

115020



115028

PATENTE
DE
MODELO DE UTILIDAD
por 20 años

a favor de Doña Natividad GUTIERREZ GALLIARDO
de nacionalidad española
residente en Barcelona, calle Rosellón, nº 68
por:

"APARATO ASADOR"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Modelo de Utilidad se refiere a un nuevo tipo de aparato asador, diseñado para su empleo en la preparación de comidas en hogares y en establecimientos de servicio público, en los que su elevado rendimiento y facilidad de manejo lo convierten en un auxiliar muy útil para la finalidad citada.

5. Dada la gran extensión de la costumbre de preparar comidas rápidas en el hogar y en bares, cafeterías y similares, era de desear un aparato que permitiera realizar el asado de pedazos de carne, salchichas y otros productos cárnicos similares, en el menor tiempo posible.

10.

115028



El aparato asador que se describe en méritos del presente modelo permite efectuar rápidamente y con toda comodidad el asado de aquellos productos, que, por su parte, conservan todo su sabor característico y no pierden ninguna de sus características, las que definen su peculiaridad como alimentos.

5.

Para facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria un dibujo en el que se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, un caso posible de realización de un aparato asador construido según los principios de las realizaciones.

10.

La figura representa al aparato asador visto en alzado y en sección longitudinal, mostrando la constitución de sus elementos esenciales.

La operación del asado se realiza sometiendo a las piezas que se desea tener en el estado característico de la misma, a una temperatura conveniente para que se realice la transformación de los componentes de aquéllas. El elemento principal del aparato asador es la placa (1), sobre la que se depositan las piezas a asar y que ocupa la parte central, mientras que sus lados se hallan rodeados por la expansión termoaislante (2) a modo de mesa, que define la parte superior del aparato, sirviendo de complemento a la placa para la colocación de las piezas.

15.

20.

Los dos elementos citados, placas asadora y mesa, se soportan por una cámara (3), que forma la protección del sistema calefactor de la primera, sustentándose el conjunto mediante unos pies (4).

25.

La temperatura necesaria para el asado, en la placa (1), se consigue por calentamiento inferior de ésta mediante un dispositivo que puede funcionar a gas o eléctricamente, colocado sobre la plataforma (5), con la facultad de que el sistema sea mixto,

30.



es decir, puede llevar una serie de quemadores o mecheros de gas, conjuntamente con unas resistencias eléctricas. En ambos casos, naturalmente, el efecto final es el mismo, y se obtiene una uniformidad de temperaturas en los diferentes puntos de la placa por estar distribuidos los quemadores y las resistencias de manera regular por la parte inferior de la misma.

5.

Es característico del presente modelo de utilidad que la temperatura de la placa asadora se pueda variar, para condicionarla a las diversas clases de piezas a asar. Para ello se hace variar la distancia comprendida entre la placa y los mecheros de gas o las resistencias eléctricas, con lo que se tendrá una transmisión de calor proporcional. El efecto citado de variación se consigue mediante un mecanismo de tornillo (6), que se acciona por un botón en la cabeza del tornillo.

10.

15.

La grasa desprendida por las piezas que se asan, que se manifiesta en forma líquida y aceitosa, se recoge en la parte inferior de la placa (1), en una canal (7) con salida lateral para la extracción de la misma. La grasa pasa por unos orificios (1') practicados en el cuerpo de la placa asadora, a medida que se va desprendiendo de las piezas situadas encima de ésta.

20.

Para soportar la placa (1), se emplea una caja de fondo abierto (10), constituida por una plancha que puede ser, si conviene, poco conductora del calor.

25.

La tapa (11), igualmente termoisolante y situada encima de la placa asadora, sirve para evitar la excesiva dispersión del calor radiado por los elementos calefactores del aparato, y, disponiéndose por encima de las piezas de carne que se asan, retiene sobre ellas parte del calor que de otro modo se perdería. La superficie interior de la tapa (11) es pulida especularmente, al objeto de aumentar su coeficiente de reflexión de las radiaciones

30.



caloríficas.

- La caja desfondada (10) tiene una forma y dimensiones adecuadas para que la placa asadora (1), al estar alineada con la mesa (2), defina encima de ella un espacio de tamaño equivalente al de la tapa (11), de modo que al descender ésta para cerrar el aparato asador cuando su empleo no es necesario, se tenga el conjunto cerrado y compacto, sin que la tapa (11) sobresalga de la superficie de la mesa más que unos pocos milímetros, los necesarios para poder levantar la tapa fácilmente cuando se desee emplear nuevamente el aparato. Para facilitar el accionamiento de la tapa, lleva ésta una pieza a modo de asa o pestaña de manejo, situada en su borde libre.
- 5.
- 10.

- La tapa (11) se articula a la mesa (2) mediante un sistema de bisagras, en la parte opuesta a la de carga y empleo del aparato.
- 15.

- La cámara (3) es metálica y se reviste interiormente de un material de protección que forma el cuerpo lateral e inferior del aparato asador. En sus lados presenta una serie de orificios (8) destinados a permitir la ventilación. La circulación de aire por el interior de esta cámara (3) prolongará la duración de ésta al mantener en ella una temperatura razonable. En el fondo (9) de la citada cámara (3) es donde se monta el dispositivo (6) graduador de los mecheros o similares colocados en la plataforma (5).
- 20.

- La construcción del resto de los elementos del aparato, será asimismo metálica, con la posible combinación de piezas de material aislante. Se le dará un acabado resistente a altas temperaturas, por ejemplo, esmaltado, que permita igualmente proceder fácilmente a su limpieza.
- 25.

- El aparato asador descrito se caracteriza por su elevado rendimiento, por cuanto la operación del asado se realiza en
- 30.

115028



breves momentos y con un consumo de energía muy pequeño. Además, resulta muy práctico dada su facilidad de manejo y la accesibilidad de todos sus elementos.

5. Serán independientes del objeto de la invención los materiales, formas y dimensiones de los componentes del aparato descrito, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

N O T A

REIVINDICACIONES

10. Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:

1ª.-Aparato asador, que se caracteriza esencialmente por estar constituido por una mesa de material termoaislante, provisto de una abertura central con una caja desfondada, que sostiene a una placa asadora, quedando completada tal abertura con una tapa articulada antidispersora del calor y asimismo termoaislante que, en la posición de total cierre, enrasa prácticamente con la superficie de la mesa, la cual se halla unida inferiormente a una cámara de caldeo dotada de unos pies de sustentación.

2ª.-Aparato asador, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que la placa asadora posee unos orificios que quedan enfrentados con una canal fijada a la cámara inferior y destinada a la recogida de la grasa y líquidos producidos por la cocción o asado de los alimentos sobre la placa.

3ª.-Aparato asador, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de que la pared lateral de la cámara inferior presenta varias ventanillas de circulación de aire, existiendo además en el fondo de la propia cámara un dis-



positivo calefactor alimentado por un fluido adecuado y debidamente soportado por un sistema regulable, preferentemente de tipo roscado, que permite aproximar más o menos el calor a la parte baja de la placa asadora.

5. 4ª.-APARATO ASADOR.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

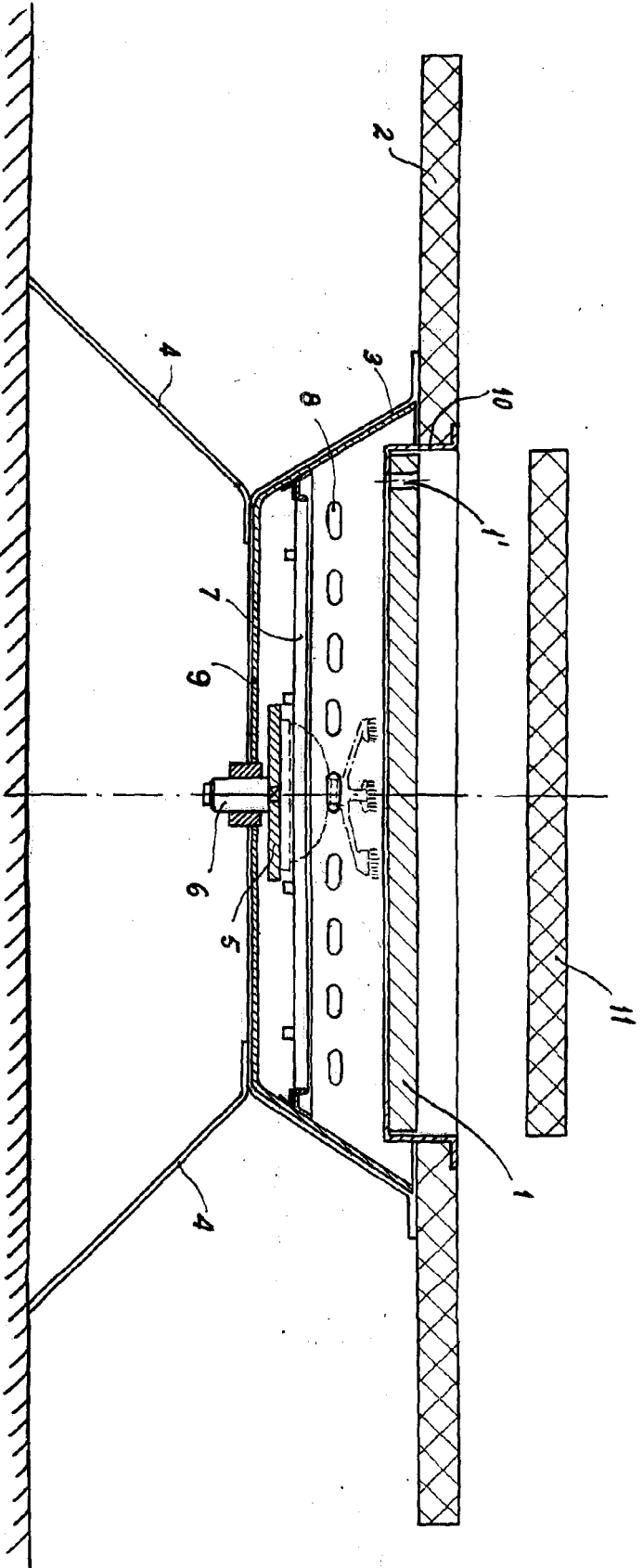
Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de una hoja de dibujos aclarativos.

Madrid, 2 Julio 1965

P.A.

E. VOLART PONS
P. P.

115028



Escala variable

MADRID, JULIO 1965
P.A.

