

10	ES	11	NUMERO	16	Y
		21	275465		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			- 3 NOV. 1983		



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 ABR. 1984

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47F 3/04

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"VITRINA PARA CONSERVACION FRIGORIFICA DE TAPAS"

71	SOLICITANTE (S)
	GAYC, S.A.

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Barcelona.- Guayaquil, 41

72	INVENTOR (ES)
	D. Manuel Garcia Domingo, el cual ha cedido todos sus derechos a la entidad solicitante.

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	PASCUAL CIVANTO CANTO 218-6

El aparato del que nos ocuparemos en la presente memoria  
descriptiva y para el que se solicita el correspondiente Mo-  
delo de Utilidad, es como el título claramente lo indica una  
vitrina para conservación frigorífica o enfriador de tapas,  
5 elemento que viene a añadirse a la muy extensa gama de otros  
muchos aparatos usados con fines similares y que son de uso  
común en la mayoría de establecimientos de restauración cono-  
cidos con el nombre generico de bares, e imprescindible de  
todo punto en aquellos que se dedican esencialmente a la  
10 expendición de tapas, llamados también bares de tapeo.

Existen bastantes aparatos de similares características  
en el mercado pero la inmensa mayoría dedicados a una fun-  
ción totalmente opuesta al que vamos a describir o sea al  
mantenimiento de tapas calientes, uno de los cuales preci-  
15 samente es fabricado por la propia empresa solicitante del  
presente modelo de utilidad.

La descripción de un calentador de tapas es muy simple,  
ya que se compone en esencia de un receptáculo prismático  
rectangular lleno de agua hasta un determinado nivel, con una  
20 resistencia eléctrica del tipo blindado en su fondo, la cual  
debe estar siempre cubierta por el agua ya que de lo contra-  
rio podría deteriorarse y llegar a fundirse. Apoyadas en el  
borde del citado receptáculo, se sitúan una al lado de otra

las bandejas o cubetas contenedoras de las diversas clases de tapas, las cuales se sumergen aproximadamente hasta su mitad en el agua. Cuando se conecta la corriente eléctrica, esta circula por la resistencia la cual calienta el agua, y ésta a su vez transmite su calor a las bandejas porta tapas, las cuales son calentadas por el procedimiento conocido como baño de maría, debiendo mantenerse su temperatura dentro de unos límites suficientes como para no resecar en exceso. Los alimentos condimentados ni para que estén demasiado fríos, todo ello gracias a la acción de un termostato que conecta y desconecta el paso de la corriente entre los límites de temperatura para los que ha sido programado. ....

Pues bien, un enfriador de tapas es exactamente el mismo aparato solo que tiene la misión de enfriar las bandejas en lugar de calentarlas, y si hemos empleado la explicación del funcionamiento de un calentador, ha sido por ser este sistema mucho mas conocido y empleado y ser más fácil por tanto la comprensión del mismo hasta para una persona profana en la materia.

Los principios en que se basa el enfriador de tapas que estamos describiendo son sobradamente conocidos y del dominio público, ya que son los mismos usados en los enfriadores de bebidas o botelleros, en las vitrinas frigoríficas que tanto se han prodigado últimamente para la conservación y exposición y venta al público de alimentos congelados e incluso los mismos que se usan en los frigoríficos domésticos. Entonces salta a la vista la pregunta de por qué no se han usado hasta ahora para las tapas, y la respuesta es muy sencilla.

Por regla general los calentadores de tapas (y lo mismo

-3-

se puede decir de los enfriadores), son sencillamente unas vitrinas expuestas al público para que éste a través del vidrio (o plástico en su caso) pueda libremente efectuar su elección de aquel o aquellos alimentos que le apetecen degustar, ya sea en razón de su gusto personal ya a veces en razón de la más o menos esmerada presentación que los mismos ofrecen, y para ello es esencial que estén ubicados sobre el mostrador para facilitar de ese modo el lógico derecho de elección.

Pues bien, un sistema frigorífico, en la actualidad y mientras las técnicas no cambien radicalmente los elementos que entran en su composición, consta de un compresor hermético, un condensador, un enfriador, una válvula de expansión, un evaporador, un ventilador, una bandeja de desagüe, etc., es decir, muchos elementos más que el calentador que solamente consta de una resistencia, siendo precisamente entre ellos el condensador, por su especial composición y debido a su volumen, por lo general considerable en relación al propio de los otros elementos del conjunto, el que ha dificultado hasta el presente que los enfriadores de tapas fuesen una unidad comodamente transportable y fácil de situar sobre un mostrador. En orden a resolver esta problemática la empresa que reivindica el presente Modelo de Utilidad y tras las pruebas pertinentes presenta la alternativa de situar este elemento el condensador, debajo de la superficie ocupada por el aparato, constituyéndolo en forma de parrilla alargada, que se extiende paralela y longitudinalmente a lo largo de la cara inferior o fondo de la bandeja portadora de agua de la vitrina, y para mejorar además el rendimiento general propone también el situar un pequeño ventilador tipo turbina que envía aire forzado al mismo nivel, el cual es convenientemente dirigido por unos adecuados deflectores, que lo obligan

a pasar a través de todo el emparrillado que compone el condensador.

5 Para facilitar la comprensión de todo cuanto se ha descrito en la presente memoria, así como para mejor dar a conocer la naturaleza del objeto cuya finalidad ha quedado suficientemente expuesta en la misma, y para mayor claridad de los distintos componente se adjunta a la misma, a título indicativo pero no limitativo una hoja única de planos en la que se ha representado lo siguiente:

10 La figura 1ª muestra en perspectiva una vitrina como la referida, en cuya parte izquierda y extendiéndose hacia la derecha se divisan unas bandejas, futuras contenedoras de alimentos a enfriar, cuyo número puede ser variable en función del modelo de vitrina.

15 Se puede observar o al menos esa es la idea del dibujo, que tanto la pared que se presenta de cara al público como la que sirve de tapa superior son de un material transparente, que puede ser indistintamente vidrio o plástico para mejor preservar los alimentos del polvo u otros elementos más o menos contaminantes.

20 En la parte situada en el extremo derecho de la vitrina se observa un cajeadó cerrado cuya forma general sigue la del propio contorno del aparato y en cuyo interior se ubican los elementos productores del frío.

25 Finalmente y aunque no se destaque expresamente en el dibujo diremos que la cara de la vitrina para conservación frigorífica que dá hacia el interior del mostrador tiene la opción de estar siempre abierta o bien con una tapa abatible a voluntad con giro por medio de una bisagra, para facilitar al expendedor el poder manipular en el interior y cerrar lue-

30

go para una mayor higiene.

5

La figura 2ª, muestra la vitrina enfriadora vista de perfil, en donde se observan los pies de sustentación, los cuales están provistos de una rosca para poder nivelar perfectamente el aparato sobre el mostrador, con lo que el nivel del agua en la cubeta de enfriamiento es uniforme.

10

Finalmente la figura 3ª, muestra en sección los principales componentes de esta vitrina como son: Bandejas -1-, evaporador -2-, chapa de fondo de la cuba -3-, condensador -4-, termostato -5-, turbina-ventilador -6-, compresor -7- y deflector de aire -8-, todos cuyos elementos han sido convenientemente explicados en esta memoria.

15

Descrito pues suficientemente este Modelo de Utilidad, como para ser comprendido y llevado a la práctica por un experto en la materia se solicita su extensión a cuantas variaciones de detalle se puedan presentar sin que las mismas alteren sustancialmente la naturaleza del objeto en cuestión, resaltando su novedad en las reivindicaciones que a continuación se extractan y que resumen y complementan la presente memoria.

20

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

5  
 10  
 15  
 20

1ª.- Vitrina para conservación frigorífica de tapas, del tipo que comprende una pluralidad de cubetas para la instalación de los alimentos a conservar, instaladas alineadas y adyacentes, en apoyo por sus lados menores apestañados en los laterales de una cavidad a través de cuyo fondo y longitudinalmente transcurren unos tubos de un evaporador frigorífico y parcialmente sumergidas en agua que llena dicho depósito, caracterizada esencialmente por comprender una estructura general sustancialmente prismática alargada, en plancha metálica, con una sobreestructura en cristal con tapa posterior abatible, que se extiende a modo de envoltente a todo lo largo del conjunto excepto en una sección extrema donde se define un cajeadó que alberga un motocompresor hermético, constituyéndose el condensador frigorífico en forma de parrilla alargada, la cual se extiende paralela y longitudinalmente a todo lo largo de la cara inferior del conjunto de la vitrina, a través de cuyo nivel se efectua el envío de aire forzado por contribución de una turbina instalada en la proximidad del motocompresor y con la coadyuvación de unos deflectores que vehículan dicha corriente de aire a través de todo el cuerpo del condensador.

2ª.- "VITRINA PARA CONSERVACION FRIGORIFICA DE TAPAS".

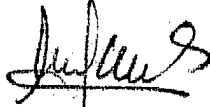
La presente memoria consta de siete hojas foliadas y me-

-7-

canografiadas por una de sus caras y se ilustra en el dibujo que a la misma se acompaña.

Madrid, - 3 NOV. 1983

PASCUAL CIVANTO  
P. P.



Firmado: Miguel Santos Girasol

Fig. 1

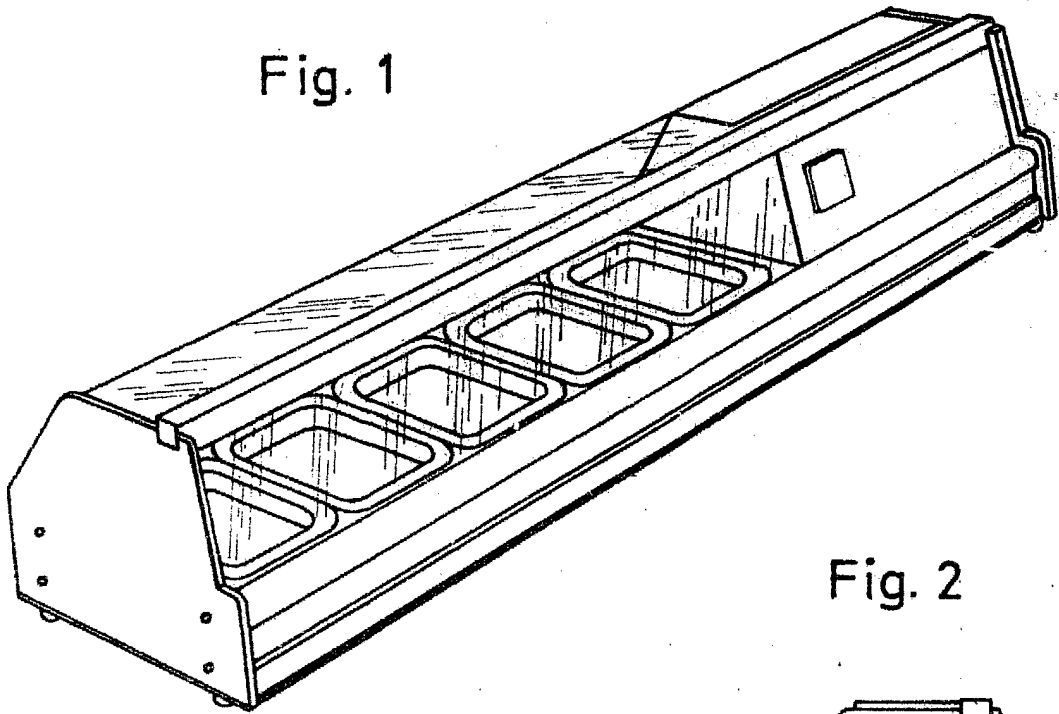


Fig. 2

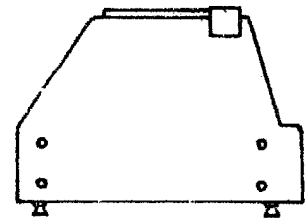
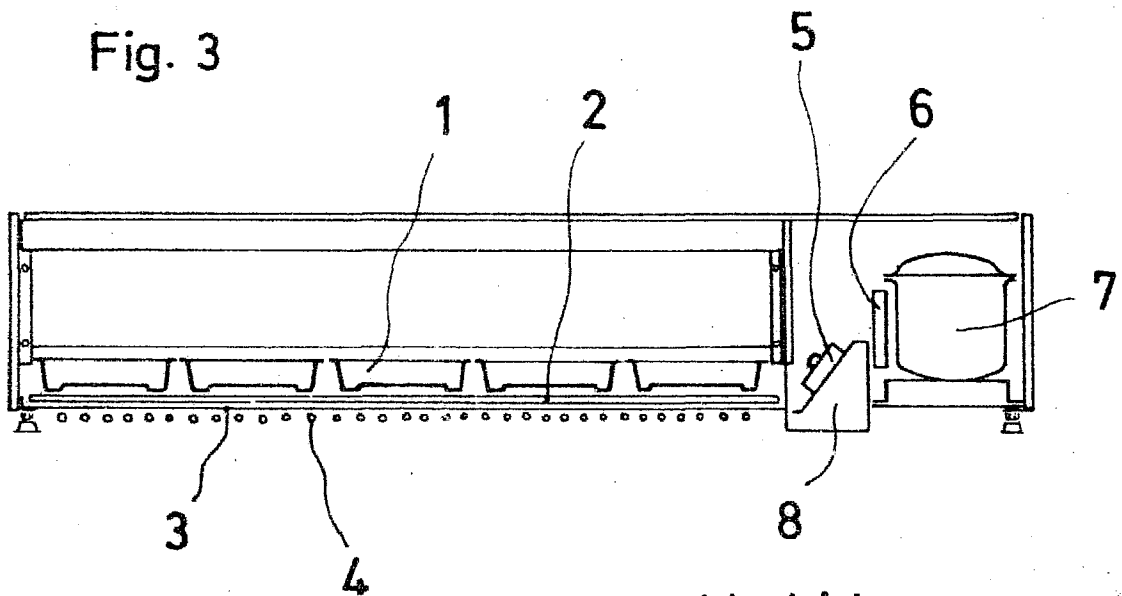


Fig. 3



Madrid, - 3 NOV. 1983

PASCUAL CIVANTO  
P. P.

Firmado: Miguel A. Santos Arce

Escala convencional