

DESCRIPCION

a.Nombre del modelo de utilidad

SUPERFICIE LAMINAR DISTAL A FAZ CON ELEVACIONES TRANSVERSAS TIPO VENAS Y SISTEMA DE AJUSTE POR PRESIÒN, PARA SOPORTE AREPA EN PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL.

b.Sector tecnològico: Este modelo de utilidad está relacionado con el mejoramiento del proceso de asado de arepas pre cocidas en casa y fuera de ella.

c.Tecnología anterior: En la actualidad en Colombia, Venezuela y Panamá entre otros países de América consumen arepas de maíz y para ello en casa usan parrillas asadoras de platina agujereada en Hierro porcelanizado principalmente y también de reja en alambre galvanizado, para sobreponer en hornillas a gas o resistencias eléctricas pero todas en un solo plano horizontal con un diámetro promedio de 19 cm y con capacidad de una sola unidad por vez. Para el año 2.015 se patenta en Colombia la parrilla diagonal con múltiples superficies de cocción, donde en una sola hornilla se pueden asar hasta 3 unidades simultáneamente gracias a un dispositivo con tres discos en diagonal en la parte superior.

d.Descripción del modelo de utilidad: La superficie laminar en material resistente y transmisor de calor ubicado debajo de la base de la arepa, paralela y distante a la faz de la parrilla permite una más rápida y eficiente cocción de la misma por efectos de radiación, transmisión y convección del calor generado por la boquilla de la estufa, en consecuencia el tendido en reja de la base reducida (6) desaparece.

e. Descripción detallada de la invención: Consiste en una platina inferior ajustable (2) que se dispone de forma paralela a la parte baja- media de la faz (1) y distal de la misma por medio de una o más varillas de distanciamiento (4), donde reposa la arepa en posición vertical permitiéndole sostenerla con espacios abiertos en ambos lados permitiendo proteger la base de la arepa a la llama directa pero exponiéndola a todos los efectos del calor generados por la llama: Transmisión por metal, radiación y convección. Permitiendo una más rápida y eficiente cocción y calentamiento del alimento. Cuenta con unas elevaciones tipo vena transversas (3), con lo que evita exudaciones del alimento

sobre la platina y posteriores manchas o costras, también con platinas superiores tipo peralte (5), en la parte media y alta de cada faz para con ello generar distancia del alimento a la faz mejorando el calentamiento por convección y haciéndola más higiénica por disminución de contacto en el metal, estas platinas son removibles y se ensamblan por presión y ajuste a la parrilla. Además cuenta con la base reducida (6) sin ningún entramado es decir esta vacía.

f. Descripción de los dibujos: El aspecto del aparato según el modelo de utilidad será descrito a continuación con referencia a los dibujos adjuntos en donde:

Figura 1. Vista Lateral de la Faz. En primera instancia se observa la faz vertical (1) con la platina inferior - media (2), donde están las elevaciones transversas (3), adyacente las varillas de distanciamiento (4), arriba la platina tipo peralte (5).

Figura 2. Vista Superior Base Reducida. En primera instancia se observa la base reducida (6) sin ningún tipo de entramado o reja.