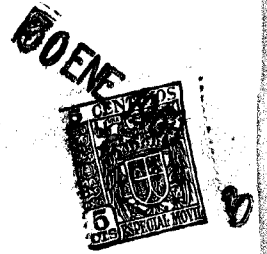


78518

78518



MODELO DE UTILIDAD

F 3794 Sp.

## Memoria Descriptiva

sobre:

" ASADOR PERFECCIONADO "

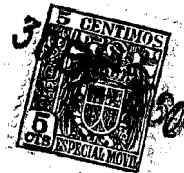
====

Solicitante: TURMIX A G., entidad suiza, domiciliada en:  
Florastrasse 19, Küsnacht, Zürich, Suiza.

=====

La invención se refiere a un asador en el cual, en una carcasa provista con cuerpos calefactores, existe un asador rotante con por lo menos una tenaza horquilla para la sujeción del material a asar.

5. La invención se caracteriza esencialmente,



porque la carcasa abierta en la parte delantera, por lo menos en su parte trasera, muestra una pared bombeada que, en colaboración con por lo menos un cuerpo calefactor, además de la irradiación directa produce una irradiación de reflexión sobre el material a asar.

Otras características de la invención se desprenden de las reivindicaciones, la descripción y el dibujo en el que, solamente como ejemplo, se ha representado una forma de ejecución del aparato de asar.

10. Fig. 1 muestra el asador en corte longitudinal, Fig. 2 en corte transversal, mientras que Fig. 3 muestra una vista desde arriba sobre el aparato según la Fig. 1.

15. De acuerdo con la ejecución representada, muestra el asador una carcasa que se compone de una parte central 1 y dos partes laterales 2 y 3. La parte central tiene, en corte, una pared redonda, como se desprende de la Fig. 2. Las partes laterales se componen, cada una, de una pieza de revestimiento, en sí cerrada, 2 y 3, que, en la forma mostrada en la Fig. 1, están fijamente unidas con la parte central 1, bien sea por remaches o por soldadura a las cintas 3a. Cada pieza de revestimiento 2 resp. 3 se compone, en el lado dirigido hacia el interior de la carcasa, de una pared plana 2b, 3b y una pared bombeada hacia afuera 2c, 3c. En el hueco formado entre las paredes 2b y 2c del revestimiento lateral 2 se ha alojado el motor de accionamiento 4. Este está sujeto a través de una pletina 5 y pernos roscados 6 a la pared lateral 2b del revestimiento 2. El eje del motor lleva en su extremo una boquilla 4a con una abertura cuadrada,

20.

25.

30.



- en la que penetra el extremo del asador cuadrado 7. El asador 7 introducido en la abertura cuadrada de la boquilla 4a está guiado en el otro extremo en una ranura oblicua 3d de las paredes 3b y 3c y lleva en su extremo,
5. que sobresale del revestimiento 3, un asidero 7a. El asador 7 lleva además un anillo de ajuste 8 que, en la parte redonda final del asador 7, se puede desplazar longitudinalmente y que limita el movimiento de desplazamiento lateral del asador 7, cuyo movimiento longitudinal es necesario para poder colocar y sacar el asador
10. en el aparato. Sobre la parte cuadrada del asador 7 se encuentran dos tenazas horquillas 9,10, dirigidas una hacia la otra,,desplazables longitudinalmente, y que se pueden fijar por dos palomillas 9a, 10a, de las cuales
15. en la Fig. 1 solo se muestra la palomilla 10a.

En las dos paredes laterales planas 2b, 3b de los revestimientos 2 y 3 se han sujetado, opuestos entre sí, mufiones de sujeción 11 para la colocación de parrillas 12.

20. Las paredes laterales 2b,3b de los dos revestimientos laterales 2 y 3 sirven asimismo para la sujeción de los cuerpos calefactores, de los cuales, en el presente ejemplo, se han previsto dos.

25. Los dos cuerpos calefactores 13, 14 se componen de tubos de cuarzo con la propiedad de calentar el material a asar con más fuerza que los tubos de calefacción normales. Además, los tubos de cuarzo poseen aún, como más abajo indicado, un efecto de iluminación especial. Los tubos 13 y 14 están dispuestos en las dos paredes laterales
30. 2b,3b en la forma usual, es decir, debajo de la parte del



techo de la parte del centro de la carcasa 1, los tubos 13 y 14 y el techo de la parte central de la carcasa 1 se ha colocado aún una chapa de irradiación especial 15, El cable de conexión de las barras calefactoras, que conduce hacia el interruptor 18 (Fig. 3) en la parte exterior del revestimiento 2, está en la Fig. 1 denominado con 19. Asimismo en la parte exterior del revestimiento 2 se ha dispuesto el interruptor para el motor de accionamiento 4. El cable de conexión común que conduce la corriente de calefacción así como también la corriente del motor, se ha indicado con 21 (Fig. 1 y 2).

El aparato descansa sobre cuatro patas 16, de las cuales dos están sujetas en los revestimientos laterales 2 y 3. Abajo, en la parte central 1 de la carcasa, se ha colocado una bandeja de goteo 17 que se puede retirar.

La parte central de la carcasa muestra en el lado delantero una gran abertura para la introducción y extracción del material a asar. En los dos lados de esta abertura se encuentra en la parte central 1, en cada uno, un listón de guía 22 para la introducción y extracción de un panel 23 de material transparente (Fig. 2). El panel 23 lleva arriba un asidero no dibujado con el que se puede desplazar hacia arriba y abajo en las guías 22. Las guías 22 llevan en el extremo superior una ampliación 22a en la que el panel, en su posición de desplazamiento superior, puede colocarse con su borde longitudinal y bloquearse en una posición inclinada como está indicado con trazos interrumpidos en la Fig. 2.

El modo de utilización y de trabajo del aparato asador es el siguiente:



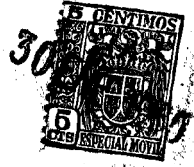
El material a asar, por ejem. aves, se sujeta en el asador 7 sacado en el mismo asador y en las tenazas de horquilla en la forma ya conocida. Después se coloca, con la ventanilla abierta, 23, el asador con el material a asar, con su extremo delantero en la boquilla 4a, después de que el asador se introdujo mediante el asidero 7a a través de las ranuras 3d. A continuación se vuelve a poner la ventana 23 en su posición cerrada y se conectan los dos interruptores 18 y 20. El motor 4 gira el asador en lenta rotación, mientras que los cuerpos calefactores calientan el material a asar. Los cuerpos calefactores irradian primeramente directamente contra el material a asar sobre el asador 7, en segundo lugar irradian también contra la pared trasera de la parte central del aparato asador, con lo que estos rayos se reflejan y asimismo en gran parte son dirigidos hacia el material a asar, especialmente si la parte de reflexión correspondiente de la pared trasera está pulida. Mediante esta doble irradiación se asa la carne del material a asar con más rapidez y resulta más jugosa a como es el caso en los aparatos de asar usuales. Como el aparato asador, por su bonita forma exterior, muy bien se puede colocar en comedores, se logra por la combinación de los tubos de cuarzo iluminados con la superficie de reflexión de la pared trasera del aparato de asar un efecto muy decorativo.

Los tubos de cuarzo tienen además, en comparación con los tubos de calefacción usuales, la ventaja de que calientan más fuertemente resp. más deprisa y por lo tanto actúan con más intensidad sobre el material a asar,

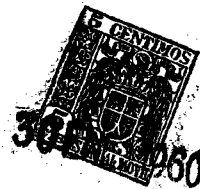


como ya se indicó más arriba.

- Una vez asado el material, se desconectan los interruptores 18 y 20, la ventana se lleva a su posición levantada bloqueada, el asador se saca mediante el asidero 7a primeramente en dirección axial fuera de la boquilla 4a hasta el tope del anillo de fijación 8 en la pared 3b, de manera que el asador, con el material asado, se pueda sacar hacia adelante de las ranuras 3d y retirarse el material asado.
- 5.
10. En lugar de aves en el asador se puede asar también otros materiales, colocándolos sobre la parrilla 12. Una segunda parrilla 12 sujeta sobre los pasadores de sujeción 11 puede servir por ejem. para mantener los alimentos calientes.
15. N O T A
- Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Modelo de Utilidad por 20 años en España; "ASADOR PERFECCIONADO"; caracterizándose por lo siguiente:
- 20.
25. 1º.- Asador perfeccionado, que se caracteriza porque comprende una carcasa provista con cuerpos calefactores, un asador rotante, con por lo menos una tenaza horquilla para la sujeción del material a asar, cuya carcasa está abierta en la parte delantera y por lo menos en su parte trasera, muestra, visto en corte transversal,
- 30.



- una pared bombeada que, en colaboración con por lo menos un cuerpo calefactor, además de la irradiación directa, produce una irradiación de reflexión sobre el material a asar.
5.                   2º.- Asador perfeccionado, según la reivindicación 1ª, que se caracteriza porque los cuerpos calefactores se componen de barras de cuarzo, que están dispuestas a lo largo del interior de la carcasa.
10.                   3º.- Asador perfeccionado, según la reivindicación 1ª, que se caracteriza porque, a excepción de la parte frontal abierta, la pared de la carcasa, en corte transversal, es redonda y los cuerpos calefactores **transcurren** en forma de barras longitudinalmente en la parte superior de la tapa de la carcasa.
15.                   4º.- Asador perfeccionado, según la reivindicación 1ª, que se caracteriza porque la carcasa se compone de una parte central con una pared en sección transversal de forma redonda así como de dos partes laterales, cada una en forma de un revestimiento en una de las cuales
20.                   está dispuesto el motor de accionamiento para el asador, mientras que la otra muestra una ranura en la que se puede guiar el asador de manera que se puede colocar y sacar.
25.                   5º.- Asador perfeccionado, según las reivindicaciones 1ª y 4ª, que se caracteriza porque el extremo del eje del motor, dirigido hacia el interior de la carcasa, posee una boquilla con abertura cuadrada en dirección axial, en la cual se puede introducir la punta del asador cuadrado.
30.                   6º.- Asador perfeccionado, según las reivindicaciones 1ª y 4ª, que se caracteriza porque cada revesti-



miento lateral, en el lado dirigido hacia el interior de la carcasa, muestra una superficie y hacia el exterior una pared abombada.

5. 7<sup>a</sup>.- Asador perfeccionado, según las reivindicaciones 1<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> y 6<sup>a</sup>, que se caracteriza porque en las paredes planas de los revestimientos laterales se han sujetado, tanto los cuerpos calefactores como también muñones de sujeción para la colocación de la parrilla.

10. 8<sup>a</sup>.- Asador perfeccionado, según las reivindicaciones 1<sup>a</sup> y 4<sup>a</sup>, que se caracteriza porque en la pared plana lateral de uno de los dos revestimientos laterales se ha sujetado el motor de accionamiento dispuesto en el recinto del revestimiento.

15. 9<sup>a</sup>.- Asador perfeccionado, según las reivindicaciones 1<sup>a</sup> y 4<sup>a</sup>, que se caracteriza porque la superficie frontal de la carcasa está cerrada por un panel compuesto de material transparente, que asienta en una guía en forma desplazable y que puede sujetar el panel en su posición abierta.

20. 10<sup>a</sup>.- Asador perfeccionado, según las reivindicaciones 1<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> y 9<sup>a</sup>, que se caracteriza porque la guía, en su extremo superior, muestra una ampliación en la que se coloca el panel en su posición desplazable superior y se bloquea en una posición inclinada con relación a su posición normal.

25. 11<sup>a</sup>.- Asador perfeccionado; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los adjuntos dibujos. Esta memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

TURMIX A.G.,

30 ENE 1960

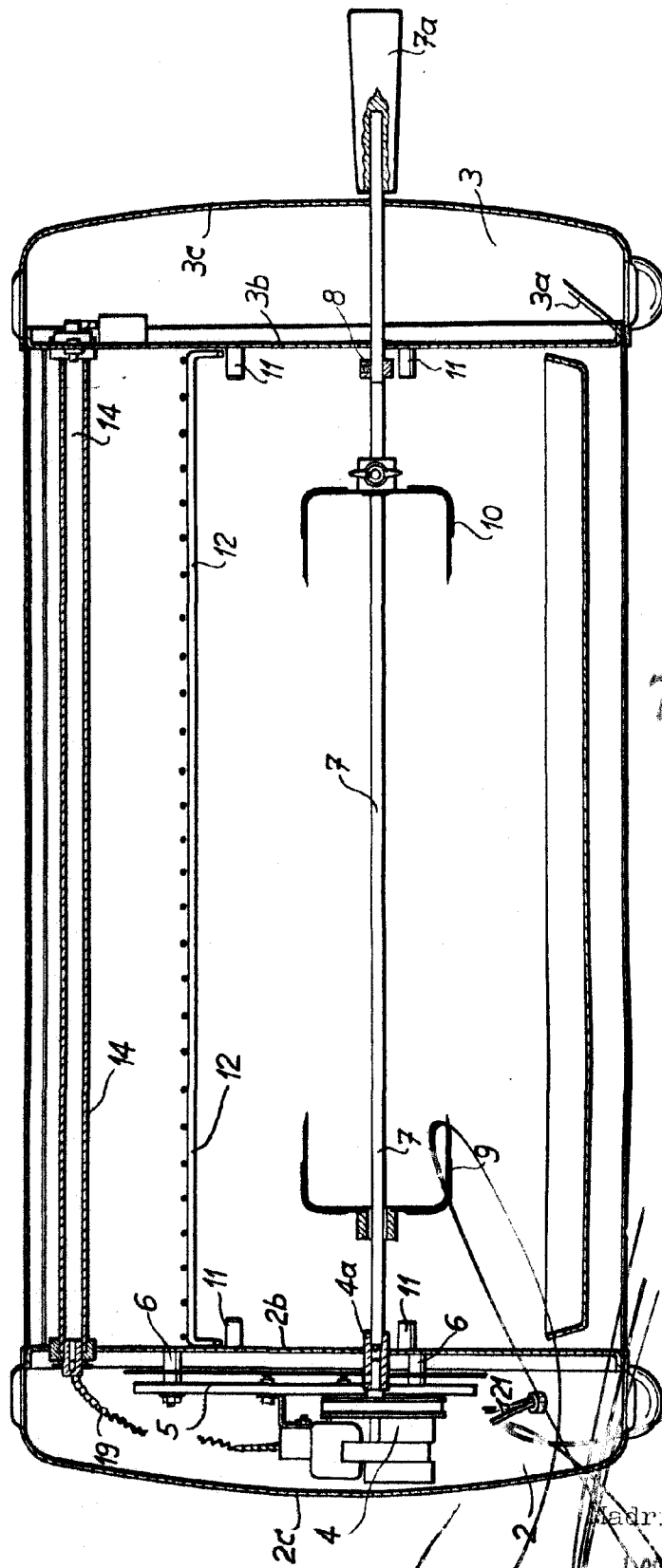
J. GÓMEZ ACEBO Y MODER  
P. P.

78.518

ESCALA VARIABLE.



Fig. 1



78518

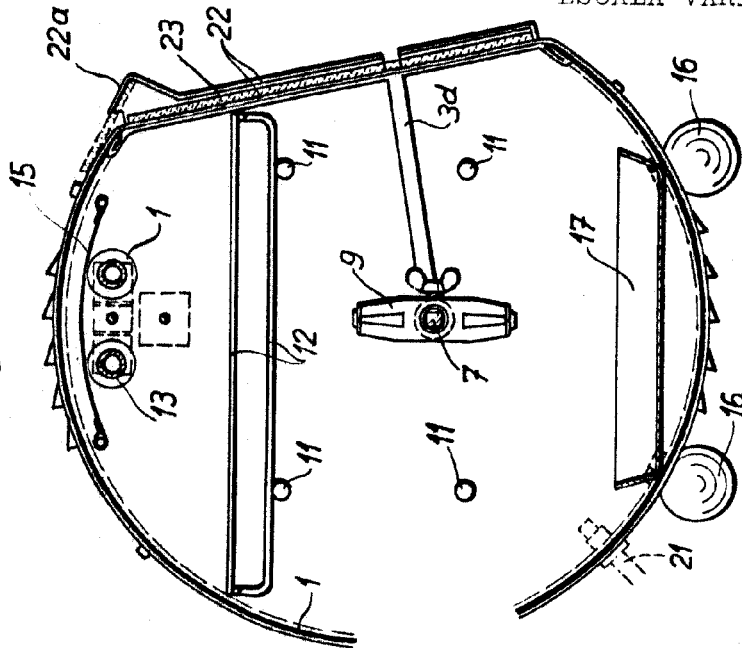
Madrid,

30 ENE 1960

J. GOMEZ AGERO

78518

Fig. 2

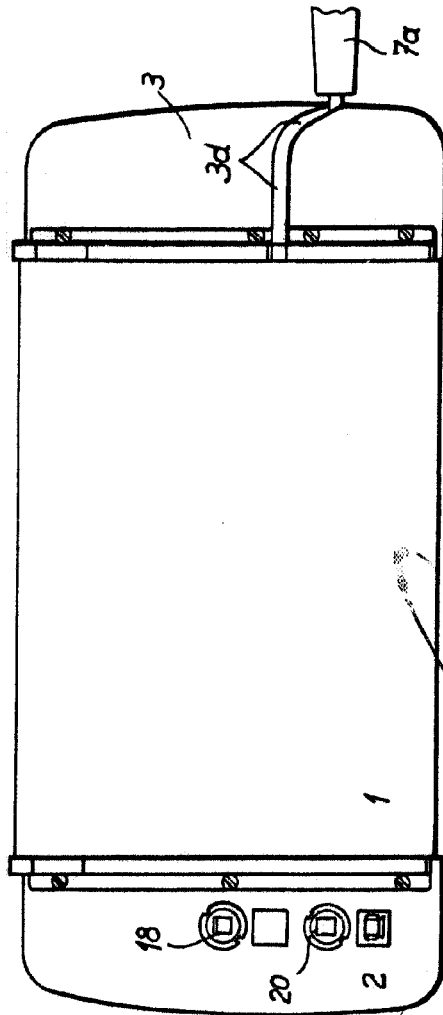


ESCALA VARIABLE.



30 E

Fig. 3



78518

Madrid, SEPTIEMBRE 1940

J. GOMEZ ACEDO Y MORET