

1 1 5 2 7 1



1 1 5 2 7 1

PATENTE
DE
MODELO DE UTILIDAD
por 20 años

a favor de Don Pedro RAMISA MIRET
de nacionalidad española
residente en Barcelona, Via Augusta, nº 121
por:

"APARATO ASADOR PARA SALCHICHAS Y DEMAS ALIMENTOS
DE FORMA CILINDRICA"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Modelo de Utilidad se refiere a un aparato destinado a realizar la operacion de asado de alimentos de forma cilindrica, tales como salchichas y otras clases de embutidos. Mediante el empleo del aparato en cuestión, aquella operacion se realiza en un espacio de tiempo muy pequeño y, 5. lo que es más importante, en inmejorables condiciones, ya que el sabor propio de aquellos alimentos no resulta modificado a consecuencia del asado de los mismos.

El aparato funciona eléctricamente y el efecto del mismo tiene lugar por la acción de los rayos infrarrojos producidos en unas resistencias. Los alimentos a asar se colocan sobre 10.

115271



1965

unos cilindros rotativos cuyo interior está ocupado por unas resistencias eléctricas que dan lugar al caldeo de los mismos y a la producción de rayos infrarrojos, de modo que al girar los alimentos resulten asados uniformemente.

5. Los cilindros giratorios mencionados son impulsados simultáneamente por un sistema mecánico constituido por un motorcito eléctrico y una transmisión. La conexión eléctrica de las resistencias se efectúa por los extremos de los cilindros, y el aparato se completa con dispositivos de señalización y de maniobra.
10. Para facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria unas hojas de dibujos, en los que se ha representado, a título de ejemplo, un caso posible de realización de un aparato asador de las antedichas características.
En los dibujos:
15. La Fig. 1 representa al aparato asador visto en planta.
La Fig. 2 muestra el aparato visto en alzado y frontalmente.
La Fig. 3 es una vista en alzado y lateral del aparato.
La Fig. 4 permite apreciar la constitución del aparato por su parte inferior.
20. La Fig. 5 representa esquemáticamente el mecanismo de transmisión cinemática de movimiento a los cilindros.
La Fig. 6 muestra un detalle de la transmisión mecánica y de la conexión eléctrica de los cilindros.
25. La Fig. 7 indica en esquema la forma de trabajo de los cilindros y su arrastre de la pieza cilíndrica de alimento depositada encima de ellos.
La Fig. 8 constituye el esquema eléctrico esencial de la instalación del aparato.
30. Los elementos básicos del aparato asador que describe



la presente Patente de Modelo de utilidad estan formados por los cilindros (1), constituidos por un cuerpo tubular metálico, ocupado su interior por una resistencia eléctrica helicoidal (1') que se protege mediante un dieléctrico refractario. La resistencia

5. ocupa la zona axial del cilindro y se alimenta eléctricamente por sus dos extremos.

Los cilindros (1) existen en el aparato en un número adecuado a la función a realizar, por ejemplo, seis de ellos, y se soportan por dos cuerpos (2) y (3), respectivamente, a modo

10. de caja, que sirven de apoyos a sus extremos. Los cilindros (1) tienen sus ejes paralelos y coplanarios, en disposición horizontal, de modo que definen una zona de asado cuya parte superior tiene la misma altura, y es donde se dispondrán los alimentos a asar.

Un bastidor o chasis (4) forma el elemento resistente que da consistencia al aparato, y presenta unos travesaños (5) y (6) sobre los que se disponen los cuerpos (2) y (3). Las patas (7) sirven de apoyo al conjunto.

15.

La propulsión de los cilindros (1) la realiza el motorcito eléctrico (8), de potencia muy pequeña, de fracciones de caballo de vapor, y su eje se halla unido a una transmisión cinemática formada básicamente por el tornillo sin fin (9), en el que engranan sendos piñones (10) dispuestos en los extremos de cada uno de los citados cilindros (1), como se ve en la Fig. 6. De esta

20. manera se tiene que al girar el eje motor todos los cilindros (1) adquieren un movimiento del mismo sentido e idéntica velocidad.

25.

La unión del piñón (10) a cada cilindro (1) se realiza mediante un cuello (11), y en la parte extrema del cilindro (1)

30. se dispone al sistema de contacto eléctrico de la resistencia (1')

115271



5. contenida en el interior del cilindro. Para ello, la terminación tubular (12) sirve de salida a la protección dieléctrica y térmica (13) de la conexión de la resistencia, con la que establecerá contacto, para la transmisión de la corriente, la pieza (14), fija en el cuerpo del aparato y conectada a uno de los polos de la corriente.

10. La propia Fig. 6 enseña la disposición de contacto del otro extremo de los cilindros, que se efectúa de la misma manera estando las resistencias interiores de los cilindros alimentados eléctricamente por sus extremos y con un sistema perfectamente seguro.

La transmisión de movimiento se realiza igualmente eficaz, y los cilindros se apoyan por sus extremos en las caras enfrentadas de los cuerpos o cajas (2) y (3).

15. Las líneas (15) y (19) significan los dos polos de la corriente eléctrica, y los elementos (16), (17) y (18) corresponden a la conexión eléctrica del extremo libre de cada cilindro giratorio.

20. La Fig. 7 permite apreciar la forma de trabajo del aparato, con los cilindros 1) girando en el mismo sentido y la pieza (20) de alimento a asar, que se dispone sobre aquéllos, paralelamente y en el espacio definido por cada dos cilindros adyacentes, con el resultado de la traslación o arrastre de la pieza por la zona definida por los cilindros, como consecuencia del movimiento de los mismos en un mismo sentido.

25. La velocidad comunicada a los cilindros es tal, que la operación de asado de los alimentos se realice en el tiempo necesario, de modo que el tiempo que se precisa para realizar el arrastre tangencial de las piezas encima de los cilindros tenga
30. lugar en su valor adecuado.



Los largueros (21) y (22) soportan los dispositivos de contactos de los extremos de las resistencias (1') y comportan los elementos necesarios para el perfecto aislamiento de aquéllos.

El esquema eléctrico de la instalación del aparato asa-

5. dor permite comprender el funcionamiento operativo del mismo. Se observan tres circuitos eléctricos independientes: el de las resistencias (1'), provistas cada una de ellas de dispositivos de señalización óptica de funcionamiento, tales como las lamparitas piloto (23), y de interruptores individuales (24), que permiten
10. conectar o bien dejar fuera de circuito las resistencias que se desee, teniendo el circuito conjunto, además, un interruptor general. Según sea la tensión de la corriente de que se dispone, las resistencias se dispondrán en serie o en derivación unas con otras, y los interruptores y conmutadores de acoplamiento, no representa-
15. dos en detalle en el esquema de la Fig. 8, permitirán realizar las conexiones pertinentes.

- El motor eléctrico (8) se alimenta de corriente por su circuito y el oportuno interruptor. Un tercer circuito comprendido en la instalación eléctrica del aparato permite la alimenta-
20. ción de un dispositivo adicional para el tostado de pan, dispositivo que se dispondrá en un lugar adecuado del cuerpo del aparato, por ejemplo, en la caja (3). Llevará las correspondientes resistencias (T) y la lámpara (23') de señalización, así como el correspondiente interruptor de accionamiento. La línea (25) permite la
25. alimentación de todos los circuitos y, a la entrada del aparato llevará los correspondientes fusibles de protección.

- En las figuras 1 y 4, por motivos de claridad de dibujo, no se ha representado la totalidad de interruptores y conmutadores en la zona (24), que emplea el aparato para realizar el acoplamiento de las diferentes resistencias en las diversas formas
- 30.



posibles, así como el conectar el número de ellas que se desee.

Las explicaciones que se han dado en el curso de la memoria, al describir los diferentes elementos que componen al aparato asador objeto del Modelo de Utilidad, permiten comprender

5. fácilmente el funcionamiento del mismo, que resulta muy sencillo. El elemento (26) representa una bandeja plana dispuesta en la parte inferior del aparato para la recogida de los jugos y grasas desprendidos de los alimentos durante la operación de su asado.

10. El aparato descrito tendrá una aplicación inmediata en bares y restaurantes, ya que su empleo permite realizar en unos pocos segundos la operación de asado de salchichas y otros alimentos, sin alterar su gusto básico o las propiedades que los caracterizan.

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

N O T A

REIVINDICACIONES

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

25. 1ª.-Aparato asador para salchichas y demas alimentos de forma cilíndrica, caracterizado por constar de una pluralidad de elementos cilíndricos metálicos de ejes paralelos y coplanarios que contienen en su interior y montadas coaxialmente, sendas resistencias eléctricas de calentamiento, cuyos cilindros tienen un movimiento de rotación en el mismo sentido, comunicado a todos ellos por una transmisión, preferentemente por tornillo sin fin, que engrana con un piñón colocado en cada uno de aquellos, realizándose el asado de los productos al moverse tangencialmente és-
- 30.



1005

tos encima de los cilindros como resultado de la rotación de los mismos, cuya velocidad es la adecuada para completar la operación de asado en el tiempo conveniente.

- 2ª.-Aparato asador para salchichas y demás alimentos de forma cilíndrica, según la reivindicación anterior, caracterizado porque los cilindros giratorios se disponen con sus ejes horizontales y coplanarios, para constituir la zona de asado, sostenidos en sus extremos por dos cuerpos a modo de cajas, uno de los cuales contiene el motor propulsor, el tornillo sin fin y el acoplamiento cinemático de éste a los cilindros giratorios, así como los elementos de contacto de las resistencias de éstos, mientras que el otro cuerpo o caja contiene los extremos libres de los cilindros y los elementos de contacto de las resistencias y, eventualmente, otro grupo de resistencias para el tostado de pan, completándose el conjunto con los correspondientes conmutadores, interruptores y dispositivos ópticos de indicación de funcionamiento.

- 3ª.-Aparato asador para salchichas y demás alimentos de forma cilíndrica, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la disposición del circuito eléctrico permite la conexión de las resistencias interiores de los cilindros giratorios en serie o en derivación, según la tensión de la corriente de trabajo, y en grupos parciales de potencia limitada, según el tamaño y cantidad de las piezas a asar, así como la conexión del motor propulsor y del tostador de pan, señalizándose el funcionamiento de cada elemento mediante un dispositivo visual constituido por una lámpara piloto en paralelo con el elemento, completándose los correspondientes circuitos de las resistencias, del motor y del tostador de pan con los oportunos interruptores generales de accionamiento.

1 1 5 2 7 1



4ª.-APARATO ASADOR PARA SALCHICHAS Y DEMAS ALIMENTOS
DE FORMA CILINDRICA.

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

Consta la presente Memoria descriptiva de ocho pági-
nas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompaña-
da de dos hojas de dibujos aclarativos.

Madrid, 5 Agosto de 1965

P. A.

R. VOLART PONS

D.



