



• 69532

MODELO DE UTILIDAD

Por VEINTE años

en España, a favor de Don Francisco LOMBIDE UNZUE-
TA, de nacionalidad española, residente en Avenidad
9ª. -Recaldeberri.- BILBAO (Vizcaya), cuyo Modelo
se refiere a:

"SARTEN MEJORADA CON ACCESORIOS ESPECIALES".

.....

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere este Modelo, según indica su enuncia-
do, a una sartén mejorada, que ofrece entre otras
la importante característica de contar con un juego
de accesorios especiales, mediante los cuales se ob-
tiene un mejor y más completo rendimiento en la fun-
ción para la que específicamente está destinada la
sartén.



5.-

Una de las características fundamentales del modelo, prevé que el fondo de la sartén cuenta con una pluralidad de depresiones o hendiduras circulares que proporcionan a dicho fondo una conformación o superficie sinuosa que impide el que se peguen los alimentos que se cocinan.

10.-

Otra característica del propio modelo es debida a la especial organización de su asa, que está formada por un fleje metálico, sólidamente unido al cuerpo de la sartén, cuyo fleje se encuentra parcialmente cubierto con un mango de material aislante, lo que facilita el manejo de la sartén, como asimismo evita la posibilidad de que el usuario pueda sufrir quemaduras.

15.-

Otra característica más del propio modelo, es debida a estar dotado de una tapa provista de un botón para facilitar su manipulación y manejo, cuya tapa, cierra el recinto de la sartén en los casos en que así interese, con lo que se obtiene el máximo aprovechamiento del calor.

20.-

Otro detalle característico del modelo, lo constituye la disposición de un cestillo que se coloca por medio de soportes sobre los bordes de la sartén, cuyo cestillo resulta muy adecuado para cocinar ciertos alimentos que únicamente necesitan ser tratados por el vapor desprendido del aceite depositado en la sartén.

25.-



5.- Este cestillo, cuenta con unos soportes complementarios para su adaptación y suspensión sobre los bordes de la sartén y engarzadas o unidas a dichos soportes existen unas asas, que facilitan la manipulación del cestillo.

10.- Otro detalle característico del propio modelo, prevé la posibilidad de disponer en el interior de la sartén, una parrilla que permite introducir los alimentos en el interior del aceite sin que toquen el fondo de la sartén, para lo cual, esta parrilla cuenta con unas pequeñas patitas que mantienen convenientemente separado el fondo de la parrilla con el de la sartén. Este cestillo puede también utilizarse como soporte de la sartén colocándolo, cuando así convenga, en posición invertida.

15.- Otro elemento más que complementa el trabajo del modelo, consiste en un embudo que se sitúa en el centro de la sartén. Este accesorio constituye un elemento muy valioso para ciertos trabajos de pastelería y ofrece la característica de que tiene su fondo comunicado para poder suministrar directamente aceite al interior de la sartén, sin que éste aceite sea preciso derramarlo a través del producto que se está cocinando.

20.- Con objeto de facilitar cuanto sea posible la descripción del modelo, se acompaña a esta descripción una lámina de dibujos, en los que de manera un



tanto esquemática y exclusivamente por vía de ejemplo se representan los conjuntos y detalles más característicos del modelo, al hacer referencia a un posible caso de realización práctica.

5.-

En los dibujos:

La figura 1ª., muestra un detalle seccionado de una sartén, con disposición de tapa,

La figura 2ª., muestra un detalle de un dispositivo adicional que lleva esta sartén, con el fin de que, siendo a modo de cestillo, se apoye en los bordes de la sartén. Esta disposición es apropiada para usar la sartén para el preparado de viandas que no requieran para su preparación nada más que el vapor caliente, del aceite depositado previamente en la sartén.

10.-

15.-

La figura 3ª., indica un detalle de la parrilla accesoria que queda introducida en el interior de la sartén.

20.-

La figura 4ª., pertenece a otro detalle de aditamento cónico que se suele colocar en el centro de la sartén con el fin, por ejemplo en pastelería, de que quede un hueco para luego ser rellenado, cuyo hueco tiene la finalidad de ver el fondo y por él reponer el aceite que sea necesario.

25.-

Comentando estos dibujos, se hace la aclaración de que mediante el número -1- se indica el



5.-

cuerpo del la sartén. El número -2- corresponde al fleje metálico sólidamente unido al cuerpo de la sartén, este fleje metálico se recubre totalmente mediante el mango de material aislante -3-, correspondiendo el número -4- a la tapa de la sartén. Con el número -5- se muestra el botón para el manejo de la tapa de la sartén, y -6- pertenece al cestillo que se coloca por medio de sus soportes sobre los bordes de la sartén.

10.-

Con el número -7- se indica los enganches oscilantes que posee el cestillo -6- y muestra las patillas de apoyo en el borde de la sartén. Las asas de manipulación del cestillo -6- se representan con -9-, siendo -10- la parrilla para ser in-

15.-

troducida en la sartén y -11- muestra el asa de la parrilla -10-. Su disposición es la indicada, ya que cuando esta parrilla se invierte, sirve para apoyo de la sartén, conforme puede apreciarse en la figura 1ª., El número -12- corresponde al asa que ha-

20.-

ce a modo de pata doble, cuando se invierte la parrilla -10-, siendo -13- las patitas pequeñas, pero suficientes para no tocar el fondo de la sartén. El embudo para situarlo en el centro de la sartén se muestra con -14-, perteneciendo -15- a la colocación de la parrilla -10- cuando se usa como soporte de sartén.

25.-

Se comprende fácilmente que el actual modelo



proporciona una sartén perfeccionada que está provista de una pluralidad de accesorios que le otorgan mayores posibilidades y facilidad de trabajo, cuya sartén es de construcción sencilla y efectiva, y que puede ser llevada a la práctica fácilmente con el empleo de un mínimo de mano de obra, lo que asegura la posibilidad de fabricarlo en gran escala dentro de una manufactura relativamente económica.

5.-

10.-

NOTA

Se declaran como de novedad y propiedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes,

REIVINDICACIONES:

15.-

1ª).- Sartén mejorada con accesorios especiales, que se caracteriza por contar con un asa constituida por un fleje que se encuentra parcialmente cubierto mediante un envoltente de material aislante.

20.-

2ª).- Sartén mejorada con accesorios especiales, caracterizada por contar con una tapa cóncavo-convexa, que posee en su cúspide un asidero de accionamiento y en todo su borde cuenta con una desviación periférica que aumenta su resistencia mecánica.

25.-

3ª).- Sartén mejorada con accesorios especiales, que cuenta con un cestillo metálico que se coloca, por medio de unos soportes, sobre los



1958

bordes de la sartén, cuyo cestillo permite tratar alimento exclusivamente al vapor, caracterizándose además estos soportes porque presentan en su extremo exterior, una desviación acodada para su adaptación sobre el borde de la sartén, cuyos soportes cuentan con unas asas para manipular el cestillo.

5.-

4a).- Sartén mejorada con accesorios especiales, caracterizada por contar con una parrilla capaz para ser alojada en el interior de la sartén, cuya parrilla está constituida por una armadura metálica, desde cuya base se proyectan, en sentido descendente unas patitas que separan el fondo de la parrilla y el de la sartén, caracterizándose además dicha parrilla por tener sus extremos desviados, para permitir situar esta parrilla en posición invertida y constituir un soporte para la sartén.

10.-

15.-

5a).- Sartén mejorada con accesorios especiales, caracterizada porque como elemento complementario, para trabajos preferentemente de pastelería, cuenta con una pieza en forma de cono invertido, con su cúspide truncada. cuya pieza se sitúa en el centro de la sartén, siendo circundada por la masa del producto que se trata, caracterizándose además dicha pieza por contar en su fondo con un calado por el que se suministra directamente aceite a la sartén.

20.-

25.-

• 69532



6a).- "SARTEN MEJORADA CON ACCESORIOS ESPECIALES".

5.- Todo ello conforme se describe y reivindica en la memoria que antecede que consta de OCHO hojas, escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

Madrid, 6 de Noviembre de 1.958

E. GONZALEZ VACAS
P. P.



69532

Figura 1ª

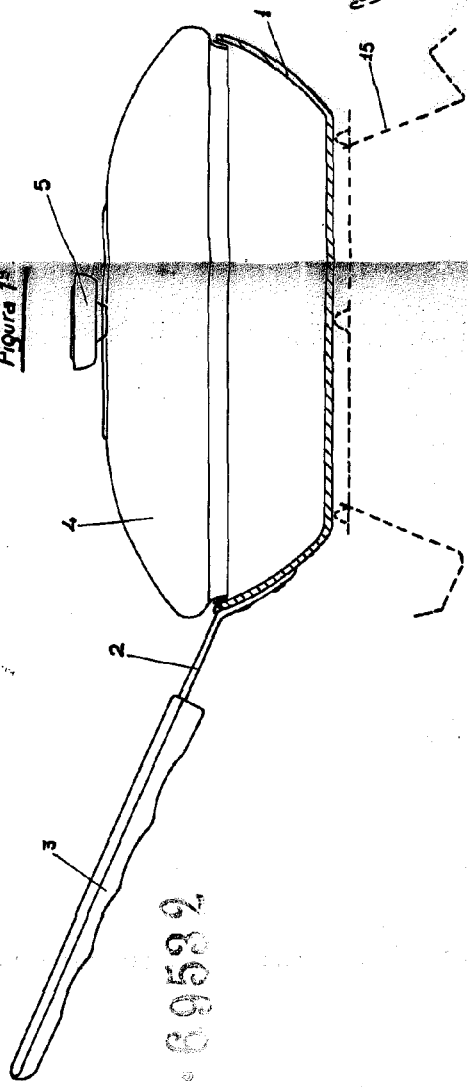


Figura 3ª

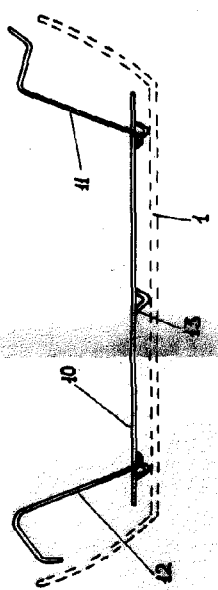


Figura 2ª

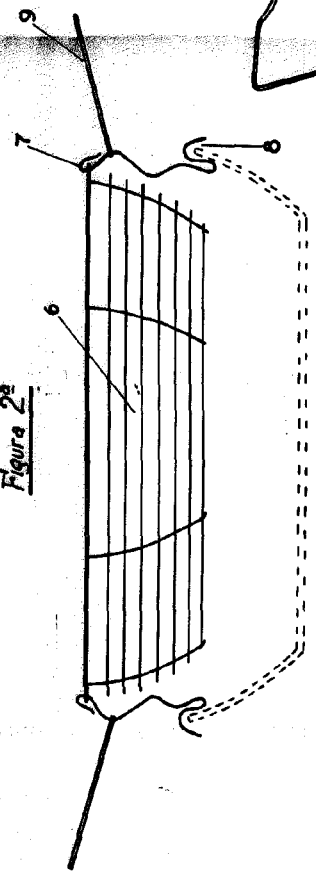
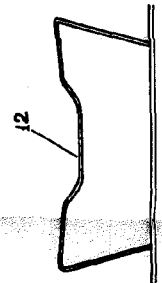
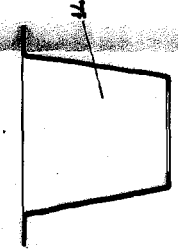


Figura 4ª



NOVIEMBRE 1958.

P. A. E. GONZALEZ - VACAS.

[Handwritten signature]

Escala variable