



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	222419	(10) Y
	(21)		
	(22) FECHA DE PRESENTACION	20 JUL. 1976	

222419
MODELO DE UTILIDAD

e 1 FEB. 1977

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
"VASIJA PERFECCIONADA PARA COCINAR".

(71) SOLICITANTE (S)
D^{ña} JOSEFA MARTIN PERIS

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
C/. Pintor Pedro Cabanes nº 17.- VALENCIA.

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE
DON JOSE LOPEZ CORTES.

20 JUL 1977



- 2 -

gar donde sea imprescindible disponer de trébedes, dichas pa-
tas articuladas pueden desplegarse y servir de trébedes a la
propia vasija en la que van incorporadas. Esto elimina la
necesidad de contar siempre con unas trébedes y ahorra espa-
5 cio, circunstancias ambas sumamente ventajosas, sobre todo en
el campo.

Para facilitar la comprensión de las características
generales anteriormente expuestas, se acompaña una lámina de
dibujos en la que hemos representado la aplicación de los per-
10 feccionamientos de la invención a una paella. Pero lógicamen-
te puede comprenderse que del mismo modo podrían aplicarse a
otro tipo de vasija ó recipiente para cocinar, dentro de la
gran variedad actualmente empleada.

Los referidos dibujos muestran en sus figuras como
15 sigue:

Fig. 1.- Planta de una paella boca abajo con las
patas articuladas plegadas sobre su base.

Fig. 2.- La misma paella de la figura anterior, vis-
ta en alzado lateral, con las patas desplegadas soportandola.

20 Fig. 3.- Perspectiva mostrando en detalle la articu-
lación de una de las patas.

Como se ve claramente en los referidos dibujos, la
paella -1-, con sus asas -2-, tiene en su base -3- tres patas
articuladas -4- dispuestas equidistantes. Estas patas -4- del
ejemplo están constituidas cada una por una varilla doblada
25 formando un rectángulo alargado, teniendo dos extremos introdu-
cidos en un puente curvado -5- de una plancha -6-, unida soli-

.../...

20



- 3 -

dariamente a la base -3- de la paella por cualquier medio tal como remaches, soldadura u otro. En el ejemplo utilizado y según muestra en detalle la figura 3, en el puente curvado -5-, hay una abertura -7-, por la cual asoma el extremo -8- doblado en ángulo, procedente de la varilla de la pata, para que actúe de tope limitador del giro de las patas permitiendo que estas adopten la posición inclinada que aparece en la figura 2, sin que puedan abrirse más.

Finalmente reiteramos la posibilidad ya apuntada de que las patas articuladas y plegables, objeto de la invención, puedan ser de cualquier forma, tanto dobles ó en forma de marco ó bastidor, como sencillas y con cualquier tipo de articulación ó bisagra, pudiendo ser tres para cada vasija, cuatro ó más y en tamaños y materiales variables, lo mismo que aplicarse a toda clase de vasijas ó recipientes para cocinar.

20 JUL 1976



NOTA REIVINDICATORIA
=====

Los puntos no conocidos ni practicados en España, que se reivindican en este Modelo de Utilidad, son:

5 1.- Vasija perfeccionada para cocinar, esencialmente
caracterizada por disponer en su base de tres o más patas arti
culadas, plegables y desplegadas a voluntad, para permitir
abatirlas sobre la base para su transporte ó para usarlas sobre
una cocina, o desplegarlas para que actuen de patas soporte de
10 la vasija cuando esta haya de utilizarse fuera de la cocina,
disponiendo la articulación de dichas patas de un tope limitad
dor de la abertura de las mismas.

2.- "VASIJA PERFECCIONADA PARA COCINAR".

15 De conformidad en un todo en lo esencial y fines ind
ustriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva
y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mej
or comprensión.

Esta memoria consta de CUATRO hojas escritas ó mecan
nografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid. 20 JUL 1976

Por autorización de la interesada.



Fig.1

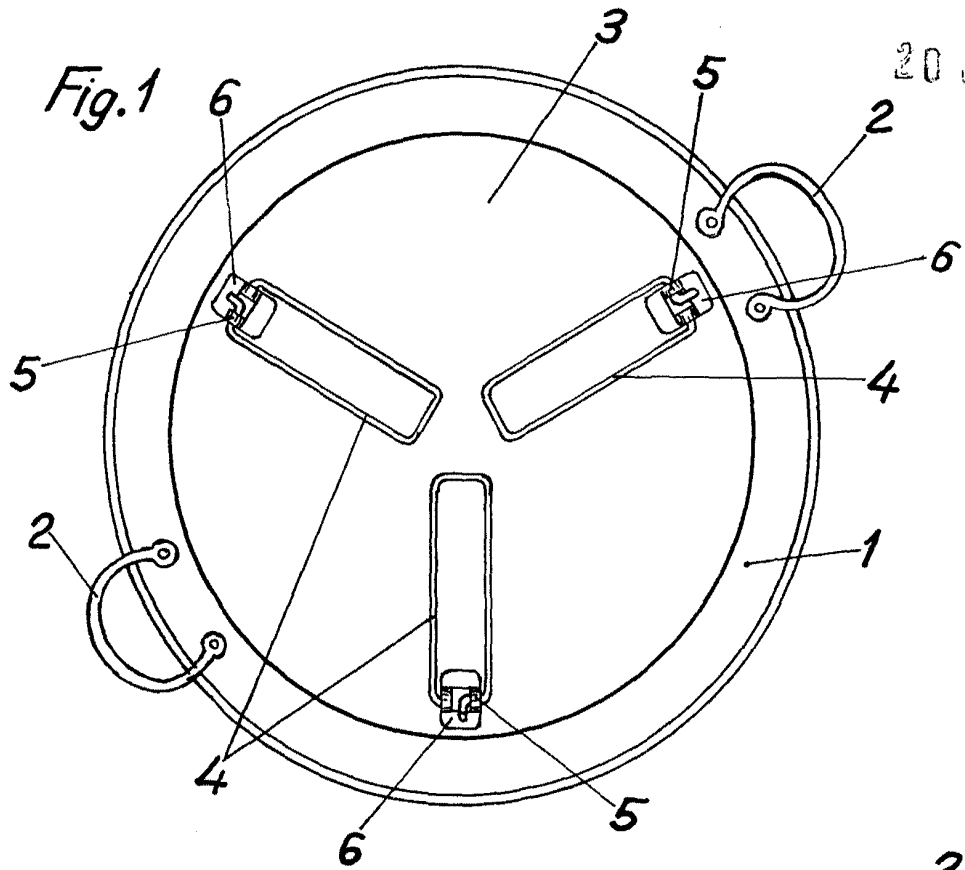


Fig.2

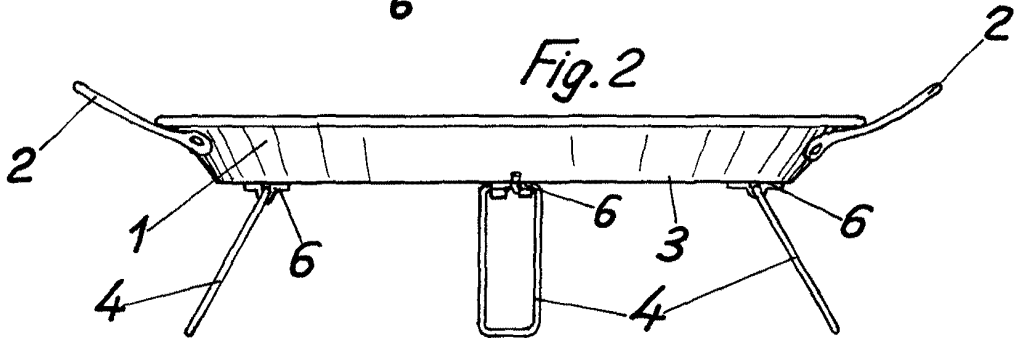
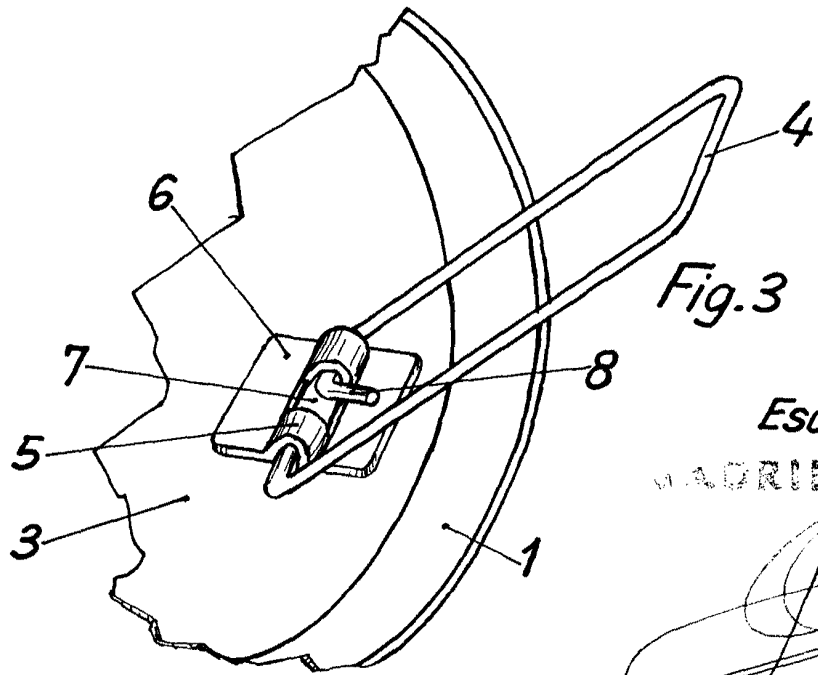


Fig.3



Escala variable

MADRID

26 JUN 1978