



19	ES	11	NÚMERO	222189	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	8 JUL. 1976		

MODELO DE UTILIDAD
222189

30	PRIORIDADES	32	FECHA	33	PAIS
31	NÚMERO				
CADUCADO					

47	FECHA DE PUBLICIDAD	61	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A 67 J

64	TITULO DE LA INVENCIÓN
SARTEN PARA COCINAR RACIONES DE APERTIVOS Y SIMILARES	

71	SOLICITANTE (S)
D. SALVADOR PEREZ DELGADO	

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
Juan de Valdés, 10 - EL RANCHO (MALAGA)	

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 cocinar raciones de aperitivos y similares.

Las ventajas que presenta el objeto de la invención, con respecto a las sartenes actualmente conocidas son las siguientes:

5 a) Su configuración, ya que presenta una serie de receptáculos de diferente forma, en el cuerpo de la sartén cada uno de los cuales con forma de pincho.

10 b) Cada uno de estos receptáculos está dotado de un ángulo periférico interior que facilita la extracción del pincho una vez cocinado.

c) La sartén presenta una tapa que debido a su configuración interior facilita la refracción térmica de unas porciones abovedadas enfrentadas a los receptáculos.

15 d) Tanto el cuerpo como la tapa de la sartén presentan interiormente lana de vidrio comprimido que aísla térmicamente y el calor almacenado en la lana de vidrio guarda la temperatura de los pinchos cocinados.

20 De acuerdo con la invención la sartén presenta forma paralelepípedica de base cuadrangular y está constituido por: el cuerpo, la tapa y un plato dispuesto este último en la parte superior del cuerpo posicionado por unos imanes permanentes simétricamente ubicados en el interior del cuerpo de la sartén. Asimismo, la sartén está dotada de un mango o asidero preferentemente de material plástico armado por varillas de acero. Dicho mango está constituido
25 por dos mitades, cada una de éstas presenta embebida en sentido longitudinal una de las citadas varillas que se fijan respectivamente a la tapa y cuerpo de la sartén en unos tacos, que presentan ambas partes en su interior.

30 Por otra parte el mango presenta, próximo al cuerpo de la sartén y en cada una de sus medias mitades, dos imanes en contacto

uno de ellos, solidario a un botón con facultad de desplazarse longitudinalmente por una de las varillas mientras que el otro imán se encuentra en la parte superior de la otra mitad del mango de refuerzo, de modo que en el momento que se desee desactivar los imanes 5 es suficiente con desplazar el botón superior del mango desapareciendo las fuerzas coercitivas magnéticas en cuyo instante se abre la tapa debido a la energía liberada por un resorte de la lámina que intercomunica la tapa con el cuerpo de la sartén.

Para un mayor entendimiento de la invención y con el objeto 10 de comprender mejor su funcionamiento, a continuación, se refiere un ejemplo práctico, siendo éste enunciativo y en ningún caso limitativo de la misma, todo ello con referencia a los diseños adjuntos en los que:

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

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

La figura 3 muestra una vista en planta del plato. Según la invención.

Con referencia a las figuras, se aprecia la sartén 1, de 20 base cuadrada, constituida por un cuerpo 2 en el que se fija, mediante imanes 3 ubicados en el cuerpo 2, el plato 4 dotado de una serie de receptáculos de diferentes formas 5 donde se cocinan los pinchos de tortilla, no ilustrados, estos receptáculos 5 presentan una conicidad en su contorno interior 6 para facilitar la extracción 25 del pincho. Enfrentado a cada receptáculo 5 aparece una porción abovedada 7 que presenta la tapa 8. Tanto la tapa 8 como el cuerpo 2 llevan interiormente un material aislante 9, lana de vidrio.

La sartén está dotada de un mango o asidero 11 constituido 30 por dos mitades 12 y 12', aramadas con varillas 13, cada una de es

tas varillas se fijan por sus extremos 13' a unos tacos 14 que se encuentran en el interior del cuerpo 2 y tapa 8. El cierre de la sartén se efectúa por dos imanes 15 y 16 enfrentados. El imán 15, está montado en un botón 17 que a su vez presenta la facultad de desplazarse por la varilla 13 donde está montado, mientras que el imán 16 se fija en la mitad 12' del mango 11.

Asimismo , las dos medias mitades 12 y 12' presentan unas porciones entrantes y salientes, 17. y 18 que se acoplan entre si facilitando el buen cierre del mango.

La tapa 8 y el cuerpo 2 van intercomunicados por un resorte 19 de lámina, embebido en ambos y fijado por medio de pasadores 20.

La realización, tanto de la tapa como del cuerpo de la sartén se realizan respectivamente, por dos chapas embutidas y soldadas por sus extremos, en cuyo interior se aloja la lana de vidrio comprimido.

Por último el mango 11 de la sartén presenta un taladro 21 que sirve para colgar la sartén.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, 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 alteren su principio fundamental.

4

REIVINDICACIONES

1.- Sartén para cocinar raciones de aperitivos y similares, del tipo constituido por un cuerpo y una tapa, de los que emergen en planos paralelos y próximos dos porciones similares que determinan en su acoplamiento el mango de la sartén; caracterizada porque en el interior del cuerpo de la sartén se ubican una serie de imanes que fijan a la parte superior del cuerpo un plato dotado de una serie de receptáculos en los que se cocinan los pinchos, prolongándose superiormente dichos receptáculos, por una serie de rehundidos abovedados que presenta la tapa, encontrándose tanto el cuerpo como la tapa rellenos en su interior de un material aislante; cada una de las porciones armadas que delimitan el mango de la sartén están fijadas en unos tacos interiores al cuerpo y a la tapa, respectivamente, y porque el cierre y apertura de la sartén se efectúa al activar o desactivar dos imanes enfrentados y en contacto que presentan las porciones que constituyen el mango; encontrándose la tapa y el cuerpo intercomunicados por un resorte laminar que hace de bisagra.

2.- Sartén según la reivindicación 1, caracterizada porque cada una de las porciones que delimitan el mango presentan una varilla embebida y que coopera en el acoplamiento de dichas porciones al cuerpo y tapa de la sartén, y porque en una de cuyas varillas se monta un mando desplazable que activa y desactiva los mandos del mango.

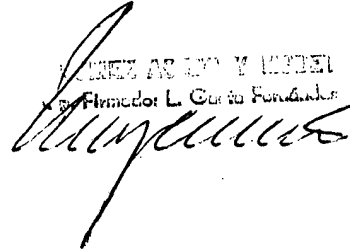
3.- Sartén para cocinar raciones de aperitivos y similares, todo ello tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en el dibujo adjunto.

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

5

MADRID, 8 JUL. 1976

D. SALVADOR PEREZ DELGADO

PEREZ AS LLO Y USTIEL
Firmador L. Curto Fundador


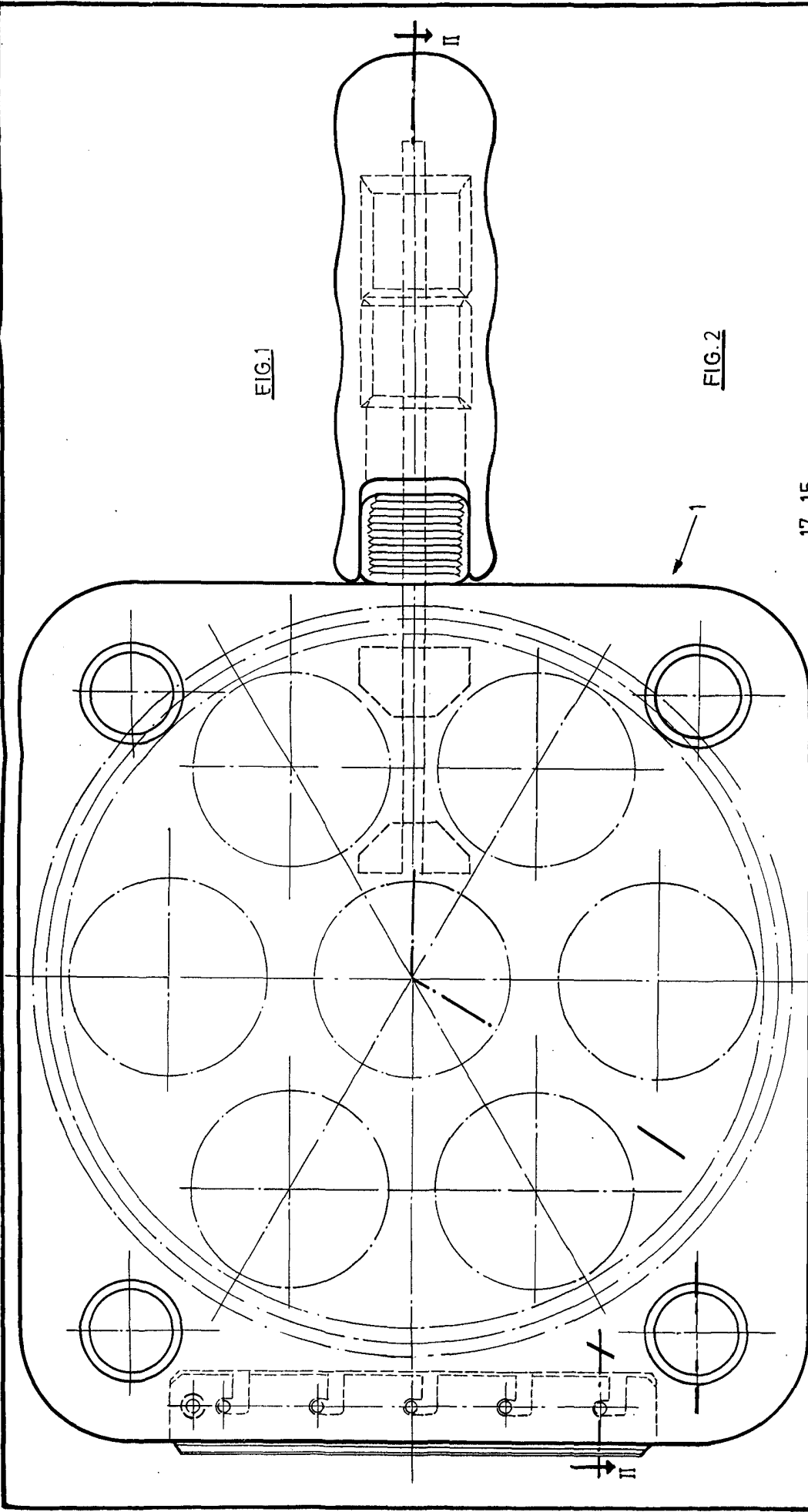


FIG. 1

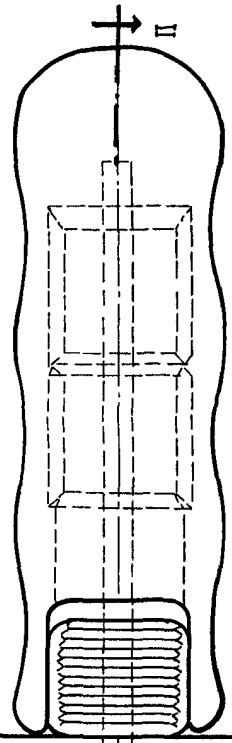
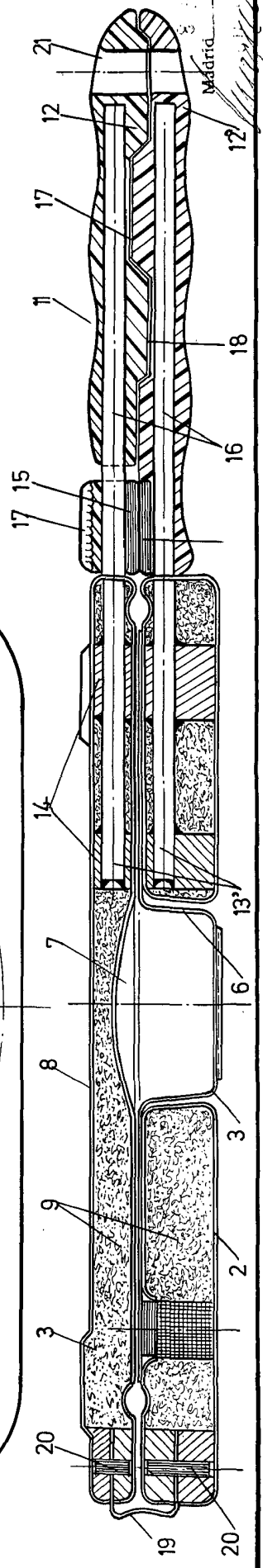
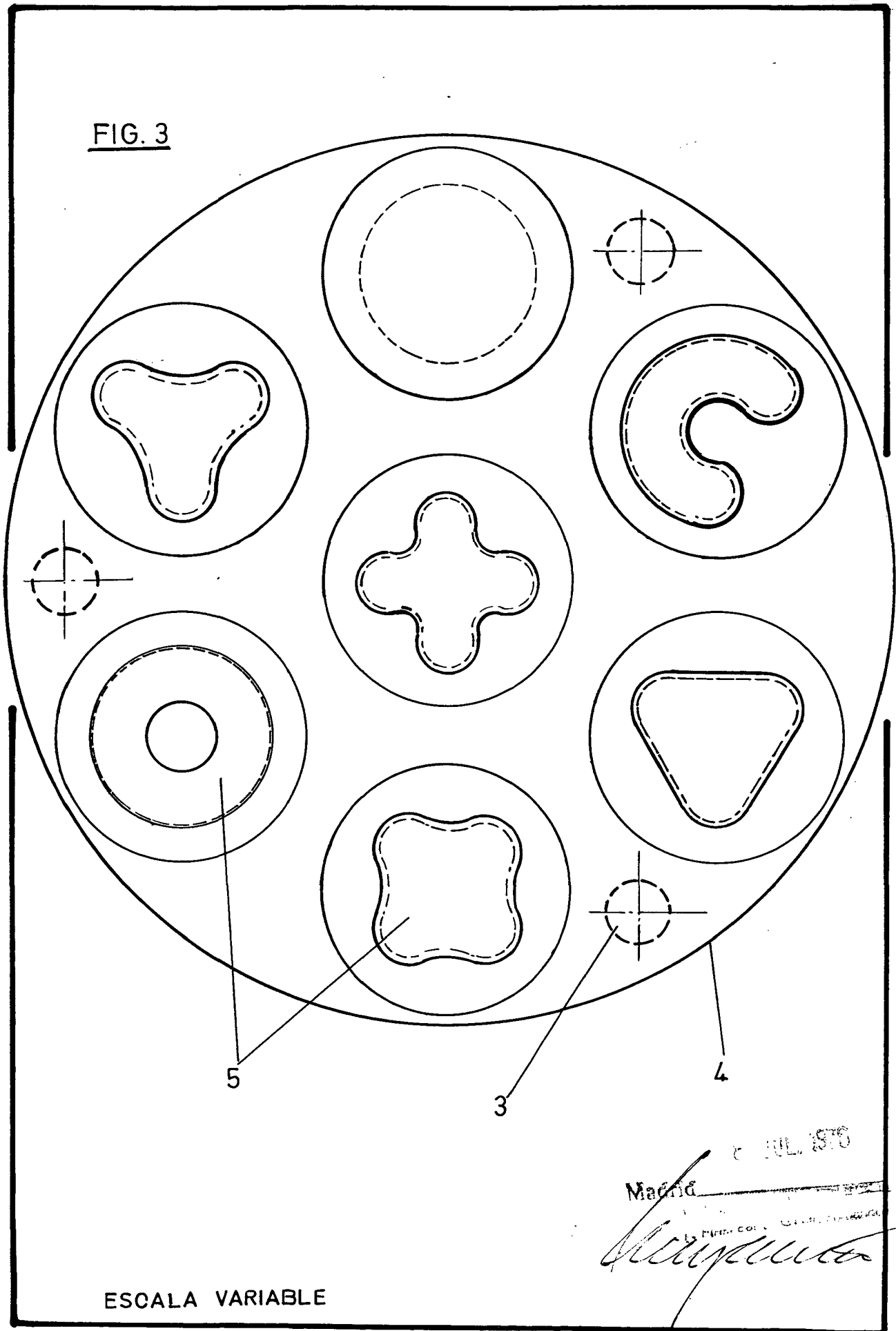


FIG. 2



ESCALA VARIABLE.

FIG. 3



ESCALA VARIABLE

JUL 1970
Madrid
M. PEREZ DELGADO