

101682



101682

MODELO DE UTILIDAD

cuyo registro se solicita por VEINTE años, a favor de MANUFACTURAS GENERALES DE FERRETERIA S. A., domiciliada en DERIO (Bilbao), por «NUEVA SARTÉN».

& & & & & &

Memoria descriptiva

La presente solicitud de registro de Modelo de Utilidad, se refiere a Una nueva sartén, cuyas características de novedad le confieren la cualidad de aportar al fin a que se destina las siguientes ventajas:

5

a.- Mayor superficie de caldeo, con la correspondiente repercusión en el ahorro de tiempo para cocinar, no solamente al iniciar el proceso de calentamiento del aceite, sino para



101682

- 2 -

mantener la temperatura de fritura, que naturalmente ha de ser la misma siempre y que por el contrario al añadir los condimentos fríos, obligan a los aceites comestibles a descender la temperatura.

5                   Esta mayor superficie se logra sin aumento del diámetro ya que otra cosa no sería novedad, ni representaría ventaja.

10                   La ingeniosa confección del fondo aporta una superficie de caldeo mayor que la correspondiente al área del círculo del mismo diámetro, como ya veremos.

El mantenimiento de la temperatura uniforme, representa, como lógica consecuencia, ahorro de combustible y, además, más perfecto condimentado de la fritura, que permanece en la sartén sin apartarse de las condiciones óptimas de cocinado.

15                   b.- Ahorro de combustible, no ya como consecuencia del contenido del apartado anterior, sino que dentro de lo ya apuntado, representa la posibilidad de alcanzar fritura perfecta sin necesidad de verter mayor cantidad de aceite, sino todo lo contrario, esto es: para el mismo condimento que sartén convencional, se necesita menor cantidad de aceite porque obliga  
20 al alimento a mantenerse a flote del aceite, sin exigir una gran masa de éste.

Siempre las materias grasas en la alimentación han representado el cánón más caro, pero por la enorme elevación



101682

- 3 -

del nivel de vida actual, estos precios y su costo en la alimentación alcanzan un máximo que hace de ésta ventaja una de las más destacadas.

c.- Muy fácil limpieza y elemental conservación.

5 Ello presta a la sartén una mayor duración de vida útil en servicio.

d.- Perfecta recuperación del aceite frito, no solamente como aprovechamiento, sino que en muchos casos se realizan los llamados refritos en sartén aparte del guiso, al cual se incorporan posteriormente.

10

También, por tanto, en estos casos es ventajoso utilizar la totalidad del contenido de la sartén.

e.- Vertido de su contenido sin posibilidad de accidente, ni derrama.

15

En efecto, es muy frecuente que al verter de las sartenes convencionales su contenido, la caída del aceite caliente al realizarse por el sitio de más fácil salida, no coincida éste con el desea y cálculo del cocinero, ocasionando quemaduras o en el mejor de los casos pérdidas y ensuciamientos.

20

Reune por tanto características más que suficientes para aspirar en derecho al privilegio del registro que se solicita al amparo de lo prevenido al efecto por el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

Se acompañan unos dibujos en los que se muestra de una manera de llevarlo a la práctica, si bien se hace constar de



101682

- 4 -

una manera expresa que carece de caracter privativo en sus detalles ya que se cita solamente a título de ejemplo.

En la figura 1ª se muestra el cuerpo (1) de la sartén dotada de su mango (2) correspondiente.

5 En el borde izquierdo lleva conferido por moldes, un pitorro (3) que permite el vertido del aceite sin posibilidad de accidente ni pérdida, como ya se ha apuntado.

10 En este ejemplo el pitorro va al lado izquierdo; por ser el natural pero igualmente puede ir en el derecho o frontalmente, ya que la posición del pitorro es susceptible de acomodación a exigencias de cualquier orden.

El fondo lleva conferidas unas nerviaciones, por ejemplo transversalmente y en forma saliente hacia arriba.

15 Ello provoca unos salientes (4) por ejemplo y entre ellos unos canales (5) de anchura y profundidad predeterminada.

Los salientes impiden que el condimento entre en contacto con el fondo y le mantienen en posición de "flotar" como si realmente fuera así. Reducen la cantidad de aceite necesario y favorecen el mejor acabado del frito.

20 Al mismo tiempo conducen el aceite sobrante hacia el pitorro al verter y faculta al más perfecto escurrido.

Simplifica la limpieza de la sartén.

Por la cara externa del fondo, éstos canales son



101682

- 5 -

cóncavos y provocan un aumento de superficie de contacto con el calor, una mayor superficie del caldeo como ya queda analizado en los párrafos correspondientes.

5 Para comprender mejor el logro de estas ventajas, se representa en la figura 2ª una semisección longitudinal de la sartén que se describe.

Para mayor facilidad de asociación de ideas se utilizan los mismos signos convencionales.

10 Es (1) el cuerpo de la sartén, (2) el mango, (3) el pitorro, (4) un nervio saliente o lomo soporte del alimento, que por la parte cóncava brinda una mayor superficie de caldeo a sumarse al círculo natural del fondo de la sartén. Es (5) el lecho para el aceite a calentar.

15 Suficientemente descrito el invento, así como una manera de llevarlo a la práctica, se hace constar de manera expresa que el mismo es susceptible de modificaciones de detalle, siempre que estas no afecten a su fundamento.

En cuanto a tamaños, forma y materiales o dimensiones relativas, se hará tan amplio uso como la ley autoriza.

20

#### NOTA

Se reivindican los puntos siguientes:

1ª.- Nueva sartén caracterizada, porque en el borde de la misma en posición relativa con el mango, predeterminada, lleva



101682

- 6 -

un rebaje que pierde gradualmente profundidad que constituye un pitorro abierto por la parte superior y en el fondo lleva consustancialmente estampados unos nervios salientes, con forma de media caña, paralelos entre sí, separados por distancias dependientes del tamaño de la sartén, de altura predeterminada, y manteniendo plana la superficie exterior del fondo no afectada por el impacto de las nerviaciones.

2ª NUEVA SARTEN.

Consta la presente Memoria de seis páginas escritas por una sola de sus caras y de un dibujo.

Madrid, 3 OCT, 1963

AGUSTIN DIAZ UNGRIA

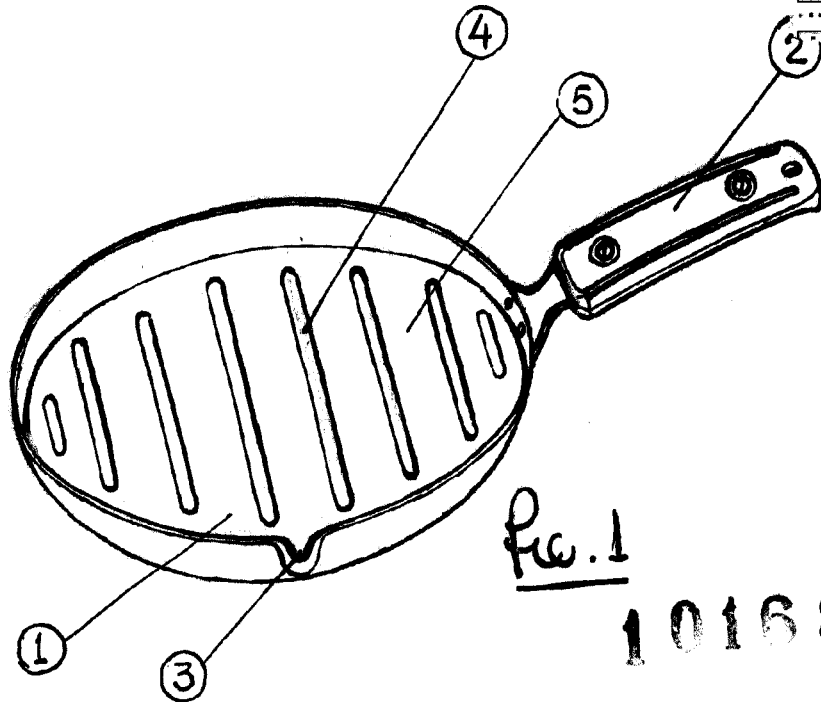


Fig. 1

101682

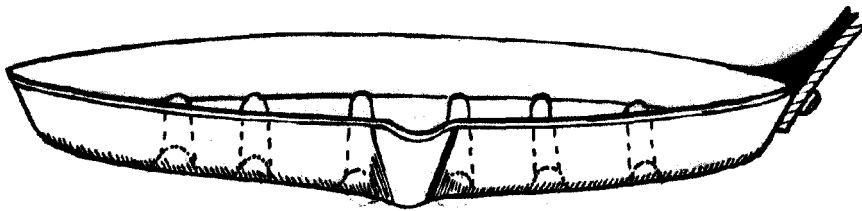


Fig. 2

Escala variable.

Madrid, 3 OCT. 1963

AGUSTIN DIAZ UNGRIA