

28729



28729

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

DE

UN MODELO DE UTILIDAD, POR VEINTE AÑO EN ESPAÑA, A FAVOR DE DON  
SECUNDINO URRUCHI AGUILAR, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE  
EN ELORRIO (VIZCAYA),

p o r

" NUEVO ASADOR DE CARNE "

---- o o o ----



La invención a que se refiere la presente solicitud de privilegio de Modelo de Utilidad es totalmente nueva en España, no habiendo sido explotada con anterioridad a esta fecha en nuestro país.

5.- El objeto propuesto por el solicitante con dicha invención es proporcionar al público en general un nuevo tipo de asador que permita asar las carnes en todas sus posiciones, evitando que se quemem por el contacto de objetos calientes y consiguiéndose asimismo evitar que se estropee lo que se va a asar como consecuencia del fácil manejo de este nuevo asador.

10.- Con objeto de que sea más fácil la comprensión de la descripción que sigue se adjunta a la presente dibujo al que se hace constante referencia a lo largo de la misma.

15.- Consiste este nuevo asador de carnes en una base de armadura (nº. 1 - Fig. 1ª y 2ª) en cuyos extremos van enroscados unos soportes en forma de codo (Nº. 2 - Fig. 1ª.), los cuales se unen por el extremo opuesto a un apoyo fijo (nº. 4. Fig. 1ª.) en el que vá dispuesto un eje central con puas (nº. 3 - Fig. 1ª.), las cuales se indican con el nº. 6, estando colocada la extremidad opuesta en forma de llave en la canal del apoyo regulador (nº. 5. Fig. 1ª.).

20.- El funcionamiento de este nuevo asador de carnes consiste en que se atraviesa la carne, ave, pescado, etc. con el eje central mencionado clavando al mismo tiempo sus puas en lo que se va a asar. Seguidamente se coloca la punta del eje central en el orificio de apoyo y el otro extremo en la canal del apoyo regulador.

25.- El conjunto se dispone sobre una fuente que estará en contacto con el calor que se va a utilizar para el asado. Entonces se pueden obtener las diferentes posiciones para el asado perfecto, con solamente colocar el extremo en forma de llave (3a. - Fig. 1ª.) en los distintos orificios del apoyo.

30.- Las principales ventajas que se consiguen con la utilización



35.- del presente asador de carnes consisten en que se pueden asar las carnes y similares en todas sus posiciones, así como evitar el que se quemen los asados por contacto con objetos calientes, estropeándose, lo cual se consigue mediante el fácil manejo que con este aparato se logra para mover lo que se esté asando. Por otro lado este aparato permite que pueda ser desmontado rápidamente y con facilidad para poderlo guardar hasta otra nueva utilización.

40.- La idea descrita en la memoria precedente es susceptible de variaciones, sin que por ello cambie la esencia de la misma que es la que se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: el Presente Modelo de Utilidad recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

45.- 1a.- Nuevo asador de carne caracterizado porque está compuesto por dos bases de armadura, en cuyos extremos van enrosados unos soportes de codo, los cuales se unen por uno de los extremos opuestos a un apoyo en el que va dispuesto un eje central con punta y varias puas, uniéndose a otros soportes de codo a otro apoyo regulador con una ranura y varios orificios, en forma de llave, para soportar el eje por el otro extremo.

50.- 2a.- Nuevo asador, según la reivindicación anterior, caracterizado porque funciona atravesando la carne o similar en el eje descrito en la anterior reivindicación en cuyas puas se clava también la carne, y seguidamente se coloca el citado eje en ambos apoyos, obteniéndose 55.- las diferentes posiciones del asado con solamente colocar el extremo en forma de llave en los distintos orificios del apoyo regulador.

3a.- NUEVO ASADOR DE CARNE.-

Todo ello según se describe en la presente memoria y dibujos adjuntos, constando la memoria de tres páginas escritas a máquina.

Madrid, 8 de noviembre 1951.

- FRANCISCO JAVIER BLAZA -

FIG. 1. 28720

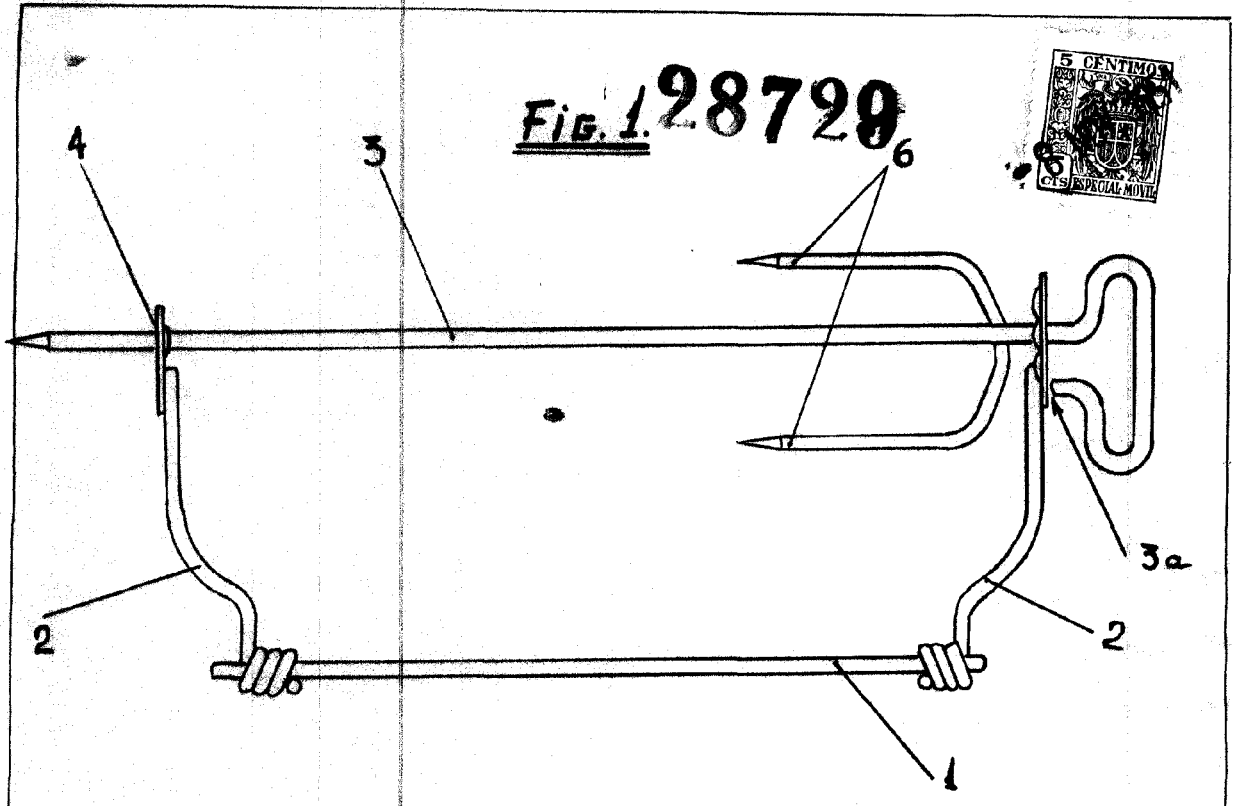


FIG. 2.

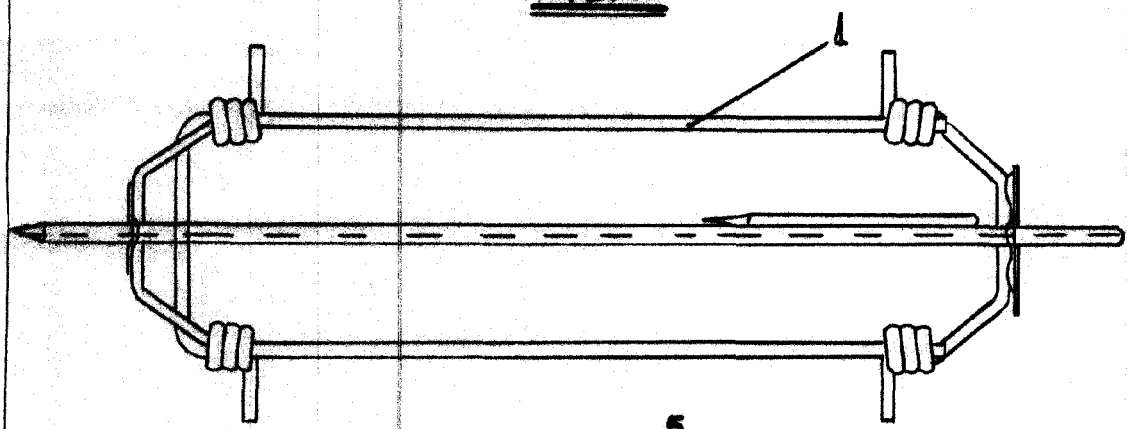
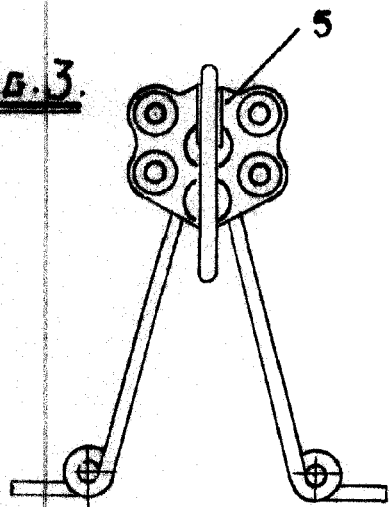


FIG. 3.



ESCALA VARIABLE  
Madrid ~~28~~ NOV 1951 ~~de 1951~~  
*[Signature]*