

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 111 331**

21 Número de solicitud: 201331435

51 Int. Cl.:

A47J 27/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

13.12.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

06.06.2014

71 Solicitantes:

**CERÁMICA HNOS. VALDEARCOS MARTOS, S.A.
(100.0%)**

**CRTRA. N-323 (BAILEN-MOTRIL) KM. 2
23710 BAILEN (Jaén) ES**

72 Inventor/es:

VALDEARCOS MARTOS, Diego

74 Agente/Representante:

PEREZ REQUENA, Francisco

54 Título: **RECIPIENTE DE COCCIÓN**

ES 1 111 331 U

DESCRIPCIÓN

RECIPIENTE DE COCCIÓN

Objeto de la invención

5 El presente modelo de utilidad, tiene como objeto un recipiente de cocción, fabricado en barro cocido o similar, del tipo de los empleados generalmente para la realización de comidas, y cuya principal característica es que presenta en su base una pluralidad de ondulaciones que permiten una mejor transmisión del calor, consiguiendo una superficie calentada de forma homogénea.

10

Antecedentes de la invención

El barro cocido tiene un coeficiente de difusión térmica muy bajo y, por tanto, si no se aplica de forma gradual el calor en su base, la zona que está en contacto directo con el elemento calefactor (llama o placa eléctrica), alcanza en poco tiempo una temperatura muy superior al del resto de la pieza (paredes laterales).

15

Este efecto provoca que la base empiece a dilatar mucho antes de que lo hagan las paredes laterales, originándose unas tensiones mecánicas que pueden provocar en última instancia la rotura de la pieza.

20

Descripción de la invención

El recipiente de cocción, objeto de la presente memoria, está caracterizado por comprender un cuerpo de barro cocido o material similar que en su parte inferior o base (por su parte exterior) presenta una pluralidad de ondulaciones resaltadas; y donde a su vez, dicho cuerpo presenta una zona achaflanada en la parte inferior de la zona lateral.

25

Gracias a la presencia de las ondulaciones en la base del recipiente de cocción aquí preconizado, se mejora sustancialmente la difusión térmica del calor aplicado en la misma, haciendo que dicho calor se distribuya más rápidamente por la superficie externa de la base y sus paredes laterales.

30

Esta mejora de la difusión térmica, provoca a su vez, que se mejore la resistencia del artículo frente a la aplicación de calor sobre la base, debido principalmente a que la pieza

35

dilata de forma homogénea en todo su conjunto, y no sólo en la parte en la que se aplica calor.

A su vez, las ondulaciones, mejoran la resistencia del artículo a la rotura, al ser anillos físicos que ayudan a disipar y distribuir las tensiones mecánicas, que se puedan producir en puntos de la base. Y que se ven complementados, con la presencia de una zona achaflanada en la unión con los laterales, que mejoran la resistencia mecánica de la pieza en dicha zona.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

Breve descripción de las figuras

A continuación se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

FIG 1. Muestra una vista superior del recipiente de cocción, aquí preconizado.

FIG 2. Muestra una vista inferior del recipiente de cocción.

Realización preferente de la invención

En las figuras adjuntas se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, el recipiente de cocción, objeto de la presente memoria, está caracterizado por estar conformado a partir de un cuerpo (1) que en su parte inferior o base (1a) presenta una pluralidad de ondulaciones (2) resaltadas, y que en la parte inferior de su zona lateral (1b) presenta una zona achaflanada (3) que mejora ostensiblemente la resistencia mecánica del producto.

En una realización práctica, no limitativa, el cuerpo (1) presentará al menos un asidero (4) para facilitar su manejo.

5 En una realización preferida, el cuerpo (1) que conforma el recipiente de cocción aquí preconizado, estará fabricado en barro cocido, no descartándose otros materiales similares, empleados como materiales de fabricación de utensilios de cocción.

REIVINDICACIONES

1.- Recipiente de cocción del tipo de los que están conformados a partir de un cuerpo (1) fabricado en barro cocido o similar, **caracterizado porque** en su parte inferior o base (1a) presenta una pluralidad de ondulaciones (2); y donde a su vez, dicho cuerpo presenta una zona achaflanada (3) en la parte inferior de la zona lateral (1b).

2.- Recipiente de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el cuerpo (1) incorpora al menos un asidero (4).

10

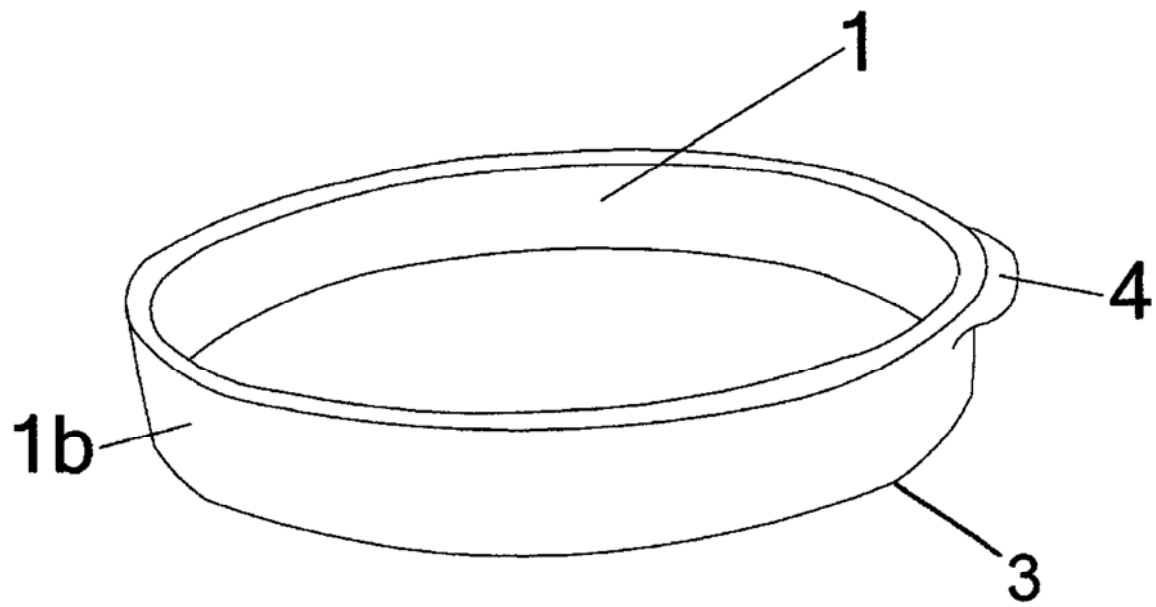


FIG.1

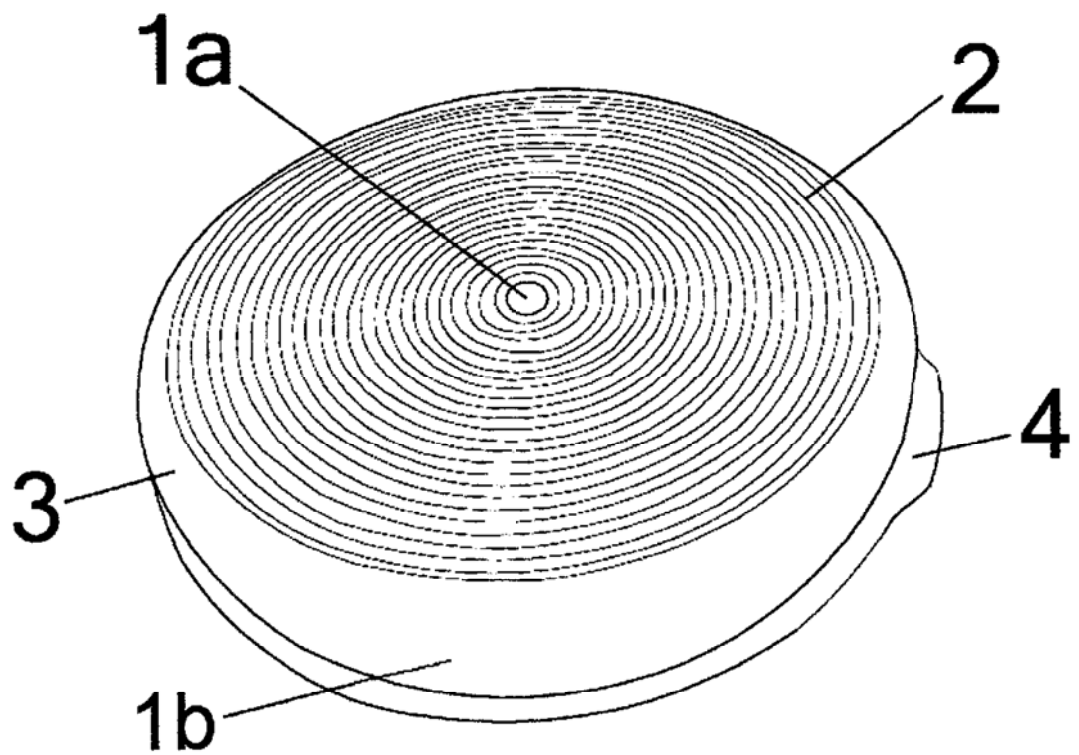


FIG.2