



304502

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Don Jesus FORI PMS

de nacionalidad española

residente en Barcelona, calle Felipe II, nº 169

por:

"PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MAQUINAS FREIDORAS"

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta Patente de Invención se refiere a unos perfeccionamientos en las máquinas freidoras, con los cuales se consigue un rendimiento de trabajo y un ahorro de consumo de aceite no alcanzados con máquinas de indole similar conocidas actualmente en el mercado.

5.

Para la adecuada comprensión de la presente memoria, se describe seguidamente un ejemplo ilustrativo no limitativo de realización de la máquina según los perfeccionamientos de la invención, para lo cual se acompañan además cuatro láminas de dibujos en las que:

10.

Fig. 1, representa una vista en perspectiva general de la máquina.



304502

Fig. 2, constituye una vista en sección vertical de la misma máquina.

Fig. 3, representa otra vista en perspectiva similar a la 1, pero con las distintas tapas separadas del mueble que constituye la máquina.

Fig. 4, muestra otra perspectiva de la máquina con buena parte de sus paredes suprimidas para facilitar la visión de sus partes internas.

Fig. 5, es un detalle también en perspectiva de la parte posterior de la máquina.

Figs. 6 y 7, corresponden a sendos detalles en perspectiva y en planta del dispositivo de retención de la puerta frontal de la máquina.

Fig. 8, constituye una vista en perspectiva del recipiente interior contenedor del aceite.

Fig. 9, representa un detalle del termostato que lleva instalado la máquina, y

Fig. 10, es la representación del esquema eléctrico de la propia máquina.

En dichas figuras se ha representado por (1) la caja-mueble paralelepípedica metálica con la superficie exterior matizada formando los dibujos (2). Esta caja (1) está provista de una tapa superior articulada (3) y de un recipiente interior cilíndrico-cónico vertical de quita y pon (4) para la contención del aceite destinado a la cocción. Este recipiente (4) queda colocado en el mueble (1) con el borde (5) a flor de su base superior (6), yendo provisto el mismo, además de las correspondientes bisagras (7) para su manejo, y conteniendo, por su parte, interiormente, dentro de la zona media inmediatamente anterior al inicio de su fondo cónico



304502

- (8), unas resistencias eléctricas blindadas e intercambiables (9), las cuales quedan dispuestas en el interior de los anillos tubulares (10) que son los que resultan directamente inmersos en el aceite. El fondo del depósito (4) posee, por su parte, un grifo de purga (11) del aceite, mientras que
5. frontalmente la caja (1) está dotada de una puerta articulada (12) que permite la colocación y extracción del cubo recolector del aceite de purga (13), viniendo equipada esta puerta (12), a su vez, junto a una de las bisagras de pivotado vertical (14), con un dispositivo de percusión integrado por la
10. verilla (15) y el resorte (16) convenientemente bloqueados, gracias al cual la puerta (12) adopta dos únicas posiciones estables, una de cierre total (12') y otra de máxima abertura (12'').
15. El calentamiento del aceite de cocción mediante los tubos circulares calefactores (10) inmersos en él, se regula en cada caso a voluntad por medio del termostato (17) de acuerdo con la clase del producto a freír y del grado de cocción deseable, quedando para ello dispuesto el elemento sensible (17') del termostato (17), dentro del fondo cónico (8) del recipiente (4), con la particularidad de que la toma de corriente (18) de las resistencias eléctricas (9), se verifica a través del conductor (19) con la clavija (20) enchufable desde el exterior del mueble (1). La caja de éste presenta
20. frontalmente, además, por encima de la puerta articulada (12), una panel (21) fijado por tornillos en las aletas (22), en cuyo panel se hallan dispuestos los mandos correspondientes al interruptor (24) y regulador (23) del termostato (17), así como los pilotos (26) y (25) indicadores respectivamente de la
25. conexión del aparato a la red y funcionamiento de las resis-
- 30.



3 4502

tencias eléctricas.

Por otra parte el repetido recipiente contenedor del aceite (4), se fija en el mueble (1) por medio de los tirantes inferiores (27) anclados con tuercas (28) en la base (29) de la máquina, conteniendo ésta posteriormente, además, una tapa (30) convenientemente atornillada la cual abarca algo más de la mitad superior de la cara correspondiente, existiendo inferiormente por debajo, de dicha tapa (30) un recinto (31) que da al exterior del mueble aislado de su parte interna, en el cual se halla ubicado a la vista y alcance de la mano, la caja (32) del contactor eléctrico racionado con el termostato (17) y resistencias (9) del circuito correspondiente.

Serán independientes del objeto a que se contrae la presente Patente de Invención, la forma, dimensiones y materiales empleados para la fabricación de la máquina freidora según los perfeccionamientos descritos siempre que con ello permanezca inalterada la esencialidad de la idea que es la que se resume y concreta en los terminos de la siguiente

N O T A

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Invención:

1ª.-Perfeccionamientos en las máquinas freidoras, que se caracterizan esencialmente por el hecho de estructurarse las mismas dotándolas de una caja-mueble paralelepípedica metálica convenientemente configurada y con la superficie exterior matizada, estando provista esta caja de una tapa superior articulada y de un recipiente interior cilíndrico-cónico vertical de quita y pon para la contención del aceite

304502



- destinado a la cocción, cuyo recipiente queda colocado en el mueble con el borde establecido a flor de su base superior, yendo provisto, además de las correspondientes asas para su manejo y conteniendo por su parte interiormente, dentro de la
5. zona inmediatamente anterior al inicio de su fondo cónico, unas resistencias eléctricas blindadas e intercambiables, las cuales quedan dispuestas en el interior de unos anillos tubulares que son los que resultan directamente inmersos en el aceite, hallándose conectadas tales resistencias en paralelo
10. con el conductor de alimentación y con la particularidad de que el fondo del depósito posee una llave o grifo que sirve para la purga del aceite cuando ello interesa, mientras que frontalmente la caja-mueble se halla dotada de una puerta frontal articulada para posibilitar la introducción y extracción de
15. un cubo o recipiente recolector del aceite de purga, viniendo equipada esta puerta, a su vez, junto a una de sus bisagras de pivotado vertical, con un dispositivo de percusión formado por una varilla convenientemente guiada y bloqueada conjuntamente con un muelle adecuado que la envuelve, gracias a
20. cuyo dispositivo la puerta adopta siempre dos posiciones estables, una de cierre total y otra de máxima abertura.

- 2.-Perfeccionamientos en las máquinas freidoras, según la reivindicación anterior, caracterizados también porque el calentamiento del aceite de cocción mediante los tubos
25. circulares calefactores inmersos en él, se regula en cada caso a voluntad por medio de un termostato de acuerdo con la clase del producto a freir y del grado de cocción deseable, quedando para ello dispuesto el elemento sensible del termostato dentro del fondo cónico del recipiente, con la particularidad
30. de que la toma de corriente de las resistencias eléctricas se

304502 SEP



- verifica en paralelo a través de un conductor con la clavija enchufable desde el exterior del mueble, presentando, además, la caja de éste frontalmente y por encima de la muerta articulada inferior, un panel fijado por tornillos a unas correspondientes aletas, en el que se hallan dispuestos los mandos correspondientes al interruptor de corriente y regulador del termostato, así como los pilotos indicadores de la conexión del aparato a la red y el funcionamiento de las resistencias eléctricas respectivamente.
- 5.
10. 3ª.-Perfeccionamientos en las máquinas freidoras, según las anteriores reivindicaciones, caracterizados finalmente porque el recipiente contenedor del aceite va fijado en el mueble por medio de tirantes inferiores anclados convenientemente por tuerca en la base del mismo, conteniendo éste posteriormente, en definitiva, una tapa convenientemente atornillada, la cual abarca algo más de la mitad superior de la cara correspondiente, existiendo inferiormente debajo de dicha tapa un recinto que da al exterior del mueble con independencia de su parte interna, en el cual se halla ubicado a la vista y alcance de la mano, la caja del contactor relacionado con el termostato y resistencias del circuito eléctrico del aparato.
- 15.
- 20.

4ª.-PERFECCIONAMIENTOS EN LAS MÁQUINAS FREIDORAS.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de cuatro hojas de dibujos aclarativos.

Madrid, 29 Septiembre de 1964

P.A.

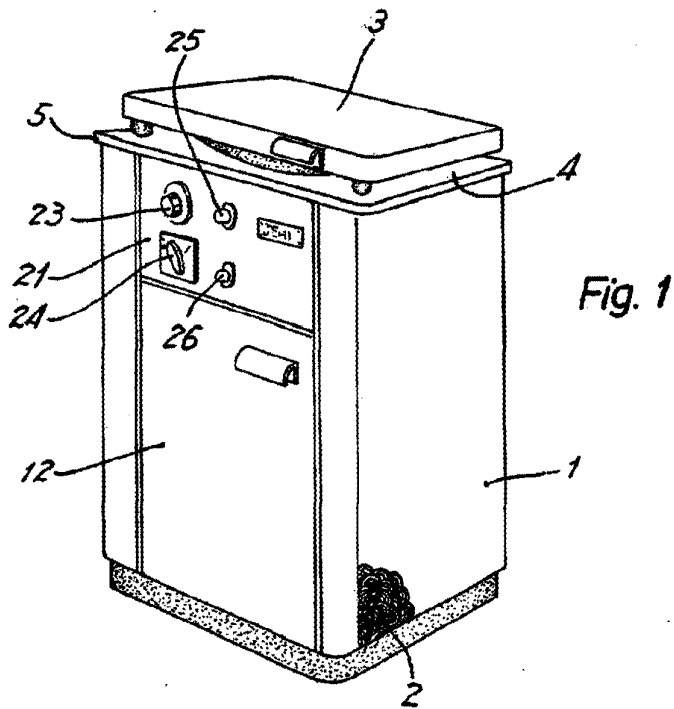


Fig. 1

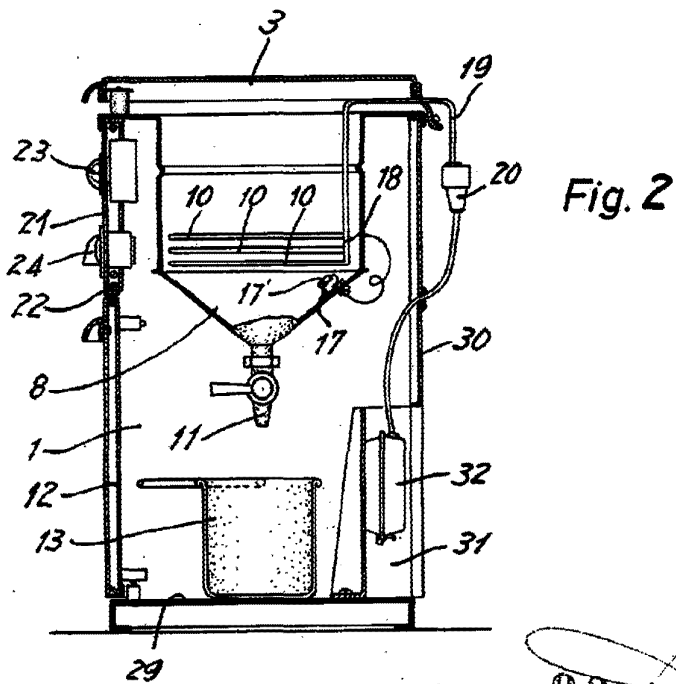
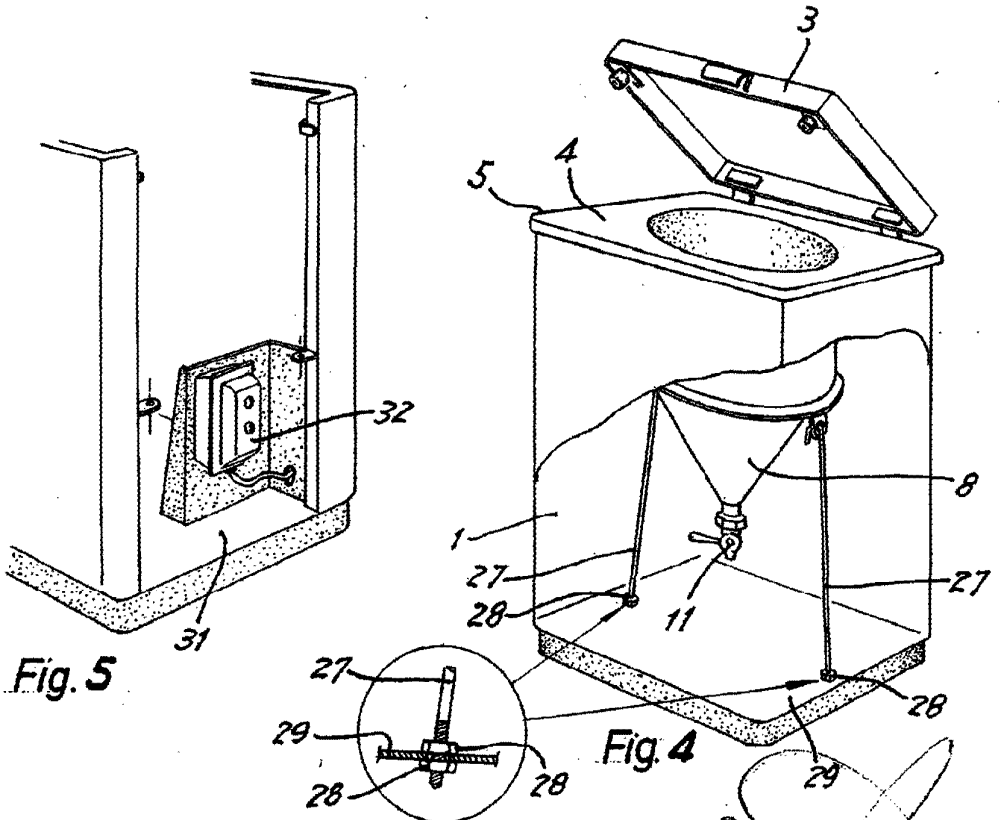
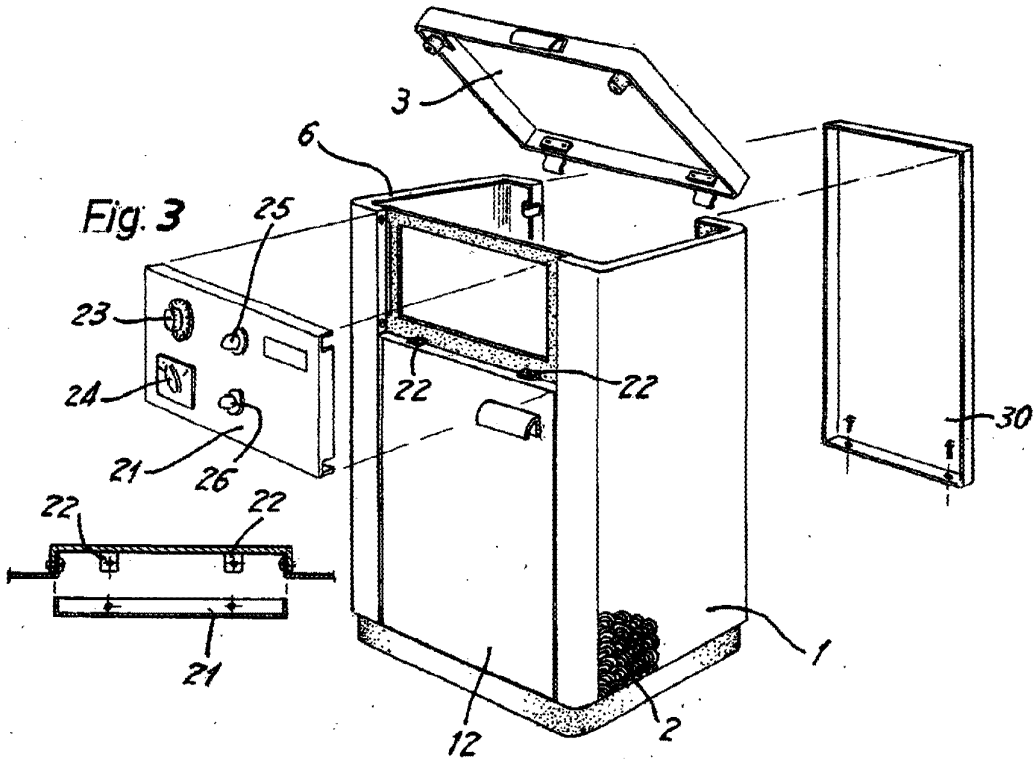


Fig. 2

Madrid, 2, Septiembre 1964  
P.A.

ESCALA VARIABLE



Madrid, 15 settembre 1968  
P.A. *[Signature]*

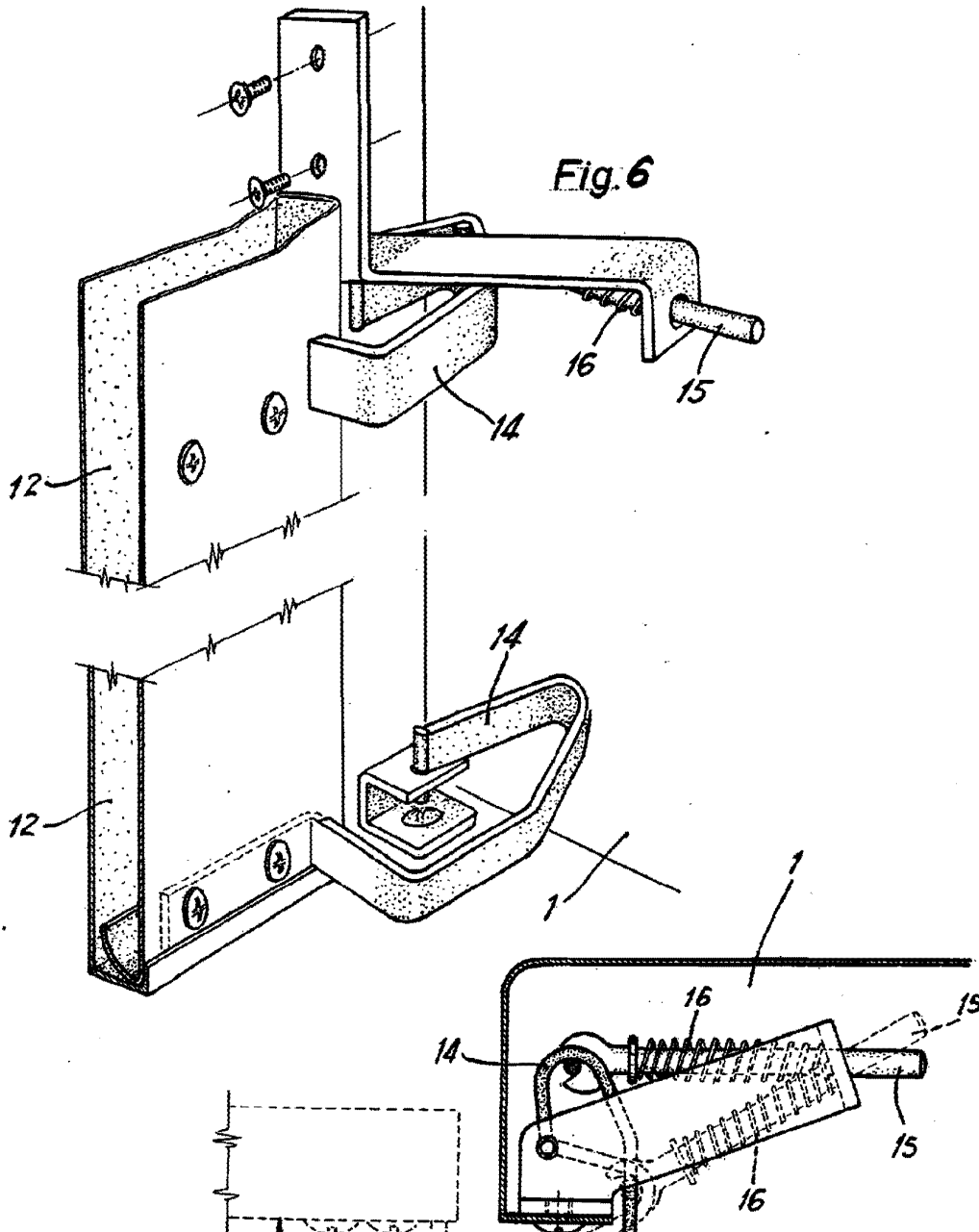


Fig. 6

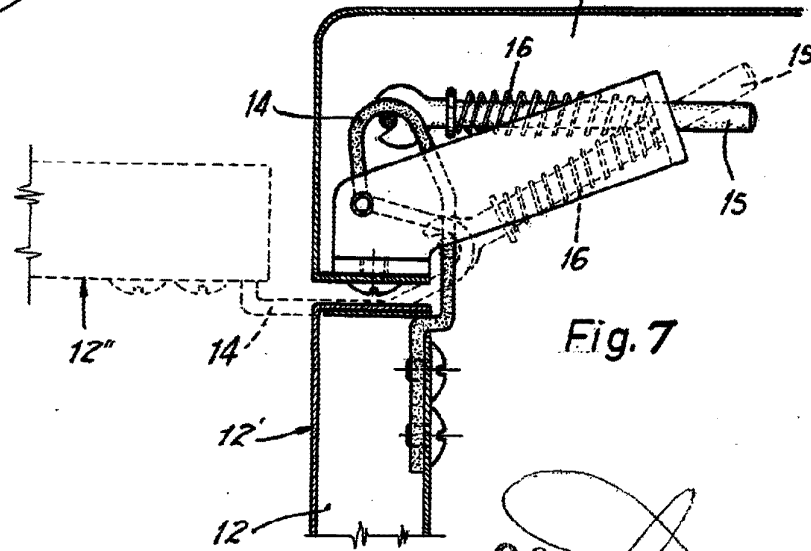


Fig. 7

Madrid, 29 de Septiembre 1964  
P.A.

ESCALA VARIABLE



Fig. 8

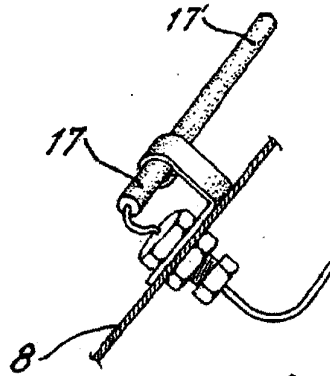
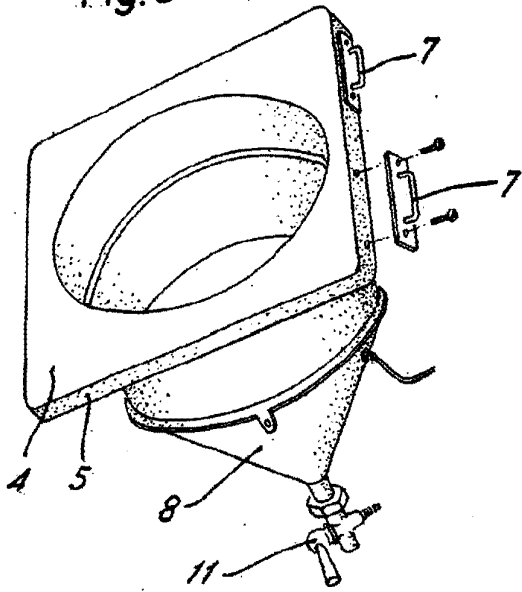


Fig. 9

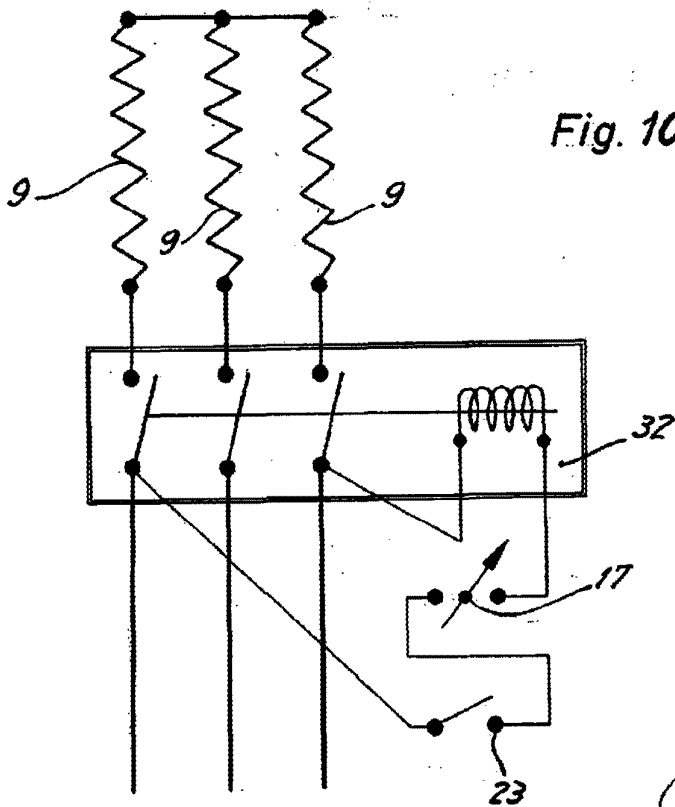


Fig. 10

Madrid, 29 de Septiembre 1964.  
P.A.

ESCALA VARIABLE