





5 lidad del aceite a mayor grado de temperatura que en la gene-  
ralidad de las sartenes caseras; y segunda, la de cubrir el  
líquido la superficie superior del huevo; como consecuencia  
de lo cual, la yema del mismo queda realmente frita y no co-  
cida indirectamente. Esta cobertura es consecuencia de la con-  
figuración de este freidor de que tratamos, que no se aseme-  
ja a las usuales sartenes, sino que es más bien un perol acha-  
tado, provisto de un doble fondo. Consta, por lo tanto, de  
dos piezas, y para describirlo con exactitud y facilidad, ha-  
10 brá que referirse al gráfico adjunto, en cuya hoja única y  
en su Fig. 1, utilizado también como ejemplo de realización  
práctica del mismo, se le muestra en perspectiva en visión  
ligeramente elevada, para verle bien la base, y con su fondo  
móvil elevado completamente fuera de él. La base o cuerpo de  
15 este freidor -1-, como puede verse, se halla profusamente per-  
forada por agujeros en su fondo, así como dos líneas de ellos  
rodeando, a poca distancia, los bordes superior e inferior  
de la pared del cacharro. La pieza -2-, que es el fondo ele-  
vable, es plana con pequeño reborde inclinado hacia arriba,  
20 sin orificio alguno y provista como está, de un asidero muy  
elevado, actúa o trabaja como si fuera la propia paleta o es-  
curridera con la que sacar el huevo después de concluida la  
operación. Ambas partes componentes, tienen sus mangos muy  
elevados y en igual proporción, a fin de entrarlos y sacarlos  
25 fácilmente, en posición horizontal, en la freidora profunda,  
en la que se sumergen. En el esquema de la Fig. 2, se demues-  
tra por qué tiene las patas desiguales este cacharro, siendo  
debido a que por la forma interior de la freidora grande que  
tiene un reborde interno -6-, es preciso que las patas -4-,  
que por la parte trasera tropiezan y se apoyan en dicho re-  
borde, sean más cortas que la anterior -5-, que por la incli-  
30 nación que se le ha otorgado y su mayor longitud, llega a apo-



yarse en el verdadero fondo de la marmita. De este modo queda salvada la horizontalidad del freidor, con lo que, al sumergirlo, ha penetrado en él el aceite, no solo por las perforaciones del fondo, sino por las laterales si tan alto es el nivel. Por el contrario, en la operación inversa y al elevar el doble fondo -2-, éste mismo expulsa todo el aceite que contiene, por los orificios laterales, llegando a extraer el huevo completamente escurrido de líquido.

Por la característica forma de las patas, según se ha descrito, no es preciso establecer una correlación entre el freidor y la marmita grande en que se sumerja, sino que podrá hacerse con cualquiera de ellas que tenga análogo reborde interno.

El ejemplo expuesto está elaborado en aluminio ligero, pudiendo estar integrado por cualquier material, detalle que no alterará su esencialidad.

- N O T A -

Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:

1º.- Un freidor complementario que se caracteriza por estar constituido por dos elementos: un cuerpo cilíndrico-cónico cuya base se halla perforada por una red de agujeros concéntricos, más dos hileras de ellos en la pared, a poca distancia de sus bordes. Y un doble fondo o círculo plano, con reborde inclinado, que posee un mango largo y angular análogo al de la base, los cuales permiten extraer el conjunto en posición horizontal, de la marmita grande en que se sumergen para efectuar su cometido.

2º.- El propio freidor complementario de la reivindicación anterior, el cual posee un juego de tres patas, dos posteriores y una delantera, más cortas las primeras que esta última, a causa de que su posición dentro de la marmita,



- 4 - 34826

es la de apoyarse en un reborde que aquella posee en la pared interna, y apoyar su pata delantera donde corresponda en el fondo, manteniendo su posición horizontal sin decantarse y perder su contenido en el interior del envase grande.

5

3º.- FREIDOR COMPLEMENTARIO.

Madrid, 16 de febrero de 1.953

FERNANDO PERAIRE  
P.P.

*Fernando Peraire*

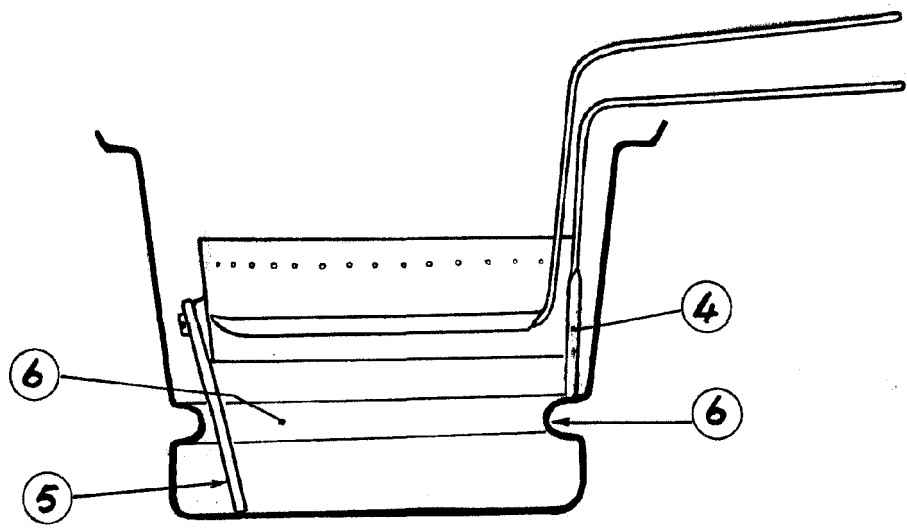
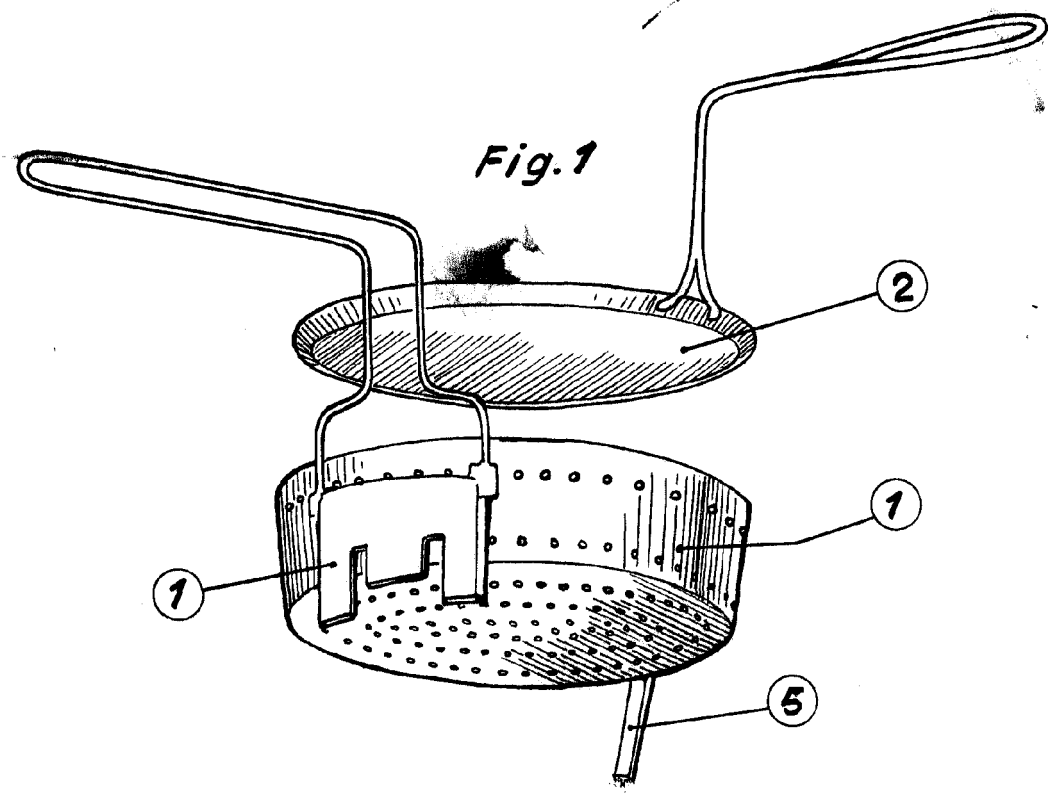


Fig. 2

Madrid, 17 FEB. 1953  
FERNANDO V. VIRAIRE

Escala variable.