

1

El presente modelo de utilidad se refiere a - una pinza perfeccionada, la cual ha sido ideada y realizada de manera que puede ser empleada con una doble aplicación, es decir, como pinza propiamente dicha, especialmente indicada para la cocina en los denominados "barbacoas" donde facilita las operaciones de dejar y tomar los alimentos, y como salvamanteles.

5

10

La pinza en cuestión, se caracteriza esencialmente por el hecho de constar de unas pletinas articuladas entre sí, formando al menos un paralelogramo, cuyas pletinas comprenden dos brazos aptos para la aprehensión y dos brazos opuestos terminados de manera que permiten prender los alimentos correspondientes por extensión de las pletinas las cuales por encogimiento son aplicables sobre una superficie plana y hacen posible la colocación de recipientes culinarios en la función de la pinza como salvamanteles.

15

20

Para facilitar la explicación más detallada, se acompaña una hoja de dibujos en los que se ha representado un caso práctico de realización de una pinza de las características indicadas, que se cita sólo a título de ejemplo no limitativo del alcance del presente modelo de utilidad.

25

En dichos dibujos:

La figura 1ª es una vista en alzado lateral de

1 la pinza en su condición de pinza propiamente dicha.

La figura 2ª corresponde a una vista en planta de la pinza dispuesta para la utilización como salvaman-  
teles.

5 De acuerdo con los dibujos, la realización que se describe consta de tres pares de pletinas que comprenden dos pletinas -1-, dos pletinas -2- y dos pletinas -3- articuladas entre sí, de modo que forman dos paralelogramos. Las pletinas -1- en un extremo configuran brazos con ojales -4- para la aprehensión a modo de tijera,  
10 en tanto que las pletinas -3- en sus extremidades están conformadas a manera de mandíbulas -5- que, por extensión del conjunto de pletinas, son aptas para prender alimentos especialmente para la cocina en "barbacoas", en la fun-  
15 ción de dicho conjunto como pinza.

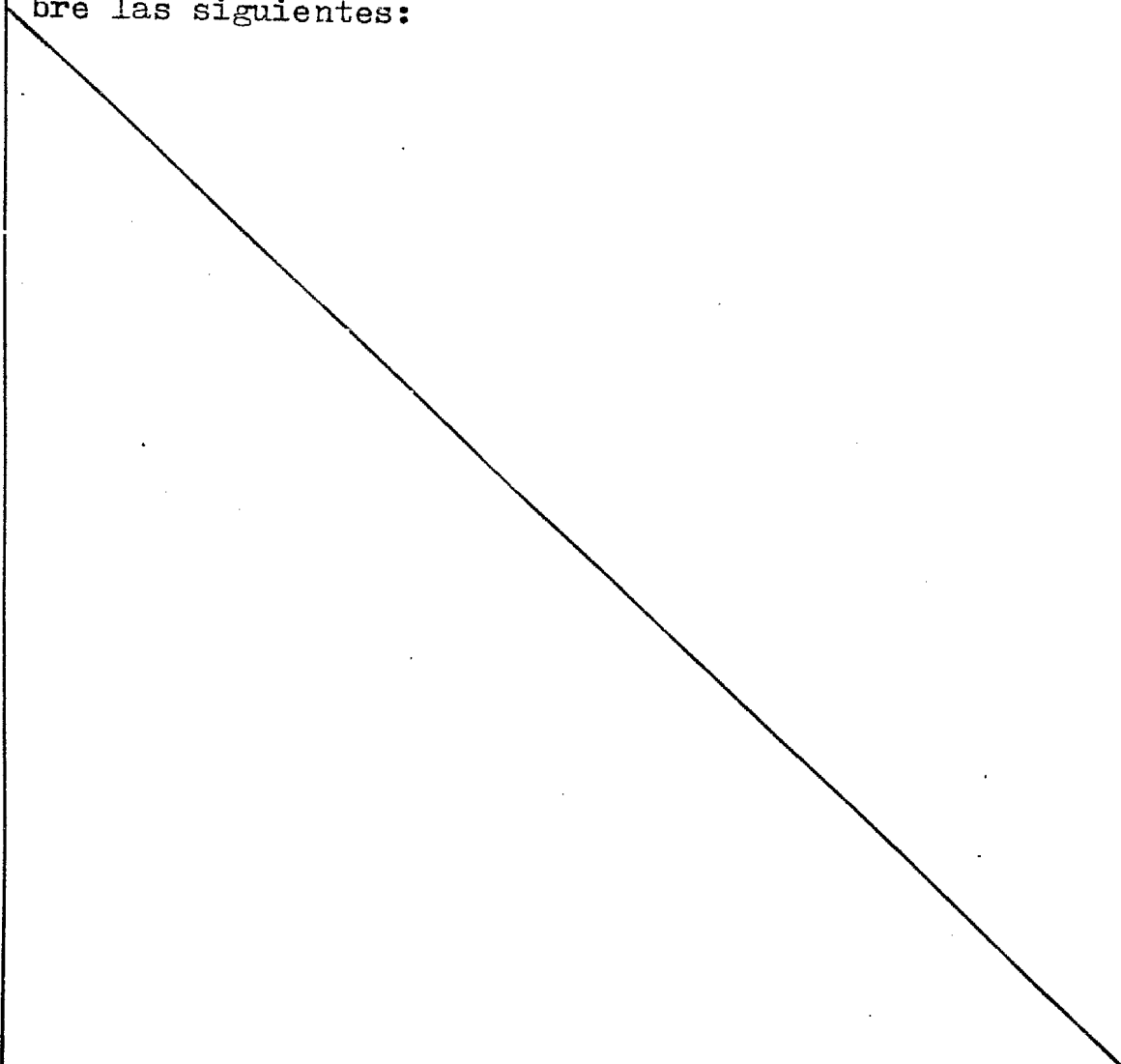
El conjunto, por retracción de las pletinas, - puede disponerse de modo que adopte una longitud conveniente, por ejemplo, tal como se indica en la figura 2, en cuyo caso es apoyable sobre una superficie plana, es  
20 decir, sobre un mantel para la utilización como salvaman- teles, el cual puede adaptarse al tamaño del recipiente culinario correspondiente.

La pinza puede plegarse completamente, de mane-  
ra que ocupa un espacio muy reducido para guardarla con  
25 facilidad.

1            Por lo demás, debe hacerse constar que el mode  
lo, dentro de sus esencialidad, puede ser llevado a la  
práctica en otras formas de realización que difieran só-  
lo en detalle de la indicada únicamente a título de ejem  
5            plo, a las cuales alcanzará asimismo la protección que -  
se desea obtener. Por tanto, podrá fabricarse la pinza -  
de referencia en cualquier configuración y tamaño y con  
los materiales más convenientes, por quedar todo ello -  
comprendido en el espíritu de las reivindicaciones si-  
10            guientes.

N O T A

          En resumen, la presente scilicitud recaerá so-  
bre las siguientes:



15

20

25

1

REIVINDICACIONES

5

10

1ª.- Pinza perfeccionada, caracterizada esencialmente por el hecho de constar de unas pletinas articuladas entre sí, formando al menos un paralelogramo, - cuyas pletinas forman dos brazos con extremos aptos para la aprehensión manual y dos brazos opuestos terminados en sendas mandíbulas, lo que permite la extensión de las pletinas para prender alimentos con las mandíbulas, siendo el conjunto utilizable como salvamanteles adaptable al tamaño de los recipientes.

2ª.- PINZA PERFECCIONADA.

15

Según se describe en la presente memoria descriptiva que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos.

Madrid, 1 AGO 1900

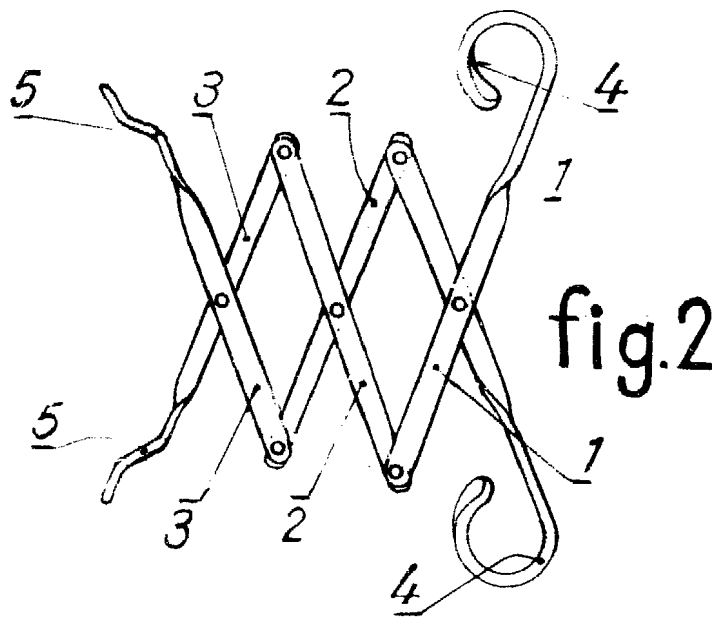
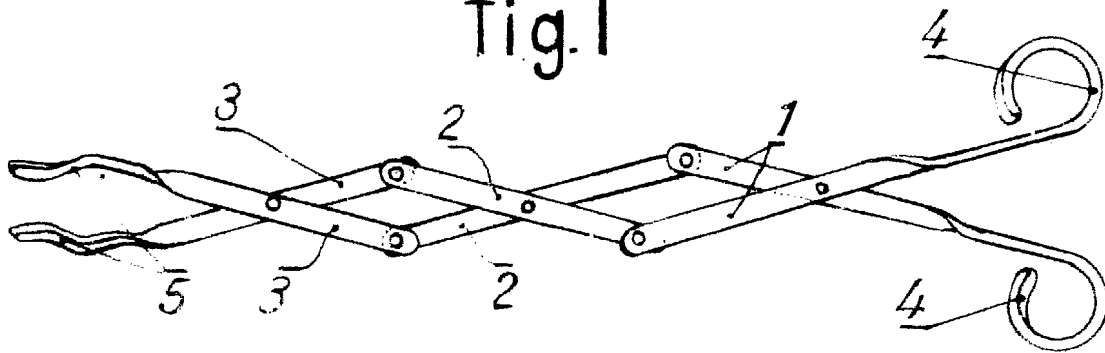
Francisco Javier Plaza  
P. P. V.

20

25

4 520 1000

fig.1



4 520 1000

ESCALA VARIABLE

Francisco Javier Plaza  
P. P. ✓