



96058

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

a favor de Don Alberto SANGENIS LINÁN, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Paseo de San Gervasio, 57 bis. por " ASADOR ".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un asador sumamente práctico, puesto que es posible su traslado al lugar que más convenga, mientras que, por otro lado, los elementos que lo forman se hallan conjugados de tal modo que su limpieza resulta sumamente sencilla. Al propio tiempo su fabricación es extraordinariamente económica.

El asador aludido, se caracteriza esencialmente por el hecho de estar formado por un cuerpo que constituye la base de sustentación del dispositivo provisto

96058

- 2 NOV



- de un soporte para el montaje giratorio de una bandeja anular y en cuyo interior se encuentra un motor de accionamiento dotado de un dispositivo de transmisión saliente al exterior y que engrana con un dispositivo correspondiente, formado en la bandeja, de la parte central de cuya base sobresale hacia arriba una resistencia calefactora, rodeada por una camisa de rejilla que la cubre y que por su parte superior está provista de una placa testera dotada de una pluralidad de ranuras radiales que
5. permiten el paso de unos estiletes, en los que se ensartan las viandas a tratar y cuyas puntas se alojan en unos manguitos salientes hacia arriba del borde interno de la bandeja y conectados, para girar, con el citado dispositivo de accionamiento de la bandeja. De preferencia las
10. ranuras están distribuidas en una circunferencia de mayor diámetro que la que contiene los manguitos de forma que los estiletes quedan dispuestos inclinados hacia fuera para que los goteos alcancen la rejilla.
- 15.

- Los dibujos adjuntos muestran tan sólo a título
20. de ejemplo, no limitativo del alcance de la invención, un caso práctico de realización de un asador según las características descritas.

- En dichos dibujos: La figura 1 muestra una vista en perspectiva del asador; mientras que la figura 2
25. repite la misma vista pero en la que puede observarse los elementos que lo forman en despiece.

El asador aludido, según la representación de los dibujos, está formada por un cuerpo -1-, que consti-



96058

- tuye el apoyo del conjunto, en cuyo interior se halla dispuesto un motor que comunica el movimiento de rotación a un piñón -2- que engrana con un órgano correspondiente, saliente de la cara inferior de una bandeja anular -3- que se dispone alrededor del cuello -4-. De la parte superior de este cuello emerge una resistencia calefactora -5-. Tanto el motor como la resistencia son conectados a una fuente de energía por el conductor flexible -6-.
- 5.
10. En el borde interno -7- de la bandeja -3- se hallan dispuestos concéntricamente una pluralidad de manguitos -8-, giratorios y conectados por cualquier transmisión adecuada con el órgano de accionamiento dispuesto en la bandeja -3- asimismo, esta bandeja -3- está dotada de la abertura -9- que permite el paso de la resistencia -4-.
- 15.
20. Una vez ajustados entre sí el cuerpo -1- y la bandeja -3-, se ajusta la camisa -10-, de forma cónica, que constituye rejilla, con lo que al mismo tiempo que la protección de la resistencia -5-, se permite el paso del calor que esta despidió a través de los orificios -11-. Para facilitar su acoplamiento por su parte inferior, esta camisa -10- está provista de un reborde -12- que se ajusta a presión entre los manguitos -8-.
- 25.
- Por su parte superior, esta misma camisa -10- está dotada de la placa testera -13- en la que se han efectuado las ranuras marginales -14-, a través de las cuales se introducen los estiletes -15-, que ensartan



- 2. NO

96058

las viandas -16- a asar, cuyas puntas se ubican en los manguitos -8-.

- De lo anteriormente descrito se deduce que la vianda -16- queda constantemente expuesta a la acción del calor desprendido por la resistencia -4-, la cual en virtud del movimiento rotatorio de que están dotados los estiletes distribuye continua y uniformemente sus efectos sobre la misma. Al propio tiempo se comprende que el jugo desprendido es recogido por la bandeja -3- siendo susceptible de ser recuperado cuando la cocción ha finalizado.

- Como particularidades resaltan las de la posibilidad del rápido montaje y desmontaje de los elementos que forman el asador, lo cual facilita extraordinariamente su limpieza, así como la posibilidad de fácil traslado del dispositivo que incluso podrá disponerse encima de la misma mesa donde deban ser servidos los alimentos asados.

- Se comprende que serán independientes del objeto de la presente invención, los materiales empleados en los distintos elementos que constituyen el asador, así como las formas y dimensiones, tanto absolutas como relativas, de los mismos, y en consecuencia, todo cuanto no afecte a su esencialidad.



02058

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Asador, que se caracteriza por el hecho de comprender un cuerpo que constituye la base de sustentación del dispositivo provisto de un soporte para el montaje giratorio de una bandeja anular y en cuyo interior se encuentra un motor de accionamiento dotado de un dispositivo de transmisión saliente al exterior y que engrana con un dispositivo correspondiente, formado en la bandeja, de la parte central de cuya base sobresale hacia arriba una resistencia calefactora, rodeada por una camisa de rejilla que la cubre y que por su parte superior está provista de una placa testera dotada de una pluralidad de ranuras radiales que permiten el paso de unos estiletes, en los que se ensartan las viandas a tratar y cuyas puntas se alojan en unos manguitos giratorios, salientes hacia arriba del borde interno de la bandeja y conectados con el citado dispositivo de accionamiento de la misma.
10. 2. Asador, según la reivindicación 1, caracterizada, porque las ranuras están distribuidas en una circunferencia de mayor diámetro que la que contiene los manguitos, de forma que los estiletes quedan dispuestos inclinados hacia fuera para que los goteos no alcancen la rejilla.
15. 3. Asador, según la reivindicación 1, caracterizada, porque las ranuras están distribuidas en una circunferencia de mayor diámetro que la que contiene los manguitos, de forma que los estiletes quedan dispuestos inclinados hacia fuera para que los goteos no alcancen la rejilla.
20. 4. Asador, según la reivindicación 1, caracterizada, porque las ranuras están distribuidas en una circunferencia de mayor diámetro que la que contiene los manguitos, de forma que los estiletes quedan dispuestos inclinados hacia fuera para que los goteos no alcancen la rejilla.
25. 5. Asador, según la reivindicación 1, caracterizada, porque las ranuras están distribuidas en una circunferencia de mayor diámetro que la que contiene los manguitos, de forma que los estiletes quedan dispuestos inclinados hacia fuera para que los goteos no alcancen la rejilla.



96058

3. Asador.

Todo ello según queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 31 de Octubre de 1962.

Alberto SANGENIS LIÑAN

p.a.

1 PORTO

R.P.

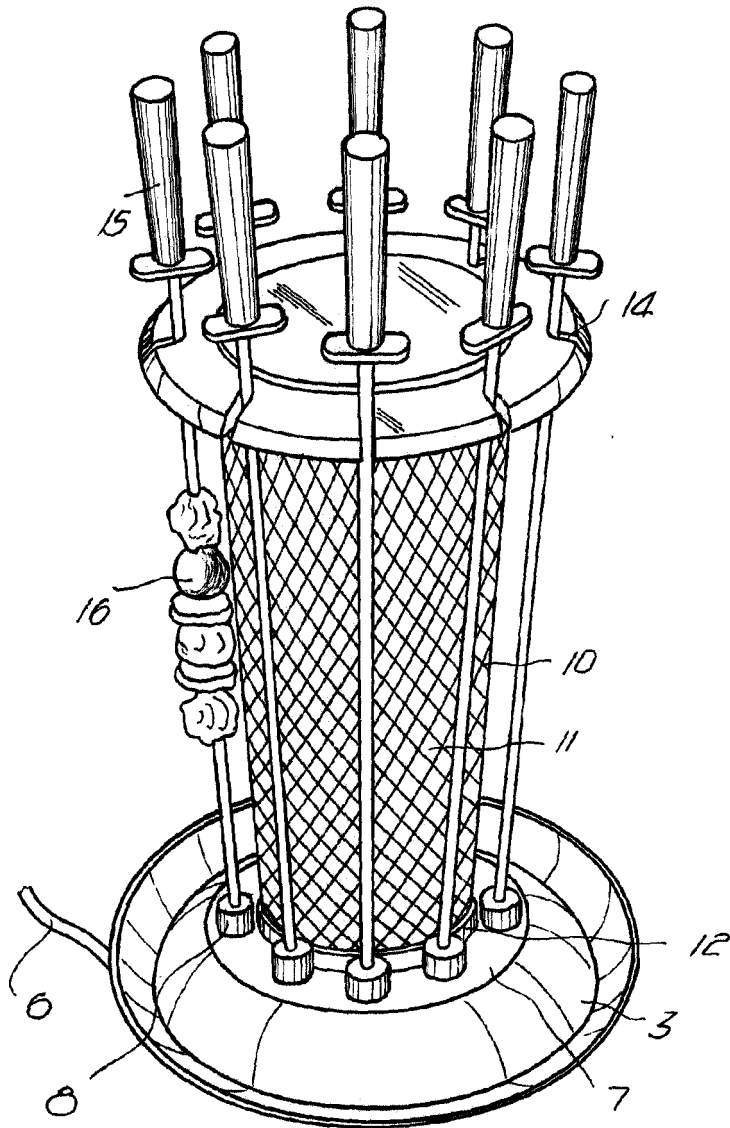
96058

Fig. 1

2 NO



9443



Barcelona, 31 Octubre 1962  
Alberto Gangenis Liñán  
p.a.

D. ALBERTO SANGENIS LIÑÁN 6058 Dos hojas  
hoja n.º 2



2 NOV 1962

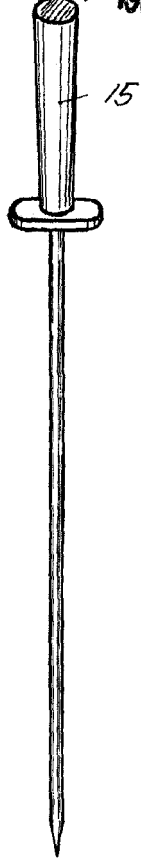
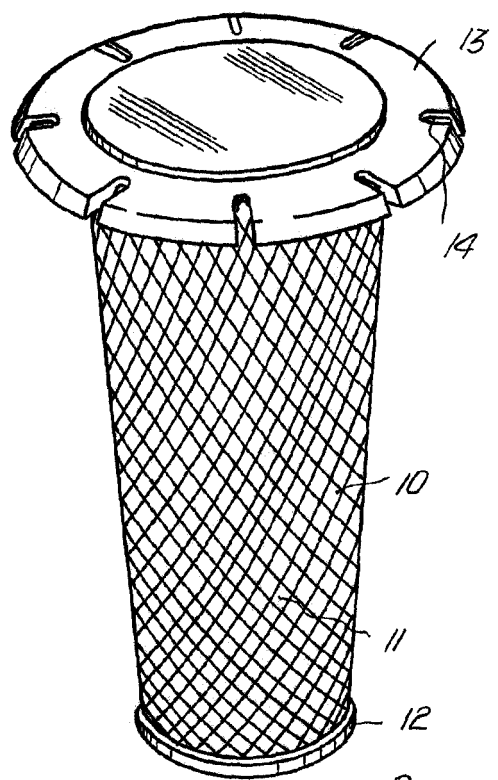
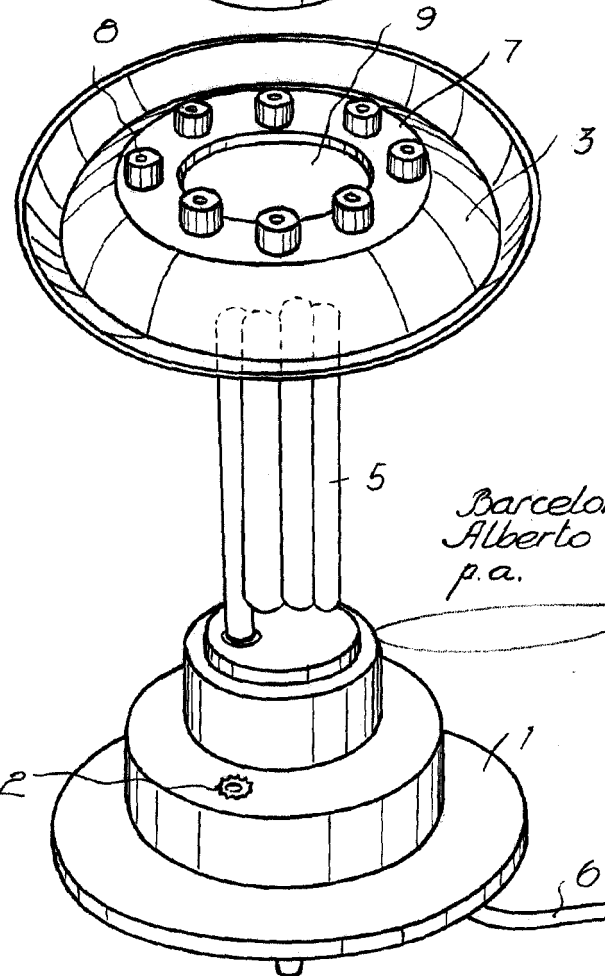


Fig. 2



Barcelona, 31 Octubre 1962  
Alberto Sangesis Liñán  
p.a.

L. BONTE  
S.P.

9443