



1951

MEMORIA DESCRIPTIVA
para solicitar
MODELO DE UTILIDAD
en España,
por VEINTE años,
por "Vitrine para asado eléctrico de
"viandas".

A nombre de:

Manufacturas Metálicas Madrileñas, S.A.

Domiciliado en:

Teniente Coronel Morena, 26.- MADRID.

-o-

5 El objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad, se refiere a una vitrina para el asado eléctrico de viandas, que presenta novedades, tanto constructivas como de concepto, que le confieren la cualidad de sportar a la función a que se destina las siguientes ventajas o beneficios:

a.- La operación de asado se realiza en un recinto to-



talmente cerrado y encristalado, con lo que la limpieza es absoluta.

10 b.- El asado está determinado por electrocaldeo de resistencias adecuadas que proporcionan calor regular constante,

 c.- La operación es fácilmente seguida visualmente a través de los cristales.

15 d.- Los jugos son recogidos en una bandeja deslizable,

 e.- Las piezas son atravesadas por la varilla central y fijadas por dos partes de garfios deslizantes sobre ella,

20 f.- El arrastre o giro de la pieza es suave y continuo, determinado por electromotor.

 g.- El montaje, limpieza, colocación de piezas y su extracción son operaciones realizables con comodidad y rapidez.

25 El Modelo de que se trata, consiste en una vitrina o urna de caras frontal y dorsal diáfanas, cuya tapa superior, metálica, provista de asa, es susceptible de elevación quedando fija por medio de un compás. En la parte inferior de esta tapa van montadas resistencias eléctricas adecuadas que, por medio de superficies reflectoras,
30 envían el calor hacia abajo.

 Entre las tapas laterales se monta el asador consistente en una varilla aguzada sobre la que son susceptibles de deslizarse dos pares de garfios, fijables en posición por medio de tornillos de presión; este asador tiene mango en
35 un extremo, en el que también va un pinón por medio del cual es arrastrado a giro, por la acción de un electromotor, dotado de reducción de velocidad conveniente, instalado en un costado de la vitrina.

40 La vitrina está montada sobre cuatro patas y posee una bandeja inferior deslizante para la recogida y ex-



tracción de jugos.

Levantada la tapa, el asador puede extraerse para el cómodo manejo del asado.

45 En el plano adjunto se ha representado una realización del Modelo ejecutada sobre los principios expuestos. Como puede apreciarse, se trata de una vitrina cuya tapa superior (1) dotada del asa (2) es susceptible de elevación, en cuya posición permanece eventualmente fija merced al compás (3).

50 La caja o vitrina es diáfana en sus caras laterales mayores, mientras que en las otras dos es susceptible de montarse el asador (4) compuesto por una varilla aguzada dotada de mango (5) y sobre la que pueden deslizar los garfios (6) fijables en posición por medio de los tornillos de presión (7). Este asador lleva un pinón (8) por el que recibe el impulsor de giro proveniente de un electromotor, dotado de reducción adecuada, montado dentro de (9).

60 Debajo de la tapa (1) van recíprocas alimentadas por (10) determinantes del caldeo necesario para el asado.

Levantada la tapa, (1) queda libre el asador (4) que se puede extraer empujándolo por el mango (5). A este efecto, el pinón (8) tiene las características necesarias para su eventual engrane en el pinón de la reducción.

65 Una bandeja deslizante (11) permite el depósito y extracción de los jugos desprendidos durante la operación.

Este Modelo es susceptible de realización en cualesquiera tamaños y materiales adecuados, pudiendo admitir toda clase de modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

--:-- :-: N O T A --:-- :-:

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto del presente Modelo de Utilidad,

27141



en España, por veinte años, con las siguientes:

75

1ª.- Vitrina para asado eléctrico de viandas, caracterizada por consistir en una vitrina encristalada, o dotada de paredes diáfanas de cualquier material, en sus caras frontal y dorsal, cuya tapa es elevable y susceptible de quedar fija por medio de un juego de articulación de bombas, llevando esta tapa en su parte inferior las resistencias susceptibles de electrocaldeo.

80

2ª.- Vitrina para asado eléctrico de viandas, caracterizada por que entre las caras laterales se monta el asador propiamente dicho, consistente en una varilla aguzada, dotada de mango en un extremo y sobre la que pueden deslizarse dos pares de garfios fijables por medio de tornillos de presión.

85

3ª.- Vitrina para asado eléctrico de viandas, caracterizada por que el asador descrito en la anterior reivindicación, gira arrastrado por un electromotor, merced a un pinón montado en uno de sus extremos, siendo dicho asador susceptible de extracción al quedar libre por elevación de la tapa superior.

90

4ª.- Vitrina para asado eléctrico de viandas, caracterizada por llevar en su parte inferior una bandeja deslizante para el depósito y extracción de jugos.

95

5ª.- Vitrina para asado eléctrico de viandas.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en el plano que se acompaña y para los fines que se han especificado.

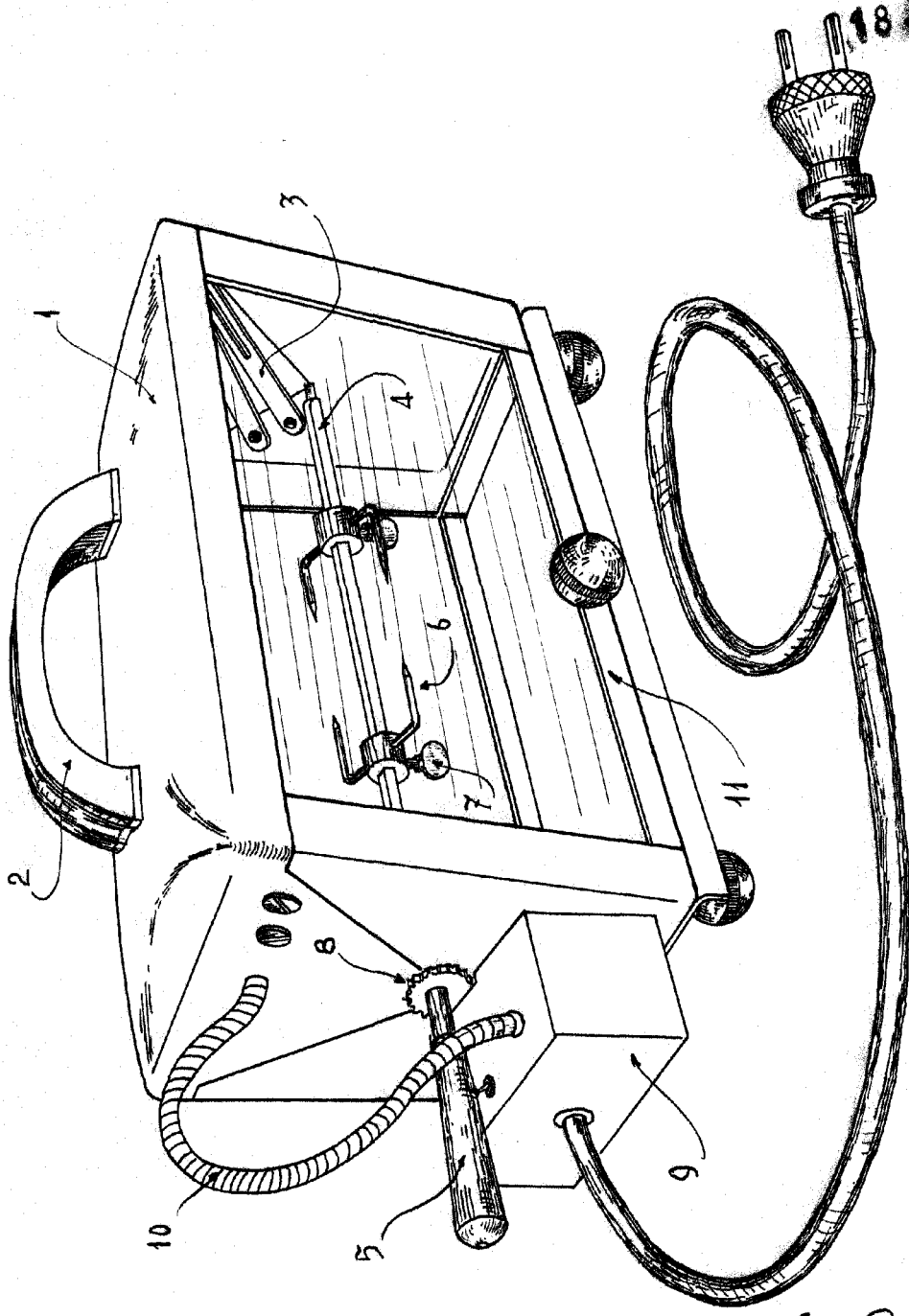
Conste la presente Memoria de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 18 de Junio de 1.951.

27-141



horno



J. L. G.