



ESPAÑA

19 ES	11 21 22	241382	10 Y
FECHA DE PRESENTACION		31 ENE. 1979	

**MODELO DE UTILIDAD**

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

30 PRIORIDADES:	31 NUMERO	32 FECHA
CANTON DE		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"PINZA PARA ASADOS, PERFECCIONADA"

71 SOLICITANTE (S)
D. Vicente Pi Monteys

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
MOLLET DEL VALLES (Barcelona) - San Isidro, 3

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. Luís Durán Cuevas

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una pinza de las que se utilizan para coger las carnes, buti farras, pan tostado y similares, tanto en cocinas como en barbacoas, que presenta notables ventajas con respect-

5. to a las actualmente existentes.

Las pinzas que se conocen en la actualidad y que vienen utilizándose, tienen como característica principal el hecho de que el punto de giro de las dos partes que componen la pinza, se halla normalmente situado a una

10. distancia pequeña de las zonas en que son asidas dichas pinzas por el utilizador, siendo en cambio muy larga la distancia que existe entre este punto y el extremo libre para la sujeción de las carnes o similares.

En la pinza que se reivindica en la presente memoria este punto se ha colocado mucho más cerca del extremo libre y más alejado del extremo en que se cogen las pinzas, lo que trae como consecuencia que disminuya el brazo de la resistencia, aumentando el de la potencia, con lo que con un menor esfuerzo es posible lograr una

15. perfecta sujeción de la carne o similar que tengamos pinzada, siendo mucho más maniobrables con mucho menor cansancio por parte de la persona que las utiliza.

A mayor abundamiento, los extremos libres aptos para la sujeción de los alimentos que poseen las pinzas

25. existentes en el mercado, se hallan constituídos por dos palas planas, generalmente rectangulares, dispuestas paralelas, o casi paralelas entre sí, lo cual aunque presen

ta evidentes ventajas, tiene el inconveniente de que el alimento no queda perfectamente retenido y en el instante en que el utilizador disminuye la presión que ejerce en el otro extremo, dicho alimento puede caer fácilmente en las parrillas o incluso en el fuego, extremo éste que debe ser evitado a toda costa.

Para mejorar todavía más dicho tipo de pinza, en el Modelo que se describe, las pinzas reivindicadas poseen uno de sus extremos de forma rectangular exactamente igual a los existentes en la actualidad en el mercado, pero el extremo enfrentado se halla colocado perpendicularmente a aquél, con un extremo aguzado, por lo que en el momento de tomar el alimento, se coloca inferiormente la pala horizontal que hace las veces de cuchara, mientras que la pala restante queda pinchada en el alimento y, en el caso, improbable dado el poco esfuerzo que hay que realizar por todo cuanto se ha indicado en párrafos anteriores, de que se redujese un poco la presión que realiza el utilizador, la carne no caería con la misma facilidad que con las pinzas actualmente utilizadas, por cuanto se hallaría pinchada por el extremo aguzado de una de las palas de la pinza, todo lo cual evidencia las notables ventajas de la pinza reivindicada.

Para facilitar la explicación se acompaña a la presente memoria una hoja de dibujos en la que se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, un caso de realización de una pinza para asados perfeccionada, según los principios de las reivindicaciones.

En los dibujos:

En la figura 1 aparece una vista en perspectiva de dicha pinza.

Por lo que se refiere a la figura 2 es de ver

5. en la misma un detalle del extremo de sujeción de los alimentos de la pinza reivindicada.



Para mejor distinguir todas las partes que componen la pinza reivindicada, se han colocado en dichos dibujos unos numerales que responden a los conceptos que

10. se indican a continuación.



El extremo -1- por el que se toman las pinzas por el utilizador, se halla doblado definiendo unos bucles para facilitar la colocación de los dedos, prosiguiéndose cada una de las partes de la pinza según dos

15. largos tramos, cilíndricos tal y como es toda la estructura del conjunto, hasta llegar a un punto, lejano del extremo -1- y cercano del extremo de sujeción de los alimentos, en el cual se entrecruzan -2-, aplanándose y estando unidas las dos partes por un remache -3-, prolongándose a continuación por el lado opuesto al que venían según dos ramas -4- que se rematan de forma distinta, de las cuales la inferior -5- adopta forma de pala plana rectangular y la superior -6- adopta una forma plana perpendicular a -5- de tendencia triangular con su parte superior suavemente redondeada y rematada en un extremo aguzado.

La sujeción de los alimentos resultará sencilla, por cuanto el esfuerzo que realizamos en el extremo

-1-, para asir por -5- y -6-, carne, salchichas o cualquier otro alimento similar, resulta pequeño, dada la gran distancia que separa -1- del punto de giro -3-, en contra de la corta distancia existente entre este punto y el extremo resistente, mientras que el alimento así sujetado, queda perfectamente fijado entre la pala que lo aguanta y la -6- cuyo extremo punzante queda pinchado en él.

10. Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de la pinza descrita, será variable, los efectos del actual Modelo.

N O T A.

Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de Utilidad:

5. 1.- Pinza para asados, perfeccionada, caracterizada por hallarse constituida por dos varillas, uno de cuyos extremos se halla doblado en forma de bucle, prolongándose dichas varillas hasta un punto en que se entrecruzan, aplanándose ambas, y quedando retenidas entre sí mediante un remache, prolongándose a continuación en los
10. lados opuestos a aquéllos en los que entraron a la zona de unión, rematándose una de ellas según una pala plana rectangular y la opuesta según un extremo, asimismo plano, perpendicular al opuesto y adoptando una forma de tendencia triangular con su parte superior redondeada y
15. su extremo aguzado.

20. 2.- Pinza para asados, perfeccionada, según la reivindicación anterior, caracterizada porque la zona de unión de ambas varillas que componen la pinza, se halla situada a una distancia mucho menor del extremo de sujeción de los alimentos que del extremo en la que es asida por el utilizador.

25. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad del Modelo de Utilidad, definido en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

3.- "PINZA PARA ASADOS, PERFECCIONADA".

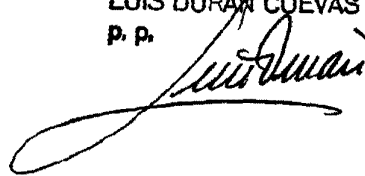
Consta la presente memoria de siete hojas folia

das, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos  
unidos a la misma.

Barcelona, 31 ENE. 1979

P.A. de D. Vicente Pi Monteys,

LUIS DURAN CUEVAS  
p. p.



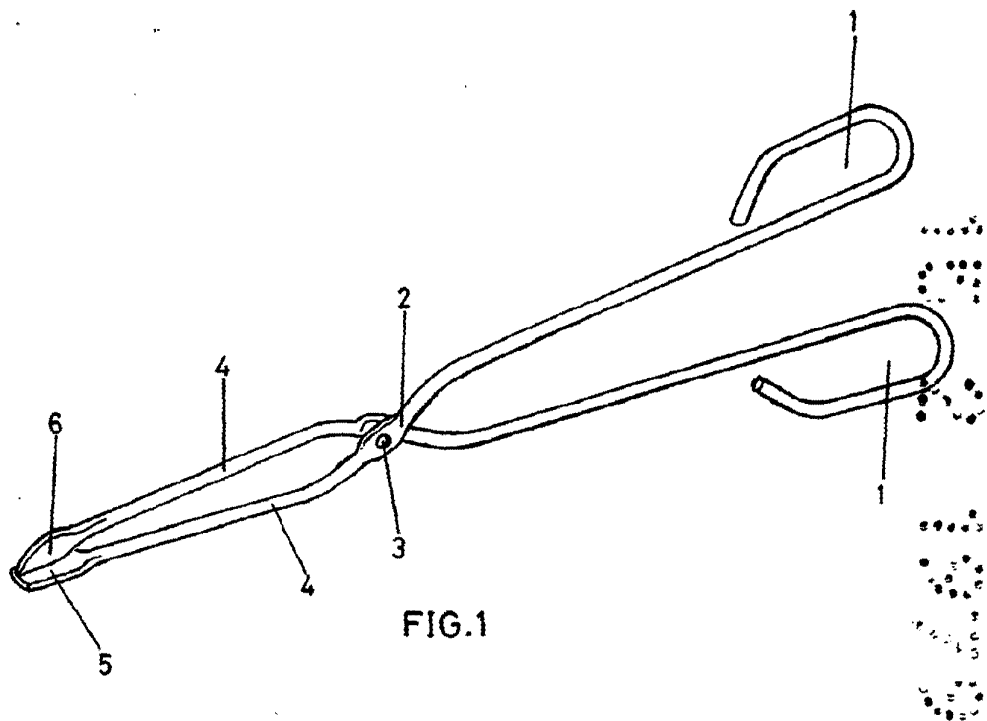


FIG. 1

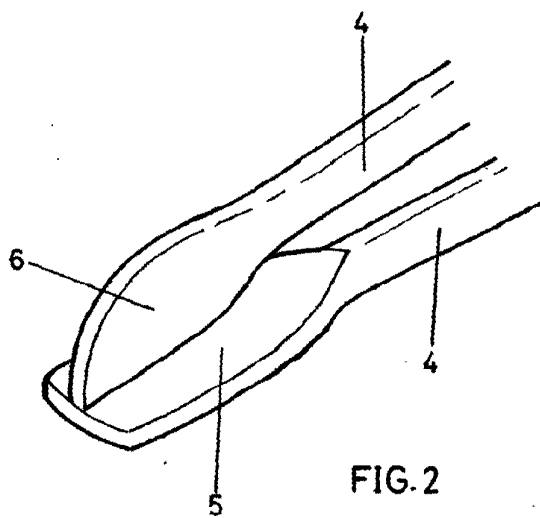


FIG. 2

BARCELONA, 31 ENE. 1979  
P. A.

LUIS DURAN CUEVAS  
P. P.

ESCALA VARIABLE