



10	ES	11	NÚMERO	220774	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION			

220774
MODELO DE UTILIDAD

6

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NÚMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	81	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
SARTEN PARA ELABORAR PALOMITAS DE MAIZ.	

71	SOLICITANTE (S)
D. PEDRO MORENO CRIADO	

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
Virgen del Val, nº 16 - Madrid - 27.	

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
D. JAIME GOMEZ-ACEBO Y MODET.	

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una sartén para elaborar palomitas, preferentemente palomitas de maíz.

5 La sartén objeto de la invención está constituida de un material muy ligero y láminas, tal como aluminio, siendo esta una de las ventajas de la misma ya que este recipiente una vez terminada la elaboración del producto, se desecha, sin que se deba de limpiar como ocurre con los recipientes domésticos utilizados para este fin.

10 Debido a las características del objeto de la invención la sartén presenta una lámina del mismo material, acoplada a la periferia de la sartén mediante un aro metálico que presenta una protuberancia o asidero, siendo esta lámina la que aísla a los granos de maíz con los ingredientes para su elaboración. Esta lámina es de unas dimensiones tales que se arremolina hacia su centro de manera que cuando aumenta la presión interior en el espacio comprendido entre la lámina y el fondo de la sartén, la lámina empieza a desplegarse adquiriendo una forma abombada. Una vez que las palomitas de maíz están elaboradas se rompe la lámina.

20 La sartén presenta en la parte superior una especie de tapa de protección que puede ser de cartón en la que preferentemente se insertan las instrucciones para cocinar el maíz presentando una línea de debilitamiento periférica que se desgarrá fácilmente quedando una corona circular periférica que es donde descansa el aro de alambre, sirviendo de protección al extremo periférico de la lámina que hace de tapa al cocinar el producto.

25 Debido a la naturaleza del material de constitución de la sartén, ésta se pliega sobre la tapa de protección.

30

quedando un reborde superior que presiona perifericamente al aro y con él a los elementos que forman el conjunto.

5 El cuerpo de la sartén es preferemte de aluminio corrujado aunque esta característica no es limitativa de la invención, ya que puede fabricarse de cualquier material conductor del calor y que cumpla debido a su configuración con las características funcionales de la sartén de la invención.

10 Para un mayor entendimiento de la invención y con el objeto de comprender mejor su funcionamiento, a continuación se describe un ejemplo práctico, aunque no limitativo de la invención, con referencia a los diseños adjuntos en los que:

La figura 1 muestra una vista en perspectiva de la sartén.

15 La figura 2 muestra una vista seccionada por la línea II-II de la fig. 1.

La figura 3 muestra una vista del detalle representado en la fig. 2.

20 Las figuras representan una sartén 1, constituida por un recipiente tronco-cónico 2, invertido que presenta un ala periférica superior 3, en la que se pone una lámina 4, del mismo material que el del recipiente y cuya lámina, que hace de tapa, presenta unas dimensiones tales que hace que presente en su parte central una porción arremolinada 5. Dicha tapa delimita con el fondo 6 del recipiente un alojamiento 7, donde en parte está ocupado por el maíz a elaborar.

25 Sobre la lámina 4 se dispone una tapa de protección 8 que presenta una línea de debilitamiento 9 que al desgarrarse queda una corona circular periférica 10 sobre la que está dispuesto un aro de alambre 11 que presiona a la

30

lámina 4 y tapa de protección 8, fijándose el conjunto al re-
flejar la porción extrema del ala del recipiente sobre ella
misma.

5 El aro de alambre presenta mediante dobleces
una prolongación lateral 12 que hace de asidero.

10 Descrita suficientemente la naturaleza del in-
vento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe
hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas
son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no al-
teren su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

15 1.- Sartén para elaborar palomitas de maíz
caracterizada porque está constituida por un recipiente, de
material preferentemente flexible, y que presenta forma tronco
cónica invertida con un ala periférica superior sobre la que
está dispuesta una lámina del mismo material que hace de tapa
encontrándose arremolinada hacia el centro, asimismo sobre di-
cha lámina se dispone en la periferia una tapa de protección
20 dotada de una línea de debilitamiento y sobre ella un aro dis-
puesto en el ala del recipiente, de manera que al replegar el
ala sobre sí misma fija en posición el aro que presiona a la
lámina y tapa de protección; y porque el aro presenta una pro-
longación que hace de asidero, mientras que entre la lámina y
fondo del recipiente queda delimitado un espacio donde se en-
25 cuentra el maíz a elaborar.

2.- Sartén para elaborar palomitas de maíz, to-
do ello tal y como queda sustancialmente descrito en la presen-
te Memoria e ilustrado en el dibujo adjunto.

Esta Memoria consta de 5 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

- 7 MAYO 1976

D. PEDRO MORENO CRIADO

GOMEZ ABEJO Y MOJER
v. o. Firmado: L. Goeta Fernández

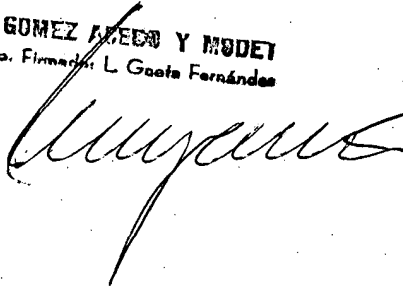


FIG.1

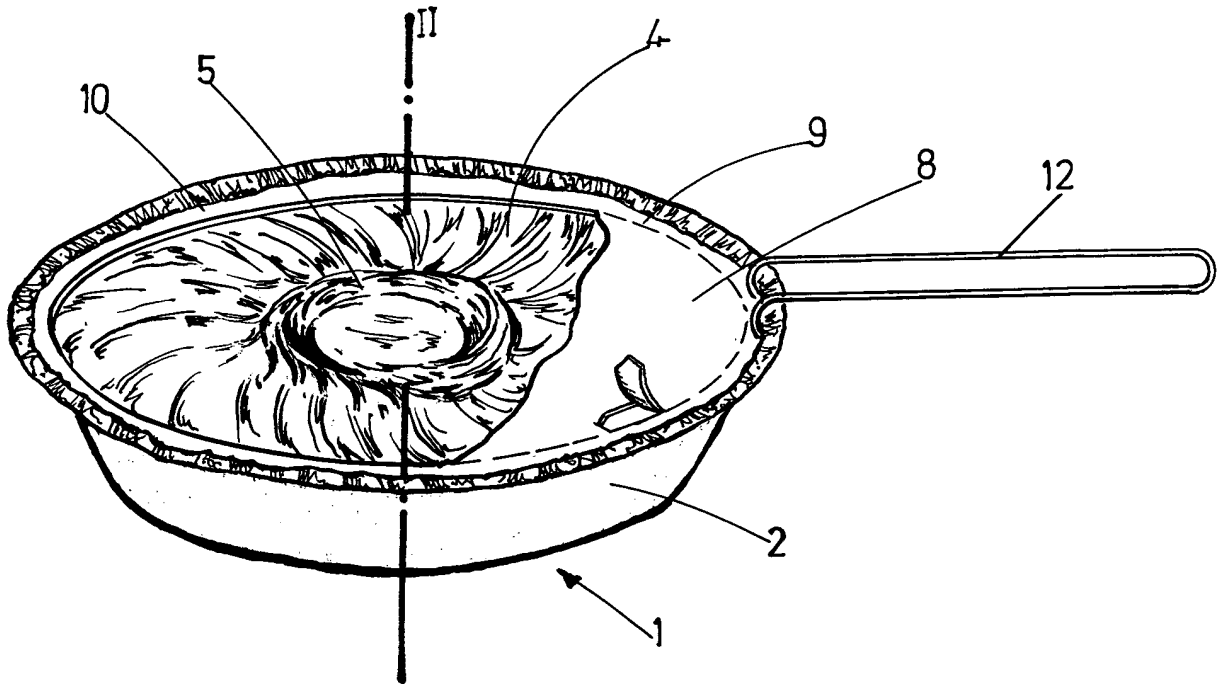


FIG.2

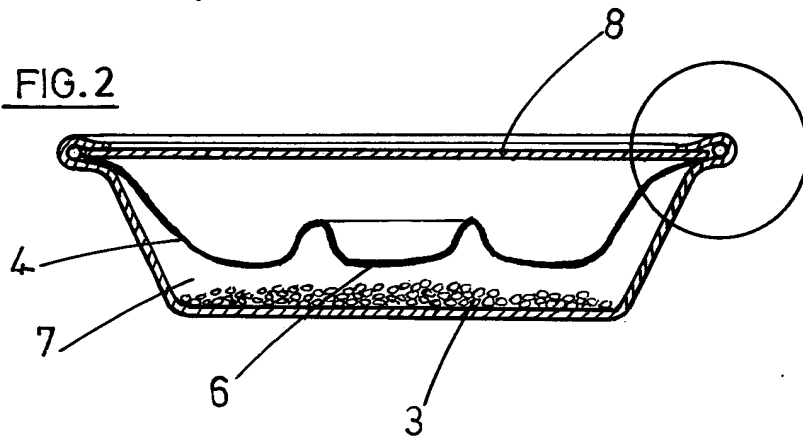
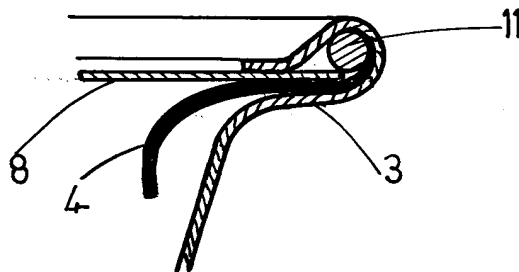


FIG.3



ESCALA VARIABLE.

Madrid 7 JUNIO 1979

GOMEZ ACEDO Y MODI

D. p. Financ. L. Gasto For. 1979