



95673

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

a favor de Don Ricardo ESTEBAN RIUS, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Calle Andrés Doria, 35, por "ASADOR GRATINADOR".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un nuevo aparato asador gratinador.

- En la práctica culinaria se utiliza aparatos asadores o gratinadores que comprenden, aparte de los elementos usuales, necesarios para su montaje, un foco térmico situado encima del artículo a asar y una bandeja inferior, destinada a actuar de grasera, para recoger los jugos que se desprenden de dicho artículo, y eventualmente utilizable para contener platos que no presentan la estabilidad de forma necesaria para tra-
- 5.
 - 10.

- 2 -
95673



5. tarlos como una pieza sólida. Esta última forma de empleo no es más que una medida circunstancial, destinada a completar la cocción que se ha llevado a cabo mediante el empleo de otro aparato culinario de calefacción inferior, por cuyo motivo, no se puede decir que los gratinadores de la clase indicada substituyan con ventaja a los hornos de cocina corriente, mediante los cuales se puede llevar a cabo las dos operaciones sucesiva o simultáneamente.

10. Se aprecia, pues, que existe en el mercado una necesidad en cuanto a un aparato gratinador susceptible de llevar a cabo, también, la cocción previa de la masa general del plato que se trata de preparar, y que se halle comprendido dentro del orden de dimensiones de los

15. gratinadores que responden a la construcción descrita anteriormente.

20. Atendiendo a lo que antecede, la presente invención tiene por objeto un nuevo aparato gratinador asador que consiste esencialmente en un zócalo provisto de una abertura superior que forma un asiento en el que se ajustan los bordes de una bandeja receptora de la sustancia a tratar, y en una tapa amovible, provista de una placa refractaria en la que se halla comprendido un foco térmico, cuya boca es ajustable sobre el contorno exterior del zócalo y de la bandeja, en tanto que su fondo es escalonado y ajustable en la boca de la abertura de dicho zócalo.

25. De preferencia, la tapa está provista de asas

95673

790



- laterales, una de las cuales es susceptible de ajustar en disposición amovible en un soporte sobresaliente en correspondencia, de las paredes laterales del zócalo. Una forma de llevar a la práctica esta característica
5. del dispositivo, consiste en el hecho de dotar al asa de la tapa que forma el punto de articulación, de tetones salientes lateralmente y que ajustan en sendos cortes inclinados, practicados en respectivas aletas que sobresalen de la pared lateral del zócalo.
10. Los dibujos adjuntos muestran, a título de ejemplo no limitativo del alcance de la invención, una forma preferida de llevarla a la práctica, en representación esquemática.
15. En dichos dibujos: La figura 1 es una sección diametral alzada del conjunto del dispositivo en función de gratinador; la figura 2 muestra el mismo aparato, en representación igual, dispuesto para funcionar como asador o como aparato de cocción usual, y la figura 3 una vista en planta superior del aparato.
20. En la realización ilustrada, el aparato comprende un zócalo -1-, formado de chapa embutida de manera que presenta las paredes laterales -2- que pueden adoptar la forma más conveniente para la estética del conjunto, pero cuya parte superior es plana, formando un
25. asiento anular -3- con un reborde interno -4- que forma la abertura de montaje -5-.
- Como elemento receptor de la substancia a cocer, el aparato comprende la bandeja -6-, cuyas paredes

95673



laterales -7- ajustan holgadamente dentro de la abertura -5- y terminan en una amplia valona plana -8- que cubre totalmente al asiento anular -3- con su borde -9- vuelto hacia abajo.

5. Sobre este conjunto se dispone la tapa -10- cuyas paredes laterales -11- son de diámetro mayor que el de la abertura -5- y tienen sus bordes abocinados formando el asiento -12- de diámetro externo ligeramente menor que el interno del reborde -9-. El fondo de
10. la tapa -10- tiene el escalonamiento -13- cuya parte más estrecha es de diámetro ligeramente inferior con respecto al de la abertura -5-. Dentro de la zona formada por este escalonamiento se halla dispuesta la placa refractoria -14- que sirve de soporte para la resistencia calefactora -15- u otro foco térmico cualquiera.

15. De uno de los lados del zócalo -1- sobresalen dos orejas paralelas -16- que presentan sendos cortes -17- inclinados hacia abajo y hacia dentro, y alineados transversalmente entre sí. La tapa -10- tiene, en correspondencia con estas orejas y a fin de ajustar entre ellas
20. como se aprecia en la figura 3, sendas aletas -18- entre cuyos extremos se encuentra el asidero -19- cuyos extremos sobresalen exteriormente de las aletas y son susceptibles de ajustar pivotalmente en los cortes -17-. En
25. posición diametralmente opuesta con respecto del asidero descrito, la tapa presenta otro asidero de construcción usual -20-.

Se aprecia que el aparato dispuesto de acuer-

95673

24 OCT



5. do con la figura 1 sirve para gratinar o asar desde arriba una substancia contenida dentro de la bandeja -6-. El contenido de la bandeja puede ser observado haciendo pivotar la tapa alrededor de los tetones -21-, formados por los extremos del asidero -19-, sin que por ello se separe del zócalo. No obstante, el conjunto de la tapa puede ser elevado hasta que dichos tetones se salgan de los cortes -17-.

10. Para utilizar el dispositivo como aparato de cocción usual o de calefacción inferior, la bandeja -6- es retirada de la abertura de montaje -5- y, en su lugar, se dispone la tapa -10- en posición invertida, de forma que el escalonamiento -13- de la misma ajuste en dicha abertura en virtud de la relación de diámetros descrita anteriormente. Luego la bandeja -6- es colocada sobre la tapa -10- de forma que su reborde -9- ajusta sobre el asiento -12-. Esta es la disposición ilustrada en la figura 2.

15. Los movimientos inversos devuelven el aparato al montaje de la figura 1.

20. Es evidente que se pasa de una a otra de las disposiciones de las figuras 1 y 2, de la manera más sencilla posible, y, asimismo, que se obtiene la doble función de un horno de cocina con un aparato de dimensiones equivalentes o, incluso, más reducidas que las de los aparatos gratinadores usuales. Por otra parte, su rendimiento térmico es más elevado que en ellos, puesto que la bandeja que contiene la substancia a tra-

25.

95673



tar se halla siempre aislada del exterior por una envolvente formada, en el caso del empleo como gratinador por el zócalo -1-, y en el caso de la figura 2 por la tapa -10-.

5. Serán independientes del objeto de la invención los detalles y características accesorias empleadas en su puesta en práctica, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las siguientes reivindicaciones:

- . -

N O T A

10. Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

- 1.- Asador gratinador, caracterizado por el hecho de comprender un zócalo provisto de una abertura superior que forma un asiento en el que ajustan los bordes de una bandeja receptora de la substancia a tratar, y en una tapa amovible, provista de una placa refractaria en la que se halla incluido un foco térmico, cuya boca es ajustable sobre el contorno externo del zócalo y de la bandeja, en tanto que su fondo es escalonado y ajustable en la boca de la abertura de dicho zócalo.

20. 2.- Asador gratinador, según la reivindicación 1, caracterizado porque la tapa está provista de asas laterales opuestas, una de las cuales es susceptible de

95673



ajustar en disposición amovible en un soporte sobresaliente en correspondencia, de las paredes laterales del zócalo.

5. 3.- Asador gratinador, de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el asa que forma el punto de articulación, está provista de tetones sobresalientes lateralmente y que ajustan en sendos cortes inclinados, practicados en respectivas aletas que sobresalen de la pared lateral del zócalo.

10. 4.- Asador gratinador!

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

Barcelona, 9 de Octubre de 1962.

Ricardo ESTEBAN RIUS

p.a.

Fig. 1

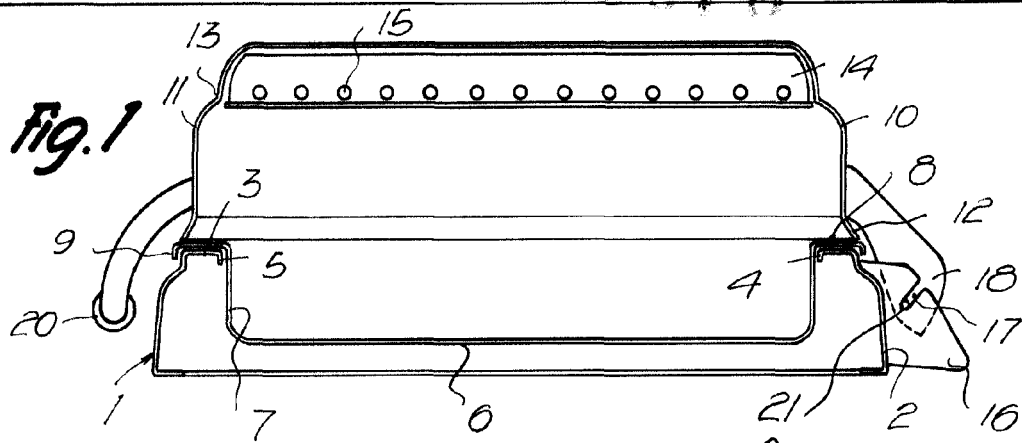


Fig. 2

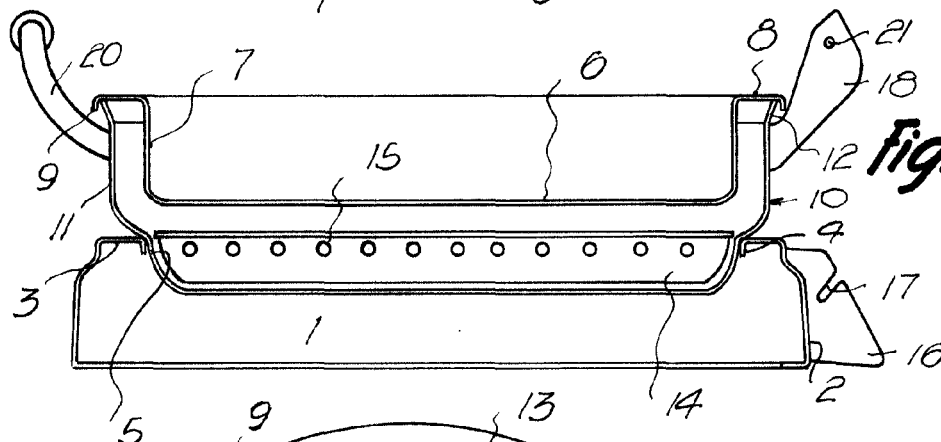
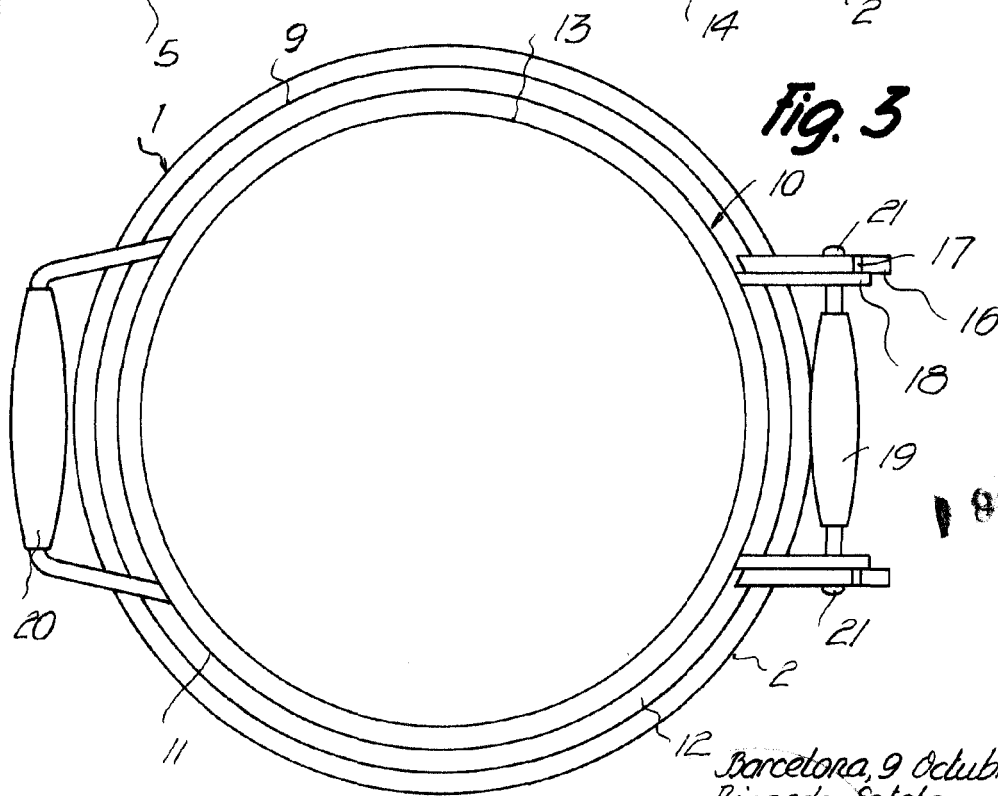


Fig. 3



Barcelona, 9 Octubre 1962
 Ricardo Esteban Rius
 p.a.

9404