres mandos -8- correspondientes a las baterias de los quemadores situadas debajo del recipiente empotrado de boca abierta -9-, del recipiente de laterales -10- con tapa articulada -11- y de la placa de cocción -12-. En el recipiente de boca abierta -9- se efectúa normalmente la cocción por ebullición de los productos, nor-

50

55 malmente salchichas, situados en la cesta de malla -9'-.

En el recipiente de laterales -10- se guardan para -  
su calentamiento en agua los alimentos cuya cocción se ha --  
efectuado en el recipiente de boca -9- y tiene asimismo su -  
cesta de rejilla -10'-. En el testero de la placa horizontal  
60 de cocción -12- están dispuestos los salientes verticales, -  
tubulares -13- para calentamiento del pan. En la parte opuest  
ta de la situación de los salientes verticales, la chapa llev  
va un vertedero -14- que conduce la grasa y aceite a un depós  
sito rectangular -15- de recogida.

65 En el lateral opuesto del tablero superior -16- en -  
donde hay los recipientes de boca abierta -9-, recipiente --  
-10- con tapa -11- y la placa de cocción -12-, se sitúan dos  
grifos -17- para suministro de salsas que se aplican a los -  
bocadillos. En el lateral en donde está el expendedor y en-  
70 tre el panel -7- y la zona central del borde del tablero -16-  
de borde -7'- existe una chapa vertical protectora -18-. En  
la figura 2 se advierte la cara frontal exterior delantera -  
-2-, advirtiéndose la serie de recipientes empotrados en la  
placa -16- estando incluso cubierto el recipiente -9- con --  
75 la tapa -19-. En uno de los laterales se advierte un panel -  
con compartimientos para botellas -20- y un asa -21- para fac  
ilitar el traslado del aparato desplazable.

Se fabricará el aparato desplazable para cocción de  
alimentos, objeto del presente Modelo de Utilidad, con los -  
80 materiales apropiados a sus elementos componentes, pudiendo  
variar su forma, acabado, dimensiones y cuantos detalles no  
alteren, cambien o modifiquen su esencialidad.

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

1ª.- Aparato desplazable para cocción de alimentos constituido por un bastidor paralelepípedo montado sobre ruedas, que  
85 lleva en su parte superior un mostrador en el que están practicados los cajones estancos para cocción de alimentos que precisen ebullición o de los que precisen calentamiento. El cajón de calentamiento lleva una tapa. Asimismo en el mostrador se disponen planchas calefactoras para la cocción directa de los alimentos y salientes tubulares para el calentamiento del pan.  
90

2ª.- Aparato desplazable para cocción de alimentos, según reivindicación primera, caracterizado porque en la cara vertical del bastidor en la que se sitúa el encargado de realizar las  
95 operaciones de cocción y en un compartimiento adecuado se sitúa la bombona del gas combustible que, mediante la red adecuada, se envía a los quemadores situados debajo de los cajones de cocción, del cajón de calentamiento y debajo de la plancha de cocción. En este mismo lado del bastidor se disponen los mandos que permiten actuar independientemente en los  
100 diversos quemadores.

3ª.- Aparato desplazable para cocción de alimentos, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque encima del mostrador que lleva los cajones de cocción o calentamiento y la plancha, se disponen unos grifos con mando que funcionan  
105 por simple presión y que sirven para el suministro de varias salsas para acompañar a los alimentos cuya cocción o calefacción

ción se ha efectuado en el aparato.

110 4ª.- Aparato desplazable para cocción de alimentos, según --  
reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en un com-  
partimiento con abertura interior o exterior y adecuadamente  
independizado de las zonas calientes, se disponen unos alveo  
los para disposición de botellas.

114 5ª.- Aparato desplazable para cocción de alimentos.  
Consta la presente memoria descriptiva de seis hojas folia-  
das escritas por una sola cara.

Barcelona, 15 de Abril de 1.981

P. A.

M. LLORT

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Llort', written over a horizontal line.

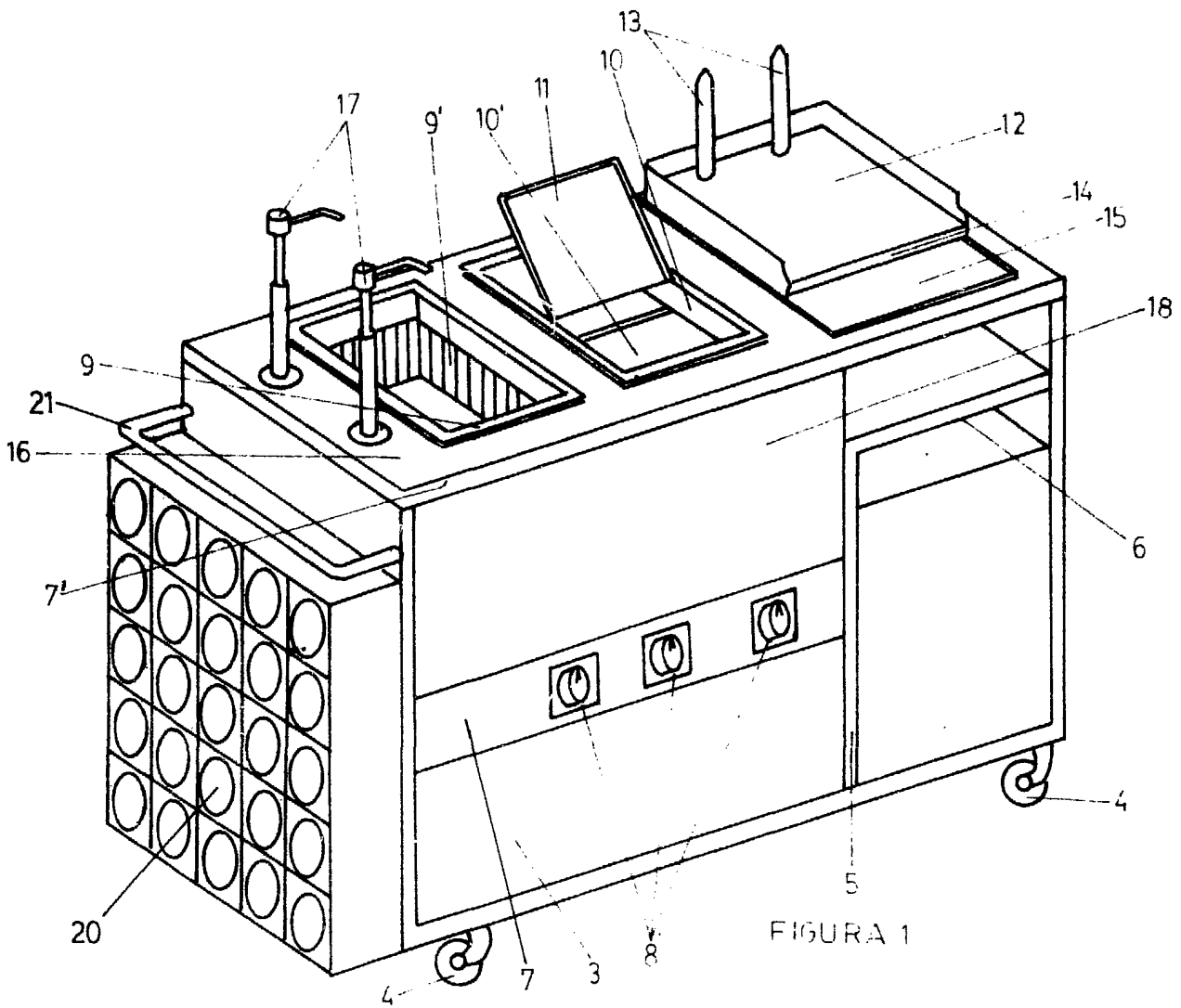


FIGURA 1

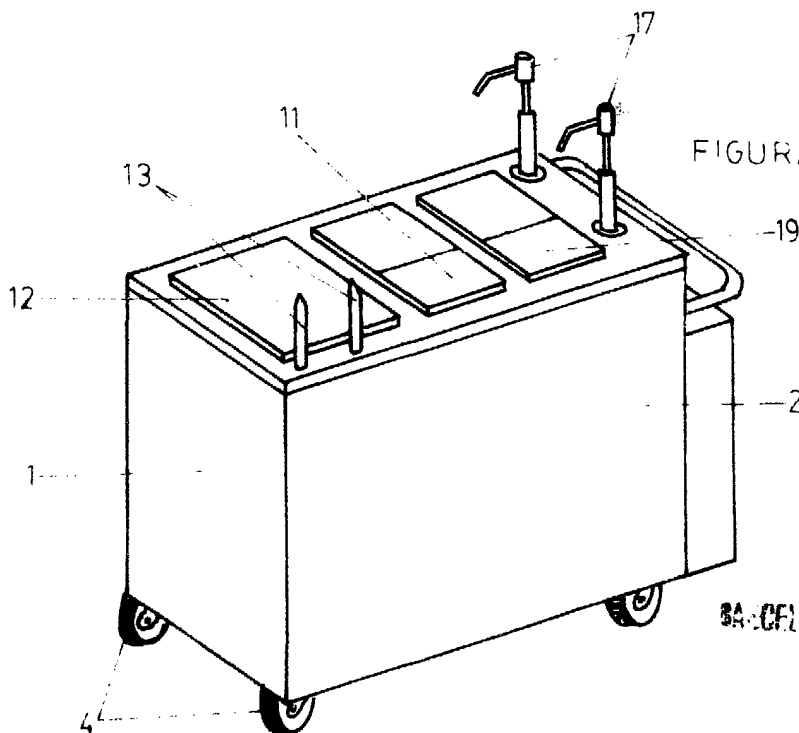


FIGURA 2

BARCELONA 15 DE Abril DE 1984  
P. A.

M. LLORT