

20



82380

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

a favor de Doña Rosa MOLINA PEDARROS, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Calle Viladomat, 48, por "ASADOR PERFECCIONADO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. La presente invención se refiere a un asador perfeccionado, mediante el cual se evitan los malos olores que se desprende al caer el aceite o la grasa sobre la llama. Al propio tiempo se consigue una distribución uniforme del calor por toda la superficie útil del asador lo cual da como resultado que la vianda no se ase en forma desigual, como ocurre en la mayoría de las realizaciones precedentes.

10. Esencialmente el asador está constituido por una plancha inclinada, provista de un mango y dotada



82380

5. de nervios salientes, dirigidos en la dirección de la pendiente, cuya plancha presenta en su borde más bajo una cazoleta para la recogida de las grasas, mientras que todo el contorno dotado de un dobléz en U cuyo lomo sobresale de la cara superior formando una pared de poca altura, mientras que el extremo del dobléz en cuestión se prolonga por debajo de la plancha, de modo que constituye el apoyo del asador y al propio tiempo, una caja que retiene la llama y está provista de una pluralidad de taladros para el tiraje .
- 10.

15. Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización del objeto de la invención.

En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en perspectiva del asador y la figura 2 corresponde a una sección longitudinal de la misma.

20. El asador descrito está constituido en el aludido dibujo por una plancha -1- inclinada, provista de avanaladuras -2- orientadas longitudinalmente con respecto de la inclinación. En el borde inferior de la pendiente presenta una cazoleta -3- que recoge las grasas y jugos que se desprenden durante el asado, evitando su caída sobre el foco, calorífero y su requemado sobre la plancha, lo cual produce un olor desagradable y comunica mal sabor a la vianda.
- 25.

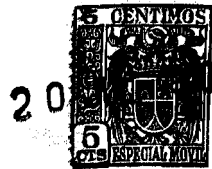


82380

5. Todo el contorno de la plancha -1- está dotada de un dobléz -4-, en forma de "U", cuyo lomo sobresale de su cara superior, de forma que la plancha -1- queda contorneada por una pared que evita el derrame de los jugos. El borde del dobléz -4- se dirige hacia abajo y sobrepasa la parte mas baja del dispositivo, de forma que constituye el apoyo del asador, y al propio tiempo retiene la llama bajo la superficie inferior de la plancha -1- regularizando su acción. El dobléz -4- presenta 10. una pluralidad de taladros -5- espaciados, que permiten el libre tiraje por debajo de la plancha -1-. Ello facilita la perfecta combustión y al propio tiempo distribuyen de un modo uniforme el calor de modo que el asado se 15. fuere la zona que ocupe sobre la plancha -1-, la vianda será asada de un modo uniforme.

Finalmente completa el asador una asa formada por una carilla -6- doblada en U unidas cuyas ramas están unidas por una pieza aislante -8- a la que atraviesan longitudinalmente, mientras que los extremos de la 20. varilla -6- están unidos por remaches -9- a la cara externa de la cazoleta inferior -3-.

Serán independientes del objeto de la invención, los materiales empleados en la construcción de los distintos elementos que la integran, formas y dimensiones 25. de los mismos y cuantos detalles accesorios pueda presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.



20

N O T A

82380

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Asador perfeccionado, que está constituido esencialmente por una plancha inclinada provista de una asa, así como de acanaladuras en la dirección de su pendiente, mientras que en el borde inferior está dotada de una cazoleta para recogida de jugos, prolongándose la plancha en cuestión en todo todo su contorno en una doblez de sección en "U", cuyo lomo sobresale de la cara superior de la plancha, limitándola, mientras que el 10. borde libre del doblaje se dirige hacia abajo sobrepasando la parte mas baja del dispositivo de forma que constituye el apoyo del asador y una caja que retiene la llama estando dotado del doblaje descrito de una pluralidad 15. de taladros espaciados que permiten el libre tiraje debajo de la plancha.

2. Asador perfeccionado.

La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 20 de juliode mil novecientos sesenta.

ROSA MOLINA PEDARRÓS

p.a.



20 JUL



82380

Fig. 1

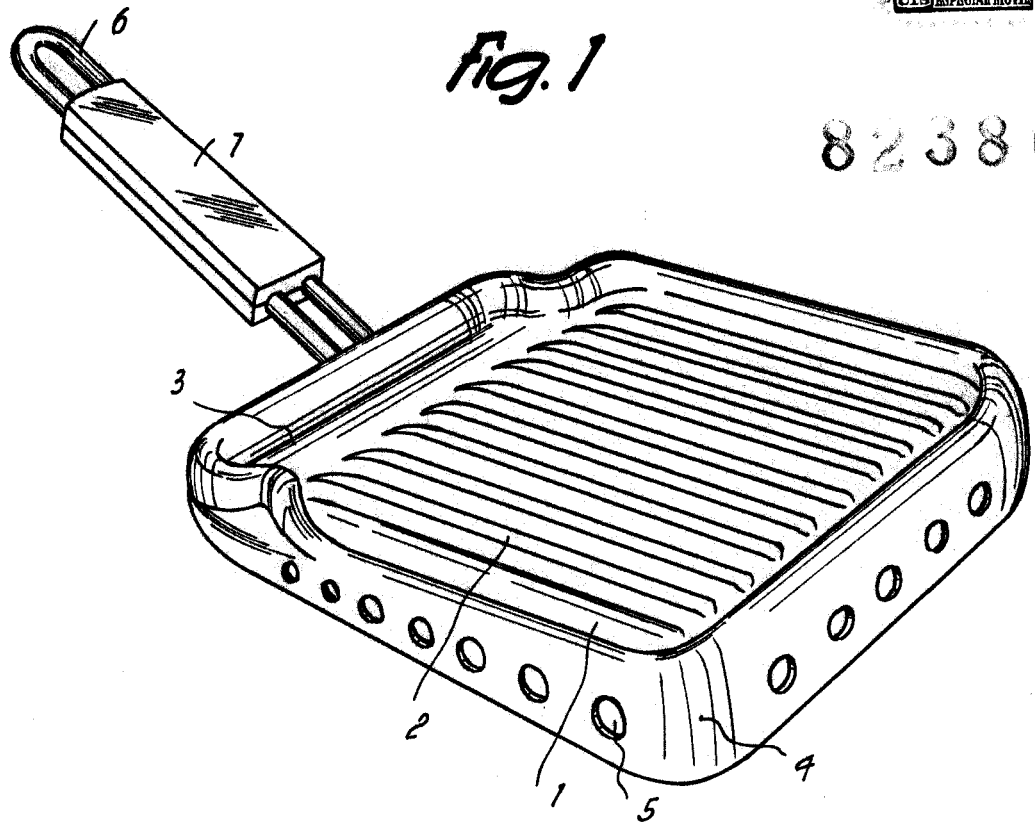
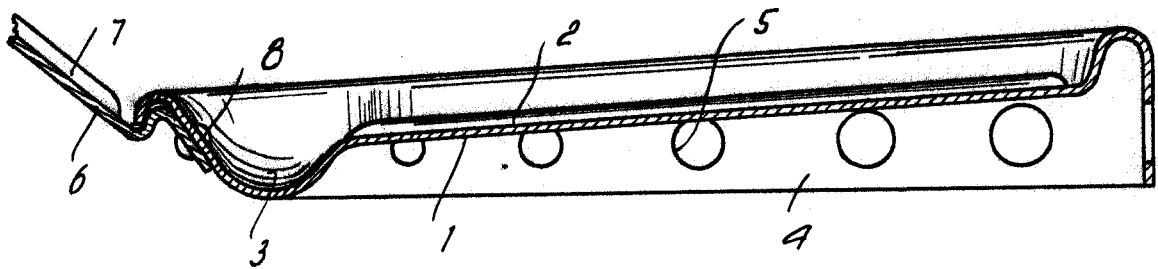


Fig. 2



Barcelona, 20 Julio 1960

Rosa Molina Pedarrós

f.a.

7212