

72542

24



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

para "ASADOR AUTOMATICO", a favor de Don SIMON CODINA FORMEN-
TI, domiciliado en BADALONA (Barcelona), calle San Isidro,
núm. 39

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. El presente modelo de utilidad se refiere a un asador
automático, caracterizado por estar constituido por un basa-
mento horizontal cuya parte superior forma una plataforma li-
geramente cóncava y en el centro de la cual se levanta verti-
calmente el ensartador consistente en un tridente, de dientes
largos y afilados, giratorio sobre sí mismo por prolongarse
por la parte inferior al interior del basamento en donde está
relacionado con un elemento motor.

10. A un lado del basamento se levanta una pantalla for-
mada por una superficie cilíndrica de sección recta parabóli-



24

72542

ca en cuyo eje focal se halla situada una resistencia eléctrica arrollada en hélice sobre un canuto de material refractario. Todo el conjunto mencionado constituye el elemento calefactor.

5.
10.
15.
En el punto de menor cota de la plataforma cóncava hay un sumidero por donde se escurre la grasa que, a través de conductos cilíndricos, es conducida a una bomba impulsora y de allí a los conductos de salida que terminan sobre la misma vertical del tridente. De esta forma, cuando el asador está funcionando, el asado es rociado automáticamente por la propia grasa que desprende.

Para facilitar la explicación se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos en los cuales se ha representado una realización del modelo que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

La figura 1 es un conjunto esquemático del modelo.

La figura 2 es un detalle de la conducción para la grasa.

20.
25.
En el ejemplo que se cita, el asador consiste en un basamento 1 cuya parte superior forma la plataforma cóncava 2. En su centro se levanta verticalmente el ensartador 3 cuyo eje se prolonga por la parte inferior hacia el interior del basamento en donde se relaciona con un mecanismo motor 4 que le obliga a girar sobre sí mismo.

30.
A un lado del basamento 1, se levanta una pantalla vertical 5 formada por una superficie cilíndrica cuya sección recta es una parábola. En el eje focal de dicha superficie hay una resistencia eléctrica 6 arrollada en hélice sobre un canuto de refractario 7.



5.

La grasa que rezuma del asado sigue un camino cerrado hasta volver para regar al asado desde la parte superior, consistente en el sumidero 8, el conducto 9, la bomba impelente 10 y por fin el conducto 11 cuya boca 12 extrema se abre sobre el asado.

10.

El modelo, en su esencialidad, puede ser desarrollado en otras variantes que difieran en detalle de las indicadas, y a las cuales, alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados a cada caso, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

= . =

N O T A

15.

Descrito el objeto y utilidad del modelo, lo que se declara no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

20.

1. Asador automático, caracterizado por constar de un basamento horizontal cuya parte superior forma una plataforma ligeramente cóncava, en el centro de la cual se levanta el ensartador vertical formado por un tridente de dientes largos y afilados giratorio sobre sí mismo, por prolongarse su eje hacia el interior del basamento en donde se relaciona con un mecanismo motor, comprendiendo también, a uno de los lados del basamento, una pantalla formada por una superficie cilíndrica vertical de sección recta parabólica en cuyo eje focal está situada una resistencia eléctrica, que forma el

25.

72542

24



elemento calefactor, arrollada en hélice sobre sobre un canuto de material refractario.

5. 2. Asador según la anterior reivindicación, caracterizado porque la plataforma cóncava del basamento tiene dispuesto, en su punto más bajo, un sumidero relacionado por conductos tubulares con una bomba impulsora cuya salida está dotada también de conductos tubulares que terminan en la parte superior del tridente vertical, todo ello dispuesto para que la grasa rezumante del asado sea recogida por la plataforma cóncava, dirigida a través del sumidero a la bomba impulsora y de allí lanzada a través de los conductos citados sobre la pieza ensartada en el tridente para que quede renerosamente regada.

10. 3. Asador automático.

15. Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de dos láminas de dibujos.

Madrid, a 24 MAR. 1959

SIMON CODINA FORMENTI

20. p. a.

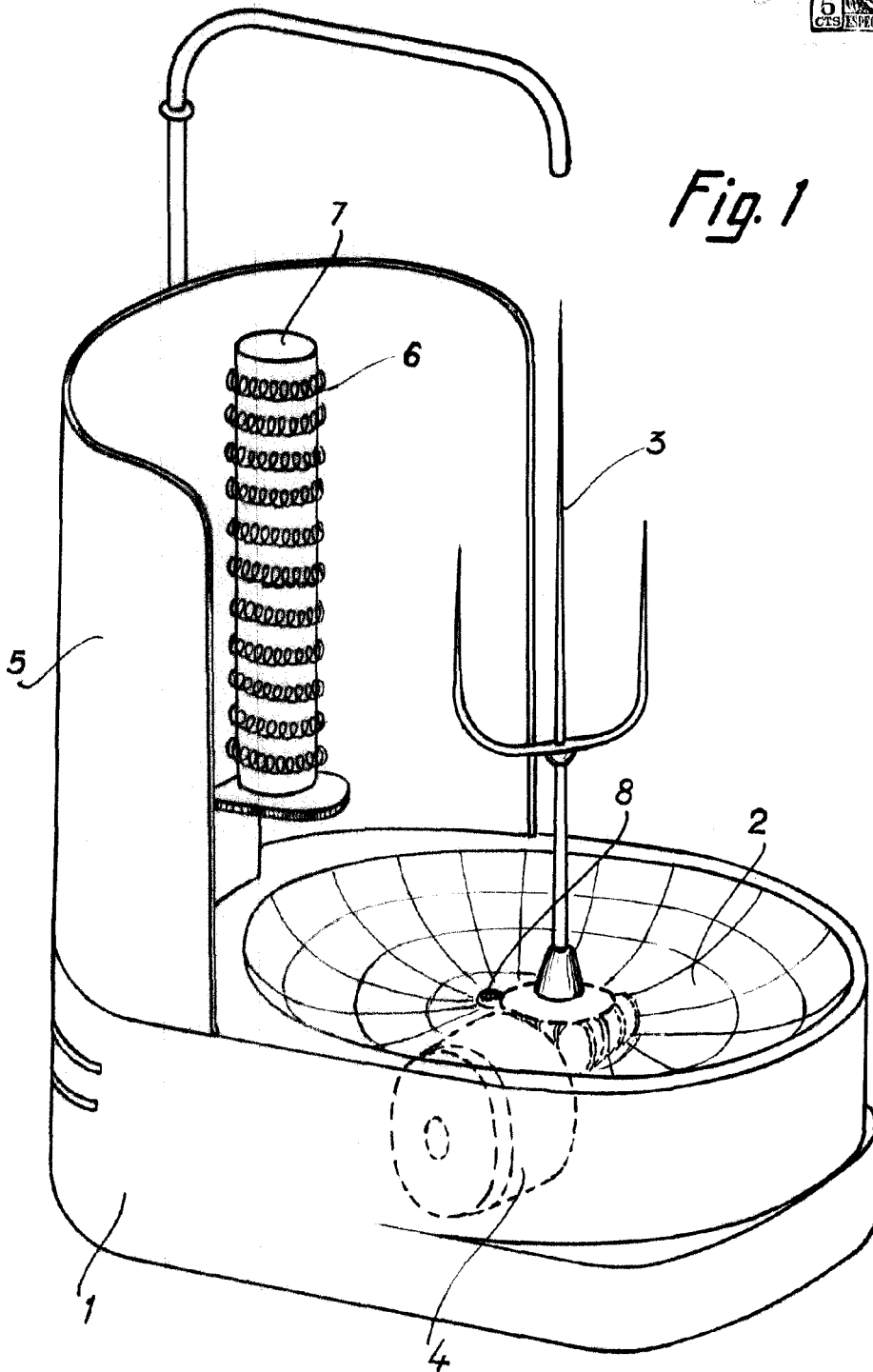
LA DE ISERAR N.º 11155
 P. F.

E/rs.

72542



Fig. 1



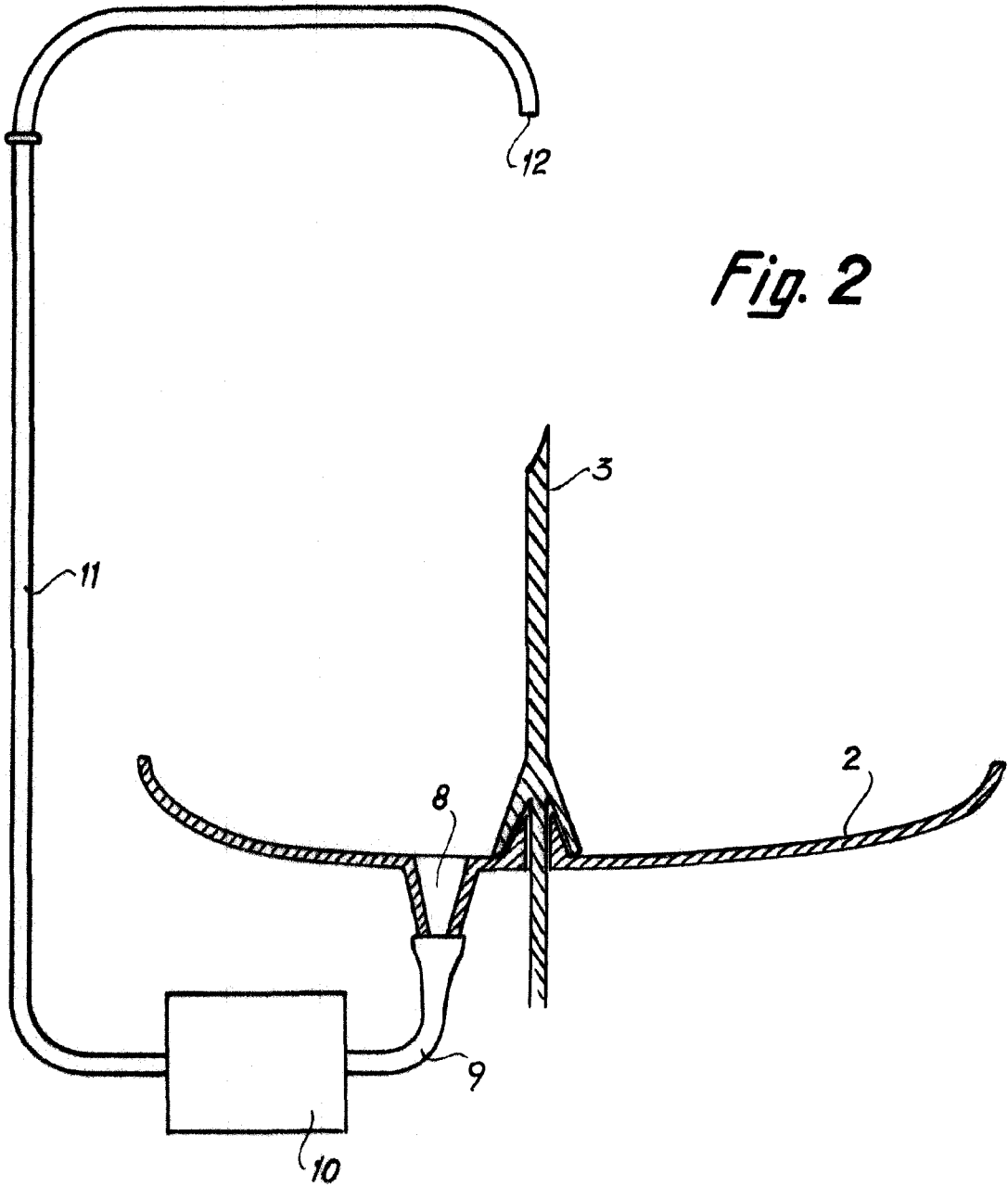
Madrid, 1 MAR 1959
Jaime Isern

p.p.
[Signature]

72542



Fig. 2



Madrid, 1 MAR 1959
Jaime Isern

p.p.