



MODELO DE UTILIDAD

=====

99226

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"ASADOR DE POLLOS DE CAPACIDAD VARIABLE"

Solicitante: D. Benito ALVAREZ BARANDA, de nacionalidad española, con domicilio en Gregorio Balparda, 53
BILBAO.-

5. La presente Memoria se refiere como indica su enunciado a un asador de pollos, de características especiales que permite variar a voluntad la capacidad de pollos a asar en él, toda vez que la simple superposición de cámaras asadoras unas sobre otras, utilizando el mismo motor de arrastre, y fuente de energía calorífica, permite la utilización del conjunto obtenido, o bien la de un número determinado de cá-



99226

maras dejando el resto inactivas, sin detrimento del Buen funcionamiento del conjunto.

10. En esencia, el asador de pollos que se cita, está constituido por una serie de cámaras superpuestas, en las que se ha previsto en cada una de ellas una barra transversal porta-pollos dotada en uno de sus extremos de un elemento de acoplamiento a una polea que se articula mecánicamente
15. con el motor de accionamiento directamente o a través de las poleas correspondientes a las cámaras situadas sobre ella. En cada una de estas cámaras, se ha previsto un calentador, montado sobre un dispositivo graduable a fin de acercarle más o menos a la barra porta-pollos, llevando dicho calentador un
20. dispositivo calorífico, bien sea eléctrico, de gas o cualquier otra fuente de energía transformada, desde luego, para producir rayos infrarrojos en el caso que sea necesario.
Cada cámara queda cerrada por una puerta frontal transparente para permitir la vigilancia del interior, y ésto permite una mayor energía útil para un mismo gasto de energía, que en los aparatos abiertos en los que se pierde gran cantidad de calor por radiación a la atmósfera exterior, asimismo, se obtiene la ventaja de que con el mismo motor, pueden moverse cuantos asadores se deseen, sin más que acoplar
25. las poleas correspondientes e ir colocando cámaras sucesivamente unas sobre otras. La independencia del motor de arrastre con la energía calorífica es otra ventaja digna de tener en cuenta toda vez que permite el empleo de la fuente de energía más adecuada a cada caso en cada uno de estos elementos.
30. A estas ventajas se suma la de poder graduar la distancia entre el calentador y la barra porta-pollos de forma sencilla, sin tener que ajustarse a una medida común para todos los casos. El montaje de un gran número de cámaras superpuestas no es inconveniente para que en caso de no querer emplear todas ellas, suponga una carga inútil para el motor de
35. arrastre, toda vez que, sin más que desacoplar la barra-porta-
- 40.

99226



pollos de su correspondiente polea, ésta actúa solamente como transmisora de movimiento para la siguiente.

45. 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.

50. A continuación se hará una detallada descripción del asador de pollos mencionado, con referencia a los planos que se acompañan en los que se representa a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización susceptible de todas aquellas variaciones de detalle que no supongan una alteración fundamental de las características esenciales del mismo.

En dichos dibujos se ilustra:

En la figura 1: Asador de dos pisos visto en alzado de perfil.

60. En la figura 2: El mismo asador visto de frente, con detalle descubierto de sus elementos interiores.

En la figura 3: Vista en alzado de perfil por la cara contraria a la representada en la figura 1:

En la figura 4: Vista perspectiva del conjunto de un asador de varios pisos.

65. Según el ejemplo de ejecución representado, el asador de pollos que se preconiza, está constituido por una serie de cámaras iguales 1 superpuestas en número variable, en las que en cada una de ellas existe, apoyada sobre su cara inferior, una bandeja 3 recogedora de grasas, y sobre ellas 7 atravesando a la cámara transversalmente, una barra porta-pollos 7 fija sobre cojinetes en sus extremos, y en uno de ellos acoplada a una polea 8.

70. Sobre esta barra, existe un calentador 4 fijo sobre dos ejes laterales 13 que se apoyan en los dientes inclinados de un peine 6, con el fin de graduar la distancia entre calen

75.

99226



tador 4 y barra 7, en función de los dientes empleados para apoyo de los ejes 13.

80. Cada calentador 4 está dotado de un sistema de calefacción que puede ser eléctrico o de gas o de cualquier otra clase de fuente térmica, y con su correspondiente interruptor o llave de paso 12 para ponerle en funcionamiento o dejarle inactivo.

85. Las poleas 8 de las barras 7, quedan acopladas consecutivamente por medio de correas trapezoidales 9, y la polea correspondiente a la cámara superior de todas ellas, se enlaza directamente con el eje de un motor 10 colocado sobre ella, para de esta forma con el mismo motor 10, conseguir el giro de todas las barras simultáneamente.

90. Un interruptor 11, está previsto para poner en funcionamiento el motor, y las caras anteriores de cada una de las cámaras 1, están dotadas de una puerta practicable 2 de material transparente y de gran resistencia térmica, con el fin de dejar cerrada la cámara obteniendo un mayor rendimiento del asador, al tiempo que deja visible su interior para vigilancia del asado que se está produciendo. Por último, se ha previsto en cada calentador 4, un asa 5 de material aislante, para favorecer la operación de colocación de dicho calentador a la altura que se considere conveniente en cada caso, aún estando el calentador en pleno funcionamiento.

100. En caso de que cualquiera de las cámaras superpuestas no quiera utilizarse, bastará con desacoplar la barra 7 correspondiente de su polea 8, la cual seguirá girando y transmitiendo el movimiento a las inmediatas inferiores, pudiéndose desacoplar tantas barras sean necesarias, quedando sólo las que en el momento sea preciso utilizar. La independencia en los sistemas térmicos de cada cámara, permite este juego de movimiento articulado entre las poleas, y el dejar sin utilización las cámaras que se precisen, sin obstáculo alguno para el funcionamiento del conjunto.

105.



99226

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

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

El solicitante se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud al amparo del Convenio Internacional para la protección de la Propiedad Industrial.

120.

N O T A

El Modelo de Utilidad que se solicita en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "ASADOR DE POLLOS DE CAPACIDAD VARIABLE", según las características esenciales de las siguientes:

125.

R E I V I N D I C A C I O N E S

130. 1ª.- Asador de pollos de capacidad variable, caracterizado por estar constituido por un conjunto de cámaras iguales, superpuestas y enlazadas entre sí de tal forma que un mismo motor de accionamiento, independiente del sistema de calefacción, proporciona el giro de las barras porta-pollos habiéndose previsto la posibilidad de aislar de dicho movimiento las cámaras que se deseen, sin interrumpir el movimiento en las restantes.

135. 2ª.- Asador de pollos de capacidad variable, según reivindicación primera, caracterizado porque las barras porta-pollos de cada cámara, se apoyan por un extremo en un cojinete, mientras en contrario queda acoplado a una polea doble, la cual se articula por medio de correas a las poleas de cada cámara, consiguiendo la transmisión del movimiento procedente del motor que está directamente acoplado a la primera cámara.

140.

99226



145. 3^ª.- Asador de pollos de capacidad variable, según anteriores reivindicaciones, caracterizado por haberse previsto en cada cámara un sistema de calefacción independiente, con interruptor y llave de paso en cada una de ellas, a fin de poder emplear las necesarias en cada caso sin necesidad de utilización total del conjunto.

150. 4^ª.- Asador de pollos de capacidad variable, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por haberse previsto un sistema de regulación de distancia entre calentador y barra porta-pollos, por fijación del calentador mediante apoyo del mismo en unos peines laterales dotados de sucesivos apoyos escalonados, en los que a voluntad puede acoplarse el calentador.

155.

5^ª.- "ASADOR DE POLLOS DE CAPACIDAD VARIABLE"

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva, que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara, acompañada de sus correspondientes dibujos.

Madrid, 3 de Mayo de 1.963

D. BENITO ALVAREZ BARANDA

P.P.

FRANCISCO BARRIA CABRERIZO
5.

99226

BENITO ALVAREZ BARANDA

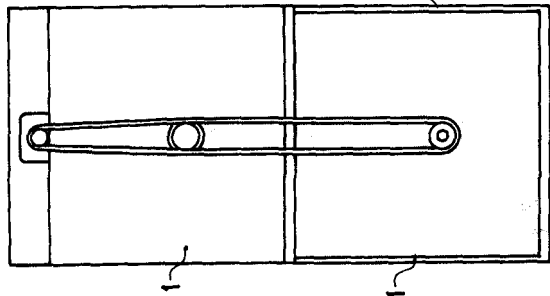


Fig. 1

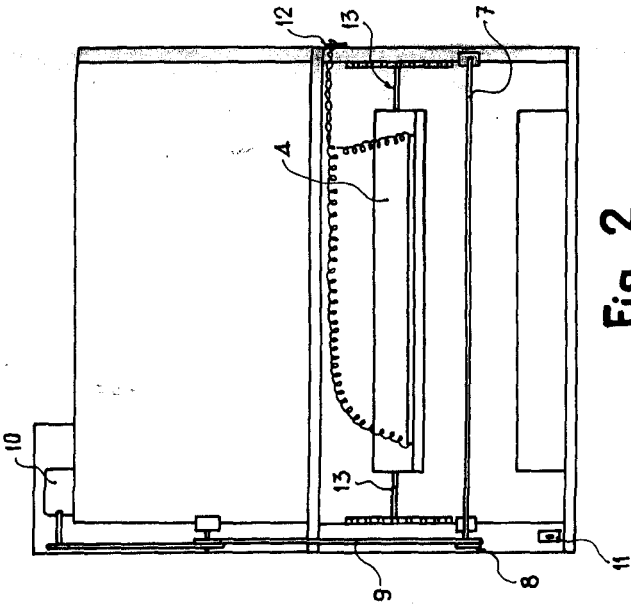


Fig. 2

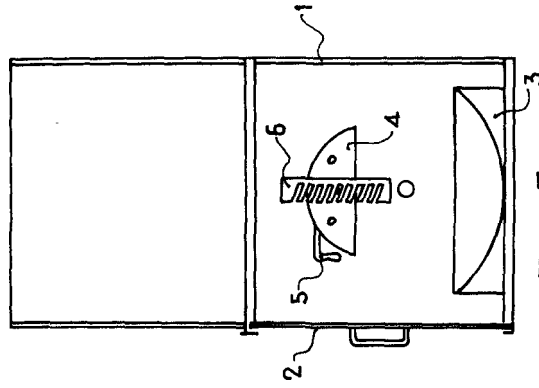


Fig. 3

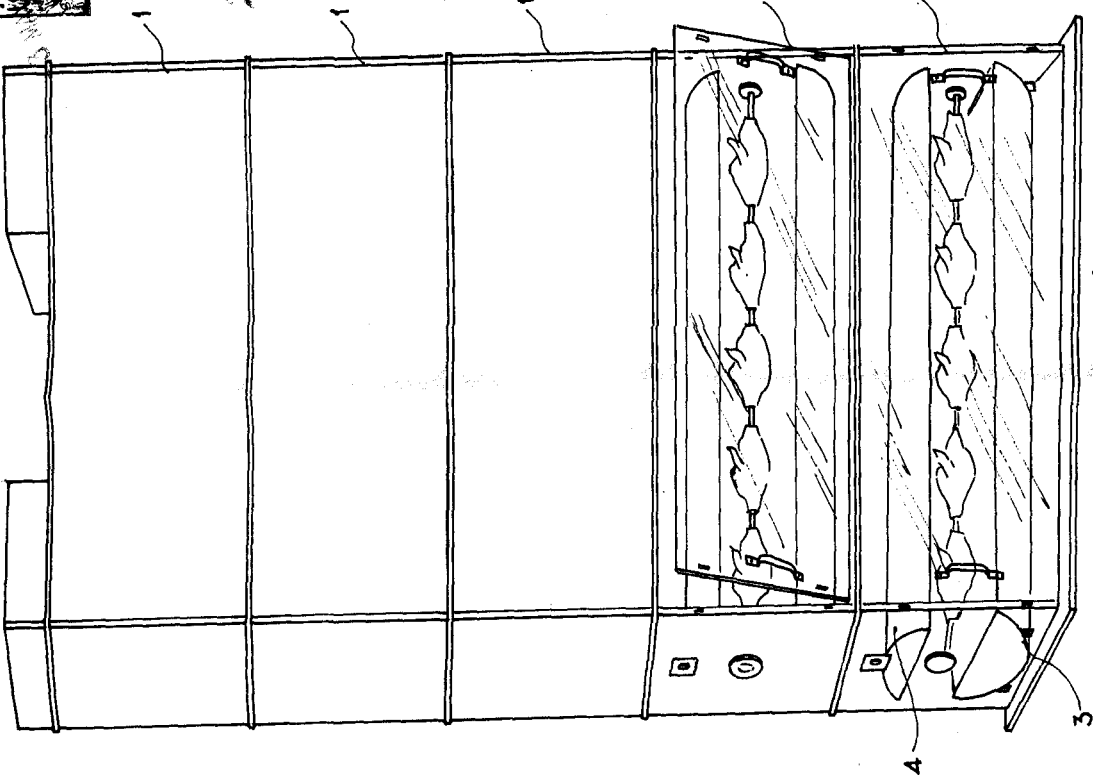


Fig. 4

Madrid,
 BENITO ALVAREZ BARANDA
 P. P.

3 MAY 1951
 FRANCISCO GARCIA GONZALEZ