

407430



16 NOV.

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A 47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION

DURACION: 20 AÑOS

OBJETO: DISPOSITIVO PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y CLIMATIZACION DE ALIMENTOS COCINADOS Y DOSIFICADOS"

A favor de: D^a MARIA DEL CARMEN GONZALEZ ALCARAZ

Domicilio: AVDA DE BURGOS, 20 - MADRID

Nacionalidad: ESPAÑOLA

-.o-.o-.o-.o-.o-.o-.o-.o-

40 7 4 3 0

- 2 -



5

La presente invención, tal y como su enunciado indica, se refiere a un dispositivo para el acondicionamiento y climatización de alimentos cocinados y do-
sificados, de acuerdo con la descripción que del mismo se realice, que ha de entenderse en su más amplio sentido y no restrictivamente.

10

15

Uno de los más importantes problemas hasta la fecha planteados en fábricas, hospitales, colegios, restaurantes, hoteles y, en general, en todos aquellos establecimientos en que diariamente ha de consumirse un elevado número de comidas, es el derivado de la carencia de los medios necesarios para conseguir que las comidas preparadas en establecimientos especializados lleguen en condiciones idóneas a los puntos de consumo, es decir, para impedir que tales comidas, durante su traslado desde los lugares de producción hasta esos puntos de consumo, pierdan el calor que, en la inmensa mayoría de los casos, constituye uno de sus más primordiales requisitos.

20

25

De la importancia de tal problema habla por sí solo el hecho de que, en no pocos casos, haya llegado a recurrirse al empleo de elementos caloríficos única y exclusivamente dedicados al recalentamiento de las comidas inmediatamente antes de proceder a su servicio. La verdad, sin embargo, es que el uso de tales elementos/ no ha llegado nunca a constituir una eficaz solu-

16 NOV. 1972



ción del problema, no tanto por las molestias derivadas de su acarreo, e instalación como porque el recalentamiento de alimentos cocinados afecta negativamente, como es sabido, a la presencia y al sabor de los mismos.

5

Pues bien, a solucionar ese problema de una manera absolutamente satisfactoria viene el dispositivo objeto de la presente Patente de Invención, cuya novedad consiste en que no solo permita el transporte de un número indefinido de comidas en las condiciones de temperatura e higiene más adecuadas para su consumo sino que además - y en ello reside otra de las ventajas más notables de la invención-ofrece la posibilidad de prescindir de platos para su servicio, ya que los mismos recipientes en que fueron transportadas, y que antes sirvieron para su elaboración, pueden hacer las veces de aquellos.

10

15

20

25

La descripción de las distintas partes del dispositivo en cuestión se hará a continuación con ayuda de los dibujos de las adjuntas hojas de planos, en los que se representa un modo de realización de la invención presentado a título de ejemplo y sin carácter limitativo, por lo que sus variantes de cualquier índole, mientras sean meramente accidentales y no determinen la obtención de un resultado industrial nuevo y -

407430

13 NOV



distinto, deben considerarse incluidas dentro del ámbito de protección dimanante del registro que se solicita.

En la figura 1ª se representa una vista en perspectiva del dispositivo objeto de la invención, cerrado y con su cubeta parcialmente extraída.

5

En la figura 2ª se representa una vista de una sección vertical frontal del mismo dispositivo representando en la figura 1ª.

10

En la figura 3ª se representa una vista parcial de una sección vertical lateral y en sección longitudinal de la misma parte inferior del dispositivo representada en la figura 2ª, ilustrándose en ella, con línea continua, la cubeta o depósito de agua completamente alojada en el interior del dispositivo y, con línea de puntos, dicha cubeta extraída del dispositivo en grado suficiente para proceder a su llenado.

15

En la figura 4ª se representa una vista en perspectiva de una de las bandejas que se alojan en el interior del dispositivo provista de su correspondiente cerco o marco aunque desprovista de los recipientes contenedores de los alimentos.

20

Según se aprecia en tales figuras, consta el dispositivo objeto de la invención de una caja (1), de planta rectangular, cuyas paredes están constituidas por distintas capas o, planchas unidas entre sí, termois-lantes unas para mantener el espacio interior de la -

25

407430 16



caja térmicamente aislado del exterior, y de cualquier material duro adecuado las otras, para conferir a la estructura la necesaria resistencia frente a los esfuerzos a que ha de verse sometida.

5

La parte inferior o base de la caja (1) aparece abierta teniendo a ambos lados una especie de anchas pestañas, mientras que la parte superior está completamente abierta, acoplándose a ésta una tapa (2), del mismo material que el resto de la caja, que en su cara inferior adopta la forma de una cúpula piramidal de escasa altura. El cierre de la caja por medio de esta tapa ha de efectuarse en condiciones de absoluta hermeticidad, para lo cual se han previsto, además de las correspondientes juntas (3) de material elástico, unos adecuados elementos (4) de fijación de dicha tapa a las paredes de la caja, elementos que quedarán embutidos en el cuerpo de aquella, sin sobresalir por la superficie superior de la misma, a fin de no impedir el apilamiento de un número indeterminado de dispositivos.

10

15

20

Dos de las paredes enfrentadas entre sí, de la caja (1) presentan, en su parte inferior e inmediatamente por encima de su base, sendas zonas simétricas adelgazadas o de menor grosor que el resto de tales paredes, coincidentes con una ranura practicada todo a lo

25

407430

- 6 -

10



407430

5 ancho de la pared frontal de la caja. A través de esta abertura se introduce por deslizamiento en el interior de dicha caja, para que repose sobre las - pestañas laterales de su base y como si del cajón de un muelle se tratara, una cubeta o recipiente - abierto (5) que ocupa toda el área de la caja (1) que actua como depósito de agua. A la parte inferior de dicha cubeta (5) va incorporado uno o más quemadores de gas (6) que no impiden el normal deslizamiento de dicha cubeta ni el apoyo estable del dispositivo -

10 sobre cualquier superficie por quedar alojadas en una o varias cavidades de que, a tal efecto, está provista la aludida cubeta (5) en su fondo. Además, en la - conjunción de la pared frontal y la base de dicha cubeta se ha dotado a la misma de una espita (7) para -

15 extraer el agua en ella contenida a la hora de limpiarla, arreglarla, etc., y, finalmente, el borde superior de dicha pared frontal de la cubeta aparece doblado - hacia afuera en ángulo obtuso y despues hacia abajo - en ángulo agudo, constituyendo esta/ segundo dobléz una especie de asidero que facilita el manejo de la -

20 cubeta, en tanto que el primero ofrece la posibilidad de llenar la cubeta sin tener que extraerla de su alojamiento más que en una mínima parte, lo suficiente - para que quede al descubierto el plano inclinado sobre

25

407430

16 NO



el que irá vertiéndose el agua para que llegue al fondo.

5 Como se ha dicho anteriormente la tapa (2) de la caja (1) es amovible. Ello permite que la parte superior de dicha caja actúe como boca de carga del dispositivo, es decir, como vía para la introducción en él de un determinado número de bandejas superpuestas, la inferior de las cuales se apoyará sobre unos salientes (8) de las paredes laterales de la caja 1 situados inmediatamente por encima de la cubeta 5, pudiendo ser extraídas todas esas bandejas de la caja en que se alojan a través de una abertura (a) e practicada en la misma pared por la que se introduce y saca la mencionado cubeta.

10 Cada una de esas bandejas (9), de dimensiones equivalentes al área interna de la caja 1, está constituida por un emparrillado de varilla metálica, por una caha troquelada o por cualquier otro elemento provisto de unas aberturas o alvéolos adecuados para el acoplamiento de una serie de recipientes (10) hornearables, destinados a recibir y contener los distintos alimentos, pudiendo éstos ser directamente cocinados e, incluso consumidos en ellos, ya que tales recipientes tienen forma y dimensiones que permiten servir de platos.

15 Ahora bien, dado que, según se ha apuntado, las bandejas (9) alojadas en una misma caja (1) han de

20
25

407430



5 repositar las unas sobre las otras, es necesario evitar que el peso de tales bandejas repercuta/ sobre los recipientes (10) para las comidas y que éstos puedan llegar a entrar en contacto. A tal efecto, se ha dotado a cada bandeja de un cerco o marco (9a), de sección aproximadamen forma de "C" y de altura suficiente para que, al quedar superpuestas las bandejas, sean esos marcos los que soportan su peso, mientras que sus respectivos recipientes quedanán suspendidos de sus respectivos alvéolos o aberturas.

10 El conjunto del dispositivo así descrito, está dotado en su base, de unos pequelos tacos o patas (11) y, en ambos costados, de unos asideros (12) que facilitan su transporte. Además puede ir exteriormente provisto de un termómetro indicador de la temperatura existente en su interior.

15 El funcionamiento del dispositivo es el siguiente:

20 En primer lugar, se colocan los recipientes (10) en los respectivos alojamientos o alvéolos de las bandejas (9), depositando/ entonces en tales recipientes los productos alimenticios crudos que/ se deseen cocinar directamente en ellos. Las bandejas con los recipientes y éstos con los alimentos crudos se colocan sobre una cocina cuyos fuegos quedan situados debajo de los recipientes, con lo cual los productos alimenticios crudos pasan a convertirse en alimentos cocinados.

25

407430 1EN



5

10

15

20

25

Retiradas las bandejas con sus recipientes de los fuegos cuando los alimentos están cocinados - se aplica sobre cada recipiente una lámina a guisa de tapadera individual, introduciéndose entonces en el interior de cada caja (1) tantas bandejas como la capacidad de la misma permita y cerrándose a continuación la caja con su correspondiente tapa (2). La bandeja primeramente introducida en el interior de la mencionada caja, pasará reposar sobre los salientes 8, inmediatamente por encima de la cubeta 5 y a la misma altura que la abertura A, a través de la cual podrá ser asida y extraída,, al igual que todas las demás - bandejas, que irán cayendo por su propio peso hasta ocupar sucesivamente la posición que ocupaba la primeramente introducida y extraída.

Una vez cargado el dispositivo puede ser trasladado, valiéndose para ello de sus asideros 12 y con las precauciones necesarias para evitar su vuelco o cualquier movimiento excesivo, hasta situarlo en el lugar en que hayan de consumirse los alimentos que contiene, Si no es mucho el tiempo que media entre el momento de acondicionar en el dispositivo las bandejas con las comidas recién hechas y calientes y en el momento de consumir estas, el dispositivo conservará el calor suficiente para que tales comidas sean servidas

407430

- 10 -



5 a una temperatura aceptable. Más si el tiempo trans-
currido ha sido lo suficientemente largo para que los
alimentos se enfrien dentro del dispositivo, se llena
la cubeta 5 de agua y se enciende el o los quemadores
de gas 6-previamente conectados al correspondiente con-
ducto de una bombona portátil de dicho combustible has-
ta que ese agua hierve. Los vapores procedentes del -
agua en ebullicion asciende por el interior del dispo-
sitivo, y, pasando a través de las/ bandejas 9-que, -
para no obstaculizar el paso a ese vapor, están conve-
nientemente perforadas-, calientan los recipientes 10
y, por tanto, los alimentos en ellos contenidos, y al-
canzan la cara inferior de la tapa 2 cuya peculiar for-
ma de cúpula piramidal hace que el agua producto de la
condensación del vapor resbale por los lados de dicha
15 cúpula y por las paredes internas de la caja 1 hasta
volver a la cubeta 5, donde quedará en disposicion de
iniciar nuevamente el ciclo descrito.

20 Interesa indicar que como una variante de -
realización de la invención, incluida por tanto dentro
del ámbito de la protección que para ella se solicita
por medio de la presente patente, debe considerarse -
la posibilidad de que el calentamiento del agua conte-
nida en la cubeta 5 sea provocado, no por quemadores -
de gas, sino por medios eléctricos, ya que en tal caso
bastaría con prescindir de tales quemadores e incorpo-
25 rar a la cubeta las correspondientes resistencias - -

407430

16



eléctricas sumergidas, dotando al dispositivo del correspondiente indicador de nivel de agua, así como de los oportunos circuitos de conexión a la red.

5 Señalada su novedad y descritos suficientemente el objeto de la presente Patente de Invención, sus diferentes partes y su funcionamiento, se declara que lo que constituye su esencialidad y para lo que se pide la correspondiente protección es lo que se concreta en las siguientes re

REIVINDICACIONES

10 1ª "DISPOSITIVO PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y CLIMATIZACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS Y DOSIFICADOS", caracterizado por estar constituido por una caja provista de una especial tapa amovible y cosntruído con el material o combinación de materiales más idóneo para que, sin merma alguna de su rigidez y resistencia, pueda mantenerse su espacio interior térmicamente aislado del exterior, alojándose en el interior de dicha caja, por su parte inferior, una cubeta amovible dispuesta para recibir agua y provista de los medios necesarios para su desagüe y para su calentamiento, e, 15 inmediatamente por encima de tal cubeta, una serie de bandejas superpuestas portadores de los recipientes contenedores de los alimentos dosificados y cocinados bandejas que, siendo introducidas en la caja por la - 20 parte superior de la misma, puedan ser/ extraídas de 25

A handwritten signature or mark consisting of several overlapping loops and lines.

407430



5

contenedores de los alimentos, evitándose que, al superponer tales bandejas dentro del dispositivo, repercuta su peso sobre los aludidos recipientes/ mediante la incorporacion a quellas de sendos marcos o cercos de altura suficiente para que, al efectuarse tal superposicion, sean ellos los que entren en reciproco contacto y soporten el peso de las bandejas, mientras que sus respectivos recipientes quedan suspendidos en sus alvéolos o alojamientos.

10

4ª DISPOSITIVO PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y CLIMATIZACION DE ALIMENTOS COCINADOS Y DOSIFICADOS".

15

Todo ello según se describe y reivindica en la presente Memoria Descriptiva que consta de trece - hojas debidamente foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y a dos espacios y hoja de planos adjunta.

Madrid, 7 Octubre 1.972

LUIS M.ª DE ZUNZUNEGUI
POR PODER

407430

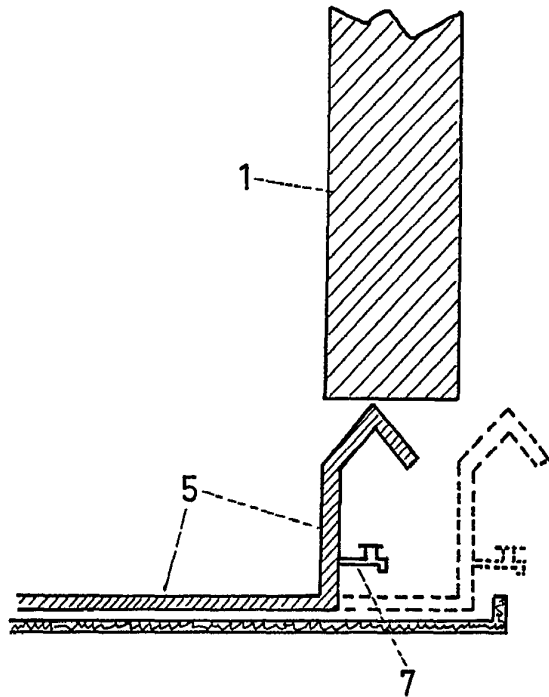


FIG. 3

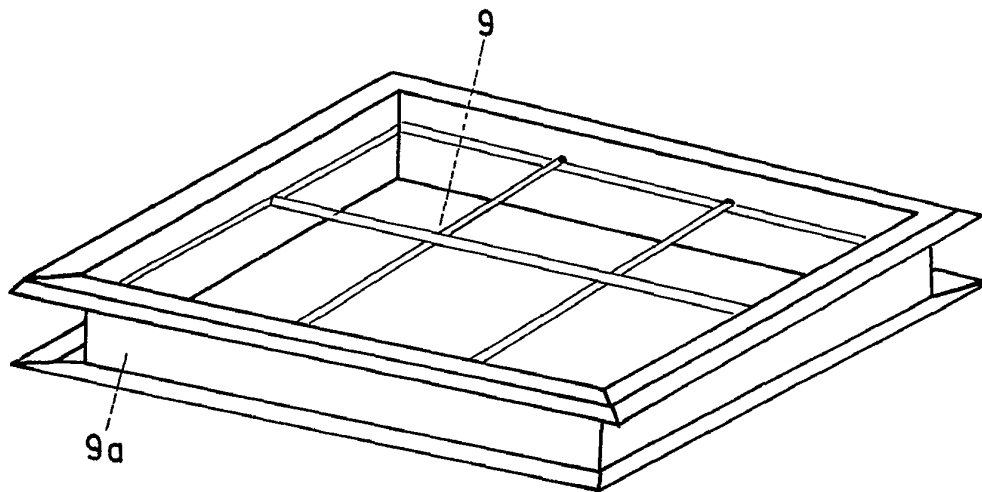


FIG. 4

E.VARIABLE.

MADRID, OCT. 1972.

LUIS ALFONSO ZUNEGUI