



99220

3  
M O D E L O  
D E  
U T I L I D A D

99220

per "ASADOR DE POLLOS PERFECCIONADO", a favor de la firma  
E L S T E R, S. A., domiciliada en Madrid, "Luis Mitjans, 26"

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un asador de pollos perfeccionado, cuya finalidad es conseguir un servicio netamente funcional y de perfecta estética.

5. La característica esencial de este asador es su correcto funcionamiento y posible acceso a todas sus partes principales tanto para limpieza como para eventuales reparaciones.

Como otras características de este modelo figuran:

10. Espadas directamente acopladas a sendos motores con dispositivo reductor para obtener un reducido número de revoluciones que puede cifrarse aproximadamente entre 3 y 4 por minuto, con dispositivo de fricción, y estando cada motor excitado por interruptor individual, con su correspondiente piloto indicador de funcionamiento.

15. Caldeo por radiadores de rayos infrarrojos situados en planos formando diedro obtuso en la zona superior del asador,



concentrando así las radiaciones hacia el interior del asador, habiendo superiormente dispuestas chapas perforadas para alimentación de aire a la combustión de los mecheros de gas correspondientes.

5. Encendido individualizado para cada mechero.  
Utilización de gas de cualquier modalidad, indistintamente, tal como Ciudad, Butano, Propano, Natural, Firpe, etc.  
Presiones de trabajo y consumo reducidos.

10. En las figuras de la adjunta lámina de dibujos se ilustra una realización esquemática del invento, como ejemplo no limitativo.

En los dibujos:

La fig. 1 muestra al asador abierto, y

15. La fig. 2 es un corte por plano vertical a través de un radiador y de una espada.

En este ejemplo se emplean tres espadas de sección cuadrada capaces de dos pellos cada una, indicadas en E, rematadas exteriormente por mangos A y que encajan por su extremo opuesto en los casquillos H de sección interior igualmente cuadrada y que a su vez se encuentran unidos a los ejes de salida de los conjuntos de reductores y motores M.

20. El perfil L es deslizante para permitir la apertura de la tapa N con objeto de poder revisar los motores y sustituirlos si fuera necesario.

25. En el espacio superior y en los planos en diedro se emplazan los radiadores R de radiación infrarroja de mecheros de gas y la placa P perforada admite aire (en este ejemplo hay una chapa para cada plano del diedro, o sea para dos mecheros cada placa).

30. Las chapas CH que constituyen los paneles de radiadores R

99220



forman con su separación S el conducto para salida de vapores de la cocción y gases de combustión.

Resultan pues los referidos motores M perfectamente protegidos por la chapa de la carcasa X y fácilmente retirables las espadas E.

5.

El estar dispuesta a bisagra la parte superior del aparato permite, como se ve en la fig. 1, fácil acceso a cualquier punto del interior.

También en ese cuerpo superior son levantables las chapas perforadas o rejillas P y así es factible limpiar y ajustar los mecheros Q alimentados por conducciones de gas G.

10.

En la parte frontal superior derecha se encuentran los cuatro volantes de interrupción de admisión de gas a los mecheros Q, habiendo dos de ellos VA para encendido de los mecheros posteriores y los otros dos VD para los mecheros delanteros.

15.

Finalmente, se ven a la izquierda los tres pilotes que indican el funcionamiento o inactividad del motor respectivo, e sea el enfrentado su interruptor I con el piloto I' correspondiente.

Los motores funcionan a los voltajes habituales domiciliarios o de establecimiento destinado a esta función, pudiendo ser también giradas las espadas por mecanismo de relojería.

20.

La bandeja inferior J de frente B es retirable ya que consiste en un cajón en cuyo citado frente B están los tiradores T para manejo de la misma a fines de limpieza.

25.

Dentro de la esencialidad del invento son aportables variantes de detalle asimismo objeto de la protección que se recaba. Podrá pues ser el asador del tamaño que convenga y emplear adecuado número de espadas, utilizando materiales de acuerdo con la función a desempeñar por cada elemento, de preferencia aluminio

30.

especial anodizado para el cuerpo principal, paneles superiores,



laterales de paneles, bandejas y porta-espadas, bisel, tornillos de cierre, rejillas superiores, soportes de cubiertas, tiradores de bandeja y enlace de motores; se emplea de preferencia el cromado brillante para efectos de estética en los que de ellos conviene, y se pinta la carcasa de acero en esmalte sintético pulido.

N O T A

Descritos el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las reivindicaciones siguientes:

10. 1.- Asador de pollos perfeccionado, del tipo en que los pollos ensartados en las espadas, son sometidos a lenta rotación sobre sí mismos para recibir la acción de rayos infrarrojos procedentes de mecheros de gas, caracterizado porque cada espada recibe su rotación de un motor individualizado a tal fin; porque los radiadores emplazados en el techo del horno están montados en paneles que forman un diedro ampliamente obtuso con convergencia en dirección de la longitud del asador y concavidad hacia abajo; y porque toda la parte superior del cuerpo del asador es abrible a bisagra dispuesta en el borde horizontal superior del plano posterior de la carcasa del asador, siendo asimismo amovible por deslizamiento la bandeja inferior colectora de jugos.

20. 2.- Asador, según la reivindicación 1, en el que cada motor eléctrico impulsor de rotación, como modalidad motriz preferente, está vinculado al exterior de la chapa posterior del cuerpo y protegido a su vez por la carcasa cubridora común a



- todos los motores del asador impulsores de espada, estando cada espada, dispuesta en el sentido de la profundidad del asador, directamente empalmada a su motor con interposición de dispositivo reductor de velocidad, estando excitado cada motor por circuito gobernado por interruptor particular dispuesto en el frente del aparato en zona lateral, mientras que en la zona opuesta, también del frente del aparato, se encuentran las correspondientes luces piloto indicadores de la actividad e inactividad del respectivo motor, pudiendo realizarse la inspección y eventualmente el reemplazo de los motores, por desplazamiento de la chapa inferior de la carcasa sobre un eje de bisagra.
- 5.
- 10.

- 3.- Asador, según la reivindicación 1, en el que los mecheros vinculados a su radiador correspondiente, se alojan en un espacio interior de la parte superior abrible del cuerpo del asador, comprendido entre el expresado techo en diedro portaradiadores y un plano superior en el que están insertadas rejillas o similar para admisión de aire comburente, habiendo de preferencia dos mecheros en cada panel del diedro en el que a su vez se insertan los dos radiadores correspondientes, y disponiéndose en el frente de esta parte abrible superior los volantes de llaves de encendido.
- 15.
- 20.

4.- Asador de pollos perfeccionado.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de una lámina de dibujes.

Madrid, a 3 de Mayo de 1963.

E L S T E R, S. A.

p. a.

JAMME ISEERN MIRALLES

P.P.

099920

99220

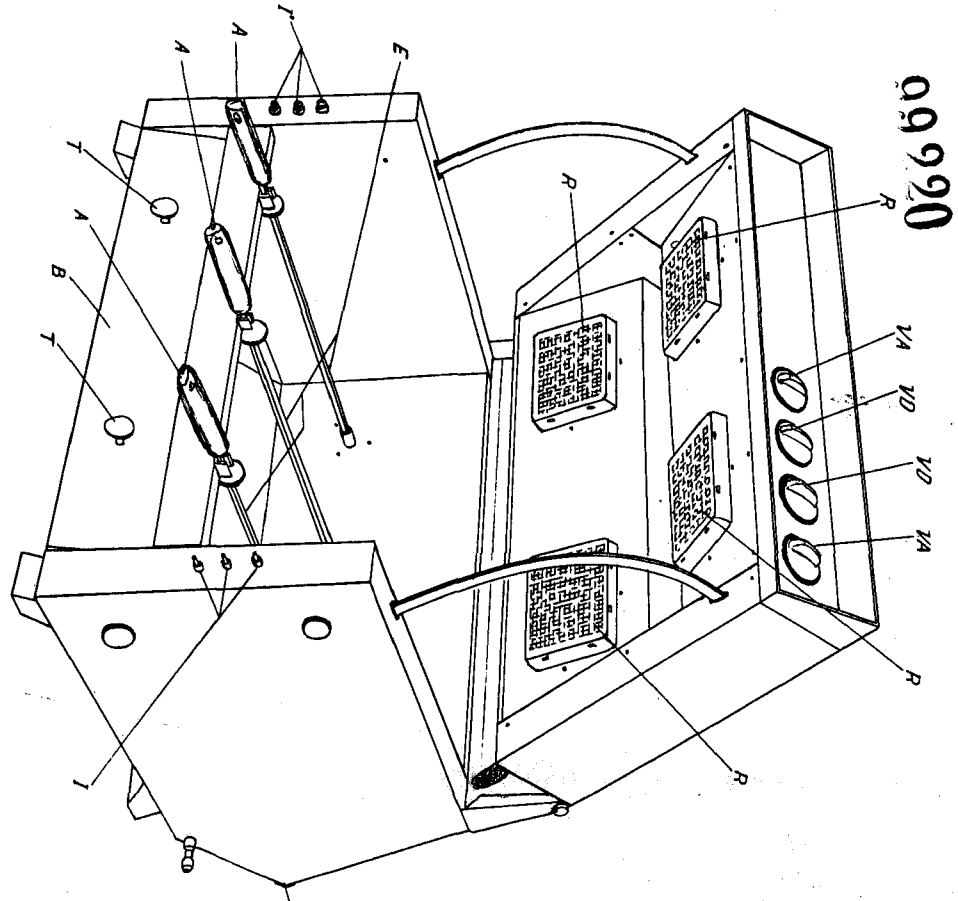


FIG. 1

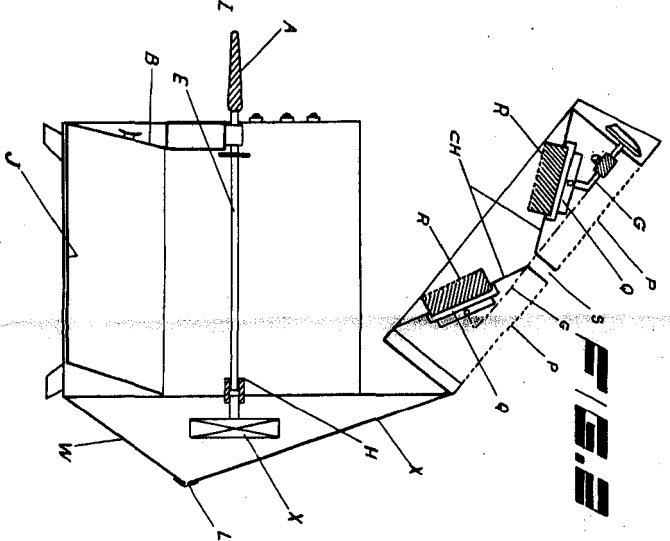
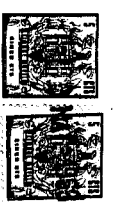


FIG. 2

99220



Madrid 3 Mayo 1963  
 JAMES IBERN MINISTERS  
 R.P.

Escala Variable  
 1:1