

10 ES 11 21 22	NUMERO <b>281971</b>	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION <b>2 OCT. 1984</b>	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

**16 FEB. 1985**

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL <b>A47J 36/00</b>
------------------------	---

54 TITULO DE LA INVENCIÓN  "DISPOSITIVO PARA EVITAR EL REBOSE DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EBULLICION"
---

51 SOLICITANTE (S)  Don JULIO LOGAN PLA
---

DOMICILIO DEL SOLICITANTE  08021-BARCELONA - Vallmajor, 31, 5º 3º
---

72 INVENTOR (ES)  El propio solicitante
---

73 TITULAR (ES)
-----------------

74 REPRESENTANTE  Don JUAN ANTº MORGADES y MANONELLES
---

El presente Modelo de Utilidad consiste conforme indica su enunciado en un "DISPOSITIVO PARA EVITAR EL REBOSE DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EBULLICION", cuyas nuevas características de construcción, conformación y diseño cumple la misión para la que específicamente ha sido concebido con una seguridad y eficacia máxima.

El dispositivo objeto de este Modelo de Utilidad está constituido básicamente por dos discos idénticos entre sí estando contruidos cada uno de ellos con una planta sensiblemente circular, de tal manera que el perímetro de cada uno de ellos presente una configuración a modo de anillo circular.

Tal configuración permite el que puedan solaparse cada uno de estos dos discos, en posiciones simétricas con lo cual quedan enfrentados y superpuestos precisamente por la zona en forma de anillo circular.

A su vez cada uno de estos discos se les ha practicado una serie de taladros sobre distintas circunferencias idénticas, dispuestas concéntricamente, de manera que los taladros de mayor diámetro estén situados en posición más alejada del centro de este disco, en tanto que los de menor diámetro son los más próximos a este centro.

A su vez y entre los taladros efectuados y en posiciones también concéntricas, se les ha practicado a cada uno de estos discos unos pequeños resaltes obteniendo así una compartimentación del disco con la particularidad de que todos estos resaltes situados concéntricamente están a su vez

subdivididos por otros resaltes de similares características pero colocados en forma radial, con lo cual se van efectuando una serie de compartimentaciones gracias a las cuales permite que al ser colocados los dos discos de manera superpuesta entre sí queden precisamente apoyados, tal y como se ha comentado por la porción en forma de anillo circular con que está constituido su perímetro.

Evidentemente cuando este disco se coloque directamente sobre la fuente de calor con que se está cociendo el alimento correspondiente se obtiene una perfecta uniformidad en la distribución del calor, evitándose con ello el que se produzca ebulliciones en zonas concretas y puntuales que sin duda conlleva al derramamiento del alimento que se está cociendo.

Otros detalles y características del presente Modelo de Utilidad se irán poniendo de manifiesto en el transcurso de la descripción que a continuación se dá, en que se hace referencia a los dibujos que a esta Memoria se acompaña en la que, de manera un tanto esquemática, se representan los detalles preferidos. Estos detalles se dan a título de ejemplo, haciendo referencia a un caso posible de realización práctica, pero no queda limitado a los detalles que allí se exponen; por tanto esta descripción debe ser considerada desde un punto de vista ilustrativo y sin limitaciones de ninguna clase.

La figura nº 1 es una vista en planta del dispositivo preconizado en la que se ha representado a puntos la situa-

ción en que quedarán emplazados los taladros el disco situado en la parte inferior.

La figura nº 2 es una vista seccionada en alzado del dispositivo objeto de este Modelo de Utilidad.

5 En la figura nº 1 puede observarse que el dispositivo preconizado está constituido básicamente por dos discos (10) y (11) los cuales son idénticos entre sí quedando situados estos discos en una posición simétrica.

10 Los perímetros de estos discos están configurados en forma de anillo circular (12) con lo cual permite el que al solaparse el disco (11) con (12) queden situados coplanariamente.

15 A su vez se ha previsto que cada uno de estos discos se le hayan practicado una serie de resaltes (13) a modo de circunferencias dispuestas concéntricamente quedando a su vez estos resaltes (13) conectados entre sí a través de otros resaltes (14) que emergen radialmente del resalte (13) de menor diámetro.

20 En cada uno de estos dos discos se les ha practicado a su vez una serie de taladros también dispuestos sobre circunferencias ideales concéntricas de tal manera que estos taladros (16) queden ubicados entre dos nervaduras (13), con la particularidad que los taladros (16) situados en las posiciones más alejadas del centro ideal son de sección superior que las más próximas al mismo, obteniéndose con ello  
25 que al ser colocados los dos discos (10) y (11) uno sobre el otro queden formadas una serie de cámaras entre los dos discos.

La unión de estos dos discos se realiza a través de convencionales remachados (17) quedando situados de tal manera que la entalla (18) realiza en cada uno de ellos quede formando respecto al otro un ángulo de 120º consiguiéndose a su vez en tal disposición que los taladros (16) de uno de estos discos queden situados sobre las nervaduras (14) del otro disco quedando entre dos nervaduras consecutivas otra serie de taladros (16) del mismo disco.

Evidentemente con ello se consigue una perfecta difusión del calor a través del que se produce la cocción de los alimentos en el recipiente que se sitúe sobre este dispositivo, con lo cual al colocar esta uniformidad de calor en todo el dispositivo, se evitan ebulliciones puntuales que son las que provocan el rebose de los líquidos durante su ebullición.

Se comprenderá después de observados los dibujos y la explicación que hemos efectuado de ellos que el Modelo que motiva la presente Memoria proporciona una construcción sencilla y efectiva que puede ser llevada a la práctica con gran facilidad, constituyendo, sin duda alguna, un resultado industrial.

Se hace constar, a los efectos oportunos, que en el objeto que constituye el presente Modelo podrán introducirse todas aquellas variaciones y modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando con las variantes que se introduzcan no se altere o modifique la esencia que queda resumida en las siguientes reivindicaciones.

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

1a - "DISPOSITIVO PARA EVITAR EL REBOSE DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EBULLICION", caracterizado por estar constituido por dos discos (10) y (11) los cuales se situarán solapadamente en posiciones simétricas estando constituido el perímetro (12) de cada uno de estos discos en forma de anillo circular, zona a través de la cual quedan solapados, estando dotados a su vez estos discos (10) y (11) con una serie de resaltes (13) a modo de circunferencias dispuestos concéntricamente quedando a su vez estos resaltes (13) conectados con otros resaltes (14) que emergen radialmente del resalte (13) de menor diámetro.

2a - "DISPOSITIVO PARA EVITAR EL REBOSE DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EBULLICION", según la anterior reivindicación caracterizado porque en cada uno de los discos (10) y (11) se le ha practicado una serie de taladros (16) dispuestos sobre circunferencias radiales concéntricas de tal manera que cada serie de taladros queden ubicados entre dos resaltes (13) consecutivas, taladros cuya sección será mayor a medida que se vayan alejando de la zona central del disco, estando a su vez dotados cada uno de ellos de sendas entallas (18) con lo cual al ser unidos los dos discos través de convencionales remaches (17), quedan formando un ángulo de 120°.

3a - "DISPOSITIVO PARA EVITAR EL REBOSE DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EBULLICION".

Todo tal y conforme se describe en la presente Memoria la cual consta de siete hojas mecanografiadas por una sola cara y un plano que la ilustra.

MADRID,  
JULIO LOGAN PLA  
P.A.

*Julio Logan Pla*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

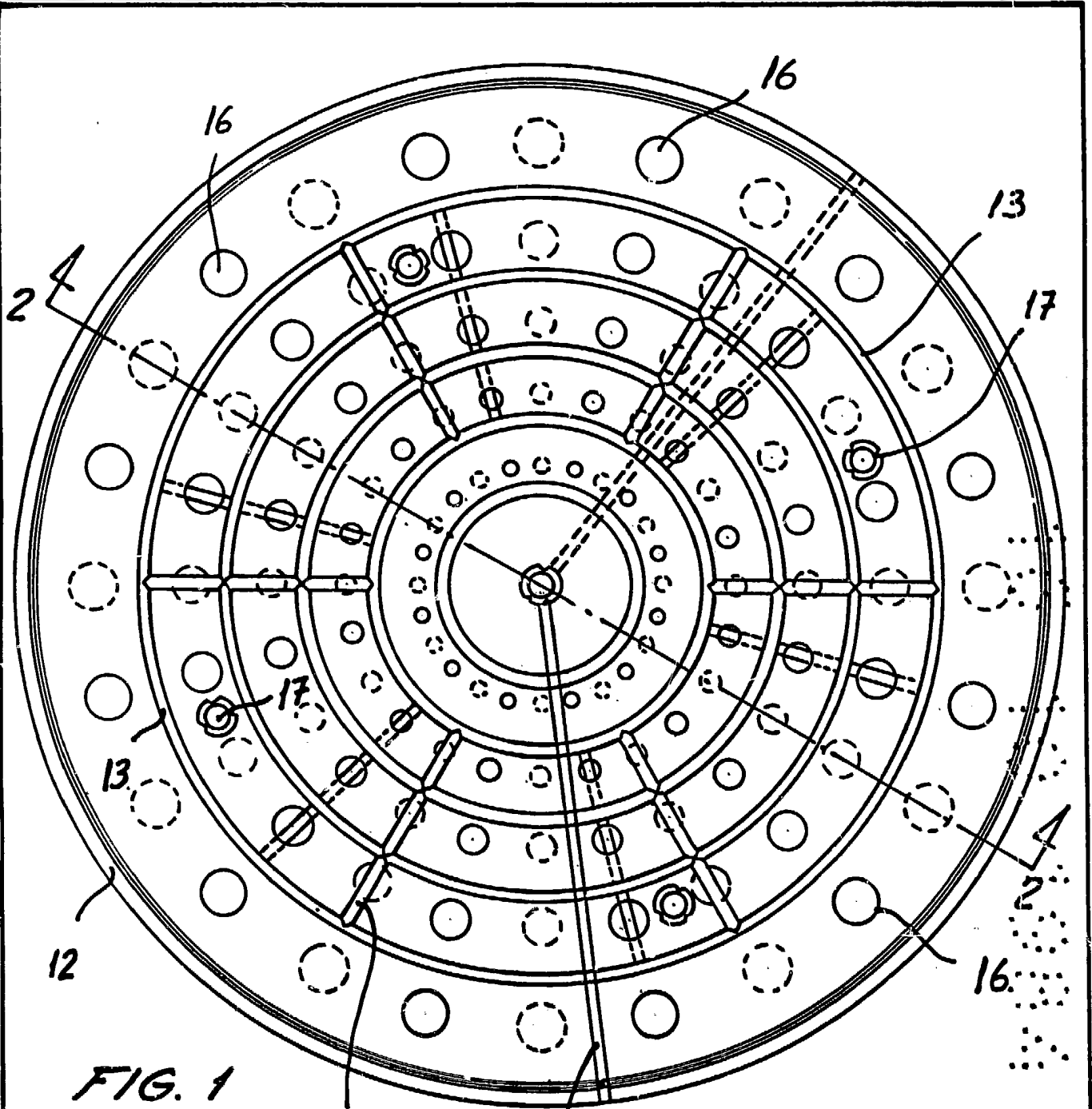


FIG. 1

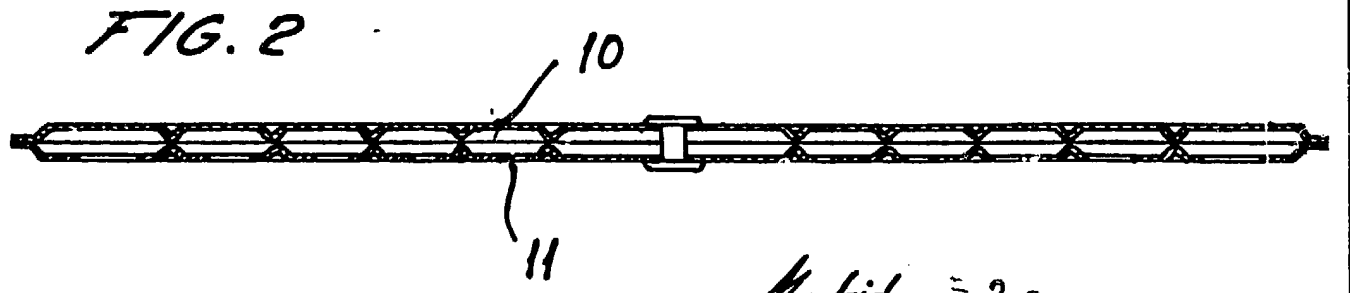


FIG. 2

Madrid. = 2 OCT. 1984  
 p.a.  
*Chen orqao*

Escala variable