

64945



•64945

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la

solicitud de un

MODELO DE UTILIDAD por VEINTE AÑOS en ESPAÑA a favor de DON
RAMON NAVARRETE CORTES y DON VICTOR ESPARZA SORIA, ambos de na-
cionalidad española, domiciliados en VALENCIA, C/ Jacinto Laba-
la nº 7

por

"UN ASADOR MECANICO"



• 64945 18

5 La Invencion a que se refiere la presente Memo-
ria constituye una novedad industrial con características y
ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación
exclusiva, por ella solicitado, de acuerdo con las prescripcio-
nes del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de fecha
26 de julio de 1929, texto refundido publicado el 30 de abril
de 1930.

10 Como indica su enunciado, la invención, se refiere
a un asador mecánico en que la principal característica de no-
vedad estriba en el hecho de que la pantalla productora de
calor es susceptible de acercarse o separarse respecto del lu-
gar en que se encuentra la pieza a asar. La separación de la
pantalla puede producirse en elevación y el acercamiento en
descenso, tomando como punto de referencia la situación de los
15 órganos soportes de la pieza a asar. Las mismas posiciones re-
lativas pueden obtenerse también dotando a la repetida panta-
lla de un movimiento lateral respecto de la base del conjunto.

20 Fundamentalmente, el asador está dotado de una
base sobre la que se hallan fijos en dos lados contiguos sendos
brazos. Cada uno de estos brazos, respectivamente, sirven pa-
ra soporte de la pantalla productora de calor y del grupo mo-
tor que acciona la espada sustentadora de la pieza a asar. El
primero de ellos, según sea perfectamente vertical o angulado
permitirá el desplazamiento de la pantalla en sentido vertical
25 o en sentido horizontal. La pantalla, a tal fin, está dotada
en su cara externa de un brazo recto que se desliza en el cas-
quillo solidario del extremo del brazo anterior soporte de e-
lla. Debajo de la pantalla queda situada una bandeja provista
en su abertura superior de una plancha cuando se hayan de de-
30 positar sobre la misma las piezas a asar sin utilizar el sis-



64945

35

tema mecánico de volteo de que posteriormente se hablará, o una parrilla que servirá para aquellos casos en que se utiliza el referido sistema mecánico. Además, la bandeja presenta una segunda abertura en su extremo derecho, por la que puede extraerse la grasa procedente del asado acumulada en la misma, para rociar la pieza a asar durante la operación. Sobre la misma bandeja, y en lugar opuesto a aquel en que se encuentra el soporte del grupo motor, se levanta un pivote de sustentación del extremo anterior de la espada soporte de la pieza a asar.

40

Para que se comprenda mejor el objeto de la solicitud se han realizado unos dibujos que se acompañan en lámina única a la presente memoria, representándose en la figura primera de los mismos una vista en perspectiva del asador totalmente montado, y, en la figura segunda, una vista frontal con un corte seccional longitudinal de la pantalla y otro corte en idéntico sentido de la bandeja situada debajo de aquella.

45

50

En la figura 1ª aparece la base -1- sobre la que se levantan los brazos -2- y -3-, portador el primero de ellos del grupo motor -4-, y, el segundo, de la pantalla -5- a través del brazo -6- de esta. El brazo -6- de la pantalla se desliza sobre el casquillo -7- que es solidario del extremo del brazo -3-. Un mando -8- permite fijar las distintas posiciones en altura (según el dibujo) de la pantalla -5- respecto de la base del conjunto -1-. El racor -9- es portador de energía hasta los elementos calefactores dispuestos en el interior de la pantalla sirve para sustentación de la espada, siendo dicho pivote regulable en altura del mismo modo que lo es el grupo motor por un sencillo sistema telescópico. Según esta figura 1ª sobre la bandeja -11- hay colocada una parrilla -12-, la que voluntariamente, podrá ser sustituida por una plancha. En el

55

60



• 64945

extremo derecho de la bandeja -11- está practicado un orificio o abertura -13- para extracción de la grasa que cae en la citada bandeja.

65 En la figura segunda se representa de modo especial la disposición de los elementos productores de calor que, en el caso concreto, son tubos de rayos infrarrojos. Igualmente se representan el fondo de la bandeja que es inclinado hacia la abertura -13-.

70 El funcionamiento es sumamente sencillo y se desprende con claridad de la constitución del asador. Situada la pieza a asar entre la pantalla y la base, sustentada por una espada que recibe movimiento del grupo motor por uno de sus extremos mientras que por el contrario se apoya sobre el pivote -10-, la operación se realizará con mayor o menor intensidad según que
75 la pantalla se mantenga más elevada o más baja respecto de la posición de la pieza. Modificar la posición de la pantalla es sumamente sencillo; basta aflojar el mando -8- y hacer que se deslice el brazo -6- por el nudo -7-. En los casos en que no sea preciso mover la pieza durante el asado se sustituye la
80 parrilla -12- por una plancha (según se representa en la figura segunda) sobre la que se deposita la pieza a asar. El asado se verificará también con mayor o menor rapidez según que la pantalla se acerque o separe respecto de la plancha.

85 Hecha la descripción precedente es necesario añadir que los detalles de realización de la idea expuesta puede variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y lo que se reivindica en la siguiente

NOTA

90 En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita

64945



ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes:

95 1ª.- ASADOR MECANICO, que se caracteriza esencialmente por el hecho de que la distancia entre la base y el foco calórico del mismo es regulable, a cuyo fin la pantalla productora de calor está dotada de uno o más vástagos guías, solidarios de su cara externa, que se deslizan por nudos de guía dispuestos en brazos solidarios de la base del conjunto.

100 2ª.- ASADOR MECANICO caracterizado por el hecho de que la base soporta una bandeja de fondo inclinado hacia uno de sus lados en el que está provista de una abertura, quedando situada en la boca de la bandeja una parrilla o plancha sobre la cual, en dos lados extremos del conjunto, se levantan sobre soportes telescópicos un grupo motor y un pivote entre los que gira la espada portadora de la pieza a asar.

105 3ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita "ASADOR MECANICO".

110 Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

Madrid, 18 de marzo de 1958

ALFONSO UNGRIA

64945

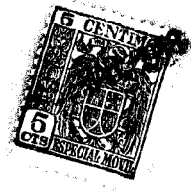


FIG. 1ª

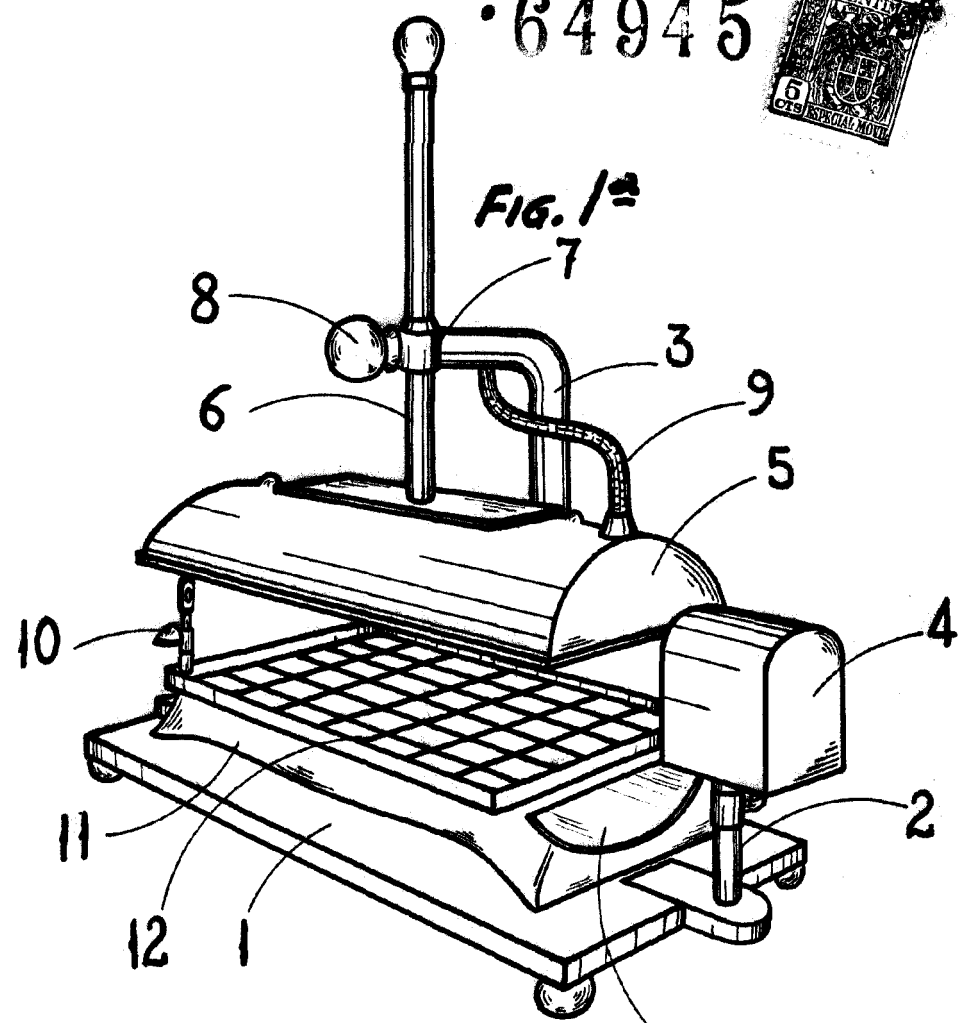
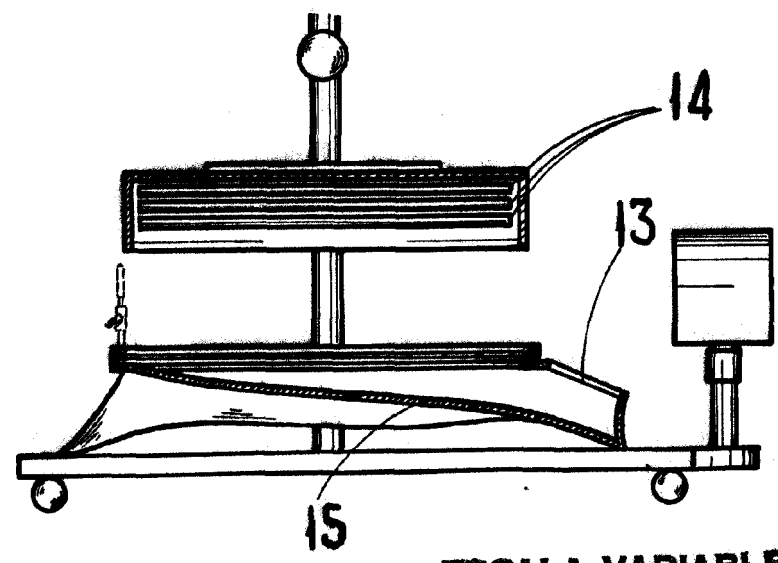


FIG. 2ª



ESCALA VARIABLE
MADRID, 18 DE MARZO DE 1958
A. FONSECA JUNIOR