

Clase 56

11703

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Félix ADAMI.- RICHMOND (Gran Bretaña).



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Perfeccionamientos en los utensilios para cocer, asar
y para aplicaciones análogas"-----

a favor de D. Félix ADAMI, domiciliado en RICHMOND (Gran Bre-
taña).

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta invención se refiere a utensilios para cocer, asar
y para aplicaciones análogas.

Según la invención, se emplean dispositivos eléctricos
por medio de los cuales la substancia alimenticia que se ha de
cocer es calentada por ambos lados, esto es, por la cara por
la cual la substancia está apoyada y desde una posición por
encima por calor radiante.

De acuerdo con la invención el utensilio se compone de una
placa superior equipada con elementos eléctricos de calefacción
y adaptados para efectuar la radiación de calor también en la
dirección hacia abajo, junto con una parrilla o calentador



- 2 -

igualmente provisto de elementos eléctricos de calefacción, y dispuesto debajo de la placa de calor, siendo ajustables la parrilla o calentador y la placa de calor, para la regulación en posición de la distancia entre ellas.

De acuerdo con la invención, además, el utensilio comprende un número de placas de calor o parrillas dispuestas en superposición y arregladas de tal modo que la placa superior de cada par de tales placas de calor o piezas similares, puede ser adaptada para radiar calor hacia abajo en dirección a la placa de calor o pieza similar situada inmediatamente debajo.

El utensilio se encuentra además ventajosamente provisto de interruptores para gobernar separadamente los elementos calentadores de la placa de calor y de la parrilla o pieza similar, de tal modo que cada una o ambas pueden ser puestas en acción.

La invención comprende las particularidades que se describirán a continuación.

La invención está ilustrada, por vía de ejemplo, en los dibujos esquemáticos adjuntos, en los que:

La figura 1 es el alzado de frente de un asador dispuesto de acuerdo con la invención.

La figura 2 es el alzado lateral correspondiente a la figura 1, retirado el calentador o parrilla.

La figura 3 es una vista por debajo de la placa superior del asador.

La figura 4 es una vista en perspectiva del calentador o parrilla dispuesta según la invención.

La figura 5 es una vista en elevación, parcialmente en corte, del calentador o parrilla.



La figura 6 es un corte según 6-6 de la figura 4.

Para llevar la invención a la práctica según una forma de construcción, la que se ilustra en los dibujos adjuntos, tratándose de establecer una llamada parrilla eléctrica, se dispone una caja a de forma rectilínea, soportada convenientemente sobre una base b. La caja a puede ser completamente cerrada con excepción de la parte del frente por donde puede ser introducido en posición el calentador o parrilla c dentro de la caja a, preparada para su recepción por ejemplo proveyéndola de unos rebordes o guías d dispuestos en posiciones opuestas de las paredes laterales a¹ de dicha caja a a una distancia un poco por encima del fondo de la misma. Una serie de pares de tales rebordes o guías d pueden proveerse de modo que el calentador o parrilla pueda ser introducido en un número de posiciones alternativas, a distancias variables debajo de la cubierta de la caja a.

El calentador o parrilla c puede estar provisto de unas superficies rebajadas c¹ estando destinados estos rebajos a conducir los líquidos hacia un extremo de la parrilla o placa, en donde se extiende otro hueco o canal o canales c² adaptados para reunir y retener los líquidos y desde el cual, los mismos pueden extraerse inclinando ligeramente la placa o parrilla c.

En la parte inferior de la placa o parrilla c está montado un elemento de resistencia eléctrica c³, extendiéndose en zig-zag o de otro modo adecuado para repartir uniformemente el calor por debajo de la del calentador o parrilla c. Las resistencias eléctricas están aisladas convenientemente y cubiertas con una cubierta plana c⁴, debajo del calentador o parrilla, de manera



que el elemento de resistencia c³ queda completa y herméticamente encerrado, y los conductores pueden ser llevados por la parte centrada hacia el exterior a través de un mango aislado c⁵, y el flexible e está provisto de un dispositivo de enchufe e¹, de modo que este puede ser adaptado a la toma e², convenientemente dispuesta y montada en un circuito eléctrico de donde se suministra la corriente.

En una posición inmediata debajo de la tapa a³ de la caja a está montada una placa metálica f y entre dichas tapa y placa está montado un elemento de resistencia eléctrica g, en zig-zag o de otro modo adecuado sobre la superficie de la placa f de una manera similar al calentador o parrilla c. La tapa a³ puede ser ahuecada por su parte inferior, con objeto de poder recibir así el elemento de resistencia eléctrica g y la placa f, y los conductores pueden pasar a través de un aislador hacia un conmutador h dispuesto al exterior de la caja, pudiendo disponerse una clavija de enchufe i para hacer pasar la corriente al conmutador h y a través del elemento de resistencia g con objeto de calentar la placa f. Esta placa f puede estar formada como una placa maciza y provista de huecos f¹ para acumular calor y así irradiar calor hacia abajo sobre la substancia alimenticia soportada sobre el calentador o parrilla c dispuesta debajo de ella. De este modo la substancia que ha de cocerse recibe calor tanto desde abajo como desde arriba.

La placa referida, en lugar de ser llevada por la parte inferior de la tapa de la caja, puede hacerse separadamente y en disposición de colocarse en un cierto número de posiciones a variadas y determinadas distancias por encima del calentador o parrilla. Es sin embargo preferido montar la placa de un mo-



do fijo en posición debajo de la tapa de la caja. O también la placa puede estar dispuesta de modo que esté articulada en la parte posterior adaptándose para tener su inclinación ligeramente cambiada, accionando o alejando la placa del calentador o parrilla o parte similar del aparato de cocción, y la tapa de la caja puede ser adaptada con este objeto para poderse mover relativamente a las paredes laterales, o también la tapa puede estar provista en sus lados de prolongaciones hacia abajo destinadas a servir de paredes laterales; mientras que, en su lugar o en adición, la parte inferior o base de la caja puede estar provista similarmente de prolongaciones laterales de pared dirigidas hacia arriba cercanamente adyacentes a las paredes laterales de la parte superior o tapa cuando tales partes existen.

O todavía, en lugar de establecer una parte de utensilio de cocción como un calentador o parrilla que tiene una placa montada encima y adaptada para radiar calor sobre la substancia alimenticia que ha de cocerse sobre dicho calentador o parrilla, las partes respectivas pueden ser de formas prácticamente similares, esto es pueden disponerse dos parrillas o otras partes con las cuales se establece un utensilio eléctrico de cocción que esté adaptado para el uso con ambas parrillas en la posición más alta, y pueden ser habilitadas disposiciones por las cuales las parrillas respectivas estén conectadas juntamente por la parte posterior, o por las cuales las mismas pueden ser montadas respectivamente en una caja, armazón o soporte, cada una o ambas parrillas pueden estar adaptadas para ser usadas por cada lado, esto es, ser cada una o ambas reversibles.

O todavía, las partes respectivas de que está formado el



calentador o aparato de cocción pueden estar provistas o montadas en relación fija o solo una de ellas, mientras la otra puede estar adaptada para ser separada de la otra o de la caja o del armazón que las soporta en posición de uso. O también, puede ser montado un número de tales parrillas o similares adaptadas para ser calentadas por una resistencia eléctrica, dentro de la misma caja, de modo que las diferentes substancias alimenticias o platos pueden ser cocidos simultáneamente, entendiéndose que la parte inferior de una parrilla puede servir para la radiación de calor a la pieza colocada debajo de ella.

La invención no envuelve limitación alguna en lo referente a las posiciones de los calentadores o parrillas o de las placas radiadoras de calor que se empleen. Todos ellos pueden ser empleados por ejemplo verticalmente o inclinados. O también, pueden disponerse prácticamente horizontales y prácticamente verticales, de modo que el calor se comuniqué por más de dos lados a las substancias que se han de cocer o calentar.

También, la caja empleada para recibir los calentadores, parrillas o placas radiadoras de calor pueden estar provistos por delante con una puerta o cubierta, de manera que sean completamente cerrados, y estar la misma cubierta o puerta provista a su vez de elementos de resistencia eléctrica, y la pared posterior de la caja puede estar dispuesta similarmente. Así se habilita la radiación de calor desde cualquier lado opuesto de la caja o desde todos los lados.

Está entendido que es posible disponer medios por los que una o más placas interiores de la caja o armazón puedan ser ca-



- 7 -

lentadas, y con este objeto puede disponerse un conmutador para gobernar el calentamiento de tales partes inmóviles del aparato de cocción, mientras que pueden disponerse medios por los cuales toda la corriente requerida para un calentador o aparato de cocción sea suministrada de un juego de conductores.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

1.- Utensilios para cocer, asar y para aplicaciones análogas, en los que se emplean disposiciones eléctricas mediante las cuales la substancia alimenticia que se ha de cocer es calentada por calor radiante por dos lados, esto es, desde la superficie sobre la cual descansa y también desde la parte de encima.

2.- Utensilios para cocer, asar y para aplicaciones análogas, de acuerdo con la reivindicación 1, que comprenden una placa de calor superior dispuesta con elementos eléctricos de calefacción y adaptada para la radiación de calor también en la dirección hacia abajo, junto con una parrilla o calentador igualmente provista de elementos eléctricos de calefacción y dispuesta debajo de la placa de calor, siendo relativamente ajustables la parrilla o calentador y la placa de calor en posiciones para la regulación de las distancias entre ellos.

3.- Utensilios para cocer, asar y para aplicaciones análogas, de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende un nú-



mero de placas de calor o parrillas o calentadores dispuestos en superposición y de tal modo que el superior de cualquier par de tales placas o similares pueda ser adaptada para radiar calor hacia abajo sobre la placa o similar inmediatamente inferior.

4.- Utensilios aplicables para cocer, asar o para usos similares, de acuerdo con las reivindicaciones precedentes, provistos de conmutadores para el gobierno separado de los elementos de calefacción de cada placa de calor, parrilla o similar, de tal manera que puedan ponerse en funcionamiento cualquiera de ellos o todos.

5.- Utensilios para cocer, asar y para aplicaciones análogas, de acuerdo con las reivindicaciones precedentes, que comprenden una parrilla o calentador en el que hay formados unos huecos destinados a obligar al líquido a pasar hacia una cavidad colectora, de donde puede retirarse, estando las parrillas o calentadores provistas de elementos eléctricos de calefacción para comunicar calor a la superficie de los mismos.

6.- Utensilios para cocer, asar y para aplicaciones análogas, como se ha especificado en las reivindicaciones precedentes, provistos de una placa de calor formada como una placa maciza con huecos apropiados para acumular calor y radiarlo exteriormente, estando dicha placa de calor habilitada para incluir elementos eléctricos de calefacción.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente, definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto está constituido por:

"Perfeccionamientos en los utensilios para cocer, asar



- 9 -

y para aplicaciones análogas".

Consta la presente memoria de nueve hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 23 de Febrero de 1929.

P. p. de D. Félix ADAMI,

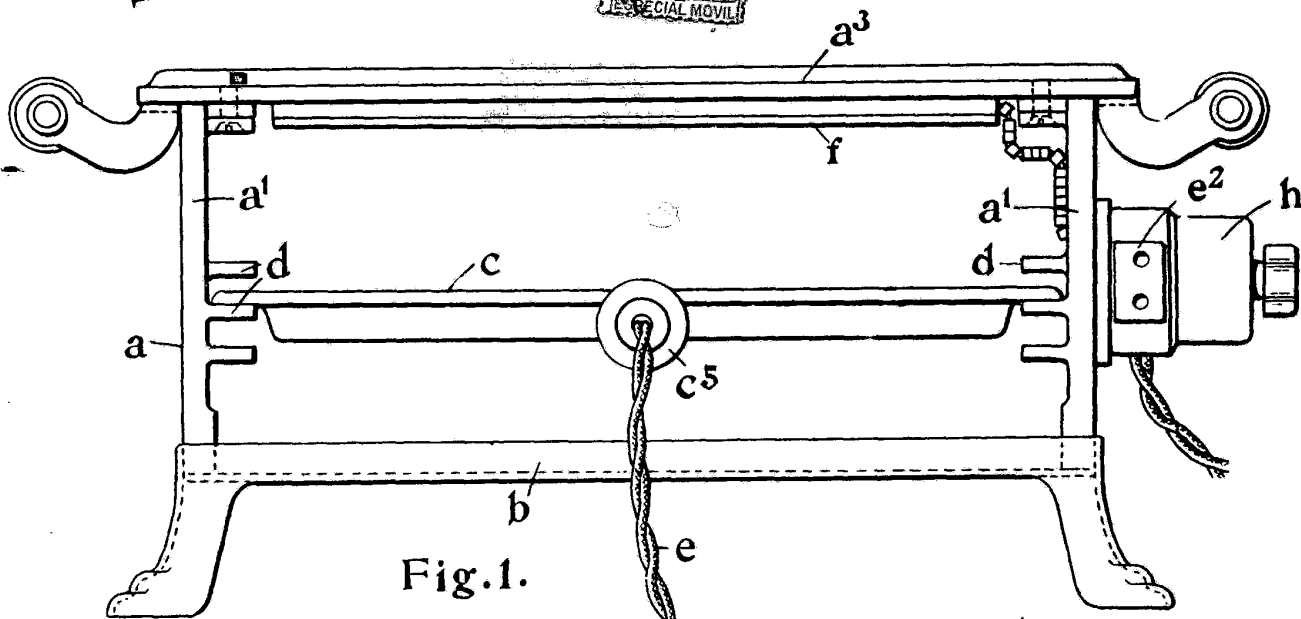


Fig. 1.

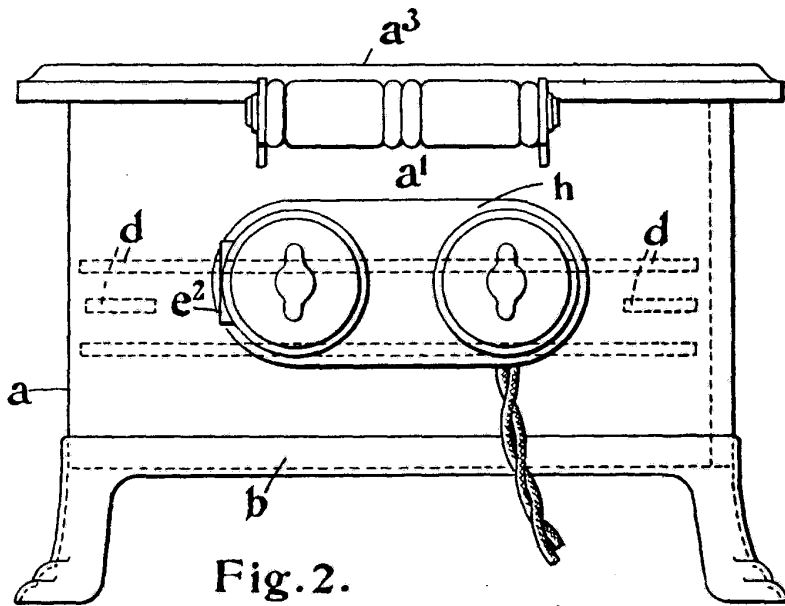
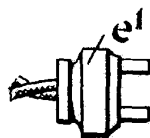


Fig. 2.

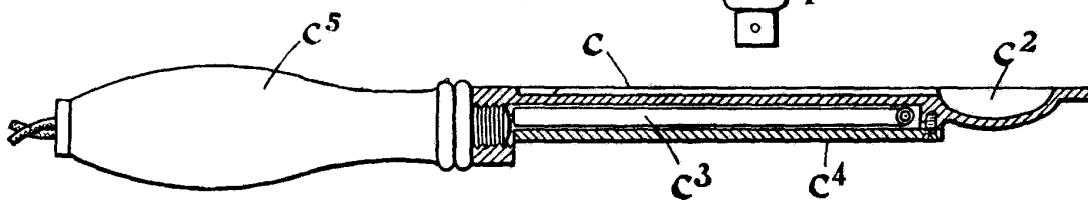


Fig. 5.

Handwritten signature or mark.

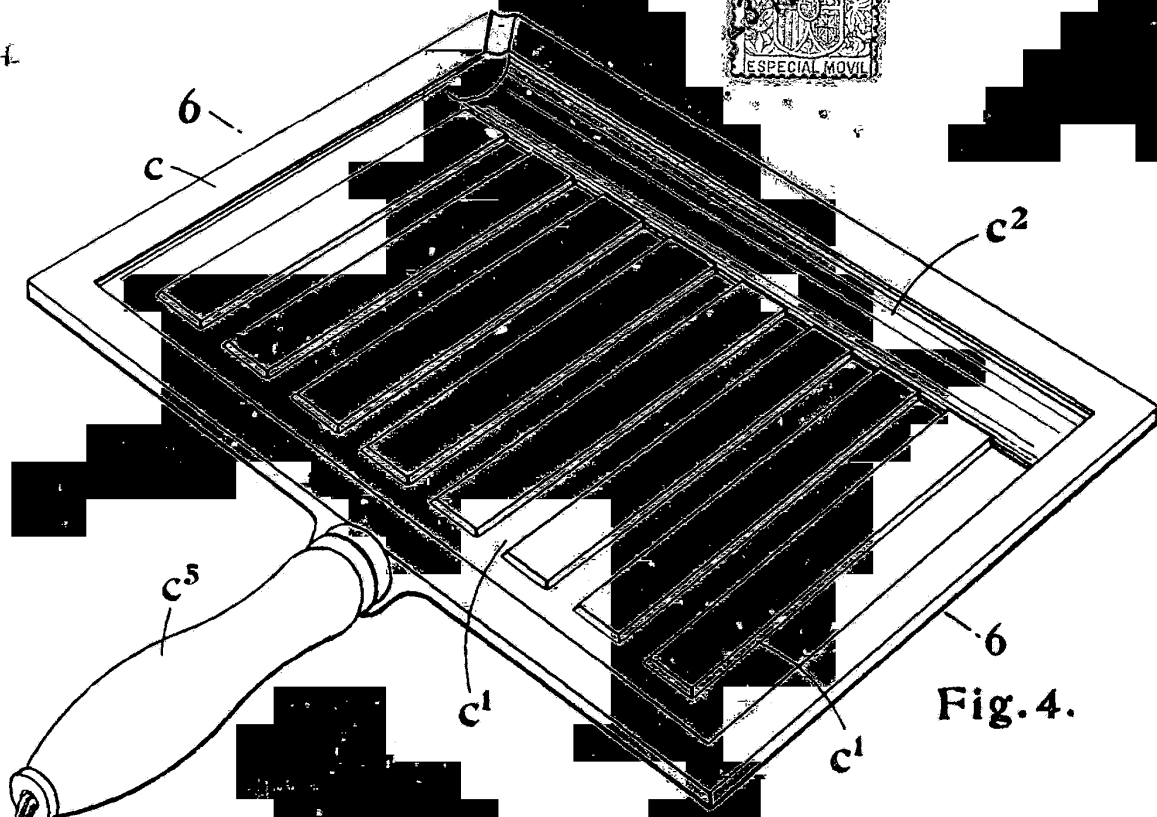


Fig. 4.

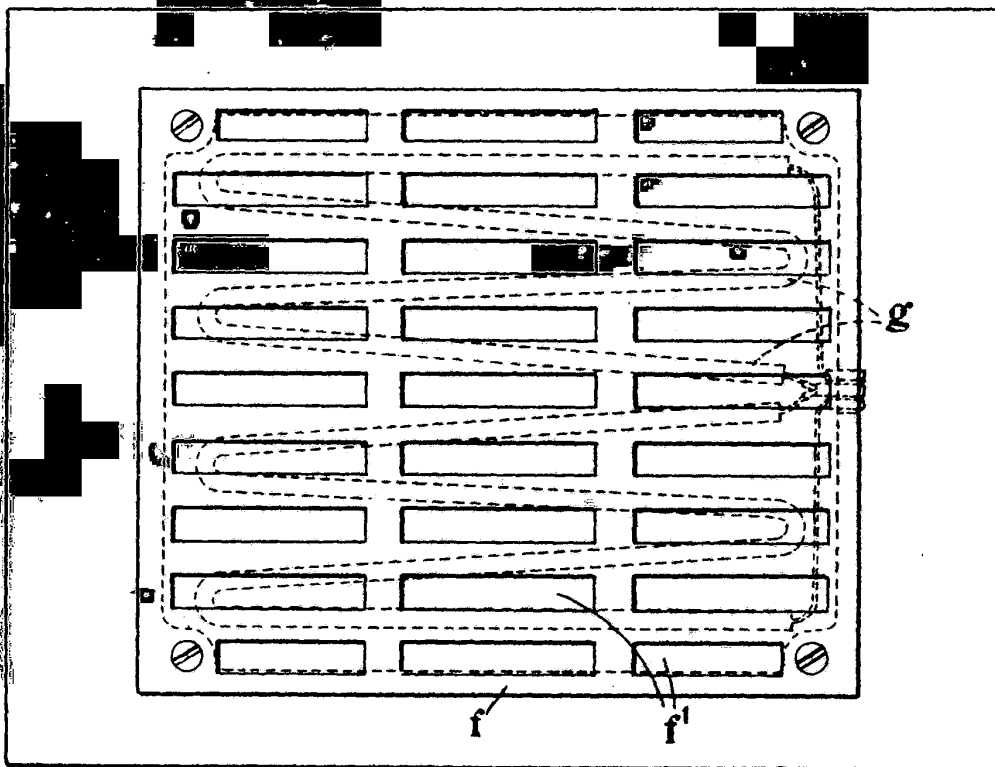


Fig. 3.

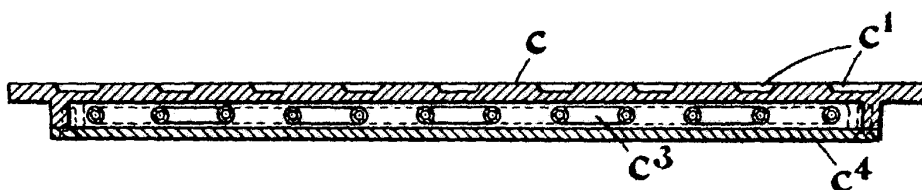


Fig. 6.

23

Monk