



Nº 8 145 5

81455

MEMORIA DESCRIPTIVA.

MODELO DE UTILIDAD.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "NUEVO ASADOR DE CARNES  
"PORTATIL".

-----

A nombre de : MAQUINAS DE COSER ALFA, S. A.

Residente en : BIBAR (Guipúzcoa).

Nacionalidad : ESPAÑOLA.

(M. U. 1.236, M-S).

81455 8 JUN



La presente memoria se refiere como su enunciado indica a un nuevo asador de carnes, de características especiales, que viene a eliminar los inconvenientes generales de los asadores utilizados hasta la fecha.

- 5.- En, general, los asadores de carnes utilizados, como parrillas, o placas directas, por su forma y manera de asar sobre ellos, se encuentra el inconveniente de que los jugos desprendidos de las carnes al asar, se desperdician, puesto que no existe ningún recipiente recogedor de los mismos, con lo que los asados pierden poder nutritivo.

Este inconveniente, es el que el nuevo asador, viene a eliminar, ya que en él, se ha previsto su constitución de forma que estos jugos se recogen sobre el mismo para su consumo o utilización posterior.

- 15.- En esencia, este asador, está constituido por una placa en la que se han practicado unas nervaduras inclinadas hacia uno de los laterales de la misma en donde existe un espacio recogedor, teniendo un pico vertedero, y en la cara inferior, unos nervios radiales que sirven de sostén y al tiempo de regulador de temperatura sobre toda la superficie del asador.

- 20.- Por el aludido objeto, se solicita el correspondiente privilegio de Modelo de Utilidad conforme y al amparo del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, a fin de garantizar a favor del recurrente el derecho a la explotación exclusiva del mismo en toda España.



A continuación se hará una detallada descripción del nuevo asador, con referencia a los planos que se acompañan, en los que se representan, a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización, susceptible de todas aquellas variaciones de forma que no alteren sustancialmente las características esenciales del mismo.

En dichos dibujos:

En la figura 1 : Perspectiva del asador visto por su cara superior.

35.- En la figura 2 : Sección diametral del mismo.

En la figura 3 : Perspectiva vista por su cara inferior.

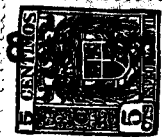
Según el ejemplo de ejecución representado, este asador, está constituido por una placa (1) de forma poligonal, en la que en su zona central, se han previsto unos nervios paralelos entre si (A) de forma que su altura sobre la placa es mayor en uno de sus extremos que en el contrario, a fin de que todos ellos queden inclinados hacia uno de los laterales de la placa.

40.- En este lateral, en el que los nervios son de menor altura, se ha previsto un pequeño saliente (B) de fondo plano, que actúa de recogedor, y en él, en su borda, se ha practicado un pico (C) vertedor, para por él verter los jugos y grasas recogidas en cualquier otro recipiente.

45.- La cara inferior de este asador, está provista de unos nervios radiales (E) que sirven de apoyo del asador sobre la fuente de energía calorífica, al tiempo que, por transmitir el calor por conducción, sirve como regulador del mismo y repartir el calor en toda la superficie inferior del asador por igual.

50.- Por último, se han previsto unas asas (D) opuestas diametralmente y colocadas en los extremos del diametro perpendicular al que pasa por el centro del recogedor (B).

55.-



Organizado de esta forma es asador, las carnes colocadas sobre el mismo, reciben el calor de manera uniforme por el efecto de los nervios radiales (B) de la cara inferior, y por estar colocada sobre los nervios (A), los jugos y grasas desprendidos, van a parar, resbalando por los canales entre nervios, hasta el recogedor (B), de donde pueden ser vertidos en otro recipiente o donde se desee, por el pico vertedor (C).

60.- La colocación de las asas, como se ha descrito, facilita las operaciones de vertido por el citado pico (C), ya que es la posición más cómoda para estas operaciones.

65.- La forma, materiales, y dimensiones, podrán ser variables, y en general cuanto sea accesorio o secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

70.- Los términos en que queda redactada esta Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con caracter amplio y nunca en forma limitativa.

#### REIVINDICACIONES.

75.- 1ª.- Nuevo asador de carnes portátil, caracterizado por estar constituido por una placa con reborde, en la que la superficie de contacto con las carnes, está debidamente provista de unos nervios paralelos entre sí, dotados de una inclinación dada, hacia un lateral de la placa, con el fin de los jugos desprendidos al asar, se dirigan hacia este lateral.

80.- 2ª.- Nuevo asador de carnes portátil, según reivindicación primera, caracterizado por haberse previsto, en el lateral donde vienen a parar los jugos, un saliente de fondo plano, para que haga el papel de recogedor de jugos, estando previsto de un pico vertedor para el envase y aprovechamiento de los mismos.

81455



3.- Nuevo asador de carnes portátil, según anteriores reivindicaciones, caracterizado porque la cara inferior del mismo, está dotado de unos nervios radiales, que sirven al tiempo de apoyo del asador y reguladores de temperatura en toda la extensión del asador, al conducir el calor por ellos mismos y repartirlo por toda la superficie.

4.- «NUEVO ASADOR DE CARNES PORTÁTIL».

Madrid,

8 JUN. 1960

MAQUINAS DE COSEER ALFA, S.A.

P. A.





1960

ESCALA VARIABLE

81455

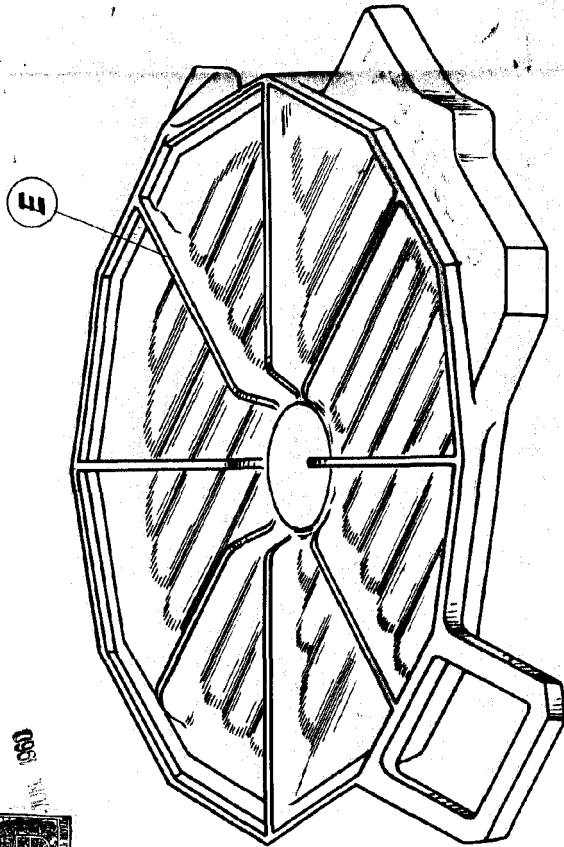


FIG. 3

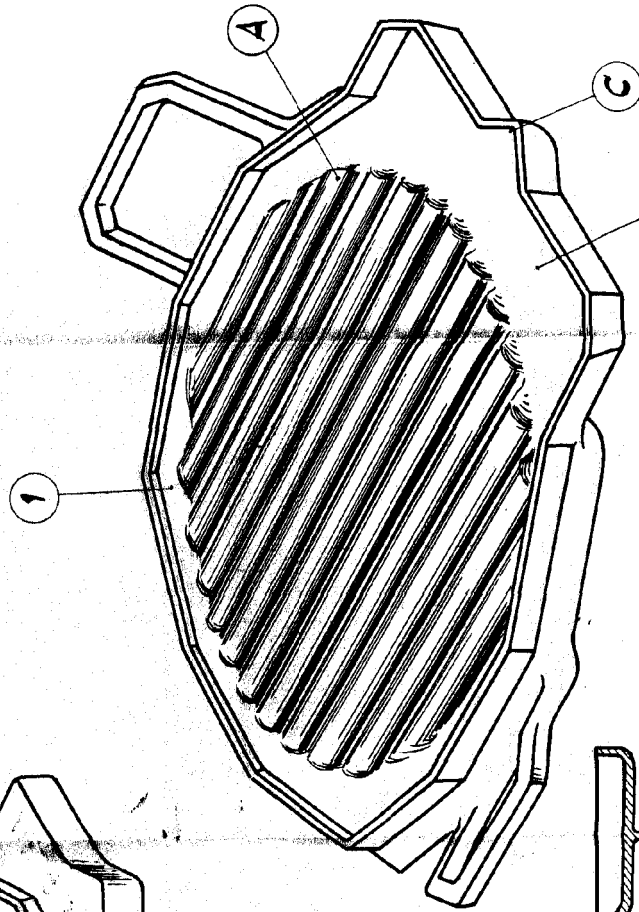


FIG. 1

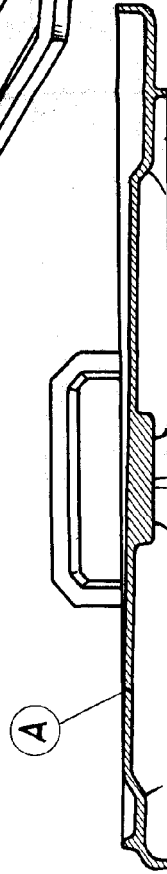


FIG. 2

Madrid, P. 1960