

88662

-1-

• 68 66 2

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 D.
RANGH NAVARRETE CORTES, y D. VICTOR ESPARZA SORIA, ambos de
nacionalidad española, domiciliados en Valencia, calle Jacin-
to Lebuils, número 7.

por

«ASADOR PERFECCIONADO»

5

La invención a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de fecha 26 de Julio de 1929, texto refundido publicado el 30 de Abril de 1958.

10

Se trata de proteger en este Modelo de Utilidad un asador perfeccionado destinado especialmente al tueste interior de panecillos de los utilizados para confeccionar bocadillos especialmente.

15

La tendencia general del público es a utilizar panecillos abiertos lateral y longitudinalmente de tal forma que en su interior se sitúa la mezcla preferida.

20

Siguiendo esta norma se ha construido un asador que presenta un cuerpo en C cuyos lados menores quedan verticales y horizontal el lado mayor, el cual está formado por un cuerpo de sección triangular cuyo vertice es cortante o muy aproximado a él, de tal forma que el panecillo cortado puede situarse sobre este cuchillo que tiende a abrirlo, cuyo elemento o cuchilla, que es hueco, está dotado en su interior de elementos calefactores, preferiblemente resistencias eléctricas.

25

Se conocen ya asadores que tuestan el pan interiormente, pero están constituidos por pinches o similar que son cuerpos cilíndricos o piramidales con su extremo superior agudo, de tal forma que el panecillo es orificado longitudinalmente por introducir el pincho a presión, a través de uno de sus extremos; pero esto presenta inconvenientes de rivedos principalmente de que el panecillo así perforado uni-

30

amente puede ser destinado a contener comestibles de confección similar al orificio practicado, reduciéndose por consiguiente su aplicación.

35

Conociendo los solicitantes ese gran inconveniente han estudiado la realización de un nuevo asador que lo elimine totalmente.

El asador con sus perfeccionamientos ha sido representado en los dibujos que se acompañan en varias posiciones.

40

En la figura 1ª se representa el asador de pan propiamente dicho en vista lateral y de perfil, apreciándose su constitución en C cuyos lados menores -1- y -2- quedan verticales mientras que el lado mayor -3- queda horizontal. Según se aprecie en la vista de perfil el lado mayor tiene una sección triangular cuyo vertice superior forma un file de ángulo convenientemente para la perfecta introducción del panecillo abierto lateral y longitudinalmente.

45

En la figura 2ª se muestra el elemento calefactor acoplado sobre un chasis -4- visto en sección, viéndose se la disposición de las resistencias -5- que constituyen el foco calórico.

50

En la figura 3ª se representa un ejemplo de la presentación del asador en cuestión viéndose un chasis alargado -4-, ya citado que sustenta el elemento calefactor y posee además una superficie calefactora -6- sobre la que se deposita un recipiente -7- de construcción de los elementos precalentados.

55

La aplicación del asador a la confección de bocadillos es fácil en extremo puesto que en el recipiente -7- que se apoya sobre la superficie calefactora -6- se encuen

60

88662

65

tran los elementos precalentados. El panecillo se abre lateral y longitudinalmente y por su lado abierto se introduce el elemento calefactor -3- de tal forma que son tostadas las partes internas del panecillo que han de recibir el alimento precalentado que contiene el recipiente.

70

Según los perfeccionamientos que presenta el asador, es posible la confección de bocadillos para cualquier clase de alimentos puesto que la abertura que presenta es suficientemente grande para la introducción de cualquier tipo de comida sin necesidad de ajustarse a unas características definidas.

75

Hecha la descripción precedente, es necesario añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden 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

80

En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes:

85

1ª.- ASADOR PERFECCIONADO, caracterizado por comprender un elemento calefactor constituido por una pieza en C cuyos brazos menores quedan verticales mientras el longitudinal, unido a ellos por sectores arqueados, queda horizontal incluyéndose con su interior en foco calórico apropiado, preferentemente una resistencia eléctrica, y presentando dicho elemento calefactor su lado longitudinal externo en forma de cuchilla mas o menos afilada.

90

2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita "ASADOR PERFECCIONADO".

Todo tal y como queda descrito y reivindicado

68 66 2

en la presente Memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

Madrid, 26 de Septiembre de 1958

ALFONSO UNGRIA.

95

100

105

• 68 66 2



FIG. 1^a

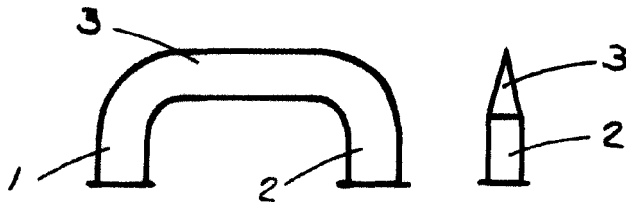


FIG. 2^a

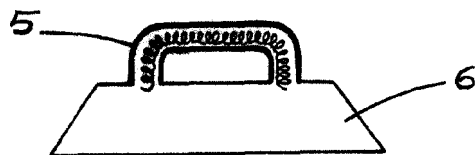
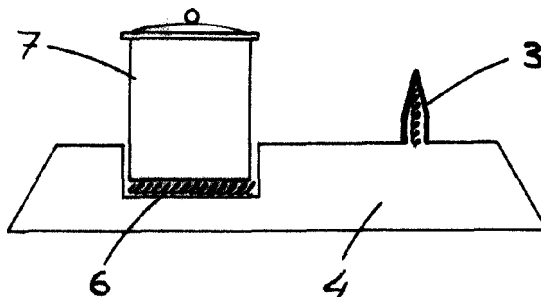


FIG. 3^a



ESCALA VARIABLE

Madrid, 26 septiembre 1958

ALFONSO UNGRIA