

MINISTERIO DE INDUSTRIA
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

(10) ES	(11) NUMERO	(10) A 1
(21)	454107	
(22)	FECHA DE PRESENTACION	

PATENTE DE INVENCION

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		
**	**	**

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL	(62) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
		**

(64) TITULO DE LA INVENCION

"Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas"

(71) SOLICITANTE (S)

D. Pierre MARTY

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Urgel 280, BARCELONA

(72) INVENTOR (ES)

el propio solicitante

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

M. Curell Sañol

R-2157-40

**POOR
QUALITY**

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

solicitada en España a favor de D. PIERRE MARTY, de nacionalidad francesa, domiciliado en calle Urgel, núm. 280, Barcelona, por "Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, ideados con el objeto de facilitar las operaciones de entrega de comidas, previamente preparadas y puestas en exhibición, desde el propio mueble situado al alcance de los consumidores, alcanzando el máximo aprovechamiento del poder calorífico invertido en el calentado de las comidas expuestas y de los platos para servirlos. - - - - -

5.

10.

Los expresados perfeccionamientos se caracterizan porque el mueble presenta en forma diferenciada una zona para reserva de comida, una zona para reserva de platos, una zona para exhibición de platos, una zona para servicio de platos con comida, y unos medios de calefacción. - - - - -

Las zonas componentes del armario se distribuyen de forma tal que las destinadas a reserva de comida y de platos abarcan unos espacios interiores dotados de puertas accesibles desde el lado del encargado del servicio de comidas, mientras

5. que las zonas de exhibición de comida y de servicio de platos comprenden la parte superior del mueble, la primera en el lado de los consumidores y la segunda del lado del citado encargado.

En la zona en la que se dispone la reserva de comidas, las mismas se hallan contenidas en cubetas y el espacio es calentado por un dispositivo calefactor que genera una atmósfera

10. caliente húmeda, habiendo un ventilador que establece una circulación de aire calentado, en combinación con una pantalla que dirige dicha circulación. - - - - -

La zona destinada a reserva de platos disponibles para el servicio es calentado por otro dispositivo calefactor de ambiente cuyo efecto se comunica a tales platos. - - - - -

15.

La parte superior del mueble que abarca las zonas de exhibición y de servicio de platos, presenta en la primera de ellas unas cavidades con receptáculos para alojar cubetas de comida directamente visible por los consumidores, y en la segunda de ellas una repisa a menor altura en la que se sitúan los platos dispuestos para ser servidos, habiendo delante de esta zona una pared dotada de aberturas por las que sale aire procedente de las zonas de reserva de platos y de exhibición

20. de comida, siguiendo un espacio superior canalizado. - - - - -

25.

Los receptáculos en los que se disponen las cubetas con comida de la zona de exhibición, contienen un baño de agua para dichas cubetas que es calentada por unos elementos al efecto anexos. - - - - -

5. Un espacio interior del mueble contiene los medios para mando de los dispositivos calefactores del mueble, cuyos medios son controlados y gobernados desde un panel exterior adyacente a la zona de servicio de platos. - - - - -

10. Otros objetos y características de la invención se irán dando a conocer en detalle a lo largo de la descripción que sigue, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos: - - - - -

15. Figura 1, es una vista en perspectiva, de una forma de realización de un mueble según la invención, provisto de una cubierta protectora. - - - - -

Figura 2, es una vista en planta del mismo mueble, desprovisto de la cubierta protectora. - - - - -

20. Figuras 3 y 4, corresponden a sendas secciones transversales de la figura anterior, por unas líneas III-III y IV-IV. - - - - -

Figura 5, se refiere a una sección de la figura 4, por una línea V-V. - - - - -

El mueble 1 es una caja paralelepédica, en horizontalidad, según el presente ejemplo gráfico, formada por unas pa-

redes laterales 2, una pared trasera 3, fondo 4, y una cara superior dividida en un estante posterior 5, según la posición del encargado del mueble, y una repisa anterior 6 a un nivel inferior, como se observa en la figura 1. - - - - -

5. La cara frontal posee una serie de puertas 7, 8 y 9 que dan acceso a distintos departamentos. - - - - -

La parte frontal que cierra el desnivel entre la repisa 6 y el estante 5, posee una placa 10 con aberturas 11 que pueden ser orificios circulares, ranuras, rendijas con visera, u otras soluciones análogas. - - - - -

10.

La caja 1 descansa sobre unos pies de apoyo 12 aplicables en el suelo. - - - - -

El estante 5 presenta una sucesión de cavidades que contienen ciertos receptáculos fijos 13 aptos para la introducción de cubetas 14 para comidas. - - - - -

15.

Eventualmente, el mueble dispone de una cubierta 15 destinada a proteger la zona del estante 5 y sus cubetas 14, estando compuesta por unos pies acodados 16 y unas láminas transparentes 17, permitiendo el acceso a dichas cubetas 14 desde la parte anterior del mueble 1, según la referida posición del encargado de servir comidas. En dicha cubierta 15 hay instaladas unas pantallas 18 para tubos de alumbrado dirigido hacia las citadas cubetas 14. - - - - -

20.

Interiormente, el mueble posee tres compartimentos,

uno de las cuales, accesible por la puerta 7, alberga el equipo de maniobra eléctrica de las diversas instalaciones, dotado de termostatos, y los elementos de control y gobierno 19 del mismo se hallan en un panel lateral 20 que flanquea la repisa

5. 6. - - - - -

Otro compartimento, que abarca la parte central del mueble y es accesible por unas puertas 8, aloja un equipo calefactor humedecedor 21, formado por un dispositivo calentador 22 para agua contenida en una vasija 23, y un ventilador superior 24. Dicho equipo 21 se aloja en un cajón 25 accesible por debajo de la puerta. Más abajo que el ventilador 24 hay una pantalla 26 que determina la conveniente circulación del calor húmedo generado por el dispositivo 22. - - - - -

15. Este espacio se destina a contener unas reservas de alimentos en cubetas, y en su fondo posee, además, unas resistencias calefactoras 27, protegidas por una rejilla 28. - - -

20. El tercer compartimento, separado del anterior por un tabique 29 de plancha perforada, es el depósito de platos 30, habiendo unos dispositivos calefactores 31 para los mismos, separados de dichos platos por una rejilla de varilla 32. Este compartimento se prolonga por encima del anterior, mediante un techo separador 33, de suerte que toda esta parte superior abarca el frontal 10 dotado de orificios 11. - - - - -

Los receptáculos 13 poseen unos calefactores 34 desti

nados a calentar agua 35 contenida en los mismos para someter las cubetas 14 a un baño maría. - - - - -

- El funcionamiento del mueble, tiene lugar de la manera siguiente. Se trata de servir comidas contenidas en las cubetas 14, debidamente calentadas, por lo que en un principio se ponen en servicio los diversos dispositivos de calentamiento. Así, al funcionar el dispositivo 21, se obtiene una evaporación del agua en el recipiente 23 para comunicar una atmósfera caliente húmeda en el compartimento destinado a alojar reserva de comida para reponer la dispuesta en las cubetas 14, con lo que los productos se mantienen en las debidas condiciones. Los platos 30 apilados para su empleo, se mantienen también calentados por los dispositivos 4 para recibir adecuadamente las comidas. Las comidas contenidas en las cubetas 14 son calentadas por el baño 35, permitiendo su distribución inmediata. - - - - -
- 5.
- 10.
- 15.

- A medida que los clientes solicitan las raciones de comida deseadas, las mismas les son servidas extrayéndolas de las cubetas 14 y situándolas en platos 30 que a tal efecto se colocan sobre la repisa 6, y siendo entregadas a continuación a dichos clientes. El aire calentado en el compartimento de platos 30, debido a los calefactores 31 y 34, discurre por el espacio superior lindante con el frontal 10, pasando al exterior por los orificios 11 del mismo, con lo cual efectúan contacto con los platos situados en la repisa 6, que están en trance de ser servidos, con lo cual se contribuye a que los mismos no se enfríen. - - - - -
- 20.
- 25.

En el caso de ser utilizada la cubierta 15, la misma constituye un protector contra el polvo y el contacto directo con el ambiente exterior al mueble. - - - - -

5. La caja del mueble 1 puede presentar otras formas, tales como la poligonal, la circular, etc. - - - - -

10. Describas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma que es la que se resume y concreta en las reivindicaciones que siguen. - - - - -

N O T A

Se declaran de novedad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

15. REIVINDICACIONES

20. 1.- Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, caracterizados porque el mueble presenta en forma diferenciada una zona para reserva de comida, una zona para reserva de platos, una zona para exhibición de platos, una zona para servicio de platos con comida y unos medios de calefacción. - - - - -

2.- Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, según la reivindicación anterior, caracteriza-

dos porque las zonas componentes del mueble se distribuyen de forma tal que las destinadas a reserva de comidas y de platos abarcan unos espacios interiores dotados de puertas accesibles desde el lado del encargado del servicio de comidas, mientras que las zonas de exhibición de comida y de servicio de platos comprenden la parte superior del mueble, la primera de ellas en el lado de los consumidores, y la segunda del lado del citado encargado del servicio. - - - - -

3.- Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, según la reivindicación 1, caracterizados porque en la zona en la que se dispone la reserva de comidas, las mismas se hallan contenidas en cubetas y el espacio es calentado por un dispositivo calefactor que genera una atmósfera caliente húmeda, habiendo un ventilador que establece una circulación de aire en combinación con una pantalla que dirige dicha circulación por el espacio en cuestión. - - - - -

4.- Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, según la reivindicación 1, caracterizados porque la zona destinada a reserva de platos disponibles para el servicio, es calentada por un dispositivo calefactor de ambiente cuyo efecto se comunica a tales platos. - - - - -

5.- Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizados porque la parte superior del mueble, que abarca las zonas de exhibición y de servicio de los platos, presenta en la primera de ellas unas cavidades con receptáculos para alojar cube-

tas de comida directamente visible por los consumidores, y en la segunda de ellas una repisa a menor altura en la que se sitúan los platos dispuestos para ser servidos, habiendo delante de esta zona una pared dotada de aberturas por las que sale

5. aire caliente procedente de las zonas de reserva de platos y de exhibición de comida, siguiendo un espacio superior canalizado. - - - - -

6.- Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, según las reivindicaciones 1, 2 y 5, caracterizados porque los receptáculos en los que se disponen las cubetas con comida en la zona de exhibición, contienen un baño de agua para dichas cubetas que es calentada por unos elementos calefactores anexos. - - - - -

10.

7.- Perfeccionamientos en los muebles para el servicio de comidas, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizados porque un espacio interior del mueble contiene los medios para mando de los dispositivos calefactores del mueble, cuyos medios son controlados y gobernados desde un panel exterior adyacente a la zona de servicio de platos. - - - - -

15.

8.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LOS MUEBLES PARA EL SERVICIO DE COMIDAS". - - - - -

20.

Todo ello conforme se describe y reivindica en la

presente memoria que consta de diez hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de cinco figuras que la ilustran.

Alvares

FIG. 1

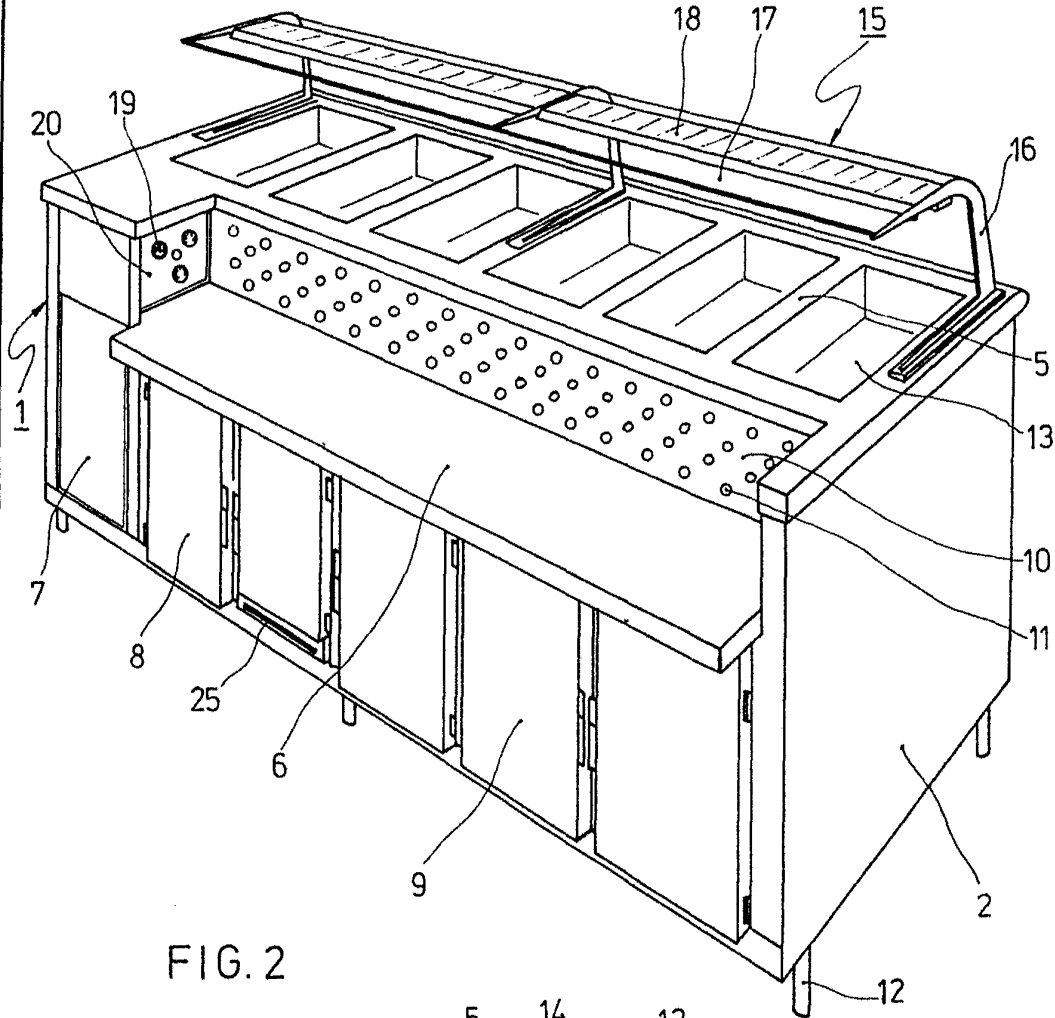


FIG. 2

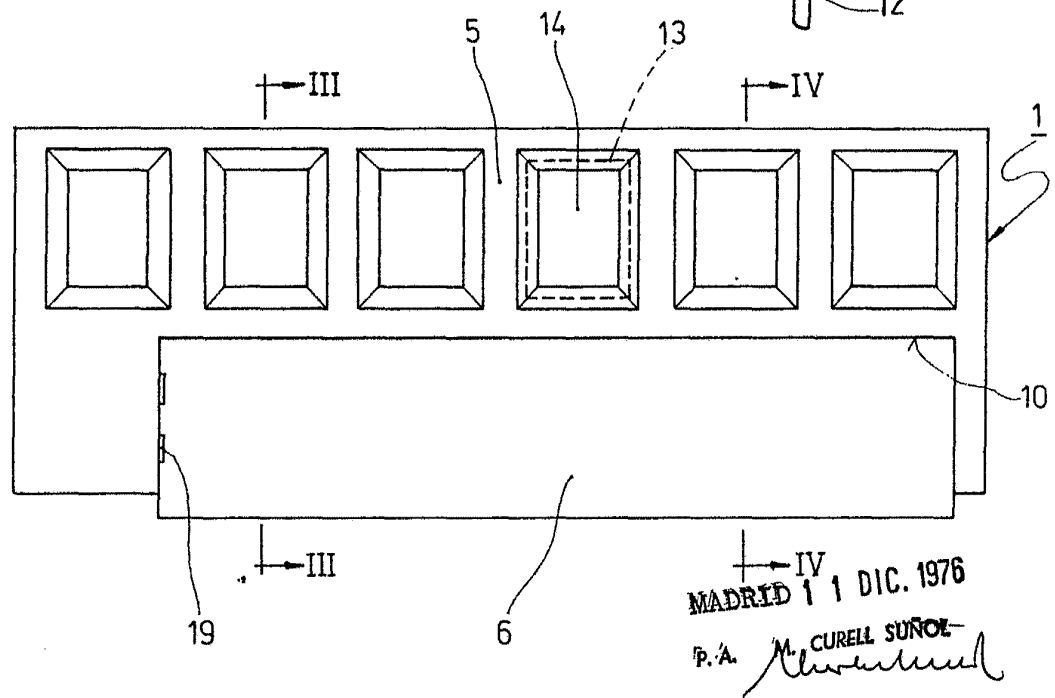


FIG. 3

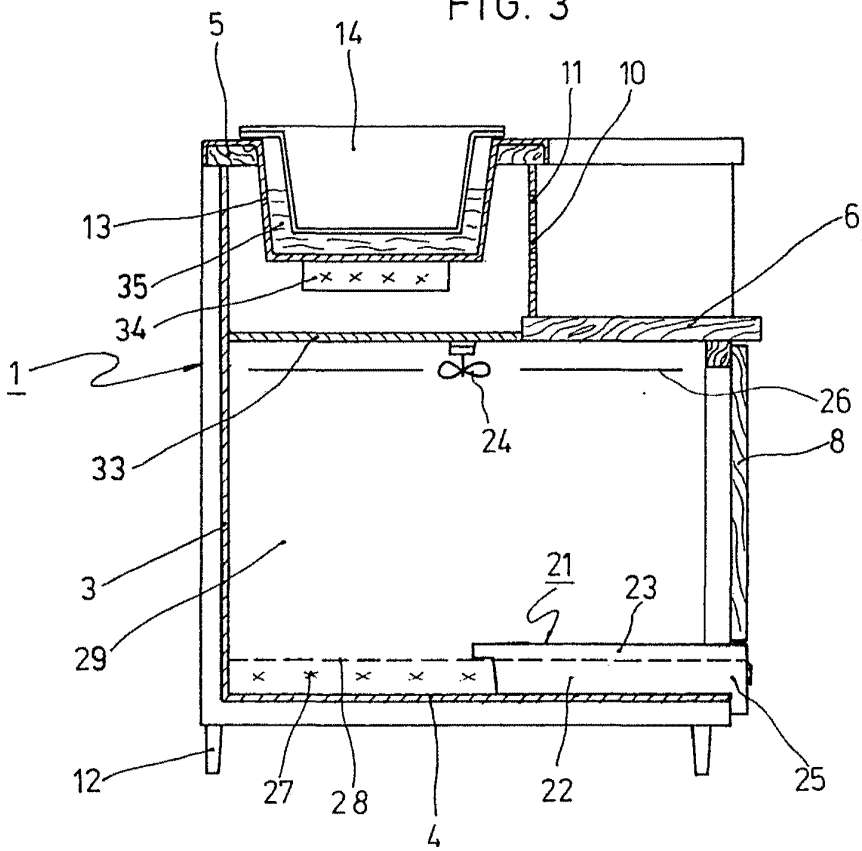
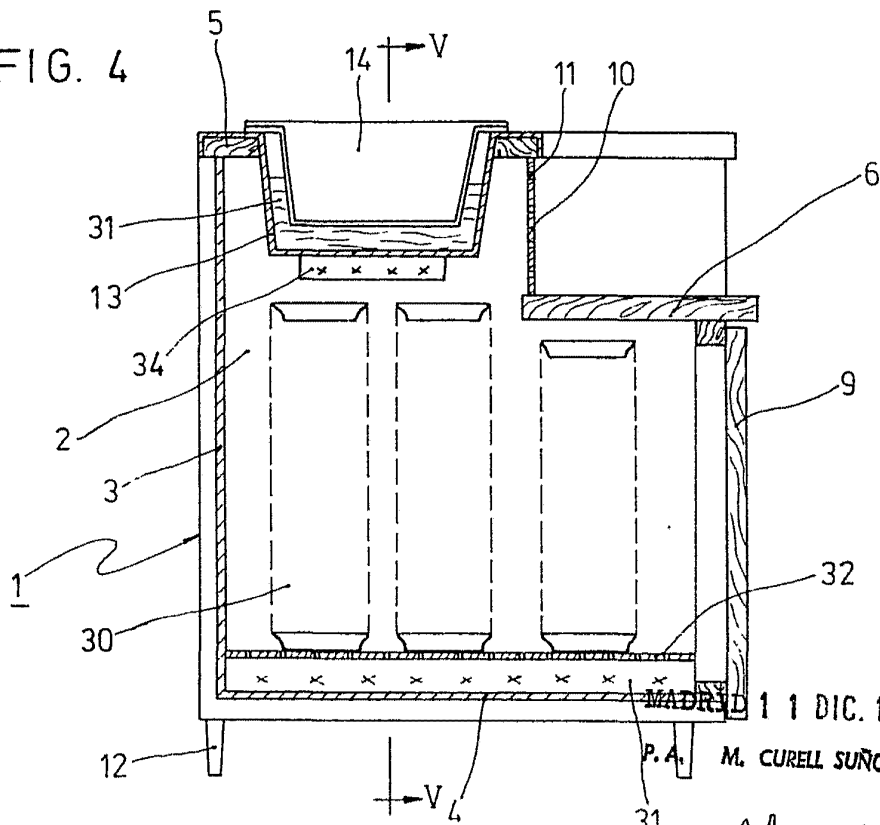


FIG. 4

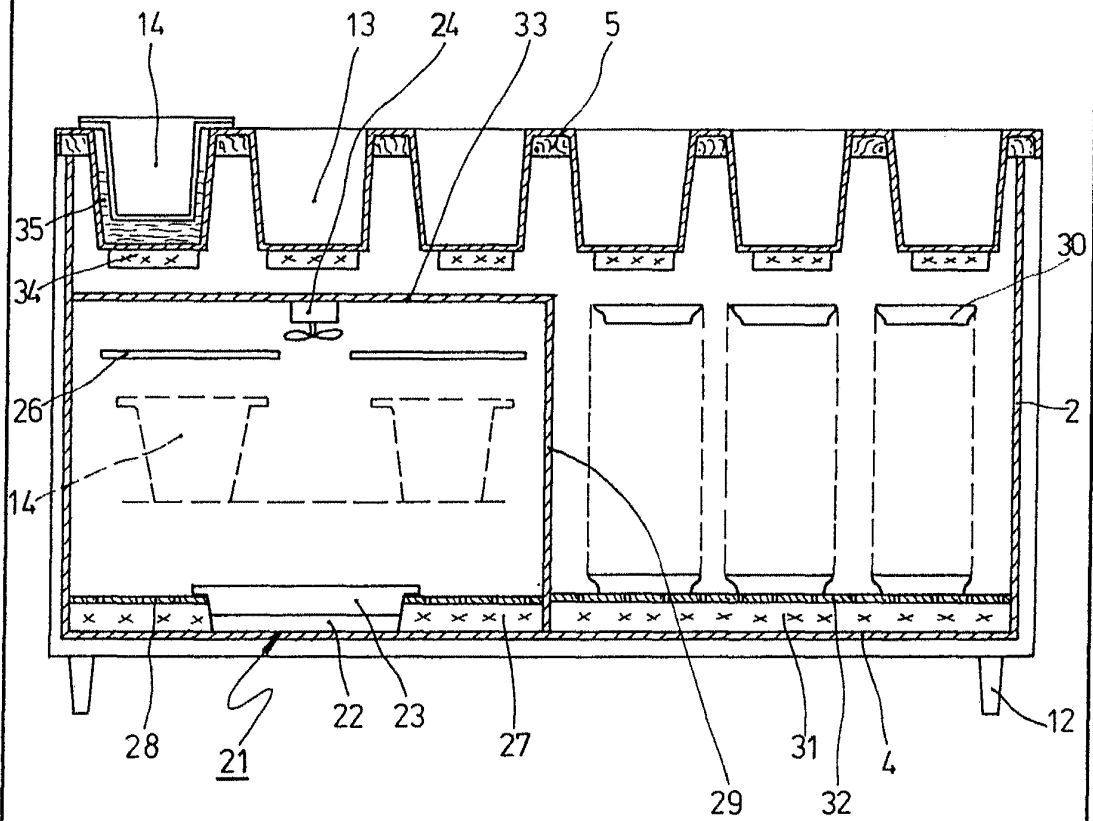


MADRID 11 DIC. 1976

P.A. M. CURELL SUÑOL

Alberca

FIG. 5



MADRID 11 DIC. 1976

M. CURELL SUÑOL

Alvares