



78389



22 ENE 1968

de su sencillez, su funcionamiento continuo y perfecto, su facilidad para el ensartado y desensartado de las piezas, su acción uniforme debido al giro de éstas y su automaticidad que le convierte en un aparato muy cómodo de manejar y de emplear.

10

El fundamento del aparato de que se trata consiste en disponer un asador de varilla aguda al que se acciona de forma continua por medio de una transmisión de engranajes, siendo amovible este asador y estando provisto de garras de fijación de la pieza a asar. Este conjunto va encerrado en una envolvente de tapa fácilmente levantable y con resistencias eléctricas que proporcionan el calor necesario para el más perfecto asado.

15

En el adjunto plano se ha representado una forma de ejecución del modelo realizada de acuerdo con los principios enunciados.

20

La figura 1 representa el aparato en vista de frente.

La figura 2 representa el aparato en vista lateral.

25

La figura 3 representa un detalle correspondiente a (1) de la figura 1.

Como puede apreciarse, el aparato consiste en una caja envolvente (2), dotada de ventanas transparentes (3), y con tapa basculante (4), dotada de asa (5), en la que va un elemento curvado (6) reflector y una serie de resistencias eléctricas (7) productoras de las calorías necesarias para el asado, teniendo esta tapa dos faldones extremos (8) y (9) que posibilitan la fijación y liberación del asador (10).

30

35

783892 EN 5



40

Este asador (10) es una varilla que, montada, resulta giratoria y que posee unas garras (11) y (12) fijables en posición a voluntad mediante los tornillos (13) y (14), y con un piñón dentado (15) en su extremo que es susceptible de engranar con la rueda dentada (16) solidaria al electromotor de accionamiento (17).

45

Al levantar la tapa (4), queda libre el asador que puede ser retirado para el ensartado y desensartado de la pieza a asar que se fija con las garras (11) y (12). A este efecto el asador posee una caja (18) sobre la que gira mediante el rodamiento (19) y que enclava en el alojamiento (20) fijo a la caja envolvente.

50

Una bandeja (21) sirve para recoger los caldos y jugos desprendidos y que caen a través del emparrillado (22) del fondo.

Este modelo es realizable en cualesquiera tamaños y materiales adecuados, siendo susceptible de toda clase de modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

-:- NOTA -:-

55

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este modelo de utilidad, en España, por veinte años, son los siguientes:

60

1ª.- Aparato tostador de aves y caza, caracterizado porque consiste en una caja envolvente, dotada de ventana transparente, fondo emparrillado y bandeja inferior deslizante, con una tapa basculante en la que va elemento curvado reflector sobre el que se instalan resistencias eléctricas, teniendo esta tapa dos faldones extremos, en sector, que posibilitan la fijación y liberación del asador que es una varilla aguzada, en la que se fijan, median-

65

78389

FNE



70

te tornillos, unas garras de presión, y con un mango ante el que va un piñón dentado susceptible de engranar con una rueda dentada solidaria con un reductor de velocidad asociado a un electromotor de accionamiento que, así, imprime movimiento de giro al asador, que, por otra parte, es móvil al levantar la tapa a cuyo efecto posee una caja, sobre la que gira, mediante un rodamiento y que sienta en un alojamiento fijo a la caja envolvente.

75

2º.- "APARATO TOSTADOR DE AVES Y GAZA".

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

Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 22 de Enero de 1960

JOSE ABRAHAM y PABLO GOMILA JUAN

1/2

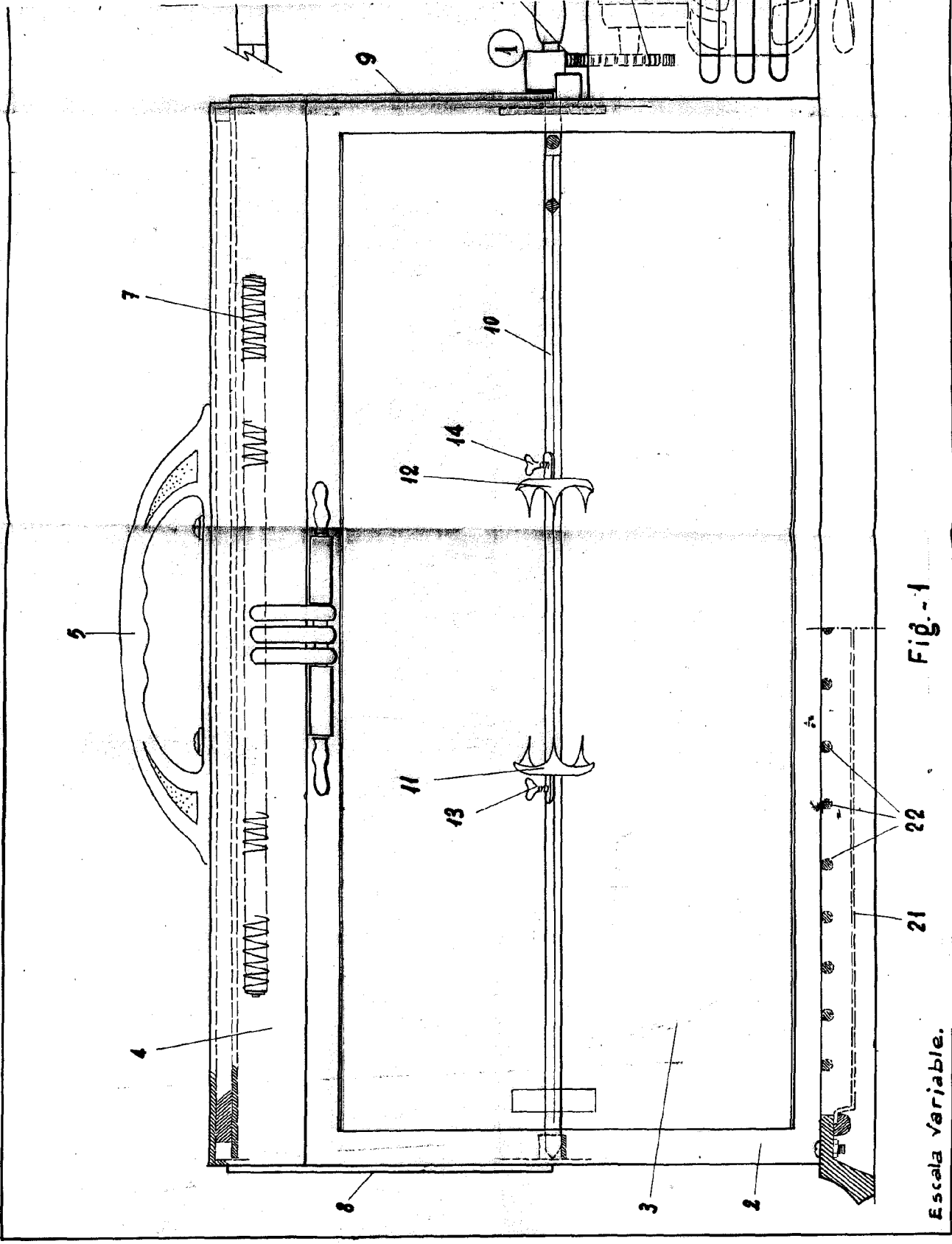


Fig.-1

Escala Variable.

2/2

79.380

79.380

HOJA UNICA.

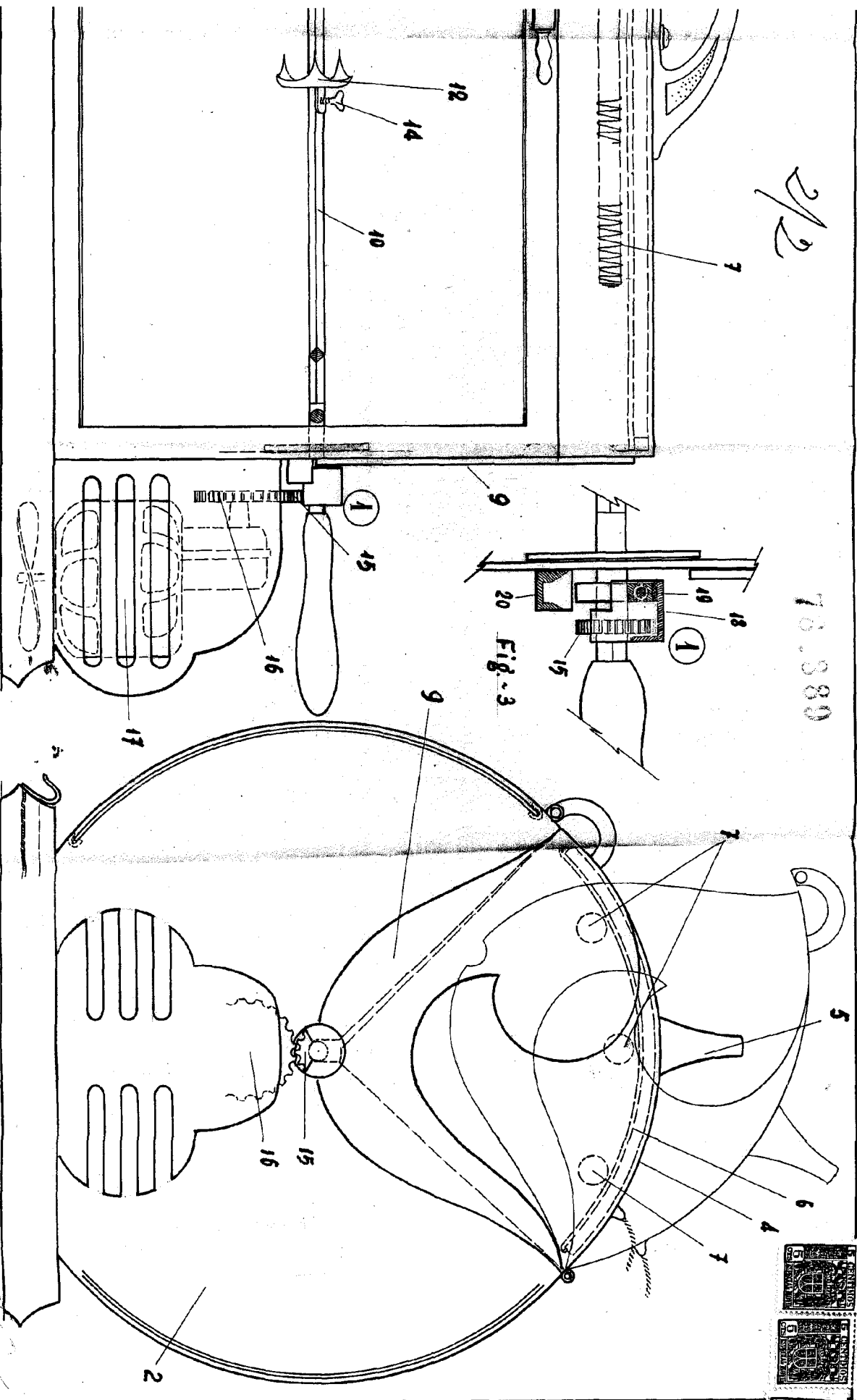
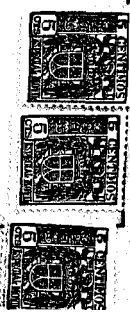


Fig. 2

Fig. 3

*[Handwritten signature]*