



-6

388994

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I.P.C.
CLASE <u>B05</u> <u>A47</u>
SUBCLASE <u>c</u> <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: "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE RECIPIENTES CULI-
NARIOS." -----

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere la presente invención a un procedimiento
para la obtención de recipientes culinarios, tales como
sartenes, cacerolas, ollas, etc. tendentes a conseguir un
5 mejoramiento de las superficies activas de tales recipientes,
por la o las caras que reciben directamente los alimentos
a cocer, freir, etc.

Ya se conocen procedimientos encaminados a dotar
10 a los fondos internos de los recipientes culinarios de una
capa que evite la unión o agarre de los alimentos con tal



superficie, ahora bien ello exige por lo general la aplicación de un complejo sistema para su obtención así como la utilización de materiales no excesivamente recomendables a tal función principalmente por su blandura.

5 El actual procedimiento de fabricación de dichos recipientes, ya conformados, o cuando están todavía en discos o piezas sin conformar, se fundamenta en esencia en aplicar sobre el cuerpo a tratar, después de las previas operaciones de desengrasado, decapado
10 y arenado, un fritado del tipo de vidriado para dar dureza a la correspondiente superficie, con el siguiente paso por un primer horno de calentamiento, a la salida del cual se procede a una preparación de la superficie o imprimación, con posterior paso por un segundo horno,
15 del cual retornan las piezas a la cabina de imprimación para sufrir la deposición del recubrimiento antiadherente a base de politetrafluoretileno desde donde se vuelven a pasar aquéllas al mismo segundo horno, a cuya salida sufren dichas piezas los tratamientos finales de acabado
20 y/o conformación si se parte de discos, realizándose el fritado, la imprimación y el recubrimiento antiadherente mediante pistolas automáticas.

Para facilitar la explicación más detallada, se acompaña a la presente memoria descriptiva una hoja
25 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.

En dicho dibujo, la figura única es un esquema de los distintos aparatos utilizados en las diferentes fases
30 del proceso objeto de la actual patente.

Según Tal figura el procedimiento para la



fabricación de recipientes culinarios objeto de la presente invención, comprende primeramente el aplicar a los discos o piezas a tratar -1-, particularmente de aluminio térmico, unas fases de preparación de la superficie correspondiente, a base de un desengrasado en una cuba -2- con baño -3- y cestas -4- de transporte de las piezas, un decapado o mordentado en otra cuba -5- con baño especial -6- de percloroetileno, y un chorreado con arena de sílice de grano adecuado a través de la boquilla -7- de un tercer aparato -8-.

Realizadas tales funciones, la pieza o disco -1- queda con superficie ligeramente rugosa y se introduce en una cabina -9- del tipo de cortina de agua y aspiración de aire, para que reciba por inyectores -10- accionados a pistola automática un fritado a base de vidriado para conseguir dureza, que se fija por calentamiento en un horno -11- del tipo de los calentados por resistencias eléctricas preferentemente, y de acción continua.

Posteriormente, las mismas piezas -1- sufren una imprimación en otra cabina -12-, igualmente a través de inyectores -13- automáticos, con posterior calentamiento en un segundo horno -14- del cual, como se muestra en línea de trazos -15-, retornan las piezas -1- a la cabina -12- para recibir una capa de PTFE, que queda fijada al hacer pasar otra vez las piezas -1- por el mismo horno -14- a la correspondiente temperatura.

Con ello, las propias piezas o discos -1- quedan dotadas de un recubrimiento antiadherente por las superficies destinadas a estar en contacto directo con los alimentos.



Por último, en el caso de partir de discos, éstos se hacen pasar a una máquina de embutir -16- y a una cortadora de pestañas -17- y, a renglón seguido a otra máquina -18- de pulido y/o esmaltado de superficies de donde pasan a la sección de montaje y embalaje -19- y de ahí al almacén. Se comprende que en el caso de partir de piezas ya conformadas, éstas pasan directamente al pulido y/o esmaltado -18-.

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 únicamente a título de ejemplo a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, fabricarse estos recipientes con los medios, materiales e instalación más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las siguientes reivindicaciones.

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1.- Procedimiento para la obtención de recipientes culinarios, caracterizado esencialmente por el hecho de partir de un cuerpo metálico, preferentemente aluminio especial térmico, y someterle, tras las correspondientes operaciones convencionales de desengrasado, decapado y arenado para apertura de poros, a un fritado del tipo vidriado para aumentar su dureza, seguido de su paso por un primer horno, desde donde es llevado en fase siguiente a una cabina de imprimación y deposición de politetrafluoretileno como recubrimiento adherente, con



5 paso intermedio y final por un segundo horno de tipo continuo a correspondientes temperaturas, para seguir en las fases de conformación y acabado finales convencionales con pulido y/o esmaltado, y con opcional paso a máquinas de embutido y cortado de pestañas según el cuerpo de partida sea de tipo laminar o conformado de origen.

10 2.- Procedimiento para la obtención de recipientes culinarios, según la reivindicación anterior, caracterizado porque las operaciones de fritado, imprimación y deposición del recubrimiento antiadherente se llevan a cabo mediante pistolas-eyectores automáticas.

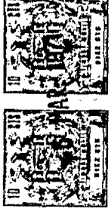
15 3.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE RECIPIENTES CULINARIOS.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas mecanografiadas, foliadas, numeradas y escritas por una sola cara, acompañada de una lámina de dibujos.

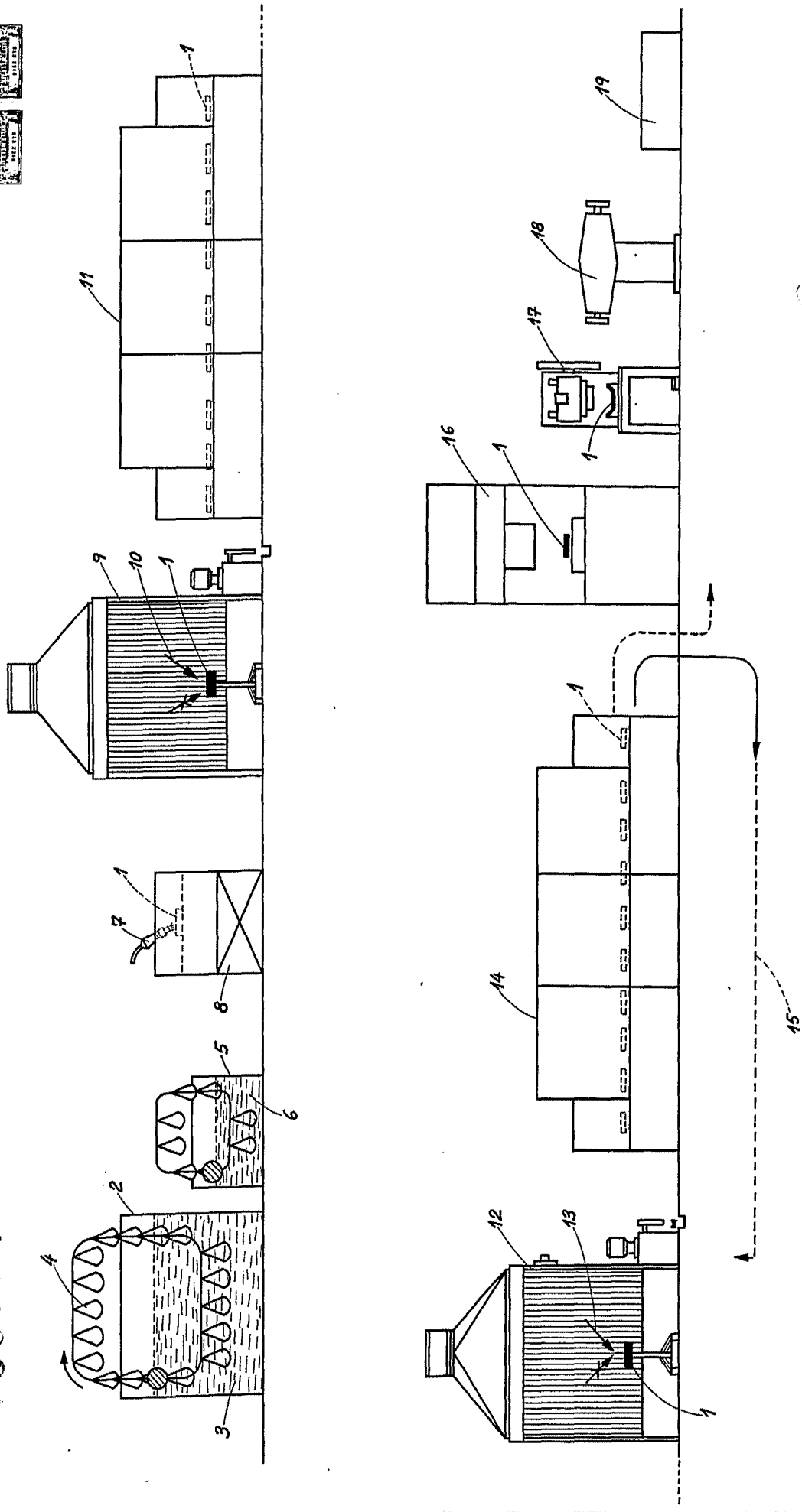
Madrid, a 6 de Marzo de 1971

EDWIN ZOEBEL SEEGER

P.A.
MANUEL D. SERRA
P. P.
[Handwritten signature]

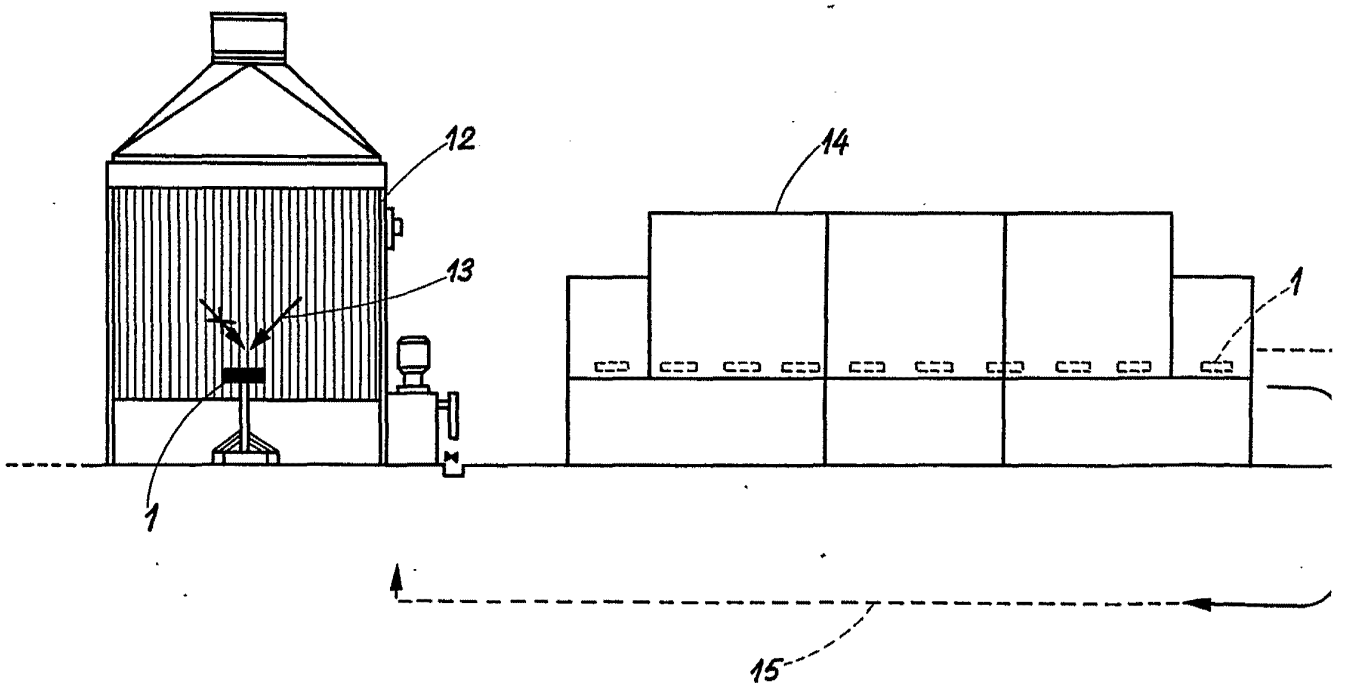
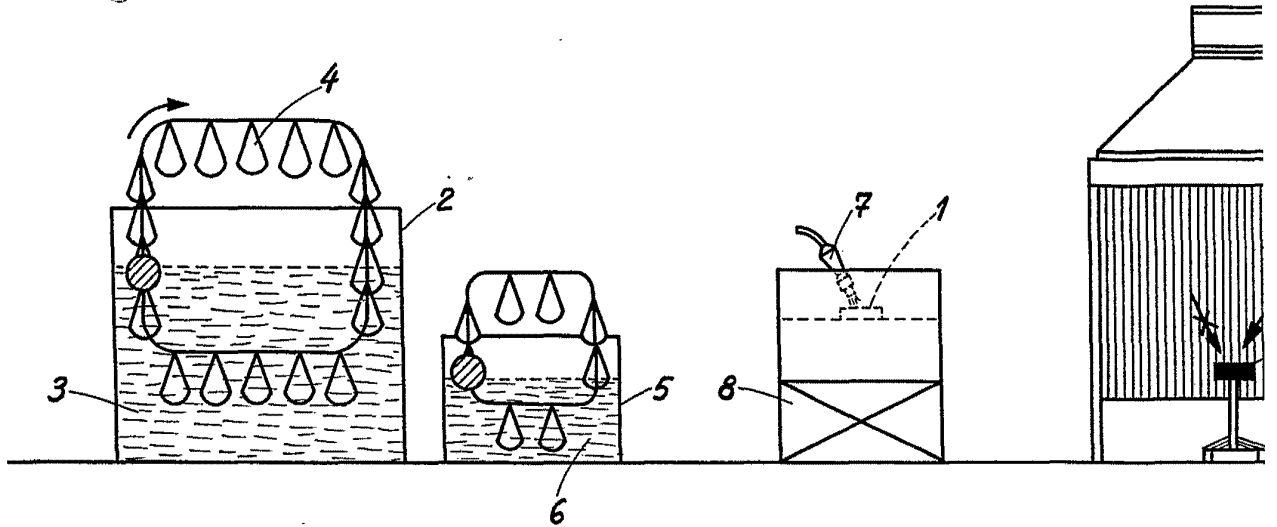


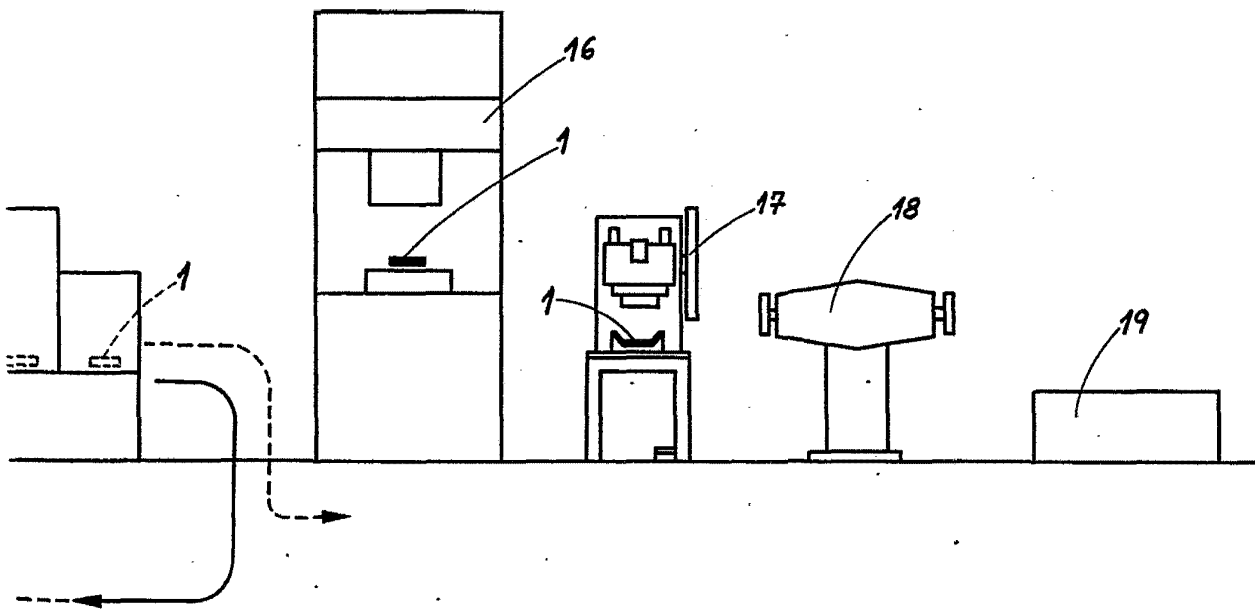
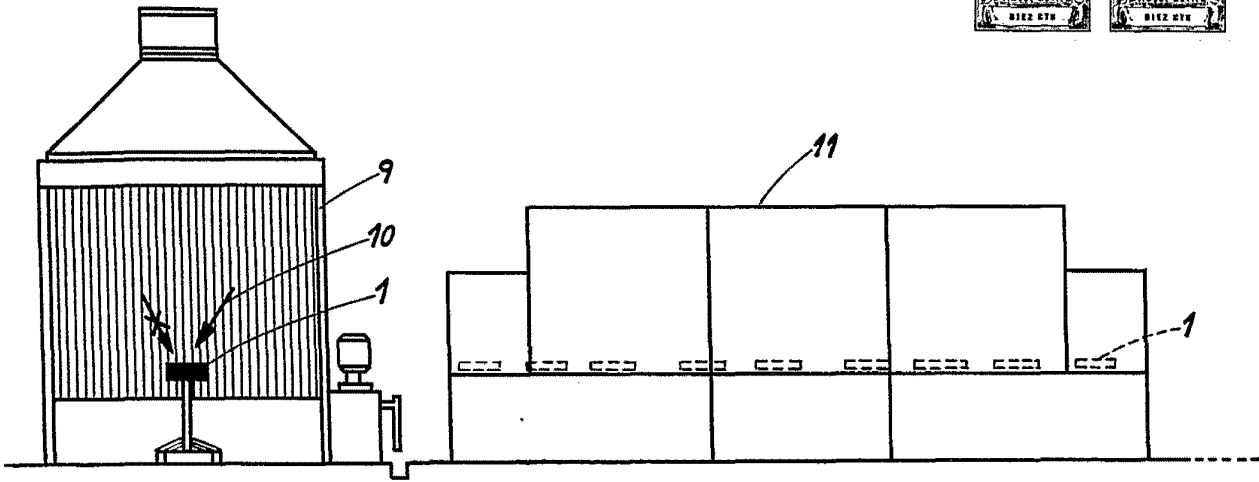
760594



Madrid - 6 MAR 1971
 MANUEL DE PABLO
 P.P. *[Signature]*

388994





Madrid - 6 MAR. 1971

MANUEL DE BARRAL

P.T.