

104166



104166

MODELO DE UTILIDAD
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

Solicitado a favor de D. JESUS NIETO MOYA, de nacionalidad española, domiciliado en VALENCIA, Dr. Candela, nº 6

p o r

"NUEVO ASADOR DE TAPAS Y APERITIVOS"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Memoria Descriptiva, tiene por objeto la exposición de las características esenciales que constituyen la estructura de un nuevo asador de tapas y aperitivos, por cuya eminente utilidad práctica se solicita la concesión, a favor de su titular, del privilegio de exclusividad que acuerda la vigente Ley de Propiedad Industrial, para su fabricaci'on y venta en España y territorios dependiente.



10

El nuevo asador cuyo registro se pretende, constituye una innovación realmente importante para los fines a que se destina, proporcionando un servicio eficiente y cómodo especialmente concebido para su aplicación en bares, cafés, restaurantes, etc.etc., y para la preparación de tapas y aperitivos, particularmente de los llamados "pinchitos".

15

Su útil rendimiento no lleva aparejado un complicado sistema, si no más bien un procedimiento sencillo, con una construcción simplificada hasta tal extremo que su coste de producción (factor siempre importante) es realmente bajo, según habrá de evidenciarse a lo largo de la presente descripción.

20

Por todo ello consideramos que nuestro nuevo asador viene a llenar un vacío en el menaje de los establecimientos anteriormente citados, pudiéndosele augurar un franco éxito y una indudable aceptación, desde el primer momento de su aparición al mercado.

25

A fin de ayudarnos en nuestra descripción y como complemento que facilite la rápida comprensión de su estructura, montaje y funcionamiento, hemos considerado conveniente la aportación de un plano, en el que se representan diversas vistas de su realización, viéndonos en la necesidad de hacer la preliminar advertencia de que esta representación tiene un mero carácter de ejemplo, por lo que habrá de considerarse en el sentido más amplio.

30

Así pues, vemos que la figura 1ª corresponde a una perspectiva de nuestro Modelo, siendo las figuras 2ª y 3ª, sendas secciones, en planta y alzado lateral respectivamente que dejan al descubierto el simple mecanismo que comporta el aparato.

35

Haciendo referencia a las antedichas figuras comprobamos que el objeto del presente expediente consta de una caja-bastidor -1- de forma sensiblemente angular, sobre cuyo cuerpo vertical y en su cara frontal se dispone a altura conveniente una a modo de visera -2-, ligeramente proyectada hacia arriba y en la que se han practicado a partir de su borde exterior una pluralidad de ranuras

40



paralelas -3- donde se alojan las correspondientes broquetas -4- de sección rectangular (en la figura 1ª, sólo se ha considerado conveniente la representación de una de ellas), portadoras de las tapas a asar, quedando en posición vertical aproximadamente, esto es, paralelas a la cara frontal de la caja-bastidor -1-.

El extremo libre de las broquetas -4- pasa a través de los orificios -5-, practicados sobre la bancada -6-, constituida por el tramo horizontal de la caja-bastidor -1-, hasta alojarse ajustadamente en oportunos orificios ciegos de la misma sección que las broquetas, practicados en las caras de sendas ruedas dentadas -7- dispuestos horizontalmente y con facultad de libre giro sobre sus ejes verticales -8- solidarios del fondo interno de la caja bastidor -1-, cuya disposición se puede observar perfectamente en las vistas 2ª y 3ª del plano adjunto.

Todas las ruedas dentadas -7-, dispuestas en igual número que las ranuras -3- y los orificios -5-, reciben un movimiento de giro a través del tornillo sin-fin -9-, en uno u otro sentido indistintamente, siendo accionado a su vez el tornillo sin-fin por medio de las manivelas -10-, solidarias del mismo, que asoman al exterior por los laterales de la bancada -6-. Por este sencillo procedimiento se consigue el giro de las broquetas -4- arrastradas por las ruedas dentadas -7-, ya que según se dijo anteriormente permanecen ajustadas por sus extremos inferiores en las citadas ruedas.

En la cara frontal de la bancada -6- se disponen un número determinado de llaves de paso -11- provistas de sus correspondientes escalas de graduación -12-, que regulan la intensidad de las placas calefactoras -13- situadas en la cara vertical de la caja-bastidor -1-, con las que están debidamente comunicadas, y que emiten el calor necesario para el asado de los aperitivos enfrentados a ellas (véase figura 1ª), proporcionado bien eléctricamente, bien por gas butano, industrial o cualquier otro combus-



tible, ya que nuestro aparato es susceptible de admitir el de uso más conveniente.

75

Finalmente se disponen las rejillas -14-, ante las mencionadas placas calefactoras -13-, de tal manera que quedan protegidas de perjudiciales contactos, y las cazoletas -15- que se insertan en las broquetas -4- despues de haberse colocado los pertinentes aperitivos para recoger el goteo de aceite y sustancias grasosas, evitando su entrada en la caja de los mecanismos.

80

También hemos de destacar, como dato demostrativo de la idea utilitaria que se ha seguido en la realización de nuestro nuevo asador, el hecho de disponer la visera -2-, ligeramente proyectada hacia arriba, para permitir que sobre ella se coloquen los aperitivos ya preparados, con lo que se impide la pérdida de calor de los mismos.

85

Lógicamente en la construcción de nuestro Modelo de Utilidad se emplean los materiales más idoneos con vistas a su debida protección y a una racional ligereza de los mecanismos constituyentes.

90

Suficientemente descrita la naturaleza y funcionamiento del nuevo asador que presentamos, sólo nos resta manifestar que serán variables las circunstancias de materiales, tamaños y formas de sus diferentes partes, siempre y cuando estas variaciones no alteren su esencialidad que queda resumida en la siguiente

95

N O T A
= = = =

100

Los puntos que se reivindicán en el presente Modelo de Utilidad, son los siguientes:

1º.-Nuevo asador de tapas y aperitivos, caracterizado por constar de una caja-bastidor de forma sensiblemente angular en cuya cara frontal del cuerpo vertical y a conveniente altura se dispone una visera ligeramente proyectada hacia



105 arriba, a partir de cuyo borde exterior se han practicado una
pluralidad de ranuras paralelas alojamientos de las corres-
pondientes broquetas de sección rectangular, portadoras de
los aperitivos a asar y de cazoletas recolectoras de goteos
de grasas y aceites, cuyas broquetas penden verticalmente y
110 sus extremos libres pasan a través de orificios practicados
en la bancada del bastidor, hasta introducirse en los cajea-
dos verificados sobre los laterales de ruedas dentadas hori-
zontales, montadas con facultad de giro sobre ejes verticales
y que reciben movimiento, que transmiten a las broquetas, por
115 medio de un tornillo sin-fin accionado manualmente desde el
exterior por oportunas manivelas.

2ª.-Nuevo asador de tapas y aperitivos, caracteri-
zado porque en la cara frontal de la bancada descrita en la
1ª reivindicación se disponen un número variable de llaves
120 de paso con escalas de graduación, en comunicación con placas
calefactoas montadas sobre el cuerpo vertical del conjunto,
a las que suministran el calor necesario que reciben por cual-
quier procedimiento usual, estando protegidas dichas placas ca-
lefactoas por la disposición de oportunas rejillas. Y

125 3ª.-"NUEVO ASADOR DE TAPAS Y APERITIVOS", de confor-
midad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo
descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente
representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

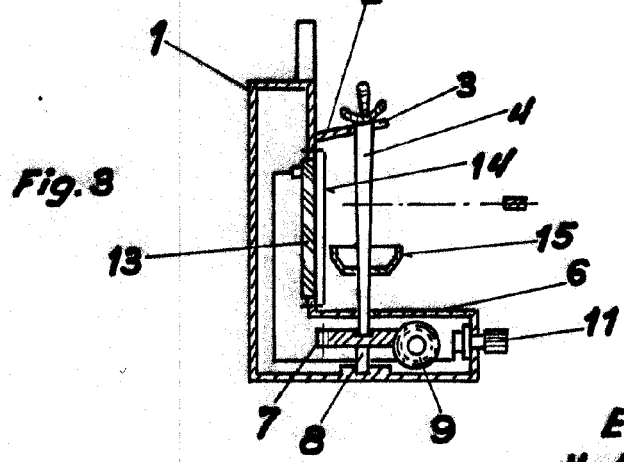
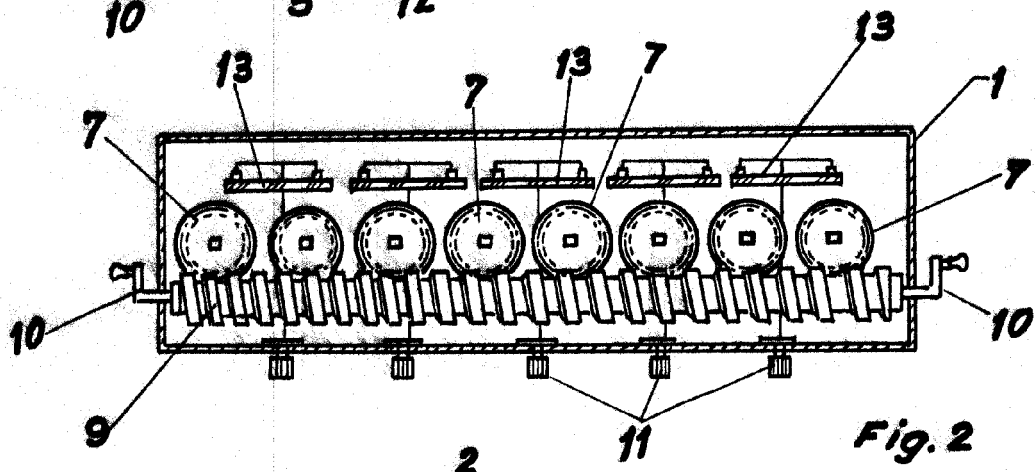
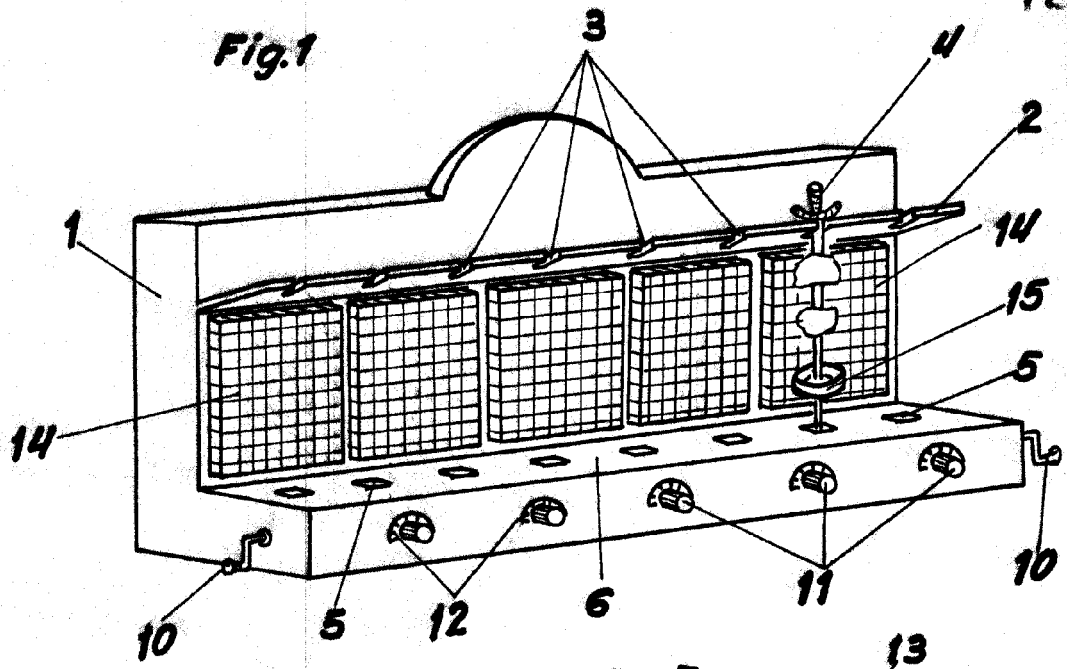
Esta Memoria consta de CINCO hojas escritas o meca-
nografiadas por una sola cara a doble espacio en 128 líneas.

Valencia, 10 Febrero 1964

Por autorización del interesado.

Manlop

104166



*Escala variable
Valencia, Febrero 1964
P.A. Juan Lopez*