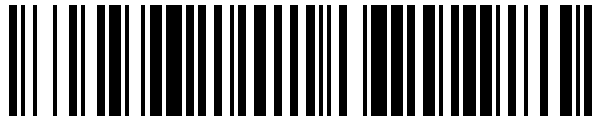


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 202 636**

21 Número de solicitud: 201731508

51 Int. Cl.:

A47J 27/00 (2006.01)

A22C 29/00 (2006.01)

A23L 17/40 (2006.01)

A23L 17/50 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

12.12.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

09.01.2018

71 Solicitantes:

**SOME CALVILLO, Francisco Javier (100.0%)
Pozoblanco, 8
14900 LUCENA (Córdoba) ES**

72 Inventor/es:

SOME CALVILLO, Francisco Javier

74 Agente/Representante:

LAHIDALGA DE CAREAGA, José Luis

54 Título: **DISPOSITIVO MEJORADO PARA COCCION DE CRUSTACEOS**

ES 1 202 636 U

DISPOSITIVO MEJORADO PARA COCCION DE CRUSTACEOS

DESCRIPCIÓN

5 OBJETO DE LA INVENCION

Dispositivo mejorado para la cocción de crustáceos, especialmente de crustáceos decápodos, de forma que dicho crustáceos se cuezan en posición vertical, los que mejora no solo el aspecto de los mismos sino también las características organolépticas, debido a que por su posición vertical la cocción es más uniforme y completa.

10

CAMPO DE LA INVENCION

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria de los elementos auxiliares de cocina.

15 ANTECEDENTES DE LA INVENCION.

En la actualidad se conoce la existencia de algunos dispositivos similares de dispositivos de cocción.

Entre ellos podemos referirnos al modelo de utilidad ES0246164 por "Dispositivo cocedor de marisco". Pero la invención se refiere a un cocedero industrial para la industria conservera y difiere totalmente en su configuración.

20

Asimismo es conocido como antecedente la patente española P200801257.

Dicha patente se aplica a cocederos industriales a granel siendo el dispositivo constituido por un tambor inclinado con un embudo superior para ir cargando el marisco y una bandeja inferior de recogida. Por tanto, como se puede apreciar una configuración distinta a la de la invención preconizada.

25

Por parte del solicitante se desconoce la existencia en la actualidad de una invención que esté dotada de la configuración, las ventajas y características que se describen en esta memoria

30

DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS.

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente

35

memoria descriptiva, como parte integrante de la misma tres hojas de planos, en las que con idénticas referencias se indican idénticos elementos y donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

5 FIGURA N° 1.- Vista en perspectiva del cesto dentro del cual se alojan las bandejas.

FIGURA N° 2.- Vista lateral en sección de ambas bandejas.

FIGURA N° 3.- Vista en perspectiva de ambas bandejas.

10

FIGURA N° 4.- Vista en sección del conjunto de la cesta con las bandejas y los crustáceos dentro de un recipiente de cocción

Y en esta figura se identifican los siguientes elementos:

- 15 (A).- bandejas de sujeción de los crustáceos
(1).- bandeja inferior,
(2).- bandeja superior,
(3).- aro perimetral de la bandeja inferior,
(4).- rejilla de la bandeja inferior,
20 (5).- varilla roscada de la bandeja inferior,
(6).- palometa de cierre entre ambas bandejas,
(7).- aro perimetral de la bandeja superior,
(8).- rejilla de la bandeja superior,
(9).- agujero pasante de la bandeja superior,
25 (10).- cesto de depósito de las bandejas,
(10.1).- aro superior del cesto,
(10.2).- aro inferior del cesto,
(10.3).- barra lateral con final en forma de asa del cesto,
(10.4).- barras laterales del cesto,
30 (10.5).- patillas interiores de soporte de las bandejas,
(11).- recipiente – cocedero,
(12).- crustáceos decápodos

35

REALIZACION PREFERENTE DE LA INVENCION.

El dispositivo mejorado para la cocción de moluscos que la invención propone incorpora una pluralidad de características novedosas en relación a otros elementos utilizados dentro del sector.

5

De forma más concreta, el dispositivo se encuentra constituido por tres elementos principales:

A.- Bandejas de sujeción de los crustáceos,

10

(10).- cesto de depósito de las bandejas,

(11).- recipiente-cocedero donde se coloca el conjunto del cesto de depósito con las bandejas dentro.

15

Y de cada uno de estos elementos se distinguen las siguientes partes:

A.- Bandejas de sujeción de los crustáceos:

Las bandejas para la sujeción de los crustáceos son dos, una inferior (1) y otra superior (2).

20

La bandeja inferior (1) se encuentra constituida por un aro perimetral (3) que rodea una rejilla (4). En el centro de esta bandeja (1) se sitúa una varilla roscada (5) situada verticalmente en el centro de la bandeja.

25

La bandeja superior (2) se encuentra constituida por un aro perimetral (7) que rodea una rejilla (8). En el centro de esta bandeja (2) se sitúa un agujero pasante (9) por donde pasará la varilla roscada (5) de la bandeja (1) y por medio de una palometa (6), roscada sobre la rosca de la varilla roscada (5) quedarán fijadas ambas bandejas en su posición de cocción con los crustáceos (12) situados entre ambas en posición vertical.

30

(10).- Cesto de depósito de las bandejas.

Este cesto se encuentra constituido por dos aros metálicos, de varilla redonda preferentemente, uno superior (10.1) y otro inferior (10.2) unidos por cuatro varillas verticales (10.3) y (10.4) con una separación de 90°, las cuales se encuentran enfrentadas,

las varillas (10.3) presentan una extensión superior que se curva hacia el exterior en forma de asa.

Todas ellas presentan a intervalos en altura unos pequeños resaltes (10.5) que servirán de soporte a las bandejas (1) y (2) ya cerradas y con los crustáceos dentro.

5

El conjunto de cesto (10), con las bandejas (1) y (2) se introduce en un recipiente metálico (11) para su cocción.

10 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de llevarse a la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren sus principios fundamentales, establecidos en los párrafos anteriores y resumidos en las siguientes reivindicaciones.

15

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

1ª.- Dispositivo mejorado para la cocción de moluscos caracterizado porque el dispositivo se encuentra constituido por tres elementos principales:

- 5 A.- Bandejas de sujeción de los crustáceos,
 (10).- cesto de depósito de las bandejas,
 (11).- recipiente-cocedero donde se coloca el conjunto del cesto de depósito con las bandejas dentro.

10 **2ª.-** Dispositivo mejorado para la cocción de moluscos de acuerdo con la reivindicación 1ª y caracterizado porque las bandejas para la sujeción de los crustáceos son dos, una inferior (1) y otra superior (2).

 La bandeja inferior (1) se encuentra constituida por un aro perimetral (3) que rodea una rejilla (4). En el centro de esta bandeja (1) se sitúa una varilla de rosca (5) en posición
15 vertical en el centro de la bandeja.

 La bandeja superior (2) se encuentra constituida por un aro perimetral (7) que rodea una rejilla (8). En el centro de esta bandeja (2) se sitúa un agujero pasante (9) por donde pasará la varilla roscada (5) de la bandeja (1) y por medio de una palometa (6) roscada sobre la rosca de la varilla roscada (5) quedarán fijadas ambas bandejas en su posición de
20 cocción con los crustáceos (12) situados entre ambas en posición vertical.

3ª.- Dispositivo mejorado para la cocción de moluscos de acuerdo con la reivindicación 1ª y caracterizado porque el cesto de depósito de las bandejas (10) se encuentra constituido por dos aros metálicos, de varilla redonda preferentemente, uno
25 superior (10.1) y otro inferior (10.2) unidos por cuatro varillas verticales (10.3) y (10.4) con una separación de 90°, las cuales se encuentran enfrentadas, las varillas (10.3) presentan una extensión superior que se curva hacia el exterior en forma de asa.

 Todas las varillas verticales presentan a intervalos en altura unos pequeños resaltes
30 (10.5) que servirán de soporte a las bandejas (1) y (2) ya cerradas y con los crustáceos dentro.

4ª.- Dispositivo mejorado para la cocción de moluscos de acuerdo con la reivindicación 1ª y caracterizado porque recipiente-cocedero (11) está constituido por un recipiente metálico
35 donde se coloca el conjunto del cesto de depósito (10) con las bandejas (1) y (2).

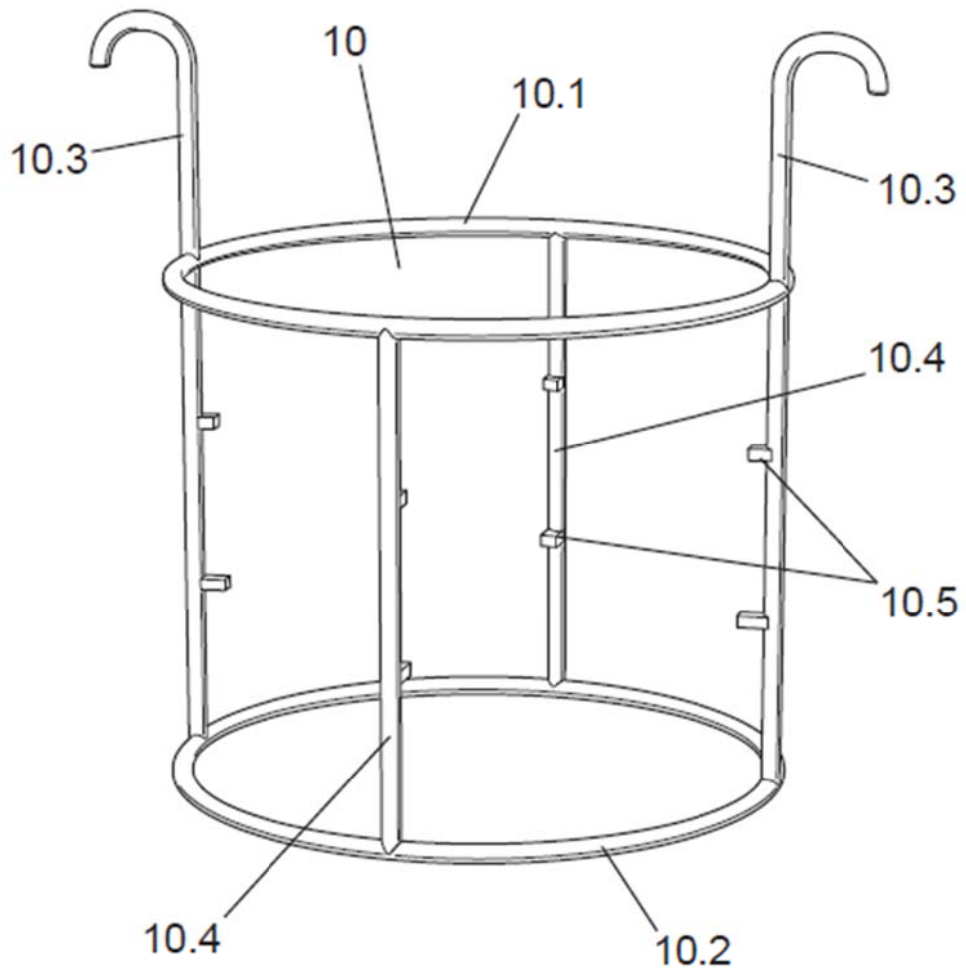


Fig. 1

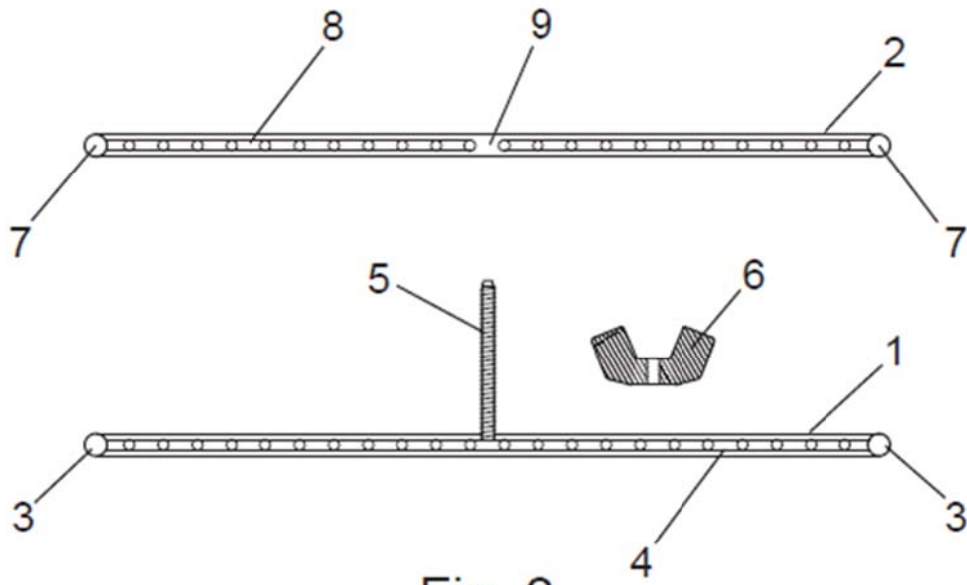


Fig. 2

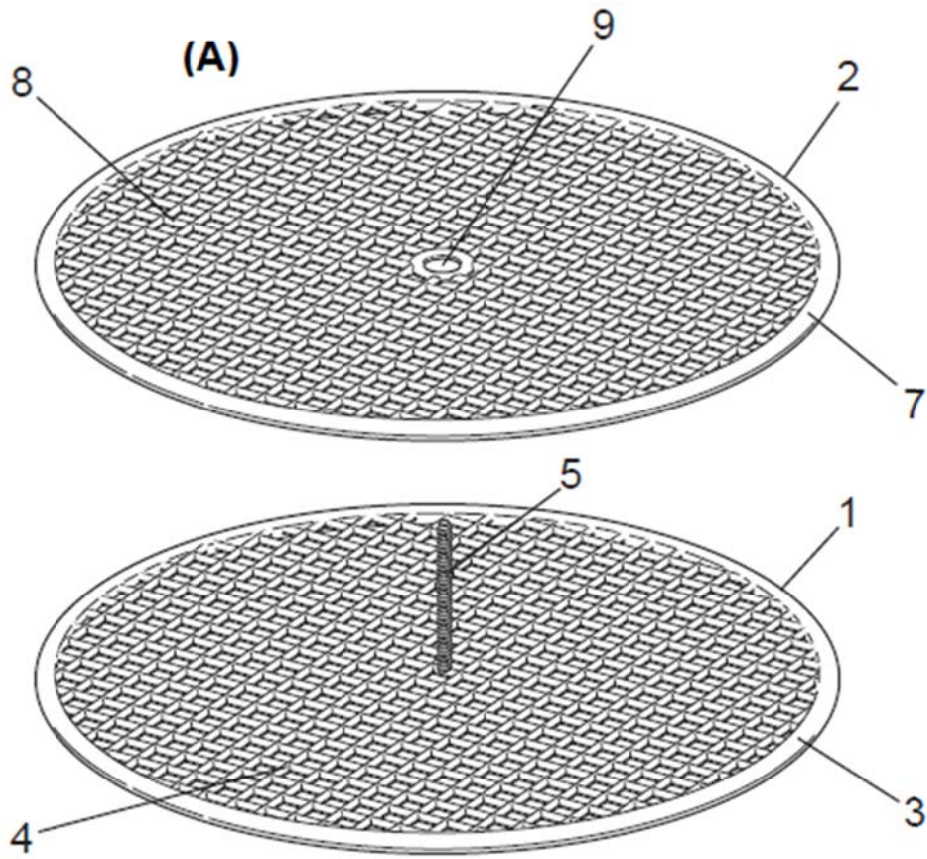


Fig. 3

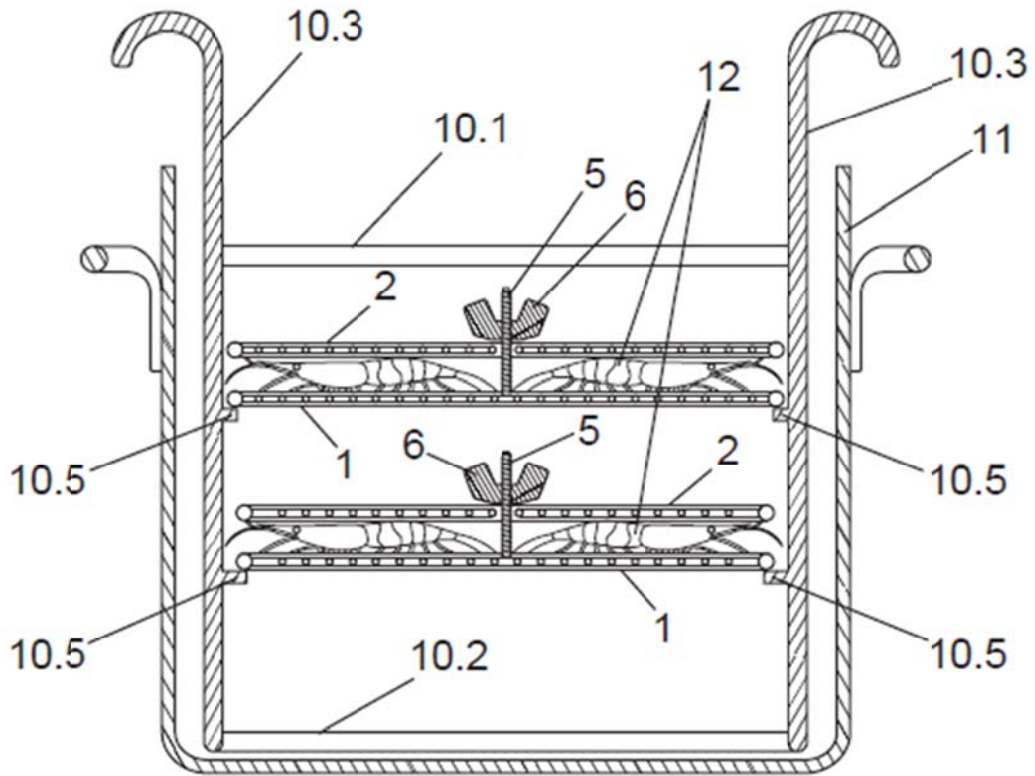


Fig. 4