

388961

- 5 -



388961

**CADUCADO**

SECRETARIA DE ECONOMIA
COMISION TECNICA
REGISTRACION I. P. C.
CLASE <u>A 47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

A favor de D. EDWIN ZOBEL SEEGER, de nacionalidad suiza,  
 residente en BARCELONA, Putxet, 15-17. - - - - -  
 por: "PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE FONDOS PARA  
 RECIPIENTES CULINARIOS". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere la presente invención a unos perfec-  
 cionamientos llevados a cabo en la fabricación de fondos  
 para recipientes culinarios, con la aplicación de los  
 5 cuales se consiguen importantes ventajas en relación con  
 los usuales sistemas de fabricación de fondos para  
 recipientes.

En efecto, es sabido que hasta el momento,  
 por lo común, los fondos de recipientes culinarios están  
 10 constituidos o integrados por un solo material a veces



mal conductor del calor, tal como por ejemplo el acero  
inoxidable, lo cual presenta el inconveniente de la  
irregularidad de niveles térmicos en las distintas  
zonas de dicho fondo de acuerdo con la zona localizada  
5 de aplicación del calor, con la consiguiente irregularidad  
de cocción de los alimentos, todo ello debido principal-  
mente al acero inoxidable o similar que es un material  
refractario al calor en considerable grado.

Por ello se ha arbitrado el incorporar en  
10 la base o fondo del recipiente, superpuesta exteriormente  
con respecto a la lámina de acero inoxidable, una  
delgada capa de polvo de cobre fundido, u otro material  
similar, altamente conductor, con lo que se consigue  
una uniformidad de niveles térmicos en la cocción,  
15 con la consiguiente normalización en cuanto a la  
cocción de los alimentos.

Para ello, en esencia, los actuales perfec-  
cionamientos consisten en partir de un desengrasado  
previo de los recipientes a tratar, uno convencional  
20 y otro a base de un baño de composición especial,  
que logra el mordentado de la superficie a tratar  
seguido de un chorreado o arenado que abra los poros  
y deje la superficie de fondo del recipiente en forma  
rugosa y preparada para sufrir el proceso de cobreado  
25 a pistola, que se realiza por atomización en caliente  
con alimentación de hidrógeno y oxígeno. Es fundamental  
que la cabina en donde se realiza la deposición de  
la masa de cobre fundido sobre el fondo de los  
recipientes, disponga de unos inyectores como utillaje  
30 especial de deposición de aquella masa, así como que



5 sea del tipo con cortina de agua y aspiración. Por último prevén estos perfeccionamientos una operación final de sinterizado, para unión íntima entre el acero inoxidable y la capa de cobre, seguido de un pulido para abrillantar dicho fondo.

10 Para facilitar la explicación más detallada, se acompaña a la presente memoria descriptiva una hoja con un dibujo en el que se ha representado un caso práctico de realización que se cita sólo a título de ejemplo no limitativo del alcance de la invención.

15 En dicho dibujo, la figura única representa un esquema de los distintos aparatos y elementos a intervenir en una fabricación de fondos de recipientes culinarios realizada de acuerdo con estos perfeccionamientos.

20 Según tales figuras, los perfeccionamientos en la fabricación de fondos de recipientes culinarios objeto de la presente patente de invención, consisten en el hecho de someter los recipientes a un primer desengrasado o limpiado que se lleva a cabo en una cuba -1-, del tipo de las que incorporan un baño -2- con detergentes apropiados, por donde circulan en continuo una serie de cestas -3- o similares portadoras de las piezas. Seguidamente, se procede a un segundo desengrasado más profundo, en otra cuba -4- con un baño -5- de composición especial, por ejemplo de percloroetileno, con tiempo de permanencia de las piezas variable de acuerdo con la grasa que contengan, donde se realiza un mordentado de la superficie a  
30 tratar.



Ya preparados de este modo los recipientes,  
se les pasa a un proceso de chorreado o arenado de  
su fondo exterior en un aparato -6- con boquilla -7- que  
lanza la arena a presión, logrando abrir los poros de  
5 las piezas, dejándolos en condiciones de recibir en  
una cabina especial -8- la aplicación de una masa  
de cobre fundido.

En el interior de la cabina -8-, que es del  
tipo de cortina de agua y aspiración de aire, se realiza  
10 la atomización en caliente de la masa de cobre fundido  
sobre la superficie a tratar del recipiente -9-, el  
cual se dispone sobre un apoyo -10- encarado con  
inyectores -11- que forman utillaje especial de  
acción automática en relación con una acción a  
15 pistola, que dispone de apropiadas tomas de oxígeno  
-12-, hidrógeno -13- y aire -14-.

Por último, el proceso incluye un sinterizado  
para conseguir la unión íntima entre el acero inoxidable  
y la masa de cobre fundido, a realizar en otra cabina  
20 -15-, así como un posterior pulido para abrillantado  
de las superficies así obtenidas.

La invención, dentro de su esencialidad,  
podrá ser llevada a la práctica en otras formas de  
realización que difieran sólo en detalle de la indicada  
25 únicamente a título de ejemplo a las que alcanzará  
igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues,  
fabricarse este fondo para recipientes, con los medios,  
materiales e instalación más adecuados, por quedar todo  
ello comprendido en el espíritu de las siguientes  
30 reivindicaciones.

- 5 - 388961 - 5



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

5 1.- Perfeccionamientos en la fabricación de  
fondos para recipientes culinarios, caracterizados  
esencialmente por el hecho de partir de recipientes,  
del tipo de acero inoxidable que, tras sufrir los  
convencionales desengrasados químicos, se someten a  
una acción de arenado que produce rugosidades en la  
10 superficie a tratar, y deja abiertos sus poros, a  
fin de conseguir una más eficaz deposición sobre  
ella de una masa de cobre fundido que se le suministra,  
en una cabina de cortina de agua y aspiración de aire,  
a través de los inyectores de una pistola automática,  
15 sufriendo por último la propia superficie un sinteri-  
zado que abone la unión íntima entre las materias  
asociadas, amén de una operación final convencional  
de pulido para abrillantado de la misma superficie.

20 2.- PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE  
FONDOS PARA RECIPIENTES CULINARIOS.

Consta la presente memoria descriptiva de  
seis hojas mecanografiadas, foliadas, numeradas y

ME

388961



escritas por una sola cara, acompañada de una lámina de dibujos.

Madrid, a 5 MAR. 1971

EDWIN ZOBEL SEEGER

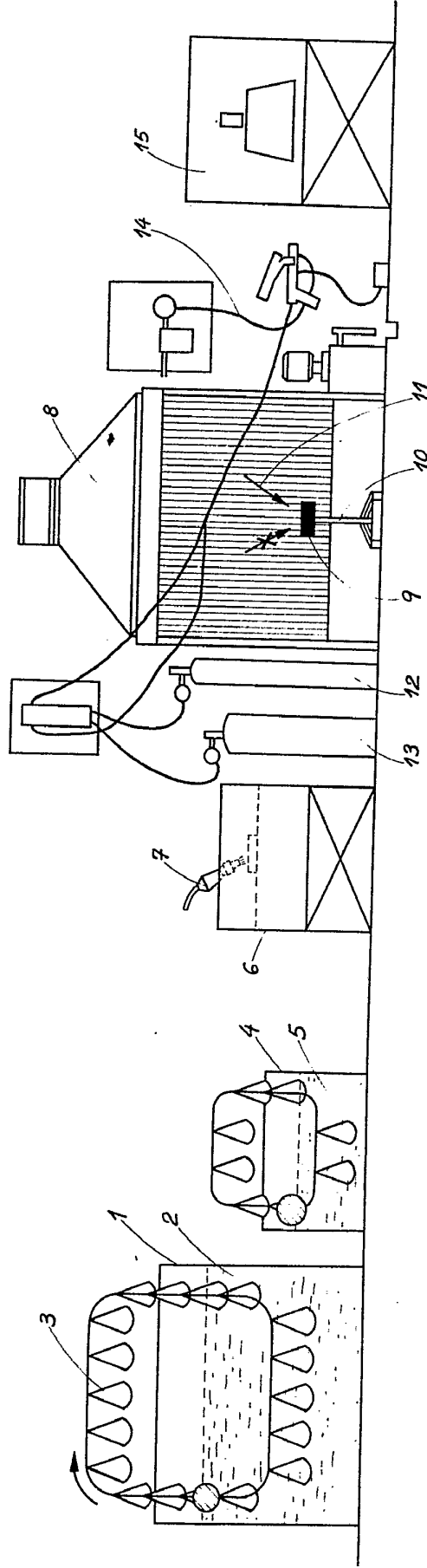
P. A.  
MANUEL DE R. KFAE,  
A. D.

ME

D. EDWIN ZOBEL SEEGER

388961

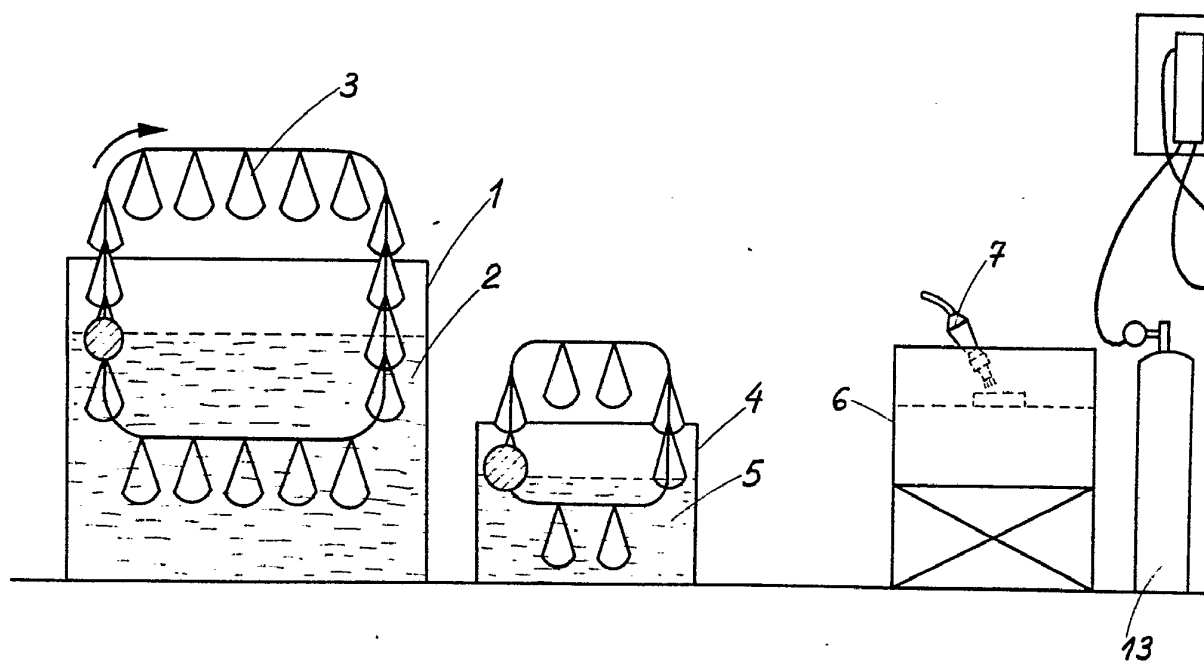
388961 Hoja única

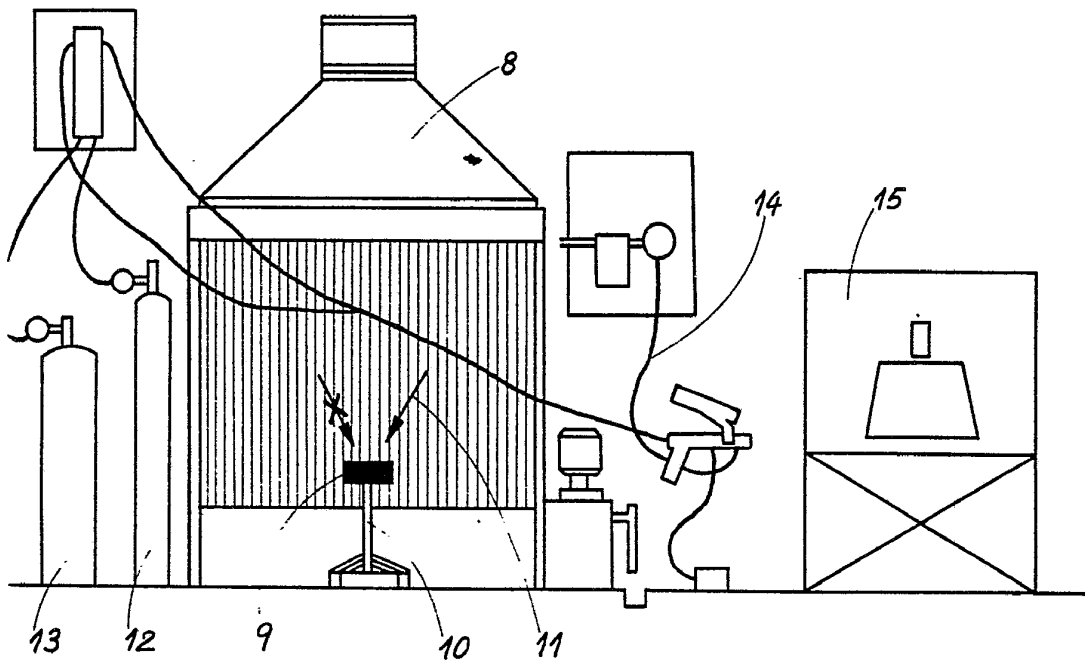


Madrid - 5 MAR. 1971  
MANUEL DE RAFAEL  
R. P.  
*[Signature]*

D. EDWIN ZOBEL SEEGER

388961





Madrid - 5 MAR. 1971  
MANUEL DE RAFAEL  
P.P.  
*Manuel de Rafael*