



1967

**266650**

P A T E N T E  
D E  
I N T R O D U C C I O N

por "PERFECCIONAMIENTOS EN PLANCHAS RADIANTES PARA USOS CULINARIOS", a favor de D. FRANCISCO RUIZ OSET, de nacionalidad española residente en Barcelona, calle de San Federico nº 46.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención, realizada con éxito en el extranjero se refiere a unos perfeccionamientos en planchas radiantes para usos culinarios.

5. En la invención se ha previsto una especial realización mediante la cual, no obstante hallarse la plancha radiante sobre el fuego y aun sobre fuego intenso, resultan protegidos los utensilios culinarios de vidrio, pudiéndose, mediante un aditamento de quita y pon hacerla apta para tostar el pan y freir la carne directamente a la parrilla.

10. El aparato que constituye esta plancha radiante, cons-

17 A



266650

ta de una zona inmediatamente en contacto con el fuego, sea este fuego de cualquier naturaleza, cuya zona presenta una pluralidad de entradas de llama distribuidas en toda su superficie; una cámara colectora de llama formada por una cubrición que comprende una superficie superior lisa, mientras que en la zona del margen forma un faldón dotado de ventanas de salida de llama o gas quemado al exterior.

5. En consecuencia, se establece una circulación de acción térmica que, penetrando por la parte inferior los gases de combustión, recorriendo toda la superficie inferior de la cubrición, calentando a ésta y saliendo al exterior.

10. La presencia de la cubrición y el trayecto regulado de los gases permiten mantener sobre la cubrición, utensilios de vidrio, sin perjuicio para ellos, así como también tostar pan con parrilla yuxtapuesta o para otros usos culinarios en carne y en pescados.

15. La salida de los gases por los flancos del faldón de la cubrición puede ser regulada a voluntad, por el hecho de que la cubrición es rotatoria sobre la base, comprendiendo una y otra respectivos mangos, por los cuales mediante un pequeño giro pueden reducirse o abrirse las ventanas de salida, variando con ello la concentración del calor en la cámara.

20. Con el fin de facilitar la explicación se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

25. En el dibujo:

30. La figura 1, manifiesta parcialmente seccionado el aparato mostrando la entrada de fuegos, la plancha radiante y la salida de gases o llamas.



266650

La figura 2, representa la vista perspectiva del aparato equipado con parrilla superpuesta.

5. De acuerdo con la invención, se representa en 1 la placa de fuegos, dotada de una pluralidad de orificios 2 para entrada de la llama, cubriendo a esta placa la plancha radiante 3 que forma una superficie lisa y marginalmente un faldón 4 con ventanas 5 que resultan superpuestas a un canto 6 que tiene la placa de fuegos y en cuyo canto hay los orificios de salida de llama 7.

10. Tanto la placa inferior 1 como la superior 3 van provistas de medios de maniobra 8 y 9 para que la superior pueda tener rotación sobre si misma a los fines de poder graduar la salida de los gases o llama a través de las ventanas, por modificación de la posición de estas con respecto de los orificios 7, antes mencionados. Puede yuxtaponerse una parrilla 10.

20. La invención dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo para la descripción, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los medios y materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.



17 A

-4-

NOTA

266650

Descrito el objeto de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

1. Perfeccionamientos en planchas radiantes para usos culinarios, caracterizados esencialmente por el hecho de constituir la plancha radiante a base de placa de contacto con respecto a la zona térmica, cámara de paso y distribución de la llama y plancha exterior o radiante dispuesta sobre la primera y formando faldón periférico, comprendiendo en la plancha inferior una pluralidad de pasos en toda su superficie para la entrada de la llama y pasos marginales en el borde periférico; en el hecho de que la placa superior o placa radiante, presente su superficie lisa y su faldón o canto dotado de ventanas alargadas y el conjunto operativamente dispuesto para que la plancha superior pueda girar sobre si misma con el fin de variar la amplitud libre de las ventanas y con ello regular la salida de los gases o llamas por la zona periférica.

2. Perfeccionamientos según la anterior reivindicación en los que, para lograr el giro sobre si misma de la plancha radiante y la estabilidad de la placa inferior, se han previsto en cada una de ellas adecuados asideros radiales que facilitan la maniobra, siendo factible la colocación sobre el aparato de una parrilla de quita y pon, que no impide la maniobra antes citada.

3. Perfeccionamientos en planchas radiantes para usos culinarios.

Según se describe y reivindica en la presente memoria



266650

descriptiva que consta de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de una lámina de dibujos.

Madrid, a 17 de Abril de 1961

FRANCISCO RUIZ OSET

p.a.

JAI ME ISE RN MIRALLES

F.P.





266650

Fig. 1

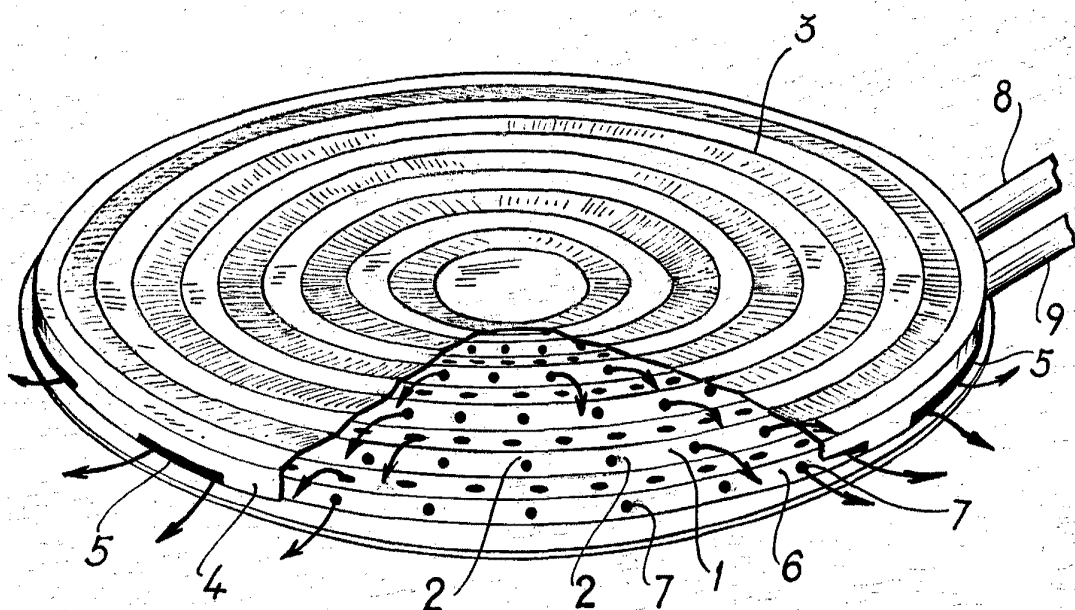
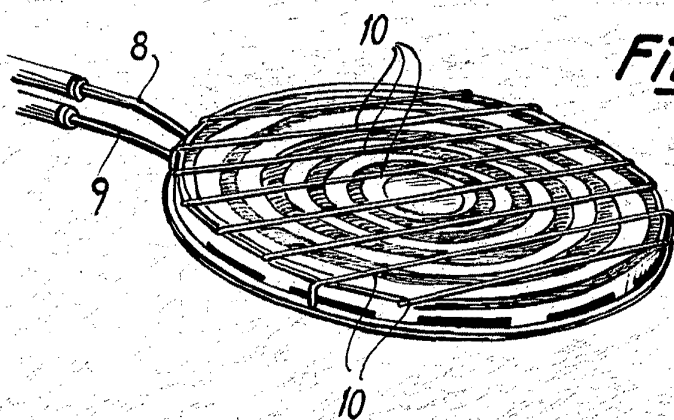


Fig. 2



Madrid, 17 ABR. 1961  
Jaime Isern

p.p.